

28 Ιουνίου 2018

Ο γέροντας Επιφάνιος παρουσίασε τη μαγειρική του Αγίου Όρους στην Αλβανία (ΦΩΤΟ)

[Γενικά](#) / [Άγιον Όρος](#) / [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)





Είναι αυθεντικός, όπως και η μαγειρική του. Αυθόρμητος, χαμογελαστός, ο αρχιμάγειρας του Αγίου Όρους, μοναχός Επιφάνιος, δεν υπερβάλλει, δεν ωραιοποιεί την «τέχνη του». Μέσα από αυτήν προσφέρει μαθήματα ζωής.

«Η μαγειρική είναι ένας από τους καλύτερους τρόπους για να δείξεις πόσο αγαπάς και πόσο εκτιμάς τον συνάνθρωπο σου» λέει στο ΑΠΕ-ΜΠΕ, που τον συνάντησε στα Τίρανα να στηρίζει την προώθηση των ελληνικών κρασιών στην αλβανική αγορά. Φέτος, ο μοναχός Επιφάνιος συμπληρώνει 45 χρόνια στο Άγιο Όρος. Πήγε εκεί από το χωριό του, στην Καβάλα, το 1973, όταν τελείωσε το Λύκειο.

«Πέρα από τις προσευχές και τον κύριο στόχο του μοναχού, που είναι η προσπάθεια να αναδείξει τον εαυτό του, την ψυχή του και το πνεύμα του, για να ενωθεί με τον Θεό, να βοηθήσει τους συνανθρώπους του με το παράδειγμα και τον λόγο του» λέει.

Παράλληλα με τη μαγειρική ασχολείται με την αμπελουργία

Το 1993, «ανέστησε» τον αμπελώνα που υπήρχε στην περιοχή πριν από 10 αιώνες. «Υπάρχει χειρόγραφο διαθήκη του Αγίου Αθανασίου, που έκτισε τη Λαύρα, όπου

αναφέρει ότι καθάρισε την περιοχή και φύτεψε αμπέλια και ελιές. Εκεί έγινε και το πρώτο κρασί για τη Μονή της Μεγίστης Λαύρας και το λάδι για την εκκλησία και τις ανάγκες σίτισης των μοναχών» αναφέρει και προσθέτει: «Τα κρασιά που παράγει το οινοποιείο μας, θα μπορούσαμε να πούμε, είναι συνδυασμός παράδοσης και εξέλιξης. Αυτή την στιγμή έχουμε πέντε ετικέτες, ανάμεσά τους το γλυκό, το νάμα, που χρησιμοποιούμε στη θεία λειτουργία».

Στα μοναστήρια του Αγίου Όρους, η σίτιση των μοναχών είναι αυστηρή. Δεν τρώνε κρέας. Η μοναστηριακή κουζίνα είναι υψηλής διατροφικής αξίας, λέει ο μοναχός Επιφάνιος και εξηγεί: «Μαγειρεύουμε ψάρια και θαλασσινά, όπως χταπόδια, σουπιές, καλαμάρια, γαρίδες. Επίσης, λαχανικά, όσπρια... Θα λέγαμε ότι είναι ένα είδος μεσογειακής διατροφής. Αλλά η μοναστηριακή κουζίνα, η κουζίνα του Αγίου Όρους, είναι κάτι περισσότερο από μεσογειακή, γιατί ακολουθεί τους κανόνες της νηστείας, που επιβάλλουν πολλές μέρες στον χρόνο να τρώμε φαγητό χωρίς λάδι. Και είναι αυτή η αρμονία. Μέσα στον ετήσιο εορταστικό κύκλο υπάρχει ένας κύκλος διατροφής».

