

Αφιέρωμα Τήνος: Ο μαγικός λαβύρινθος του Τριπόταμου και τα 18 μέρη που πρέπει να επισκεφτείτε στο νησί

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



«Ωραία, τα λέμε από κοντά αύριο! Απλά θα ήθελα αν μπορείς να μου αφιερώσεις 1-1μιση ωρίτσα μόλις φτάσεις για να σου δείξω μερικά πράγματα».

Αυτή ήταν η τελευταία φράση που μου είπε στο τηλέφωνο η Σοφία Πασσα ιδιοκτήτρια του παραδοσιακού συγκροτήματος κατοικιών «Crossroads Inn» στο χωριό του Τριπόταμου το βράδυ πριν ξεκινήσω με το καλό για την Τήνο. Και μου προκάλεσε ειλικρινή εντύπωση, καθώς δεν μπορούσα να σκεφτώ τι θα λέγαμε επί 1μιση ώρα για το δωμάτιο που θα έμενα. Περίπου 24 ώρες αργότερα, όχι μόνο είχα καταλάβει αλλά, πλέον, η Σοφία είχε γίνει ο προσωπικός μου οδηγός για κάθε τι σχετικό με την Τήνο, από τους γαστρονομικούς θησαυρούς και τις παραλίες του νησιού μέχρι την ιστορία και τον πολιτισμό του.

Ας τα πάρουμε όμως από την αρχή.

Ταξίδεψα στην Τήνο από τον Πειραιά. Τα Blue Star Ferries είναι εγγύηση για ένα ξεκούραστο και απολαυστικό ταξίδι μιας και τα δρομολόγια ξεκινούν νωρίς το πρωί με αποτέλεσμα να φτάνεις εξίσου νωρίς στο νησί και να κερδίζεις ολόκληρη την ημέρα, τα Blue Star Ferries ενώ σου προσφέρουν ό,τι χρειάζεσαι -από αναπαυτικές αεροπορικές θέσεις μέχρι πλήρως εξοπλισμένα μπαρ και δροσερά σαλόνια- για να μπεις στη ψυχολογία του ταξιδιώτη και στο κλίμα των διακοπών πριν καν πατήσεις πόδι στον προορισμό σου.

Έφτασα στο νησί λίγο μετά τις 12 το μεσημέρι μιας Τετάρτης του Ιουνίου και πήρα αμέσως το δρόμο για τον Τριπόταμο -σε αντίθεση με το υπόλοιπο νησί η χώρα της Τήνου δεν έχει κάτι το ιδιαίτερο ή εντυπωσιακό να επιδείξει, κρύβει όμως κάποια υπέροχα μυστικά. [o-CROSSROADS-INN-570 \(9\)](#)

[o-CROSSROADS-INN-570 \(10\)](#)

o-CROSSROADS-INN-570

Image not found or type unknown

o-CROSSROADS-INN-570 (1)

Image not found or type unknown

o-CROSSROADS-INN-570 (2)

Image not found or type unknown

o-CROSSROADS-INN-570 (3)

Image not found or type unknown

o-CROSSROADS-INN-570 (4)

Image not found or type unknown

o-CROSSROADS-INN-570 (5)

Image not found or type unknown

o-CROSSROADS-INN-570 (6)

Image not found or type unknown

o-CROSSROADS-INN-570 (7)

Image not found or type unknown

Image not found or type unknown

Ο Τριπόταμος

Ο Τριπόταμος απέχει μόλις 5 χλμ από τη χώρα της Τήνου. Το χωριό έχει στη βορινή πλάτη του το γυμνό βράχο του Εξώμβουργου όπου και βρίσκονται τα ερείπια της Μεσαιωνικής πόλης της Τήνου, ενώ η νότια πλευρά του κοιτάζει σε ένα, σχεδόν στρατηγικά τοποθετημένο, άνοιγμα με θέα στο μοναστήρι της Αγίας Πελαγίας και στη γειτονική Δήλο. Η τοποθεσία του Τριπόταμου είναι ένα γεωγραφικό πασπαρτού, καθώς βρίσκεται ακριβώς πάνω στο σταυροδρόμι προς την Ενδοχώρα και από εκεί μπορεί να φτάσει κανείς εύκολα στους παραδοσιακούς οικισμούς της Εξωμεριάς, στα Μέσα και στα Πάνω μέρη του νησιού και σε μερικές από τις καλύτερες παραλίες της Τήνου. Για τους πιο αθλητικούς τύπους, ο Τριπόταμος ενδείκνυται για πεζοπορία μιας και από το χωριό διέρχονται πολλά παλαιά λιθόκτιστα μονοπάτια με κατεύθυνση προς τη Χώρα και την Ενδοχώρα, τα περισσότερα από αυτά συντηρημένα και σηματοδοτημένα.

