

19 Απριλίου 2014

Γέροντας Επιφάνιος Μυλοποταμινός: «Έχω κλείσει σχεδόν σαράντα χρόνια εδώ και νιώθω γαλήνια»

[Γενικά](#) / [Άγιον Όρος](#) / [Ορθόδοξη πίστη](#)



Θα τον βρεις να σκάβει αμπέλια στο Άγιο Όρος και στην κουζίνα του Τζέιμι Όλιβερ στο Λονδίνο. Ο πατέρας Επιφάνιος απέδειξε ότι η μοναχική ζωή μπορεί να κρύβει άπλετη δημιουργικότητα.

Η εικόνα της μοναστικής ζωής που έχουμε σχηματίσει λίγο πολύ όλοι στον μυαλό μας δεν συμβαδίζει με αυτή του πατέρα Επιφάνιου. Του καλόγηρου που κατάφερε

να καταγράψει και να επεκτείνει την κουζίνα του Αγίου Όρους και να την κάνει γνωστή και εκτός ελληνικών συνόρων. Άνθρωπος πολυταξιδεμένος τόσο στην ζωή όσο και στο μυαλό αποτελεί την καλύτερη διαφήμιση για το περιβόλι της Παναγίας. Το WE βρήκε τον Πατέρα Επιφάνιο να κλαδεύει αμπέλια με ιστορία χιλίων ετών και πενήντα στρεμμάτων στο μεγαλύτερο μετόχι της Ιεράς Μονής Μεγίστης Λαύρας, όπου ζει μαζί με άλλους τρεις καλόγερους και άλλους τέσσερις κοσμικούς.

Ζήτησε μισή ώρα να ξαποστάσει και να επικοινωνήσω ξανά μαζί του ύστερα από λίγο επειδή βιάζεται να τελειώσει κάτι δουλείες στο αμπέλι καθώς θα λείπει για κάποιες μέρες στη Θεσσαλονίκη για να παρουσιάσει τα κρασιά της Μονής.

Αναρωτιέμαι πώς ένας άνθρωπος τόσο δραστήριος και «παρών» στη ζωή αποφάσισε να μονάσει. «Όταν τελείωσα το λύκειο στη Νικησιανή του Νομού Καβάλας όπου γεννήθηκα πήγα στο Άγιο Όρος. Οι γονείς μου είχαν καλή σχέση με την εκκλησία με αποτέλεσμα αυτό να επηρεάσει τη σκέψη μου φτάνοντας στο σημείο να γίνω μοναχός το 1973».

Εκεί όπου δημιουργήθηκε και η σχέση του με την μαγειρική. «Από μικρό παιδί είχα καλή σχέση με το φαγητό. Μου άρεσε να ασχολούμαι. Στη μονή του Αγίου Παύλου μαγείρευα καθημερινά για 80 με 100 μοναχούς. Αρχικά ήμουν βοηθός και στη συνέχεια ανέλαβα τη διεύθυνση της κουζίνας».

Αυθόρμητα εξηγεί από μόνος του γιατί εγκατέλειψε τη μονή του Αγίου Παύλου. «Είχα κάποιες διαφορές με τη διοίκηση. Οι λόγοι είναι προσωπικοί». Και συμπληρώνει «Το 1989 έφυγα από το μοναστήρι και για έξι μήνες πήγα στο όρος Σινά. Επιστρέφοντας τον Μάρτιο του 1990 πήγα στη Μονή Αγίας Λάυρας και ζήτησα να αγοράσω τον Μυλοπόταμο».

Πως μπορεί όμως κάποιος να αγοράσει κάποιο κτήμα στο Άγιο Όρος; Όπως εξηγεί: «Εδώ δεν υπάρχουν τίτλοι κυριότητας. Μας δίνουν τίτλο χρησικτησίας, που λέγεται ομόλογο και έχουμε δικαίωμα να το χρησιμοποιούμε έφ' όρου ζωής».

Επιστρέφουμε στην μαγειρική, αναζητώντας τα σημεία διαφοράς της Μεσογειακής κουζίνας από αυτήν του Αγίου Όρους: «Σε τίποτα δεν διαφέρουν, εκτός του ότι αυτή του Αγίου Όρους δεν έχει καθόλου κρέας. Βασικό υλικό της μαγειρικής μας είναι το ελαιόλαδο –δεν χρησιμοποιούμε βούτυρο– και μετά τα λαχανικά, τα όσπρια, τα ψάρια, τα θαλασσινά. Εγώ αγαπώ περισσότερο το κρεμμύδι. Φαγητό χωρίς κρεμμύδι δεν γίνεται. Θέλει μάλιστα σιγανή φωτιά, γιατί οι παλιοί έλεγαν πως όσο πιο γλυκά ροδίσει τόσο πιο νόστιμο θα γίνει το φαγητό».

