



ΚΕΙΜΕΝΟ : ΘΕΟΦΙΛΟΣ Δ. ΜΠΑΣΓΙΟΥΡΑΚΗΣ
ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ : ΠΕΤΡΟΣ ΚΟΥΡΟΥΠΗΣ

ΚΙΛΚΙΣ

Γουμένισσα

[ΠΟΛΥΔΙΑΣΤΑΤΗ ΓΟΗΤΕΙΑ]





Κάτω από τον πλάτανο η βρύση τρέχει μέρα-νύχτα χωρίς σταματημό. Δίπλα της ένα μικρό, χαριτωμένο συντριβάνι. Το υδάτινο ανάστημά του μόλις ξεπερνάει το ένα μέτρο. Νερό από παντού. Ποιος νοιάζεται; Η Γουμένισσα διατηρεί ακόμη την πολυτέλεια να ξοδεύει ασυλλόγιστα τον υδάτινο πλούτο, που αποταμιεύει γι' αυτήν το Πάικο στις αστείρευτες πηγές του.

Βρισκόμαστε στην πλατειούλα με την ιστορική ονομασία 23η Οκτωβρίου 1912. Είναι η μέρα απελευθέρωσης της πόλης απ' τους Τούρκους.

Αρχές Νοέμβρη, ώρα πρωινή. Ο ιχθυοπώλης **Γιώργος Ουζούνης** δεν κάνει τον κόπο να διαλαλήσει την τραμάτεια του. Είναι ελκυστική, μπροστά στα μάτια καθενός περαστικού. Το φορητό του, που έχει διαμορφωθεί σε κινητό ιχθυοπωλείο, είναι φορτωμένο με μεγάλη ποικιλία για όλα

- *Εδώ δεν ήταν κάποτε ένα παλιό καφενείο;*
- *Και βέβαια, μου απαντάνε, το θυμόμαστε μες από παιδιά.*

- *Ήταν του παππού μου κι αργότερα του πατέρα μου, ακούει να λέει μια κυρία. Είναι η Φανή, εγγονή του πρώτου καφετζή. Τα τελευταία δυο χρόνια το ανακαίνισε, του' δωσε τη σημερινή του όψη.*

Σηκώνουμε τους γιακάδες κι αφηφούμε την ψύχρα του πρωϊνού. Πίνουμε τον καφέ μας στα υπαίθρια τραπεζάκια, μπροστά στη φωνακλάδικη πελατεία του κινητού ψαράδικου. Δεν χάνονται τούτες οι στιγμές. Είναι γραφικές και όμορφες, στη μεγάλη πόλη έχουν χαθεί από χρόνια. Θυμίζουν μνήμες παιδικές, τότε που όλη η γειτονιά συγκεντρωνόταν γύρω από τα προϊόντα που πουλούσαν γυρολόγοι. Εδώ, στη μικρή Γουμένισσα, γνωρίζονται όλοι μεταξύ τους. Όση ώρα περιμένουν στη σειρά να καθαριστούν τα ψάρια και να μπουν στις χαρτοσακούλες, βρίσκουν την ευκαιρία και συζητάνε, διατηρούν ανάμεσά τους την ανθρώπινη επαφή.

Φωνάζουμε τη Φανή για να πληρώσουμε. Με τόση φασαρία ολόγυρά του, ακούει ο Γιώργος και επεμβαίνει.

- *Φανή, τα καφεδάκια είναι δικά μου...*

ΔΙΑΤΗΡΗΤΕΟ ΣΠΙΤΙ, από τα πιο χαρακτηριστικά της Γουμένισσας.

τα βαλάντια. Γαύρος, μαρίδα, νταούκια, κουτσομούρα και κολιοί, όλα φρέσκα και σε καλές τιμές. Η θάλασσα του Αιγαίου στον κάμπο, στα πόδια της Γουμένισσας. Σπρώχνεται ο κόσμος γύρω απ' τ' αυτοκίνητο. Ζυγίζει ο Γιώργος, εισπράττει τα λεφτά. Ο συνεργάτης του καθαρίζει αταμάτητα όσα ψάρια χρειάζονται καθαρίσιμα. Σηκώνει ο Πέτρος τη φωτογραφική του μηχανή, τραβάει δυο-τρία στιγμιότυπα. Ψάχνω να βρω το παλιό καφενεδάκι. Εδώ ήταν την τελευταία φορά που ήρθα στη Γουμένισσα, πάνε τρία τόσα χρόνια από τότε. Στη θέση του, στη γωνία της πλατείας, βλέπω μόνον την καφετερία "**Παραδοσιακό**". Μπαίνω μέσα. Άνετο και ωραίο μαγαζί με τα τουβλάκια και τα ξύλα του. Γύρω από ένα τραπέζι συζητάνε τρεις ηλικιωμένοι.

ΣΤΟΥΣ ΔΡΟΜΟΥΣ ΤΗΣ ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑΣ

Είχα πάντα τη βεβαιότητα, ότι το κυριότερο γνώρισμα της Γουμένισσας ήταν τα κρασιά της. Και τα παραδοσιακά καζάνια με τα τσίπουρα. Δεν έπαψα να το πιστεύω ούτε στιγμή. Ωστόσο, η μικρή αυτή πόλη του Κιλκίς συνδυάζει και κάποια άλλα στοιχεία, πολύ διαφορετικά από το κρασί αλλά εξίσου συναρπαστικά και ενδιαφέροντα. Είναι η ιδιαιτερότητα της αρχιτεκτονικής της, η μακρόχρονη παράδοση στους λαϊκούς οργανοπαίκτες και το φυσικό κάλλος της γύρω περιοχής. Με την πρώτη βέβαια μακρινή ματιά η Γουμένισσα μας δίνει την όψη μιας κομώπολης αδιάφορης, όπως τόσες άλλες στην Ελλάδα.





1918

ΕΠΙΣΤΑΤΑ
ΕΝΒΕΒΛΗΤΩΝ
ΓΑΛΛΩΝ ΣΤΡΑΤΙΩΤΩΝ
ΠΑΣΣΑΓΕΡ ΣΟΛΔΑΤ ΣΟΥΒΙΕΝΣ-ΤΟΥ
ΛΕ ΣΟΛΔΑΤ ΦΡΑΝΚΑΙΣ
ΚΟΥΜΕΝΙΣΣΑ

ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ

Χτισμένη με ήπια αμφιθεατρικότητα στους πρόποδες του Πάικου, μοιάζει νωχελικά απλωμένη στα όρια του κάμπου της, δεν προδίδει την οικιστική της δυναμική. Μερικές εκατοντάδες μέτρα από την είσοδο, το πρόσωπο της πόλης εξακολουθεί να είναι αδιάφορο. Φτάνουμε στην πλατειούλα των **Μακεδονομάχων**. Με αναγκαστική πορεία κατευθυνόμαστε δεξιά στην οδό του **Υποσηναγού Γκίγκερη Γρηγόριου**. Είν' ένας δρόμος ίσιος και στενός, φαινομενικά όμοιος με τους άλλους. Μόνον φαινομενικά όμως και μόνον στα μάτια ενός βιαστικού περσιτικού που τον περνάει με αυτοζίνητο. Μόλις κάποιος αρχίζει να διασχίζει το δρόμο με τα πόδια, ανακαλύπτει στα πρώτα κιόλας σπίτια, αποτυπωμένη ρεαλιστικά, την αρχιτεκτονική ταυτότητα της πόλης, το οικιστικό της παρελθόν. Ένα παρελθόν χρωματισμένο με πινελιές στις αποχρώσεις της ώχρας, του απαλού κεραμιδί και κόκκινου. Αυτοί οι χρωματικοί τόνοι δεν οφείλονται σε κάποιο επίχρισμα που κάλυψε τους τοίχους. Είναι το αυθεντικό χρώμα των τούβλων και των πλίνθων, που χρησιμοποιή-

άριστη τοιχοποιία αλλά και μια έξοχη αισθητική, με διαδοχικά γεωμετρικά σχήματα που εξαφανίζουν τη μονοτονία και προσδίδουν στις μεγάλες επιφάνειες πλαστικότητα και χάρη.

Αρχικά ο οικοδομικός ιστός της πόλης αποτελείτο από κατασκευές στην πλειονότητά τους ξύλινες, αφού η ανέγερση σπιτιών με τέτοιου είδους τοιχοποιία ήταν πολύ πιο δαπανηρή. Οι πρώτες εκείνες κατοικίες της Γουμένισσας έχουν οριστικά εξαφανιστεί, αφού τα ευτελή τους υλικά δεν μπόρεσαν ν' αντέξουν στη φθορά του χρόνου. Στο Λεύκωμα για τη Γουμένισσα του **Θανάση Βαφειάδη** και της **Άννας Τζάκου** διαβάζουμε, ότι "*από τα μέσα του 19ου αιώνα πρέπει να εμφανίστηκαν οικοδομές με λίθινους τοίχους στα χαμηλά επίπεδα και πλινθοδομή στους ορόφους. Σύμφωνα με τον οικοδομικό κανονισμό του 1848 οι κατασκευές αυτές ονομάζονταν "Kargir" και ο χρόνος ζωής τους υπολογιζόταν σε 200 χρόνια, σχεδόν διπλάσιος απ' αυτόν ενός ξύλινου σπιτιού"*.

Είναι αληθινή ευχαρίστηση να περιδιαβαί-

Η ΠΗΓΗ - ΣΥΜΒΟΛΟ ΤΗΣ ΚΕΝΤΡΙΚΗΣ ΠΛΑΤΕΙΑΣ της Γουμένισσας, αφιερωμένη από το 1918 στους Γάλλους στρατιώτες που βρίσκονταν στην περιοχή.