Μια φωτογραφία που δημοσίευσε ο χρήστης Countryside Hotel Tinos Greece (@crossroads_inn) στις Οκτ 25, 2014, 1:53πμ PDT

Αυτό όμως που σε μαγεύει από την πρώτη στιγμή στον Τριπόταμο, και σε «κερδίζει» ολοκληρωτικά αφού τον εξερευνήσεις, είναι τα εξής δύο εξέχοντα χαρακτηριστικά του: η δομή του και οι κάτοικοί του.

Ο Τριπόταμος έχει δαιδαλώδη δομή, με τα δρομάκια και τα στενά του να μπλέκονται το ένα με το άλλο κάτω από στοές και σκιερές αφίδες, ανάμεσα σε αυλές και πλατιά πεζούλια χωρίς να μεσολαβούν ενδιάμεσα κενά. Ταυτόχρονα όμως, το χωριό είναι και ένα ιδιότυπο κάστρο. Μπορεί να μην έχει τείχη και τάφρο, αν όμως κλείσουν οι εξωτερικές πύλες του, ο Τριπόταμος «σφραγίζει» και κανείς δεν μπορεί να μπει ή να βγει από αυτόν. Κάπως έτσι αυτό το δαιδαλώδες κάστρο κατάφερε να προστατεύεται επί χρόνια από τις επιδρομές των πειρατών στο νησί. Μάλιστα, όπως μου είπε η Σοφία, λένε πως αν θες μπορείς να μετακινείσαι σε όλο τον Τριπόταμο απλά περνώντας από ταρατσα σε ταρατσα σπιτιού. Τόσο κοντά βρίσκονται τα σπίτια μεταξύ τους και τόσο πολύ εξαρτάται το ένα από το άλλο.

Μάλλον για αυτό και οι κάτοικοι του Τριπόταμου είναι τόσο δεμένοι μεταξύ τους. Όσο σφιχτά δομημένη είναι η αρχιτεκτονική του χωριού, άλλο τόσο σφιχτές είναι και οι κοινωνικές σχέσεις των ανθρώπων που ζουν σε αυτό, κάτι που παρατηρείς διαρκώς γύρω σου και που γίνεται ακόμα πιο προφανές αν παρακολουθήσεις τις παραδόσεις και τα ήθη και τα έθιμα του Τριπόταμου. Το έθιμο του «Κάβου», για παράδειγμα, που λαμβάνει χώρα τα Χριστούγεννα και την Πρωτοχρονιά, συγκεντρώνει σε ένα μεγάλο γιορτινό τραπέζι τους «αρχηγούς» κάθε οικογένειας του χωριού όπου και συζητούν για τα θέματα και τις ανάγκες του χωριού πάνω από έναν πλούσιο μπουφέ φαγητών, τα οποία και παραμένουν ίδια εδώ και αιώνες: σούπα με ρύζι και αυγολέμονο, βραστό κρέας, στιφάδο, ντολμάδες, ρόστο (ροζμπίφ), φρούτα και άφθονο κρασί σε χάλκινες κούπες.

Κάθε χρόνο, στη γιορτή της εκκλησίας του χωριού τα Εισόδια της Θεοτόκου στις 21 Νοεμβρίου, γίνεται ένα μεγάλο πανηγύρι όπου όλα τα σπίτια του Τριπόταμου ανοίγουν τις πόρτες τους και υποδέχονται τους επισκέπτες, γνωστούς ή και απλούς περαστικούς, με σπιτικούς νηστίσιμους μεζέδες ενώ τραγούδια και μουσικές αντηχούν σε κάθε δρόμο και στοά του χωριού.