«Για παράδειγμα, πριν τα Χριστούγεννα, το Πάσχα ή τον Δεκαπενταύγουστο. Είναι μια αποτοξίνωση αυτό. Σήμερα, το επιβάλλουν οι διαιτολόγοι, οι γιατροί, αλλά αυτό η εκκλησία το είχε προβλέψει από τον 4ο μ.χ αιώνα. Έχω γράψει ένα βιβλίο, «Η μαγειρική του Αγίου Όρους», που έχει μεταφραστεί σε οκτώ γλώσσες. Παλιότερα μαγείρευα για ένα μοναστήρι. Τώρα μαγειρεύω για τις μεγάλες γιορτές. Της Παναγίας, τον δεκαπενταύγουστο. Συνήθως για περίπου 1.500 ανθρώπους».

Στην ερώτηση αν η μαγειρική χρειάζεται ταλέντο, απαντά πως για να πετύχεις κάτι στη ζωή σου, πρέπει να το έχεις μέσα σου, να ενδιαφέρεσαι, να σου αρέσει.

Ο ίδιος θυμάται τον αυτό του παιδί να τρέχει στην κουζίνα να βοηθήσει τη μητέρα του στο μαγείρεμα. Από την πρώτη στιγμή που πήγε στο Άγιο Όρος, άρχισε να ασχολείται με την μαγειρική. «Είναι ένας από τους καλύτερους τρόπους για να δείξεις πόσο αγαπάς και πόσο εκτιμάς τον συνάνθρωπο σου» λέει.

Η ζωή του μοναχού είναι μια συνεχής δοκιμασία. Ο Επιφάνιος κάνει λόγο για συνεχή αγώνα να κάνεις αυτό που πρέπει, όχι αυτό που θέλεις. «Δεν υπάρχει θέλω ή δεν θέλω. Υπάρχει αυτό που πρέπει. Σήμερα, είναι μέρα νηστείας, μπορεί να επιθυμείς να φας ψάρι, όμως θα φας φακές χωρίς λάδι. Δεν βαρυγκομούν οι μοναχοί και το μεγαλείο είναι να κάνεις αυτό που λέει ο Κανόνας των μοναχών, η εκκλησία, χωρίς να δυσφορείς μέσα σου. Να το κάνεις με ευχαρίστηση» λέει ο Επιφάνιος και συνεχίζει: «Είναι όπως η σχέση των ερωτευμένων. Όταν ξεκινήσει η σχέση, συνήθως στην αρχή, πριν επέλθουν αλλαγές, δεν σκέφτεσαι τον εαυτό

σου. Σκέφτεσαι πώς να ευχαριστήσεις το άλλο μισό. Αυτή είναι η ομορφιά. Προσπαθείς να είσαι πάντα ευδιάθετος, χαρούμενος και να σκέφτεσαι τι είναι αυτό που χρειάζεται, που θέλει, πριν να έρθει η στιγμή να στο ζητήσει».