θηκαν ως πρώτες ύλες για την κατασκευή της τοιχοποιίας. Μιας τοιχοποιίας πολύμορφης, γοητευτικής, που ξεκινάει στα χαμηλά επίπεδα με μεγάλους λίθους, βαριά και στέρεη, για να συχενίσει ελαφρύτερη πιο πάνω με συμπαγή τουβλάκια ή πλιθιές από άχυρο και λάσπη. Οι παλιοί μαστόροι, ωστόσο, που έχτιζαν το σπίτι, δεν επαναπαύονταν στην αντοχή της πρώτης ύλης, του τούβλου ή της πλιθιάς. Ενίσχυαν ακόμη περισσότερο τα δομικά τους υλικά με την παράλληλη χρησιμοποίηση μιας άλλης πρώτης ύλης, φυσικής. Ήταν το ξύλο, που αφθονούσε στον δασικό περίγυρο του τόπου. Μ' αυτό δημιούργησαν τις περίφημες **ξυλοδεσιές** οριζόντιες, διαγώνιες και κάθετες. Έτσι όπως παρεμβάλλονταν ανάμεσα σε τούβλα και πλιθιές, διαιρούσαν τις μεγάλες επιφάνειες των τοίχων σε πολλά μικρά τμήματα, με πολύ μεγαλύτερη συνεκτικότητα και αντοχή. Πετύχαιναν μ' αυτό τον τρόπο μια

νομε αργά και αβίαστα αυτόν τον - κατά τα άλλα - συνηθισμένο δρόμο της επαρχιακής κωμόπολης. Με ερασιτεχνική ερευνητική ματιά - και όχι απαραίτητα με την ματιά κάποιου ειδικού - μπορεί να μας αποκαλύψει εντυπωσιακές μικρές παραλλαγές στην βασική αρχιτεκτονική φιλοσοφία των παλιών σπιτιών, λιθοδομή ελαφρύτερη ή βαρύτερη, σε μεγαλύτερο ή μικρότερο ύψος, πλινθοδομή στη συνέχεια ή τούβλα, τμήματα τοίχων πιο πάνω σοβαντισμένα με παλιά χρώματα ή με φθαρμένο και εμφανή τσατμά, παράθυρα ορθογώνια στη σειρά με σιδεριές, ξύλινα φουρούσια με καμπύλες ή γωνίες, στέγες με κεραμιδάκια βυζαντινού τύπου και γείσα που προεξέχουν. Και παντού ξυλοδεσιές, περίτεχνες και περίπλοκες, απαραίτητο συστατικό στοιχείο σε κάθε τοιχοποιία.

Ο δρόμος καταλήγει στην ήδη γνωστή μας πλατειούλα της 23ης Οκτωβρίου. Εκεί



ΩΡΕΣ ΓΕΜΑΤΕΣ υγρασία και ομίχλη στις
δασωμένες πλαγιές του Πάικου.







ΜΙΑ ΚΥΡΙΑ ΤΗΣ ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑΣ στο μπαλκόνι της, σε μια πάροδο της Γρ. Γκίγκερν. (επάνω)
Μια εικόνα, που συναντάει κανείς πολύ συχνά στα διατηρητέα σπίτια της Γουμένισσας.

διασπάται σε διάφορους δρόμους. Ένας στα δεξιά βγαίνει έξω από την πόλη προς την **Κάρπη**. Άλλος στην ευθεία ανηφορίζει προς το **Πάικο**. Ο αριστερός, τέλος, δρόμος κατευθύνεται μέσα από εμπορικά καταστήματα στην πλατεία **Θάνου Ζελέγκου**, στο κέντρο της Γουμένισσας. Θα περιμέναμε την κεντρική αυτή πλατεία λίγο γραφικότερη, με πιο παραδοσιακή πλακόστρωση και χωρίς τις πλαστικές καρτέλες των γύρω καφενείων και ταβερνών. Ούτως ή άλλως αποτελεί σημείο αναφοράς για κάθε επισκέπτη της πόλης. Μια δεκάδα από ψηλά πλατάνια καλύπτει την επιφάνειά της το καλοκαίρι με προστατευτική σκιά, ενώ δεν απουσιάζουν ολόγυρα κάποια οικήματα παραδοσιακής αρχιτεκτονικής. Ένα από αυτά, μεγάλο τριώροφο στα Β-ΒΔ, χτίστηκε στα 1899 από την οικογένεια **Παζαρέντζου**. Ήταν τότε η πλουσιότερη της περιοχής και εμπορευόταν μετάξι, μια δραστηριότητα, που στα 3 εργοστάσια απασχολούσε 430 άτομα.

Στο καφεενεδάκι "**Πάικο**", στο ισόγειο του

σπιτιού, ζεσταίνονται 7 συμπαθείς συνταξιούχοι γύρω από τη σόμπα. Ο κυρ **Μιχάλης Τόσκας**, γεννημένος το 1921, θυμάται καλά τον ιδιοκτήτη του σπιτιού **Δημήτρη Παζαρέντζο**, δαιμόνιο έμπορο κρασιού και μεταξιού, που δραστηριοποιείτο στη Γαλλία. Αργότερα το οίκημα χρησιμοποιήθηκε ως Φρουραρχείο από τους Γερμανούς, στέγασε την Κοινότητα και το Νοσοκομείο της Γουμένισσας, ενώ η τελευταία του χρήση ήταν Φροντιστήριο. Τα εδώ και μερικά χρόνια παραμένει ακατοίκητο.

Ανατολικά της πλατείας μας εντυπωσιάζει ένα οίκημα με τις ογκώδεις διαστάσεις και τη φρουριακή του κατασκευή από σίδηρο και τούβλο. Ανήκει στην οικογένεια **Ίντου**, χτίστηκε μεταξύ 1885 και 1890 και δεν μοιάζει με κανένα από τα μακεδονίτικα σπίτια της εποχής του. Στεκόμαστε στο αντικρινό πεζοδρόμιο και παρατηρούμε τις λεπτομέρειες της βαριάς του κατασκευής. Κάποια στιγμή ανοίγει η πόρτα του διπλανού ζαχαροπλαστείου και εμφανίζεται μια κυρία.



ΟΙ ΙΔΙΩΤΕΣ - ΚΑΙ ΚΥΡΙΩΣ ΟΙ ΠΟΛΙΤΕΙΑ - πρέπει να κινητοποιηθούν άμεσα για τη διάσωση της αρχιτεκτονικής κληρονομιάς της πόλης της Γουμένισσας.

- Σας παρακολουθώ τόση ώρα μέσα στην ψύχρα να περιεργάζεστε το κτίριο και σκέφτηκα να σας προσφέρω ένα γλυκάκι.

Το γλυκάκι "φεγετίν" της ευγενικής **Μαρίας Πάφου** είναι υπέροχο, με γέμιση λευκής σοκολάτας και φρεσκοδότατο. Ήταν η πιο επιθυμητή γεύση μετά τους καφέδες της ημέρας.

- Το γλυκό όμως συνοδεύεται με νερό, ακούω πίσω μου μια γυναικεία φωνή.

Άλλη μια πόρτα έχει ανοίξει. Είναι από το

διπλανό κρεοπωλείο. Τα χαρακτηριστικά της κυρίας είναι γνωστά και άμεσα συνδεδεμένα με τις αναμνήσεις μου απ' την πόλη. 10 χρόνια πριν, στο τότε άρθρο μας για το Πάικο, είχαμε γνωρίσει αρκετό κόσμο στη Γουμένισσα. Λίγη σκέψη, κάποιοι συνειρμοί και η εικόνα του ζεύγους **Γιώργου και Άννας Τσιμερίκα** εμφανίζεται ολοκάθαρα στη μνήμη. Ταυτόχρονα επανέρχεται και η γεύση των θαυμάσιων λουκανικών του Γιώργου, που είχαμε ψήσει στο



βουνό. Το κρεοπωλείο τη μεσημεριάτικη τούτη ώρα έχει μετατραπεί παροδικά σε ιδιωτικό τσιπουράδικο. Σ' όλη την πόλη την περίοδο τούτη βράζουν τσίπουρα, δεν μπορούμε ν' αρνηθούμε ένα ποτηράκι, ούτε εδώ ούτε, λίγο αργότερα, στο "**Τζάκι**", το παραδοσιακό ταβερνάκι του **Χρήστου Τζιάνα**. Οι τοίχοι είναι χτισμένοι με αυθεντικά δομικά υλικά παλιών σπιτιών και μαζί με την ανάλογη διακόσμηση δημιουργούν σκηνικό μιας άλλης εποχής. Δίπλα στο αναμμένο τζάκι η αλμυρή γαλατόπιτα της ημέρας του **Χρήστου**, της **κυρά-Κατίνας**, είναι μια εξαιρετη εμπειρία.

Το τσίπουρο και η ζέση από το τζάκι μας φέρνουν υπνηλία. Για να την ξεπεράσουμε, καταφεύγουμε στον ψυχρό αέρα του βουνού, ανηφορίζουμε στο Πάικο. Συννεφιασμένο το βουνό μα πάντα υπέροχο. Στα φυλλάδια της βαλανιδιάς και καστανιάς τα φθινόπωρο είναι ζωντανό, στα κλαδιά της οξιάς έχει έρθει ο χειμώνας, τα φύλλα κείτονται στη γη. Αρχίζει μια σιγανή βροχή. Πάει περίφημα με τη φθινοπωρινή όψη του βουνού. Στα εκτεθειμένα υψίπεδα των **Μεγάλων Λιβαδιών** αλλάζει ο καιρός. Η ψύχρα γίνεται διαπεραστική, η βροχή μεταμορφώνεται σε χιόνι. Διασχίζουμε το δάσος με πορεία αργή, απολαυστική. Δεν συναντάμε κανένα φως αυτοκινητού απέναντί μας. Ποιος νάρθει τέτοια ώρα σ' αυτή την ερημιά.