Το 2015 ο Τριπόταμος ανέλαβε τη διεξαγωγή του Wine Festival, το οποίο είναι κομμάτι του ετήσιου Φεστιβάλ Τήνου και θα λαμβάνει χώρα το Σαββατοκύριακο μετά τον Δεκαπενταύγουστο. Στην περσινή, πρώτη διοργάνωση του φεστιβάλ κρασιού, ο κόσμος πλημμύρισε τον Τριπόταμο πέρα από κάθε προσδοκία, με

αποτέλεσμα μέχρι το βράδυ να έχουν μαζευτεί εκατοντάδες άνθρωποι στο ένα και μοναδικό (πολύ μικρό) άνοιγμα του χωριού (παρέλεια να σας πω πως ο Τριπόταμος δεν έχει την παραδοσιακή “πλατεία του χωριού”, δεν έχει καμία πλατεία για την ακρίβεια), να έχουν σκαρφαλώσει στις γειτονικές ταράτσες, να πίνουν, να χορεύουν και να τραγουδάνε και να γίνονται μια τεράστια παρέα με τους χωριανούς.

Τα Σταυροδρόμια

Με το που μπαίνεις στον Τριπόταμο, βρίσκεσαι μπροστά στην ρεσεψιόν του Crossroads Inn (Σταυροδρόμια, στα ελληνικά) και στο πρώτο από τα τέσσερα, μέχρι στιγμής, παραδοσιακά καταλύματα που διαθέτει.

Πίσω από τα Σταυροδρόμια βρίσκεται η αρχιτέκτονας Ουρανία Διαμαντοπούλου, η οποία ερωτεύτηκε το νησί της Τήνου όταν το πρωτοεπισκέφθηκε τη δεκαετία του 1980 και κάποια χρόνια μετά αποφάσισε, περισσότερο από παρόρμηση και αγάπη, να δημιουργήσει ένα φιλόξενο μέρος μέσα στον παραδοσιακό οικισμό του Τριπόταμου, το οποίο θα ένωνε την παράδοση της Τήνου με τη σύγχρονη εποχή και θα προσέφερε στους ταξιδιώτες από κάθε γωνιά του κόσμου μια πραγματική εμπειρία του νησιού και όχι απλά ένα μέρος για να μείνουν. Έτσι κατάφερε να αποκτήσει τέσσερα ακατοίκητα και ερειπωμένα οικήματα, τα οποία και αποκατέστησε διατηρώντας τη δομή και τα παραδοσιακά στοιχεία τους.

Κάθε ένα από τα καταλύματα (όλα τους «βαφτισμένα» βάσει της χρήσης που είχαν στο παρελθόν: το Παλαιό Πατητήρι, το Ανώγειον, το Παλαιός Λίθος και το Παλαιό Ρακιζιό) διαθέτει παλιά, παραδοσιακά έπιπλα που επισκευάστηκαν και βρήκαν τη θέση τους σε νέους χώρους, ενσωματωμένες κτιστές κατασκευές και χειροποίητα νέα έπιπλα που έχουν κατασκευαστεί με μεράκι από τηνιακούς τεχνίτες.

Για να σας το πω πιο απλά: δεν υπάρχει τίποτα στα Σταυροδρόμια -από τις τσιμεντοκονίες στις ντουζιέρες και τους ανεμιστήρες οροφής μέχρι το χειροποίητο μεταλλικό κουτί πρώτων βοηθειών και την καράφα με τη σπιτική ρακή και το κλασικό κι αγαπημένο μπλε κουτί με μπισκότα βουτύρου Παπαδοπούλου που σε υποδέχονται στο τραπέζι όταν μπαίνεις στο σπίτι σου για να σε καλωσορίσουν όπως σου αξίζει- που να μην έχει δημιουργηθεί με απόλυτη προσοχή μέχρι και στην τελευταία (αισθητική και λειτουργική) λεπτομέρεια και με αληθινή αγάπη για την ιστορία του τόπου και τη μετάδοση των αξιών και του πολιτισμού του.

Δεν ξέρω αν προσέξατε πως χρησιμοποίησα τη λέξη «σπίτι» πιο πάνω και όχι «δωμάτιο». Θα σας δώσω ένα χαρακτηριστικό παράδειγμα, εντελώς προσωπικής

φύσης. Όταν άνοιξα το ψυγείο, βρήκα στο ράφι της πόρτας μια «σπιτική» κρέμα σώματος, ακριβώς σαν αυτές που φτιάχνει η μητέρα μου και τις βάζει, επίσης, στο ράφι του ψυγείου μας στο πατρικό μου σπίτι για να διατηρούνται δροσερές. Την άνοιξα και η μυρωδιά της μου θύμισε τη μαμά μου. Και αυτό δεν είναι κάτι που σου συμβαίνει συχνά σε ένα «ξενοδοχείο».