Η κουβέντα συνεχίζεται γύρω από το βιβλίο που έγραψε «Μαγειρική του Αγίου Όρους». Πως προέκυψε; «Έχει συνταγές που συγκέντρωσα από τους παλαιούς μοναχούς. Κάθισα και συγκέντρωσα όλες εκείνες τις συνταγές που είχα φτιάξει τόσα χρόνια, που είχα διδαχθεί από παλιούς μοναχούς, μεταφέροντας εν μέρει σε αυτό το βιβλίο, κάτι απ' όσα έζησα τριάντα πέντε χρόνια στον Άθω. Προέκυψε χωρίς βία, άγχος και δίχως κερδοσκοπικό σκοπό. Είχα τη βοήθεια του φίλου Γιώργου Πούπη, που ήρθε στο Μυλοπόταμο, κάθισε δέκα μέρες, μαγείρεψε και έβγαλε τις φωτογραφίες. Πέρα όμως από τις συνταγές, μέσα από αυτό στόχος μου

είναι να φέρει κοντά τους ανθρώπους, τους φίλους, τους συγγενείς, γύρω από ένα τραπέζι γιορτής και χαράς. Οι συνταγές έλαβαν εξαιρετικές κριτικές».

Κατά καιρούς, πολλοί επισκέπτονται το μοναστήρι, καταθέτοντας μόνο θετικά σχόλια. Κάτι τέτοιο συνέβη και με τον Τζέιμι Όλιβερ. «Νομίζω ότι προσπαθεί να πει στους Βρετανούς να δοκιμάσουν τη μεσογειακή διατροφή».

Ο Πάτερ Επιφάνιος σχολιάζει ότι το Άγιο Όρος έχει τη δυνατότητα να μετατραπεί σε «τουριστική ατραξιόν» όπως για παράδειγμα ορισμένα Καθολικά ή Βουδιστικά Μοναστήρια. «Το Άγιο Όρος είναι ανοιχτό και φιλοξενεί περισσότερους από 300.000 κόσμο το χρόνο. Πιστεύω όμως ότι δεν έχουν τέτοια διάθεση οι καλόγεροι να το μετατρέψουν σε τουριστικό πόλο έλξης. Πρέπει να προστατέψουμε τον Πολιτισμό αυτού του Άγιου τόπου. Παρ' όλα αυτά, υπάρχει ένας μικρός ξενώνας δέκα δωματίων. Φιλοξενούμε αρκετούς, συνήθως αυτούς που έχουν κλείσει νωρίτερα, συνεργάτες και γνωστούς, αλλά το 98% των επισκεπτών μας είναι περαστικοί», καταλήγει.

Άνθρωπος της κουζίνας, των υλικών της και των ταξιδιών μπαίνω στον πειρασμό να τον ρωτήσω ποιο είναι αυτό το ελληνικό προϊόν που θα μπορούσε να έχει μία καλύτερη τύχη στο εξωτερικό. «Μα τα λεμόνια φυσικά. Έχουμε τα πιο ευωδιαστά λεμόνια στη Μεσόγειο και δε το εκμεταλλευόμαστε. Δεν γίνεται να εισάγουμε εμείς οι ίδιοι από την Αργεντινή».

Οίνος (Μυλοποτάμου) ευφραίνει καρδίαν

«Με πολύ κόπο και μεράκι καταφέραμε να αναβιώσουμε τον παλιό αμπελώνα που είχε ξεκινήσει τον 10ο αιώνα ο Άγιος Αθανάσιος ο Αθωνίτης. Σήμερα από τα 45 στρέμματα βιολογικής καλλιέργειας που διαθέτουμε, παράγουμε πέντε ετικέτες, όχι περισσότερες από 70 χιλιάδες μπουκάλια το χρόνο, τα οποία πωλούμε στην Ελλάδα αλλά και το εξωτερικό».

Και προσθέτει: «Ο ήλιος βγαίνει από τη θάλασσα και οι ακτίνες πέφτουν κατευθείαν στα φυτά. Το έδαφος είναι επικλινές και η γειτονιά της θάλασσας δημιουργεί ένα συνεχή κύκλο κίνησης του θερμού και του ψυχρού αέρα, ακόμη και όταν έχουμε άπνοια».

Το κρασί είναι βιολογικό, πιστοποιημένα από τη Διεύθυνση Γεωργίας Νομού Χαλκιδικής, καθώς και από την εταιρεία πιστοποίησης βιολογικών προϊόντων Δ.Η.Ω. «Όπου μπορείς να πάρεις το βιολογικό παρ' το, και αν ο κίνδυνος από τα συμβατικά είναι 50, εσύ τον μειώνεις και τον κάνεις 40», τονίζει ο Πάτερ.

Κλείνοντας την συζήτηση είναι αναπόφευκτο να μην πω στον πειρασμό να τον ρωτήσω εάν στο Άγιο Όρος βρήκε αυτό που έψαχνε; «Αν δε το βρεις δε μένεις. Έχω κλείσει σχεδόν σαράντα χρόνια εδώ και νιώθω γαλήνια».

Πηγή: agioritikesmnimes.blogspot.gr