Ο καλός μας φίλος, ο **Νίκος Πετεινής**, μας περιμένει στον "**Ορφέα**", το μικρό του ξενοδοχείο στο **Πολύκαστρο**. 200 μόλις μέτρα από το κέντρο της πόλης, μοιάζει σαν νάναι μοναχικό στο ύπαιθρο, έχει μπροστά του τον ανοιχτό ορίζοντα και την ηρεμία του κάμπου. Πολύ κοντά του υπάρχει ακόμη μία γραφικότητα: οι γραμμές του τραίνου. Αραιά και πού ακούγεται ένα σφύριγμα, για λίγα δευτερόλεπτα ο γνώριμος θόρυβος στις ράγες. Ύστερα το τρέινο χάνεται προς τη Θεσσαλονίκη ή τα Σκόπια.

Η φιλοξενία του Νίκου είναι εξαιρετική. Δοκιμάζουμε μερικά από τα υπέροχα κρασιά του, που δημιουργεί στο σύγχρονο οινοποιείο του στις πλαγιές της Αξιούπολης. Ο **Γιώργος Τσιμπλιαράκης** από την πλευρά του, υπεύθυνος λειτουργίας του ξενώνα, είναι η προσωπική της εξυπηρευτικότητας και ευγένειας. Είναι όμως και εξαιρετος μάγειρας. Μέσα σε ελάχιστο χρόνο γεμίζει τα τραπέζια με ποικίλες λιχουδιές. Η νύχτα κυλάει γλυκά ανάμεσα σε φίλους, με κρασί και κουβεντούλα. Κανένα ταξίδι δεν μας περιμένει απόψε. Μόνον μερικά βήματα ως το δωμάτιό μας με τα θαυμάσια κρεβάτια και την κομψότατη επίπλωση. Το παλιό κτίριο του τέλους της δεκαετίας του '40 έχει μετατραπεί με το μεράκι του Νίκου σ' ένα φιλόξενο κατάλυμα, πολύτιμο για την τουριστική υποδομή της περιοχής.

Ευπνάμε στις 6, αδικαιολόγητα νωρίς. Καμιά δουλειά δεν μπορεί να γίνει αυτή την ώρα. Έξω από το μπαλκόνι μας, στο ίδιο σχεδόν



ΚΑΘΕ ΣΑΒΒΑΤΟ το παζάρι της Γουμένισσας προσελκύει πλήθος κόσμου, αγοραστές και πωλητές.





ΤΟ ΠΕΡΙΦΗΜΟ ΑΡΧΟΝΤΙΚΟ του 19ου αιώνα της οικογένειας Τσιμερίκα, εξακολουθεί να παραμένει όρθιο, παρά τις βαριές λαβωματιές από τη φθορά του χρόνου.



επίπεδο, αρχίζει το γρασιδί. Είναι λευκό από την πάχνη. Η πρωινή δροσιά είναι αισθητή. Το τραίνο από τα Σκόπια περνάει σφυρίζοντας και συνεχίζει για Θεσσαλονίκη. 20 λεπτά πριν τις 8 ένας κατακόκκινος δίσκος υψώνεται ανεμπόδιστα από το επίπεδο του κάμπου, διαλύει οριστικά και τις τελευταίες σκιές της νύχτας. Ο Γιώργος έχει ήδη ετοιμάσει τον πρώτο μας καφέ.

Το Σαββατιάτικο παζάρι της Γουμένισσας είναι σε εξέλιξη από ώρα. Υπάρχουν όλα τα εμπορεύματα που συναντάει κανείς σε οποιαδήποτε λαϊκή της πόλης. Το μεγαλύτερο όμως ενδιαφέρον παρουσιάζουν τα τοπικά προϊόντα: κάστανα από τη Γρίβα, την Καστανερή και τον Πεντάλοφο, πατάτες κίτρινες από τα Μεγάλα Λιβάδια και τον Αρχάγγελο, ολόφρεσκα ζαρζαβατικά και φρούτα, άγρια χόρτα του βουνού, ψάρια από τη λίμνη του Αλιάκμονα με κυριότερα τους γουλιανούς, τα γριβάδια και τσιρώνια. Καλή ποιότητα, μεγάλη ποικιλία, καλές τιμές. Πλήθος κόσμου ανεβοκατεβαίνει με γεμάτες σακούλες την κεντρική οδό Ελ. Βενιζέλου και γύρω στην πλατεία Θάνου Ζελέγκου. Ανάμεσά τους κι εμείς. Παρατηρούμε, φωτογραφίζουμε, σημειώνουμε. Πολλοί μας κοιτούν με περιέργεια, άλλοι γελούν και παίρνουν πόζες. Κάποιοι, πιο τολμηροί, μας ρωτούν ποιο κανάλι εκπροσωπούμε.

Όταν ακούνε περιοδικό, απογοητεύονται. Δεν θα τους δουν οι δικοί τους στο γυαλί. Ολόγυρα τα καφενεία και τα τυροπιτάδικα είναι γεμάτα. Το ίδιο και τα πατσατζιδικα. Με την πρωινή ψύχρα αγαπιέται ο πατσάς.

Μετά από ώρα, χορτασμένοι από τον συνωστισμό και τον θόρυβο του πλήθους, εγκαταλείπουμε το παζάρι, κατευθυνόμεστε σε πιο ήσυχα σημεία της πόλης. Μερικές δεκάδες μέτρα πάνω απ' την πλατεία βρισκόμαστε μπροστά στο αρχοντικό της οικογένειας **Τσιμερίκια**, ένα από τα 110 τόσα διατηρητέα σπίτια που απομένουν στη Γουμένισσα. Ψηλά στους φθαρμένους τοίχους διατηρείται ακόμη το αυθεντικό χρώμα λουλακί, αλλού αχνό κι αλλού πιο έντονο. Σε άλλα σημεία, κάτω από τον χοντρό σοβά, διακρίνονται τμήματα από πλιθιές και ξυλοδεσιές. Μια ετοιμόρροπη ξύλινη σκάλα οδηγεί στον όροφο, που τον στηρίζουν - όπως και τα μπαλκόνια -

χοντρές κολώνες καστανιάς. Η σκεπή λείπει από χρόνια και είναι αξιοθαύμαστο πως η τοιχοποιία διατηρείται ακόμη. Σε σχήμα Π το αρχοντικό έχει πολύ μεγάλες διαστάσεις, η πρόσοψή του φτάνει τα 30 μέτρα.

- *Είναι χτισμένο από τον προπάππο μου, 140 χρόνια πριν*, λέει ο Χρήστος Τσιμερίκας. *Στο κελάρι του σώζονται τα πατητήρια, που καθένα τους είχε χωρητικότητα 45.000 οκάδων.*

Παρατηρούμε το θαυμάσιο αυτό σπίτι με το πλήθος των αρχιτεκτονικών λεπτομερειών που αντιπροσώπευαν τον αρχικό κτήτορα και την εποχή του. Κάθε ένα από τα διατηρητέα της Γουμένισσας έχει τη δική του ιστορία και ταυτότητα. Η μοίρα όμως όλων είναι κοινή. Με το πέρασμα του χρόνου, χωρίς φροντίδα και συντήρηση, οι αρχιτεκτονικές ιδιαιτερότητες ξεθωριάζουν, χάνονται η μια μετά την άλλη. Κάποια στιγμή τα σπίτια μεταβάλλονται σε ερείπια, παύουν να υπάρχουν. Είναι παγκοίμως γνωστό, ότι **"στην Ελλάδα, ο ασφαλέστερος τρόπος για να γκρεμίσει ένα σπίτι, είναι να κηρυχθεί διατηρητέο"**. Με την αδυναμία των τοπικών φορέων, την αδιαφορία της πολιτείας και την παντελή έλλειψη κινήτρων, ελάχιστοι ιδιοκτήτες διατηρητέων σπιτιών είναι πρόθυμοι να εκταμιεύσουν τα μεγάλα - συνήθως - ποσά που απαιτούνται για τη διάσωσή τους. Διαιωνίζεται λοιπόν η διαμάχη μεταξύ πολιτείας και ιδιωτών, που βλέπουν τις περιουσίες τους να παραμένουν αναξιοποίητες.

Η Γουμένισσα όμως είναι μια από τις ελάχιστες μικρές πόλεις με τόσο σημαντική αρχιτεκτονική παράδοση, που έχουν απομείνει στην Ελλάδα. Δυστυχώς αποτελεί κι αυτή "είδος υπό εξαφάνιση". Αν ακολουθούσε το παράδειγμα της Ξάνθης - με τις γνωστές βέβαια μακρόχρονες περιπέτειες - θα είχε την τύχη να μεταβληθεί σε μια μικρή πόλη - πρότυπο, με μεγάλο τουριστικό ενδιαφέρον για Έλληνες και ξένους. Φανταστείτε μερικές δεκάδες από τα αξιολογότερα αρχοντικά να είχαν αναπλασθεί και διατηρήσει την αρχική τους μορφή, να είχαν μεταμορφωθεί σε κοιτίδες πολιτισμού ή χώρους ήπιας αξιοποίησης, όπως παραδοσιακούς ξενώνες, γραφικότερα καφέ, εστιατόρια με τοπική κουζίνα, χώρους γευσιγνωσίας και πώλησης ντόπιων κρασιών και προϊόντων, αίθουσες συναυλιών και εκδη-

λώσεων με παραδοσιακή μουσική, εντευκτήρια για ηλικιωμένους και για νέους, λαογραφικά μουσεία με έπιπλα και σκευή που θα απεικόνιζαν τον παλιό τρόπο ζωής, αίθουσες βιβλιοθηκών, εκθέσεων, συνεδρίων και διαλέξεων, εργαστήρια σπουδών διαφόρων παραδοσιακών τεχνών και τόσες άλλες χρήσεις που θα μπορούσε να σκεφθεί κανείς. Μήπως είναι καιρός - πριν είναι πολύ - αργά να ξεκινήσει μια σταυροφορία από ιδιώτες, συλλόγους, φορείς και τοπικούς άρχοντες για να πεισθεί η πολιτεία να μεριμνήσει για την πόλη; Είναι τόσο δύσκολο να συσταθεί ένας "Σύλλογος Ιδιοκτητών Διατηρητέων Σπιτιών", που με δυναμισμό και ενότητα θα ασχολείται με το συμφέρον των μελών και κατ'επέκταση της πόλης; Ας μη μας διαφεύγει, ότι για την εφαρμογή μιας ιδέας, την επίτευξη ενός αποτελέσματος, απαιτείται πάντα μια αρχή.