Για την ιστορία, όλα τα είδη υγιεινής στα Σταυροδρόμια, είναι φτιαγμένα στο χέρι από τον φαρμακοποιό Ερωτόκριτο Καλογερόπουλο ενώ τα σφουγγάρια είναι παραδοσιακά σφουγγάρια Καλύμνου που φουσκώνουν αυτόματα στο χέρι σου μόλις βρέχονται. Και μια ακόμη σημαντική λεπτομέρεια: όλα τα λευκά είδη φέρουν την υπογραφή-εγγύηση της Coco Mat, κάτι που κάνει εξαιρετικά δύσκολο να σηκωθείς από το κρεβάτι κάθε πρωί, ακόμα κι αν βρίσκεσαι σε αυτό το μαγικό μέρος που λέγεται Τήνος. Και μιλάω εκ πείρας.

Και κάτι ακόμα. Είμαι της άποψης πως όταν επισκέπτεσαι έναν τόπο, δεν πρέπει να τρως πρωινό στο ξενοδοχείο, όσο καλή κι αν είναι η τιμή του, αλλά να ψάχνεις για το καλύτερο μαγαζί που θα σου σερβίρει το πραγματικά παραδοσιακό πρωινό της περιοχής. Αν, ωστόσο, μείνεις στα Σταυροδρόμια δε θα χρειαστεί να ψάξεις μακρύτερα από το σαλόνι σου. Το παραδοσιακό κυκλαδίτικο πρωινό που σου προσφέρουν περιέχει περίπου 15 διαφορετικά πράγματα, από μαρμελάδες που φτιάχνουν οι γυναίκες του χωριού και αυγά, τυριά και αλλαντικά τοπικής παραγωγής μέχρι σπιτικό κέικ από τα χεράκια της Σοφίας και φρεσκοστυμμένη πορτοκαλάδα. Θα ξαναπεινάσετε το βράδυ.

Και τώρα θα σας πω δυο λόγια για τη Σοφία.

Η Σοφία είναι η κόρη της Ουρανίας Διαμαντοπούλου που έχει αναλάβει τη διεύθυνση και τη γενικότερη λειτουργία των Σταυροδρομιών. Αυτός είναι ο «επίσημος», ας πούμε, τίτλος της. Γιατί, στην πραγματικότητα, η Σοφία είναι μια κινητή εγκυκλοπαίδεια της Τήνου που θα σε βάλει κάτω και θα στην ξεκοκαλίσει μέχρι και το τελευταία της πέτρα.

Αυτό ακριβώς που έκανε, δηλαδή, όταν έφτασα στα Σταυροδρόμια και αφού με ξενάγησε στο δωμάτιο και στα υπόλοιπα σπίτια του συγκροτήματος. Βγήκαμε στη βεράντα του «σπιτιού μου», άνοιξε μπροστά μου έναν ειδικό χάρτη που έχει φτιάξει η ίδια για την Τήνο (η Σοφία είναι γεωλόγος στο επάγγελμα) και αφού μου εξήγησε τη βασική μορφολογία της Τήνου και τις περιοχές στις οποίες χωρίζεται, πήρε το στυλό της και έκανε τον χάρτη, αυτό που λέμε, «καλοκαιρινό». Που θα βρω καλό ψάρι, που θα δοκιμάσω τον πιο «αληθινό» κολοκυθοκεφτέ, που θα φάω σωστό gourmet, που να πάω για γλυκό, που θα πιω τα καλύτερα ποτά, από που θα αγοράσω τα πιο γευστικά τηνιακά τυριά και κρέατα, ποια είναι Η Παραλία του νησιού που αποτελεί καλά κρυμμένο μυστικό για τους ντόπιους, μέχρι και που θα

φάω την πιο νόστιμη πίτσα, όλα τους σημειώθηκαν με βελάκια, γραμμές και αστερίσκους πάνω στο χάρτη, ο οποίος έγινε η προσωπική μου Βίβλος για τις επόμενες ημέρες.