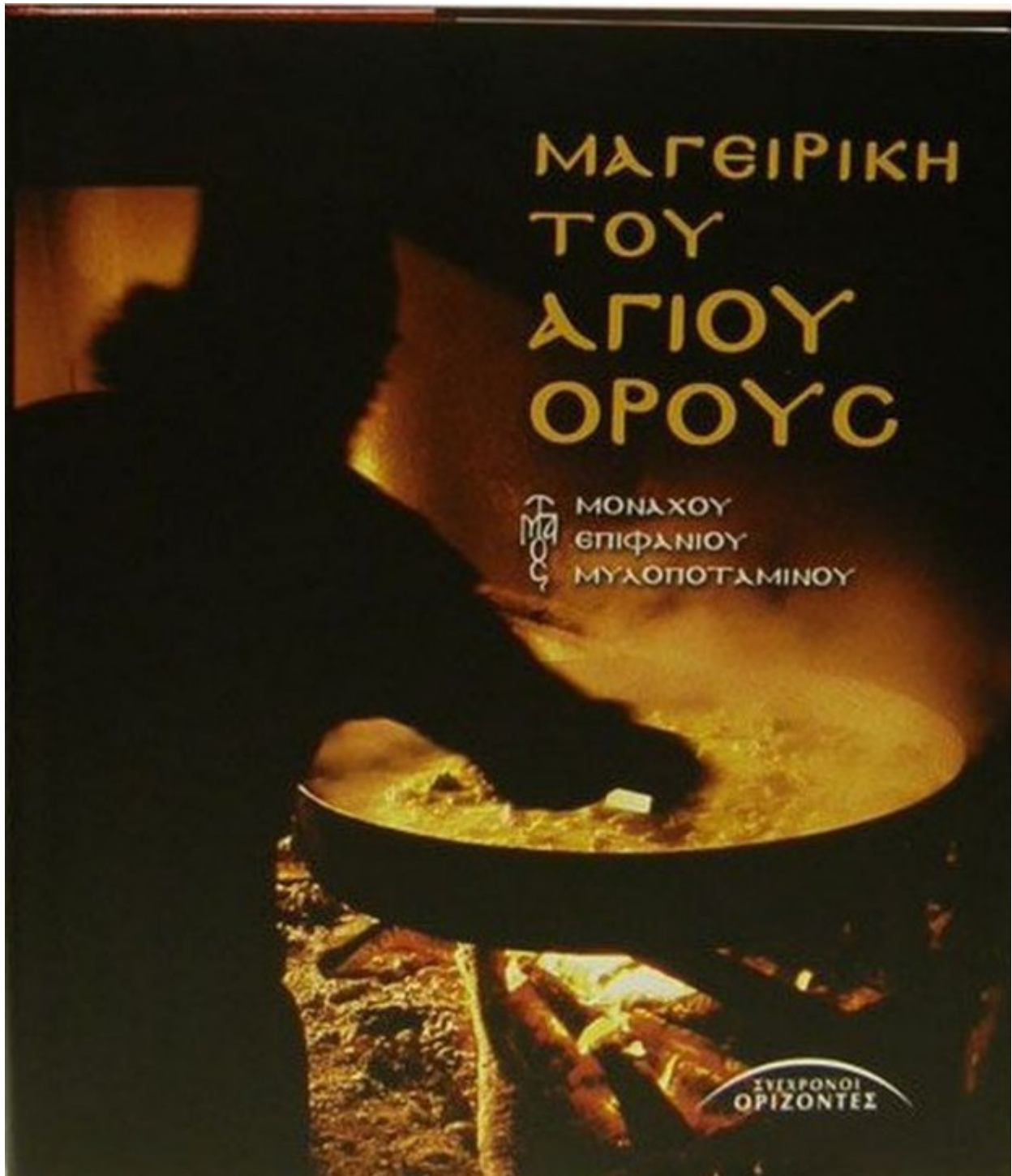
Συμπόσιο κρασιού στα Τίρανα

Η συζήτηση μαζί του συνεπαίρνει τον συνομιλητή του, αλλά πρέπει να βρεθεί σύντομα στο πόστο του. Εκεί, στον 23ο όροφο του κεντρικού ξενοδοχείου των Τιράνων, με τη συναρπαστική πανοραμική θέα στην αλβανική πρωτεύουσα, πραγματοποιείται το διήμερο «Ελληνικό Συμπόσιο - Γευσιγνωσία Κρασιού», που οργανώνει η ελληνική πρεσβεία και ο μοναχός Επιφάνειος εκπροσωπεί ένα από τα 13 συμμετέχοντα ελληνικά οινοποιεία, εκείνο του Μυλοποτάμου Αγίου Όρους.

«Συμμετέχω στην προσπάθεια που γίνεται να παρουσιάσουμε τα ελληνικά κρασιά στα Τίρανα, να τα γνωρίσουν οι γείτονες μας στην Αλβανία. Το βλέπω ως ευκαιρία να έρθουν οι λαοί, οι άνθρωποι, κοντά» λέει και διευκρινίζει πως στο Άγιο Όρος βρίσκουν εργασία πολλοί Αλβανοί, οι οποίοι μάλιστα απασχολούνται και στο οινοποιείο.







Πηγή: vimaorthodoxias.gr