Η περιπλάνησή μας στις γειτονιές και συνοικίες της Γουμένισσας συνεχίζεται. Στην οδό καπετάν **Ταβουλάρη** παρατηρούμε όλα σχεδόν τα αντιπροσωπευτικά δείγματα της παραδοσιακής αρχιτεκτονικής. Συναντάμε κι ένα μεγάλο, παμπάλαιο ετοιμόρροπο, που η μόνη του μοίρα είναι η κατάρρευση. Φτάνουμε στην εκκλησία της **Παναγίας**, εξαίρετο πέτρινο κτίσμα, με λιθανάγλυφο χρονολογία **1802** στην κόγχη του Ιερού.

Σύμφωνα με την παράδοση εδώ τοποθετείται ο αρχικός πυρήνας της πόλης. Αν ανατρέξουμε στην ιστορία της Γουμένισσας, θα δούμε ότι η περιοχή της κατά τα χρόνια των Παλαιολόγων παραχωρείται με αυτοκρατορικό χρυσόβουλο στη **Μονή Ιβήρων** του Αγ. Όρους, με κύριο πυρήνα τη Μονή της Παναγίας. Στον ηγούμενο της μονής οφείλεται πιθανότατα η ονομασία της πόλης. Δεν είναι ακριβώς γνωστός ο χρόνος δημιουργίας του οικισμού, μπορούμε όμως να υποθέσουμε, ότι



ΣΤΟ ΥΠΟΓΕΙΟ ΚΕΛΑΡΙ ΤΟΥ, ανάμεσα στις παλαιωμένες φιάλες, ο **Τίτος Ευτυχίδης** μιλάει χαρούμενος, για τι άλλο; για κρασί!

συμπίπτει με την πρώτη περίοδο της τουρκικής κατάκτησης. Η πρώτη πάντως επίσημη καταγραφή του εμφανίζεται σε φιρμάνι του **1696**.

Από τα πρώτα χρόνια της Τουρκοκρατίας η περιοχή της Γουμένισσας είχε χαρακτηριστεί αυτοδιοικούμενη. Έτσι ο οικισμός σύντομα εξελίχθηκε σε οικονομικό, πολιτιστικό και θρησκευτικό κέντρο. Παρά τα προνόμια της η πόλη συμμετείχε ενεργά στην Επανάσταση του '21 καθώς και στον Μακεδονικό αγώνα.





Μετά την Μικρασιατική καταστροφή εγκαθίστανται πρόσφυγες από την **Ανατολική Ρωμυλία**, την **Δυτ. Μικρά Ασία** και τον **Πόντο**. Η Γουμένισσα οργανώνεται σε τέσσερις διαφορετικούς συνοικισμούς με σαφή εθνολογική προέλευση ο καθένας. Έχουμε έτσι τον συνοικισμό των ντόπιων, τον συνοικισμό των λαϊκών οργανοπαίκτων, των Ποντίων και των προσφύγων της Ανατ. Ρωμυλίας, καθένας με τα δικά του αρχιτεκτονικά χαρακτηριστικά.

Στις αρχές του 20ου αιώνα η Γουμένισσα αριθμούσε 2.500 κατοίκους, απασχολούμενους με την αμπελοργία, σηροτροφία και κτηνοτροφία. Κι ενώ η παραγωγή του μεταξιού σταμάτησε στη δεκαετία του '60, το κρασί ξεπέρασε την 40χρονη κρίση από τη φυλλοξήρα και συνεχίζει να συμμετέχει δυναμικά στην οικονομία της πόλης. Οι αμπελώνες της απλώνονται στις ανατολικές πλαγιές του Πάικου, σε υψόμετρο 250 περίπου μέτρων από την επιφάνεια της θάλασσας. Η επίδραση του Αιγαίου είναι εδώ περισσότερο αισθητή από τη Νάουσα. Έτσι η μεγαλύτερη ζέση σε συνδυασμό με την χαμηλότερη περιεκτικότητα του εδάφους σε ασβέστιο καθιστούν το κρασί της Γουμένισσας μαλακότερο από της Νάουσας. Από τα τέλη της δεκαετίας του '60 (μετά την ασθένεια της φυλλοξήρας) φυτεύονται στην περιοχή νέοι αμπελώνες, κυρίως με τις ερυθρές ποικιλίες "**Ξινόμαυρο**" και "**νεγκόσκα**" (από το σλαβικό όνομα της Νάουσας "νεγκούς"). Η συνοικιστική των δύο αυτών ποικιλιών δίνει τον γνωστό ξηρό οίνο "**ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ**", αναγνωρισμένο νομοθετικά ως **Ονομασίας Προέλευσης Ανωτέρας Ποιότητας "ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ"** από το **1979**.

Είναι πολλοί οι οινοποιοί της Γουμένισσας, μεγάλοι ή μικροί, ο **Μπουτάρης**, ο **Αϊδαρίνης**, ο **Ευτυχίδης**, ο **Τάτσις**, ο **Χατζηβαρύτης** και τόσο άλλοι, περισσότεροι ή λιγότερο γνωστοί. Κατά καιρούς έχουμε επισκεφθεί μερικών τις εγκαταστάσεις, έχουμε δοκιμάσει τα κρασιά τους. Σημερινός μας προορισμός είναι το κτήμα του **Τίτου Ευτυχίδη**. Από την πλατειούλα της 23ης Οκτωβρίου κατευθυνόμαστε για Κάρπη. Σ' ελάχιστα λεπτά φτάνουμε στην κοίτη του ποταμού **Σείριου**, που πηγάζει από το Πάικο και με πεντακάθαρη ροή καταλήγει στον Αξιό. Σ' αυτό το ονειρεμένο περιβάλλον, ανάμεσα στις βαλανιδιές και τα πλατάνια,

Ξεκίνησε το 1976 να φυτεύει τα πρώτα του κτήματα ο Τίτος. Τα 25 τότε στρέμματα σήμερα φτάνουν τα 57, που εκτείνονται σ' όλες τις γύρω ειδυλλιακές λοφωπλαγιές.

Μας υποδέχεται ο Τίτος με το ίδιο πληθωρικό χαμόγελο που είχαμε γνωρίσει το 1994. Στην κάβα του υπογείου, ηρεμούν και παλαιώνουν από το 1991 οι πολύτιμες φιάλες εξαιρετων κρασιών, κάθε ένα με τη δική του προσωπικότητα, άρωμα και γεύση. Κάθε φίλος του κρασιού μπορεί να επισκεφθεί και να γνωρίσει το Κτήμα και τα προϊόντα του Τίτου Ευτυχίδη. (Τηλ. επικοινωνίας: **6946-506120** και **2310-273620,273606**).

Μεσημεράκι με υπέροχη διάθεση. Που προοιωνίζεται να γίνει ακόμη ωραιότερη, εν όψει της συνάντησής μας μ' ένα άλλο παραδοσιακό στοιχείο του τόπου, τα "**Χάλκινα Γουμένισσας**". Είναι οι λαϊκοί οργανοπαίκτες, φημισμένοι όχι μόνον σ' όλη την Ελλάδα αλλά και σε άμπολλα σημεία του κόσμου. Μια κοινωνία ανθρωπών αγαπητή απ' όλους, συγκεντρωμένη σε χαμηλά σπιτάκια στην συνοικία **Αγ. Γεωργίου**. Η ενασχόλησή τους με τη μουσική είναι πατροπαράδοτη, πάει από γενιά σε γενιά. Τα περισσότερα μέλη των πολυμελών οικογενειών ασχολούνται από την παιδική ηλικία με τη μουσική. Για την ιστορία αναφέρουμε κάποιες μόνον απ' αυτές, όπως του **Γευγελή**, του **Ασαοτζή**, του **Δίγκα**, του **Θανάση Σέρκου**, πασίγνωστου για το κλαρίνο του. Ο Χρήστος Τζιάνας μεσολαβεί για να έρθει μια τέτοια κομπανία στο μαγαζί του. Είναι του **Θανάση Ζώρα**, γνωστή από το 1980 με την ονομασία "**οι Κόκκινοι**". Σε πλήρη σύνθεση είναι καμιά εικοσαριά, σήμερα όμως έχουν έρθει 6.

Μαύρο παντελόνι, λευκό πουκάμισο, ύφος σοβαρό και πειθαρχημένο, λόγια μετρομημένα. Το βλέμμα στραμμένο στον Θανάση Ζώρα, την πρώτη κορνέτα, τον αρχηγό. Στα 49 του ο Θανάσης παίζει κορνέτα από τα 12. Στα 37 χρόνια της καριέρας του έχει παίξει χιλιάδες φορές σε γάμους, βαφτίσια, γιορτές και πανηγύρια ή συνοδεύοντας χορευτικά συγκροτήματα σ' όλη την Ελλάδα και στις περισσότερες χώρες των Βαλκανίων και της Ευρώπης.

- Γράψε, ότι δάσκαλό μου είχα τον **Παπαστεργίου Αθανάσιο**, μου λέει.