Αυτή είναι μια ιεροτελεστία που ακολουθεί η Σοφία με όλους τους ενοίκους της, στην προσπάθειά της να τους προσφέρει μια πραγματική εμπειρία ζωής και να τους κάνει να αγαπήσουν το νησί που έκλεψε την καρδιά της μητέρας της και έπειτα τη δικιά της. Δεν κάνει διαφήμιση, δεν έχει κλείσει «πακέτα» με όσα μαγαζιά σου προτείνει, για την ακρίβεια κάποιοι από τους καταστηματάρχες δεν τη γνωρίζουν καν προσωπικά. Εκεί όμως που σε στέλνει η Σοφία, εκεί θα δεις το αληθινό πρόσωπο της Τήνου. Και είναι τουλάχιστον εκθαμβωτικό.

Το καλύτερο από όλα; Αυτό δεν είναι ένα πληρωμένο άρθρο.

Τα must της Τήνου κατά τη Βίβλο της Σοφίας:

Στην ταβέρνα «Αγνάντι» στον Κτικάδο θα φας το πιο νόστιμο σπιτικό φαγητό και τον πιο γευστικό κολοκυθοκεφτέ που έχεις δοκιμάσει ποτέ.

Στο ταβερνάκι της κ. Ελένης στον Τριαντάρο για σπιτικά, τραγανά τυροπιτάκια, τυρόπιτες, οτιδήποτε τυρένιο τέλος πάντων και εξαιρετικά μαγειρευτά.

Στο «Στα Φυσ' αέρα» στην Αετοφωλιά, για συγκλονιστικό κρέας και πεντανόστιμες, πρωτότυπες σαλάτες από φρέσκα, τοπικά προϊόντα.

Στο ταβερνάκι δίπλα στο πάρκινγκ στα Υστέρνια για φανταστικούς μαραθοκεφτέδες και σουπιά κρασάτη.

Στο «Εξωμεριά», ακριβώς κάτω από το πάρκινγκ στα Υστέρνια και στην απέναντι πλευρά του δρόμου, για να φάτε τέλεια πίτσα με σπιτική ζύμη και να απολαύσετε δροσερό Aperol Spritz σε ένα μπαλκόνι με θέα όλο το Αιγαίο.

Στον «Ναυτίλο» στον Όρμο Υστερνίων, για το πιο φρέσκο ψάρι και λαχταριστή οστρακομακαρονάδα.

Στο περίφημο «Θαλασσάκι» στον Όρμο Υστερνίων για οτιδήποτε γκουρμέ από τα χεράκια της Αντωνίας -ρεγγοσαλάτα, σαλάτα με μαύρο μελάνι σουπιάς και γενικά παραγγείλετε ό,τι δεν καταλαβαίνετε, δεν θα το μετανιώσετε.

Στην ψησταριά «Μπεεε» στον Αρνάδο για οτιδήποτε σε κρέας.

Στο εστιατόριο «Ντουάρ» στη Στενή για υπέροχο κρέας και ολόφρεσκα αμπελοφάσουλα.

Στην «Καμάρα του Αγάπιου» στο χωριό Αγάπη για τους πιο νόστιμους μεζέδες, από κεφτεδάκια που θα σας θυμήσουν τη γιαγιά σας μέχρι οτιδήποτε φαγώσιμο έχει σχέση με τηγάνι.

Στον «Μαίστρο» στον Πάνορμο για φρέσκο ψάρι και στο Λιμανάκι, στο ίδιο χωριό, για κρέας.

Στο «Κατώι» στο καθολικό χωριό Σμαρδάκιτο για φανταστικά μαγειρευτά.

Στο «Garage» στην Κόμη για να φάτε (εξαιρετική) πίτσα και να πιείτε μπύρες μαζί με όλους τους σέρφερ της Τήνου.

Στο καφενείο της κυρά Δήμητρας στην Καρδιανή για σοκολατόπιτα, πορτοκαλόπιτα και λεμονόπιτα. Και το σοκολατένιο cheesecake είναι εξίσου δυνατό.

Στο «Μέλι-Γάλα» στην πλατεία του Πύργου για το, ιστορικό, άγλυκο γαλακτομπούρεκο και τα υπόλοιπα υπέροχα γλυκά του.

Στον «Μεσκλιέ» στη Χώρα για παγωτό, πάστες και λουκουμάδες.

Στον «Χάλαρη» στη Χώρα για τα καλύτερα τοπικά γλυκά.

Στον cool «Αργοναύτη» και στον ροκ «Κουρσάρο» στη Χώρα για τα βραδινά σας ποτά και κοκτέιλ και για χορό μέχρι πρωίας.

Πηγή: [HuffPost Greece](#)- Νάγια Κωστιάνη