Σε ποια χώρα ήταν οι ωραιότερες αναμνήσεις



Ο ΘΑΝΑΣΗΣ ΖΩΡΑΣ σε στιγμές έμπνευσης και αυτοσχεδιασμού με ήχους τζαζ.

σου; τον ρωτάω.

Σκέφτεται για λίγο: *Στη Σουηδία, την Τουρκία και την Κύπρο.*

- *Μήπως θυμάσαι, Θανάση, σε ποια εκδήλωση έπαιξες τις περισσότερες ώρες συνεχώς;*

- *Όχι ώρες αλλά μέρες. Πριν 15 χρόνια στα "Ραγκουτσάρια" της Καστοριάς παίζαμε με μικρά διαλείμματα για τρία μερόνυχτα.*

Το νεαρότερο μέλος της κομπανίας είναι ο γιος του Θανάση, ο **Δημήτρης**, 18 ετών. Ήδη όμως ο εγγονός του έχει αρχίσει να παίζει από τα 10.

Παίζουν όλοι τις θέσεις τους, προθερμαίνονται για μερικά δευτερόλεπτα και με το νεύμα του Θανάση ξεκινάνε. Τρεις κορνέτες, κλαρίνο και τρομπόνι. Το νταούλι κρατάει το ρυθμό. Ξεχύνονται ήχοι παραδοσιακοί, υπέρσοχοι, αυτοί που σε κάθε εκδήλωση ξεσηκώνουν τον κόσμο στο χορό. Η εκτέλεση είναι άψογη, δεν ακούγεται φάλτσα νότα από κανέναν. Ο ήχος πεντακάθαρος, πέρα για πέρα αυθεντικός. Στην κομπανία έχουν θέση μόνον οι άριστοι. Παίζουν ασταμάτητα, περνούν από σκοπό σε σκοπό αυτόματα σχεδόν. Η ώρα κυλάει, οι λαϊκοί οργανοπαίχτες της Γουμένισσας μας έχουν δώσει με το παρα-

πάνω το δείγμα της αξίας τους. Πριν μαζέψουν τα όργανά τους, ρωτάει ξαφνικά ο Πέτρος τον Θανάση.

- *Μπορείς, αυτοσχεδιάζοντας, να παίζεις τζαζ;*

- *Ναι, μπορώ, του απαντάει σοβαρά.*

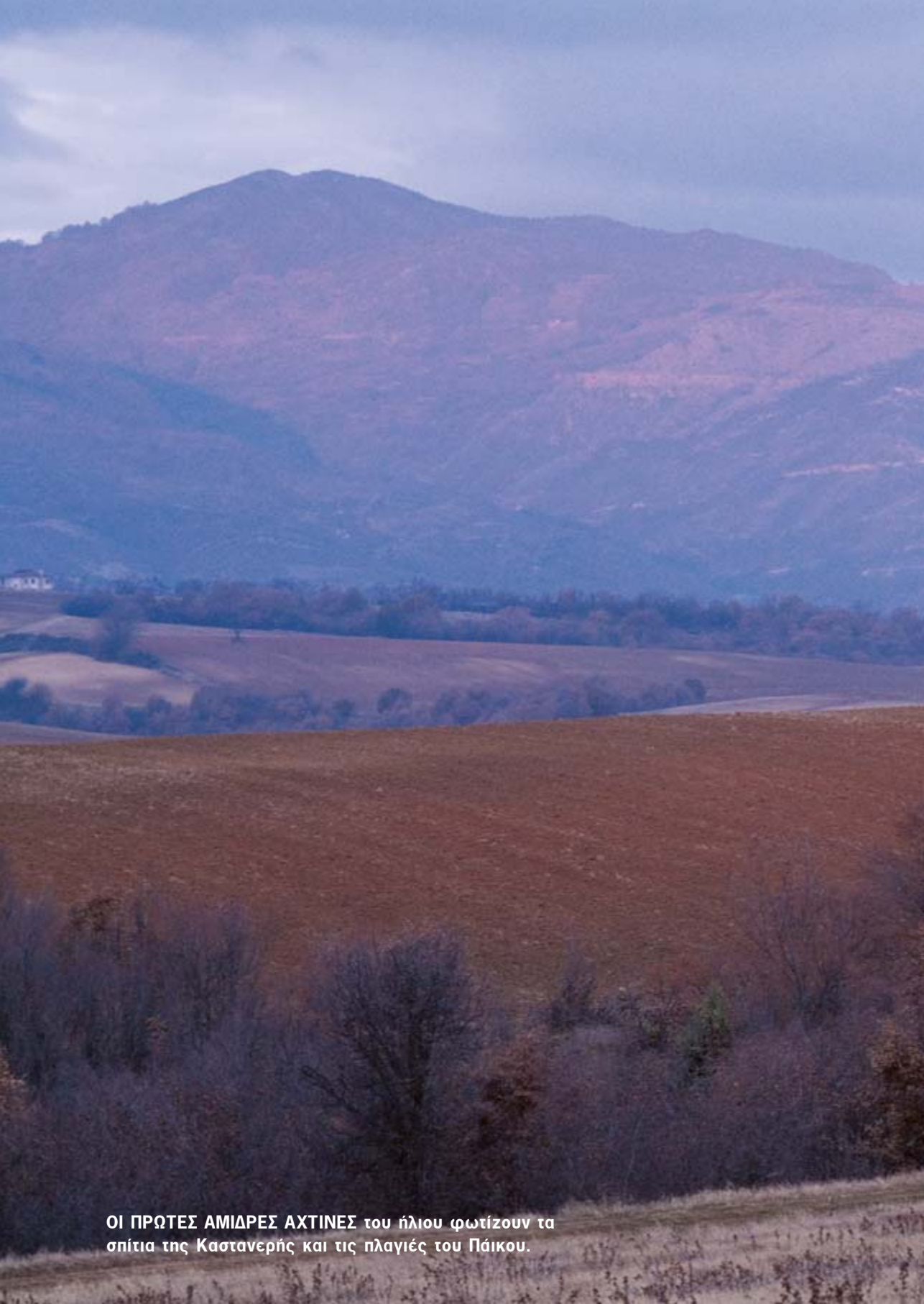
Αρχίζει να παίζει με εμπνεύσεις της στιγμής, μετά από λίγο τον ακολουθούν και οι υπόλοιποι. Είναι μια επίδειξη δεξιοτεχνίας και ελευθερίας έκφρασης, που δεν ήταν δυνατόν να φανταστούμε. Έχουμε προς στιγμήν την αίσθηση, ότι παίζει μπροστά μας όχι η Κομπανία των **"Κόκκινων της Γουμένισσας"** αλλά κάποιο αυθεντικό συγκρότημα **"Μαύρων" της Νέας Ορλεάνης.**

Το ίδιο βράδυ γνωρίζουμε τη φιλοξενία του **"ΔΗΜΟΣΘΕΝΗ"**. Σε απόσταση 80 μέτρων από την κεντρική πλατεία, το ξενοδοχείο λειτουργεί 20 χρόνια στη θέση του πατριικού νεοκλασικού του 1926.

Μετά την πρόσφατη επέκταση και ανακαίνισή του δυσκολευόμαστε να το αναγνωρίσουμε. Είναι πλέον μια σύγχρονη μονάδα με πανέμορφη αίθουσα καθιστικού και πρωινό που αποπνέει φινέτσα και αρχοντιά.

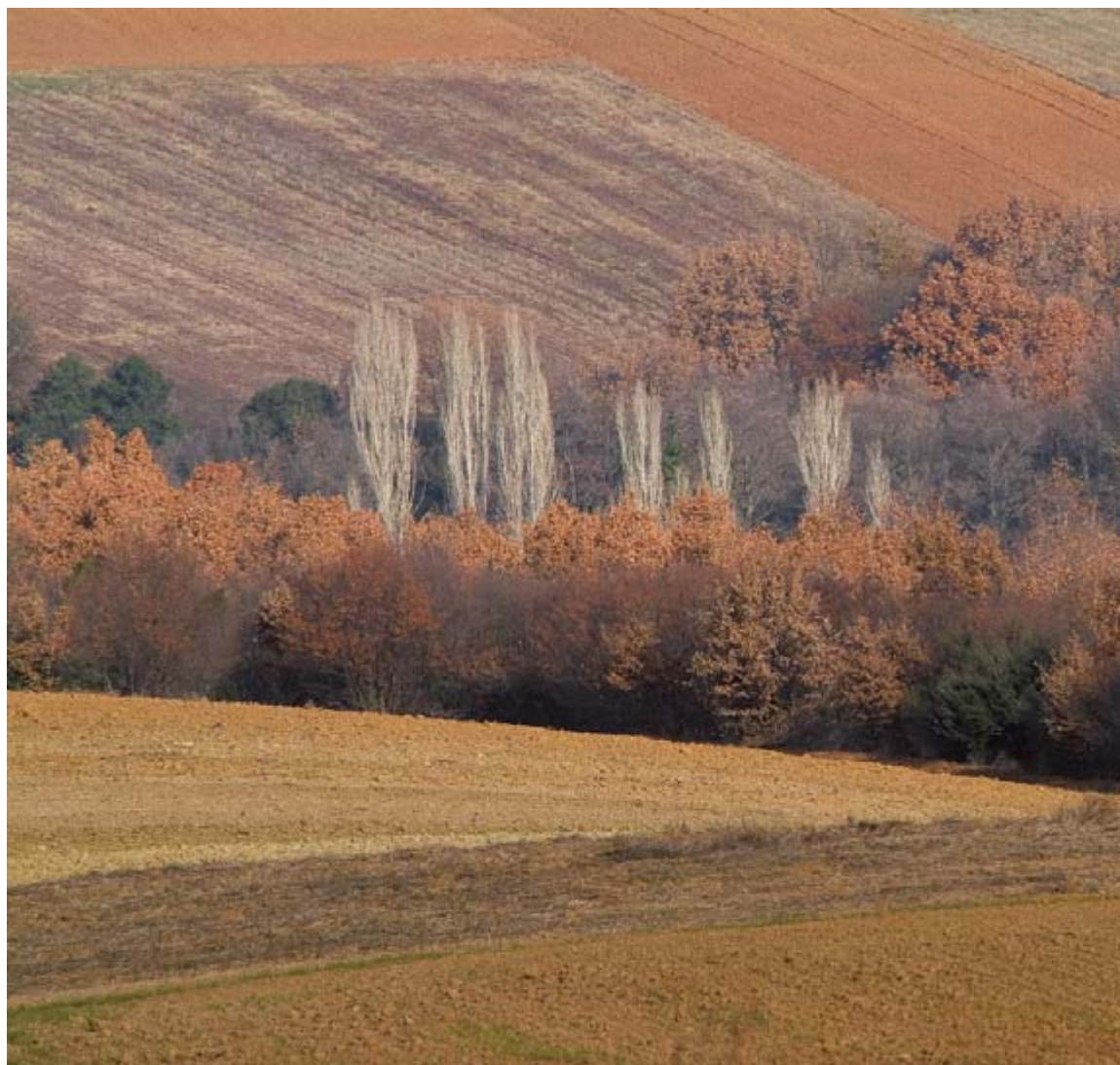






ΟΙ ΠΡΩΤΕΣ ΑΜΙΔΡΕΣ ΑΧΤΙΝΕΣ του ήλιου φωτίζουν τα σπίτια της Καστανερής και τις πλαγιές του Πάικου.





ΣΤΟΝ ΚΑΜΠΟ ΚΑΙ ΣΤΑ ΥΨΙΠΕΔΑ

Η ανατολή του ήλιου μας βρίσκει στις καλλιεργημένες εκτάσεις του κάμπου της Γουμένισσας. Ποτέ στα τόσα χρόνια δεν λοξοδρόμησα ως εδώ. Θεωρούσα το καμπύσιο τοπίο φτωχό σε εικόνες και ταπεινό, με μαγνίτιζαν πάντα οι εκρηκτικές εναλλαγές και η γοητεία του Πάικου. Οι πρώτες ακτίνες φωτίζουν με απαλές ροζ αποχρώσεις την Καστανερή και τα ψηλώματα. Λίγα λεπτά αργότερα φτάνουν και σε μας, μετριάζουν την ψύχρα και την υγρασία του πρωινού. Ζωηρεύουν σιγά - σιγά τα χρώματα της γης, αναδεικνύουν-

ται οι ποικίλοι τόνοι του μπεζ και του καφέ, που δεν ξεχώριζαν στο ημίφως.

Αρχίζει η περιπλάνησή μας στους αγροτικούς δρόμους, σωστός λαβύρινθος. Κινούμαστε με πολύ αργή ταχύτητα, περνάνε διαδοχικά όλες οι λεπτομέρειες του κάμπου, ασήμαντες ίσως στην καθημερινή ματιά των γεωργών αλλά με τόση αρμονία και ομορφιά στα μάτια τα δικά μας. Κάποια χωράφια είναι χέρσα, πρασινίζουν από χόρτα και ζοχιούς. Άλλα είναι οργωμένα με βαθιά άρωση και μεγάλες ανωμαλίες. Σε κάποια έχει ήδη περάσει η σβάρνα και είναι πιο ομαλά. Τα αμπέλια έχουν σχεδόν χάσει όλα τους τα φυλλώματα. Κά-



ποια είναι ατρύγητα, από τα κλήματα κρέμονται τσαμπιά με μαύρα σταφύλια που έχουν χάσει τα υγρά τους, έγιναν σταφίδες. Κόβουμε με μεριζές, είναι ολόγλυκες. Ανάμεσα στα σιτάκια, τα βαμβάκια και τ' αμπέλια, προβάλλουν πού και πού μικροί ελαιώνες με νεαρά ελιόδεντρα. Κάποιες ήπιες χαραδρώσεις είναι διακοσμημένες απ' τη φύση με χαμηλές βαλανιδιές. Τα καφεκίτρινα φύλλα τους είναι σε τέλεια αρμονία με τα χρώματα της γης. Δεν έχει μόνον το βουνό εναλλαγές, έχει και ο κάμπος. Αλλού μεγάλες επίπεδες επιφάνειες, πιο κάτω λοφοπλαγιές με ήπιες καμπυ-

λώσεις, σχήματα γεωμετρικά, τετράγωνα, ορθογώνια και κυκλικά, ένα χωράφι πρασινίζει ανεπαίσθητα από τα νεογέννητα φυτά του σιταριού, κάποιο άλλο ασπρίζει από μικρές, λευκές τούφες βαμβακιού. Στα σύρματα σπουργίτια και μαυροπούλια κατά δεκάδες. Πού και πού μοναχικά γεράκια. Όπου υπάρχουν δέντρα ξεπετάγονται κοτσύφια. Προχωράει η μέρα, ζωντανεύει ο κάμπος. Να και τα πρώτα τρακτέρ. Νωρίς - νωρίς αρχίζουν τη δουλειά, αυτή την αδιάκοπη, άμεση επαφή με τη γη, όλο το χρόνο, με όλους τους καιρούς.

Διασχίζουμε την άσφαλο, περνάμε στα ανατολικά της Γουμένισσας, κοντά στον οικισμό της **Στάθης**. Εδώ αραιώνουν τα σιτηρά, κυριαρχούν οι αμπελώνες. Ο συννεφιασμένος ουρανός παίρνει να ξανοίγει, οι γαλάζιες κηλίδες πληθαίνουν, ένα απαλό φως διαχέεται παντού. Το πολύπλοκο λοφώδες ανάγλυφο με τους μικρούς και μεγάλους αμπελώνες δημιουργεί εικόνες ασύλληπτης ομορφιάς.

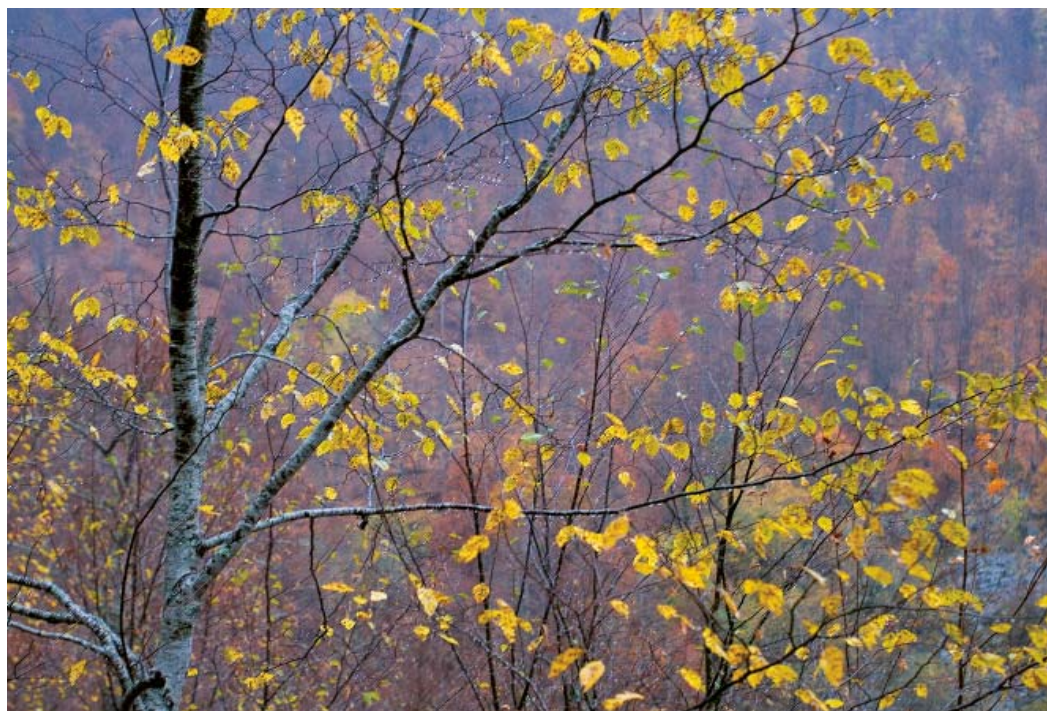
Πέντε ώρες κρατάει η περιπλάνησή μας στον κάμπο της Γουμένισσας, άλλοτε με το αυτοκίνητο και άλλοτε με τα πόδια. Το απομεινέρο μας βρίσκεται στα υψίπεδα του Πάικου. Το βουνό μας υποδέχεται με ωραίο καιρό, απόλυτα ανοιξιάτικο. Οι νιφάδες χιονιού, που την τελευταία φορά στροβιλίζονταν στα Μεγάλα Λιβάδια, μοιάζουν μακρινές. Όπως μακρινή είναι και η ανάμνηση του ορεινού χωριού που, 10 χρόνια πριν, το είχαμε γνωρίσει έρημο, χωρίς ζωή. Η εικόνα του οικισμού αλλάζει συνεχώς. Ασφαλτοστρώσεις, αναπλάσεις, οικοδομική δραστηριότητα άγνωστη μέχρι τώρα, νέα σπίτια, νέοι άνθρωποι, με μόνη κατοικία ή εξοχική. Άλλοι επιστρέφουν στις ρίζες τους, στις εστίες των προγόνων τους, άλλοι ανακαλύπτουν στα Μεγάλα Λιβάδια ένα ορεινό ησυχαστήριο απαράμιλλης ομορφιάς.

Τελευταίο απόκτημα του τόπου είναι το "ΚΑΣΑ ΝΤΙ ΛΕΜΝΟΥ" (στα βλάχικα "Σπίτι του ξύλου"), ένα Καφέ-μπαρ που τα Χριστούγεννα θα γιορτάσει τα πρώτα του γενέθλια. Χτισμένο με κορμούς πεύκων και με πέτρα είναι σε τέλεια αρμονία με τη φύση του βουνού. Ο εσωτερικός χώρος είναι ηλιόλουστος, με περιμετρικά παράθυρα και θέα ανεμπόδιση στο ευρύτατο υψίπεδο. Εδώ κυριαρχούν το τζάκι, η ωραία επίπλωση, η ευω-



ΛΙΓΟ ΠΡΙΝ ΔΥΣΗ Ο ΗΛΙΟΣ πίσω από τις κορυφές του Πάικου.





ΤΙΣ ΤΕΛΕΥΤΑΙΕΣ ΜΕΡΕΣ ΤΟΥ ΦΘΙΝΟΠΩΡΟΥ όλο και λιγότερα φύλλα μένουν στα κλαδιά, όλο και περισσότερα συσσωρεύονται στο έδαφος.

διά του ξύλου και η φιλικότατη εξυπηρέτηση από τους αδελφούς **Μάκη** και **Στέργιο Μούζα**.

- *Όταν πριν 10 χρόνια διάβαζα το αφιέρωμά σου για το Πάικο, δεν μπορούσα να φανταστώ, ότι θα επέστρεφα μια μέρα στη γη των προγόνων μου και μάλιστα ως επιχειρηματίας με τον αδελφό μου, λέει ο Μάκης.*

Ο διπλός espresso είναι απολαυστικός. Ποιος να το περιέμενε ποτέ στα Μεγάλα Λιβάδια!

ΕΠΙΛΟΓΟΣ

- *Δώστε μου τη χαρά να σας ξεναγήσω στη μαγευτική περιοχή του Κοτζά Ντερέ, λέει το επόμενο πρωί ο Νίκος Πετεινής.*

Ξεκινάμε μια περιήγηση στους δασικούς δρόμους πάνω από τον οικισμό "Πηγή", της Αξιούπολης. Είναι αδύνατον να περιγραφεί σε μερικές γραμμές το φυσικό κάλλος της περιοχής, η συναρπαστική, γεμάτη εκπλήξεις ροή του Κοτζά Ντερέ, οι πολύχρωμες δασωμένες πλαγιές του Πάικου.

Αποκορύφωμα της περιήγησής μας είναι η

τεχνητή λίμνη του Κοτζά Ντερέ, αθέατη και πανέμορφη μέσα στα βουνά, ένα έργο μεγάλης αισθητικής αλλά και αρδευτικής αξίας για τον τόπο. Είναι βέβαιο, πως κάποια στιγμή θα επανέλθουμε.

ΕΥΧΑΡΙΣΤΙΕΣ

Θερμότατα ευχαριστούμε:

Τον **Νίκο Πετεινή** και τον **Γιώργο Τσιμπλιάρη** για την αξέχαστη φιλοξενία τους στον ξενώνα "ΟΡΦΕΑΣ" και για όλα όσα έκαναν για εμάς. Τον **Τάκη Μουζούρη** και την **Πόπη** για τη θερμή τους φιλοξενία στο ξενοδοχείο "ΔΗΜΟΣΘΕΝΗΣ". Τον Δάσκαλο και βαθύτατο γνώστη της ιστορίας της Γουμένισσας, **Χρήστο Ίντο** για τις πολύτιμες πληροφορίες του. Την Δημοτική Σύμβουλο **Αφροδίτη Πεπερίδου**, τον **Χρήστο Τζιάννα** και την οικογένειά του. Τον καλό μας φίλο **Τίτο Ευτυχίδη** για τις υπέροχες στιγμές στο οινοποιείο του. Την **Άννα** και **Γιώργο Τσιμερικά** και τον **Χρήστο Τσιμερικά**. Τόσους άλλους ανθρώπους στη Γουμένισσα, που μας περιέβαλαν με τη









φιλία τους. Τους επιχειρηματίες της περιοχής που συμμετείχαν στο αφιέρωμα.

Τέλος, ευχαριστούμε ιδιαίτερα τον **Θανάση Ζώρα** και την κομπανία του, για τις σπάνιες ηχητικές απολαύσεις που μας χάριζαν με την τέχνη τους.

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Χρήστου Π. Ίντου, “**ΤΑ ΟΙΚΕΙΑ ΚΟΣΜΕΙΝ ΚΑΙ ΣΩΖΕΙΝ**”, εκδ. “ΜΑΧΗΤΗΣ”, Κιλκίς 1999.

- Χ. Ίντου- Β. Χαρολαμπίδη, “**Η ΠΕΡΙΟΧΗ ΤΟΥ ΚΙΛΚΙΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΑΡΧΑΙΟΤΗΤΑ ΩΣ ΤΑ ΝΕΟΤΕΡΑ ΧΡΟΝΙΑ**”, ΚΙΛΚΙΣ 1994.

- Ο. Ιακωβίδου- Α. Βαλαβανίδου - Γ. Κατσάγγελου, “**ΠΑΪΚΟ, ΤΟ ΒΟΥΝΟ ΚΑΙ ΟΙ ΑΝΘΡΩΠΟΙ**”, Θεσ/νίκη 1995.

- Θ. Βαφειάδη-Α. Τζάκου, “**ΠΟΛΕΟΔΟΜΙΚΗ ΕΞΕΛΙΞΗ, ΑΞΙΟΛΟΓΑ ΚΤΙΡΙΑ της περιοχής Γουμένισσας**”, εκδ. ΔΗΜΟΥ ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑΣ, ΑΝΑΠΤΥΞΙΑΚΗΣ ΚΙΛΚΙΣ.

- Miles Lambert-Gocs, “**ΤΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ**”, εκδ. ΤΡΙΑΙΝΑ, ΑΘΗΝΑ 1993.



ΤΑΒΕΡΝΑ «Η ΠΛΑΤΕΙΑ»

- Στην πλατεία της Καστανερής, στο γραφικότατο, παραδοσιακό ταβερνάκι, ο επισκέπτης μπορεί να γευτεί τοπικά εδέσματα και παραδοσιακή κουζίνα. Το κυρίαρχο στοιχείο είναι η καθαριότητα και οι σπιτικές συνταγές, καθώς όλη η οικογένεια Μάρη ασχολείται με την επιχείρηση με ιδιαίτερη αγάπη και μεράκι. Τα ντόπια κρασιά και τσίπουρα καθώς και το ευγενικό servis συμπληρώνουν το γεύμα. Το καλοκαίρι όλα τα παραπάνω ο επισκέπτης τα απολαμβάνει κάτω από το δροσερό εξωτερικό κιάκι.

ΠΛΑΤΕΙΑ ΚΑΣΤΑΝΕΡΗΣ Τηλ. 23430 23946

i πληροφορίες

ΑΠΟΣΤΑΣΕΙΣ :

Από Θεσ/νίκη: 75 χλμ.

ΔΙΑΜΟΝΗ:

♦ “**ΟΡΦΕΑΣ**”,
ΠΟΛΥΚΑΣΤΡΟ τηλ.
23430 24550, 20244

♦ “**ΔΗΜΟΣΘΕΝΗΣ**”,
ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ τηλ.
23430 41302

ΕΣΤΙΑΣΗ :

Πολλές είναι οι γευστικές επιλογές. Δοκιμάσαμε ωραίες μεζεδες, πίτες και εκλεκτά ντόπια κρέατα στο **ΤΖΑΚΙ** (Γουμένισσα), στο ταβερνάκι **ΠΛΑΤΕΙΑ** (Καστανερή), στην ψησταριά **ΑΡΓΑΛΕΙΟΣ** (με κορυφαία θέα στην Καστανερή), στο **ΚΟΤΖΑ ΝΤΕΡΕ** (πλάι στο ομώνυμο ποτάμι) και μεζεδάκια και υπέροχο καφέ στο **ΚΑΣΑ ΝΤΙ ΛΕΜΝΟΥ**, στα Μεγάλα Λιβάδια.



Τμήμα από τον χάρτη "Μακεδονία" 1 : 250.000 των Road Editions



Ορφέας
ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΟ

Προσωπική φροντίδα... Ανθρώπινο άγγιγμα...

Το ξενοδοχείο λειτουργεί ένα χρόνο δίπλα στον Παλιό Σταθμό του Πολυκάστρου, δύο βήματα από το κέντρο της πόλης. Με ανεμπόδιση θέα στον κόμφο, η πίσυχη περιοχή εγγυάται ήρεμη διαμονή. Το παραδοσιακό κτίριο του 1950 αναπλάσθηκε και σήμερα διαθέτει 8 επιπλωμένα studios με μεγάλα μπαλκόνια, άμεση πρόσβαση στον κήπο και πλήρως εξοπλισμένα κουζίνα που εγγυάται πολυήμερη διαμονή. Στο θαυμάσιο bar η εξυπηρέτηση είναι οικογενειακή τόσο στο πρωινό, όσο και στα εδέσματα που προσφέρονται κατόπιν συνηνοήσεως. Η καθαριότητα γίνεται καθημερινά με μεγάλη σχολαστικότητα. Ο κήπος του Ορφέα με το γρασιδί και τις παιδικές χαρές προσφέρεται για τη χαλάρωση μεγάλων και μικρών.



ΠΟΛΥΚΑΣΤΡΟ
ΤΗΛ. 23430 24550
Fax 23430 20244
metro1@otenet.gr



Ταβέρνα

"Ο ΑΡΓΑΛΕΙΟΣ"

12 χρόνια κοντά σας

Το πρώτο πράγμα που εντυπωσιάζει τον επισκέπτη του <Αργαλειού> είναι η ανεπανάληπτη πανοραμική θέα στο Πάικο... Στη συνέχεια όμως ξεχνιέται τόσο στην περιποίηση των ιδιοκτητών και του προσωπικού τους, όσο και στα ωραία μεζεδάκια.. Όλα είναι σπιτικά και τα λαχανικά τις περισσότερες φορές είναι παραγωγή της Ολυμπίας και του Χρήστου. Κυριακές και γιορτές... πανηγύρι σωστό... Σούβλες με αρνάκι, κατσικάκι, γουρουνόπουλο, κοκορέτσι, κεμπάπ!! Δεν λείπουν όμως και τα φαγητά της ώρας και ίσως κάποια μαγειρευτά.. και βέβαια και τα εκλεκτά, ντόπια και όχι μόνο, κρασιά και τσίπουρα. Ο Αργαλειός, σίγουρα ικανοποιεί όχι μόνο τους επισκέπτες του αλλά και τους καλεσμένους τους, διότι η αίθουσα του διατίθεται και για κοινωνικές εκδηλώσεις.

Ο Αργαλειός, Καστανερή
Τηλ. 23430 22589



15 χρόνια πριν στους λόφους της Αξιούπολης, δημιουργήθηκε ένα μικρό κτήμα, που υποστηρίχθηκε αργότερα από υπεραύχχρονο οινοποιείο, την **ΑΚΡΟΘΕΑ**, με θέα μοναδική στο Πάικο, στην Τζένα και στον κάμπο του Αξιού. Εδώ, σε υψόμετρο 300 μέτρων, ο **Νίκος Πετεινής**, άνθρωπος με "πράσινη ιδιοσυγκρασία" και πολύ ρομαντισμό, καλλιεργεί τον αμπελώνα του με πιστοποίηση Βιολογικής καλλιέργειας και παραγωγής.

Η θέση των αμπελώνων, ο βιολογικός τρόπος καλλιέργειας, η καθαρότητα της ατμόσφαιρας και το εξαιρετικά ποιοτικό νερό των πηγών του Πάικου συντελούν σ' ένα σπάνιο αποτέλεσμα ποιότητας στο τελικό προϊόν που εμφιαλώνεται.

"**Δανάη**", "**Όραία Ελένη**", "**Καλλίστω**", "**Πηνελόπη**" και "**Φαίδρα**" είναι τα μυθικά ονόματα της αρχαιότητας που κοσμούν τις ετικέτες των φιαλών.

Η πολιτική πωλήσεων της **ΑΚΡΟΘΕΑΣ** έχει έναν μόνο στόχο: ανθρώπους που θα "κοινωνήσουν" το "όραμα και το όνειρο" της Ακροθέας, την ευγένεια και την αγνότητα του τόπου που γεννάει αυτά τα κρασιά, τη δύναμη και την ενέργεια των πηγών που τα τρέφουν μέχρι την ωρίμανσή τους αλλά και την λεπτότητα και τέχνη του οινολόγου που τα "τελειώνει".



οίνος από βιολογικές καλλιέργειες

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΕΜΦΙΑΛΩΤΗΡΙΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΚΡΑΣΙΩΝ
Αξιούπολη 61400
τηλ. 23430-32833 fax 23430-20244 κιν. 6936-729119
www.akrothea.com





Κτήμα Τίτου Ευτυχίδη

στην υγειά σας

Το 1976 φύτεψε τα πρώτα του αμπέλια ο ΤΙΤΟΣ ΕΥΤΥΧΙΔΗΣ, στους πρόποδες του Πάικου, πλάι στις όχθες του Σείριου ποταμού. Σήμερα τα 57 στρέμματα του αμπελώνα καλύπτουν όλες τις πλαγιές. Με τις παραδοσιακές ντόπιες ποικιλίες Ξινόμαυρο και Νεγκόσκα και τις ευγενικές ποικιλίες Λημνιά -Cabernet Sauvignon και Viogner, Merlot και Syrah. Στην υπερσύγχρονη μονάδα οινοποίησης δημιουργείται μια ποικιλία εκλεκτών κρασιών, σ' έναν χώρο όπου ο επισκέπτης μπορεί να απολαύσει τις γεύσεις τους και τη φιλοξενία του Ευτυχίδη.



Για παραγγελίες ή επίσκεψη στο οινοποιείο
Τηλ. 2310 273620 273606, 6946 506120



Ταβέρνα «ΤΟ ΤΖΑΚΙ»

Συμπαγή τουβλάκια και ξυλοδεσιές, έξοχη διακόσμηση και τοιχοποιία αυθεντική. Είναι το ΤΖΑΚΙ, μια ταβερνούλα που από το 1971 έχει δημιουργήσει παράδοση στην πόλη. Μια παράδοση στο φιλικό περιβάλλον και στις γεύσεις. Πίτες χωριάτικες, τηγανιά με πράσο, μοσχάρι κοκκινιστό με μελιτζάνα τηγανιτή, λουκάνικο με αυγό, ποικιλία τσιπουρομεζέδων και εκλεκτά κρασιά από τους αμπελώνες της Γουμένισσας. Το ΤΖΑΚΙ πάντα έχει τον τρόπο να προσφέρει, σε ντόπιους και επισκέπτες, μια γευστική εμπειρία ξεχωριστή.

ΕΘΝ. ΑΝΤΙΣΤΑΣΗΣ 3, ΓΟΥΜΕΝΙΣΣΑ
Τηλ. 23430 41020

ΚΟΤΖΑ ΝΤΕΡΕ

RESTAURANT - CAFE - HOTEL

Εκεί που οι δασωμένες πλαγιές του Πάικου συναντούν τα κρυστάλλινα νερά του «Κοτζά Ντερέ» δημιουργήσαμε το ομώνυμο Εστιατόριο-Ξενοδοχείο. Στην μεγάλη αίθουσα, η πέτρα και το ξύλο δένουν αρμονικά με το περιβάλλον του βουνού. Το χειμώνα μας συνοδεύουν οι φλόγες του τζακιού, τα πικάντικα εδέσματα με ντόπια κρέατα, αγριογούρουνο, ελάφι και εκλεκτό κόκκινο κρασί της περιοχής. Τα καλοκαίρια είναι δροσερά κάτω από την ξύλινη πέργκολα, με θέα την καταπράσινη φύση και τα νερά του ποταμού.

Για ρομαντικές ιδιωτικές στιγμές αλλά και για δεξιώσεις και κάθε κοινωνική εκδήλωση, η άψογη εξυπηρέτηση εγγυάται μια αξέχαστη εμπειρία.

Με ορμητήριο το Κοτζά Ντερέ ο επισκέπτης μπορεί ν' ανακαλύψει τους καταρράκτες της Κούπας, την μαγευτική τεχνητή λίμνη, τη γοητεία του Πάικου. Ένας τόπος ιδανικός για κάθε εποχή του χρόνου, 4 μόλις χλμ. από την Αξιούπολη και πολύ κοντά στα σύνορα.



4 χλμ Αξιούπολης Ειδομένης
Τηλ. 23430 31307
www.kotza_dere.gr



Ο χώρος μας λειτουργεί ως καφέ μπαρ αναψυκτήριο, από Παρασκευή έως και Κυριακή, καθ' όλη τη διάρκεια του έτους. Το καλοκαίρι - από Ιούλιο έως και Σεπτέμβριο - μας βρίσκετε καθημερινά, όπως επίσης 15 ημέρες τα Χριστούγεννα και το Πάσχα, καθώς και όλες τις αργίες.

Σας περιμένουμε λοιπόν... να γευτείτε τις χειροποίητες πίτες μας και τις φτιαγμένες με αγνά υλικά σούπες μας, διάφορα σπιτικά μεζεδάκια ημέρας, που θα τα συνοδεύσετε με ντόπιο κρασί και τσίπουρο. Το απόγευμα... τα σπιτικά γλυκά του κουταλιού και όχι μόνο, είναι η καλύτερη παρέα για τον καφέ και τη σοκολάτα σας, ενώ το βράδυ η μεγάλη ποικιλία των κοκτέιλ και η μελωδική μουσική μας, σας ταξιδεύουν μαγευτικά.....

κάσα ντι Λέμνου

cafe bar μεζέδες

Λιβάδια Κιλκίς

Τηλ. 23430 25190, Κιν 6979 681070

www.kasadilemnou.gr



Δημοσθένης HOTEL



Στο κέντρο της Γουμένισσας,
κοντά στην πλατεία με την
παλιά βρύση και τα πλατάνια,
βρίσκεται το ξενοδοχείο
'Δημοσθένης'....
Η γειτονιά ήσυχη...
Οι 'δρόμοι του κρασιού'
αναδύουν τις μυρωδιές του
μούστου και της ξυλόσομπας...
Οι ήχοι των 'Χάλκινων της
Γουμένισσας' ντύνουν μουσικά
το τοπίο...

Το ξενοδοχείο οικογενειακό και ζεστό, προσφέρει στιγμές
χαλάρωσης, δίπλα στο τζάκι του σαλονιού, με κρασί από το
παραδοσιακό κελάρι....εκεί...όπου ο χρόνος μοιάζει να έχει
σταματήσει....
Τα δωμάτια, διακοσμημένα με τρόπο διαφορετικό το
καθένα, είναι γεμάτα από 'χρώματα' και 'αρώματα'
λουλουδιών και τα περισσότερα διαθέτουν υδρομασάζ.
Το πρωινό έχει τις γευστικές του εκπλήξεις...

Ξενοδοχείο "Δημοσθένης"
Γουμένισσα Κιλκίς Τ.Κ 61300
Τηλ.: 23430 41302, Fax: 23430 43371

e-mail: dimos-ht@otenet.gr
www.dimoshotel.gr