

## TRAVEL

## Η άλλη Χαλκιδική

**Ενα λουτρό εικόνων, ευωδιών, γεύσεων και μελωδιών, στις διαδρομές του Χολομώντα και του Αριστοτελικού Βουνού, συστήνει στον επισκέπτη τη διαφορετική πλευρά της περιοχής.**

ΑΠΟ ΤΟΝ *Νίκο Γ. Μαστροπαύλο*

**Ο φωτοδότης Αριστοτέλης** συνέλαβε την ακοή όχι απλώς ως συλλογή ήχων, αλλά κυρίως ως ερέθισμα του νου. Και εδώ, πριν από τον Αθω, στη μικρή πατρίδα του δασκάλου των μεγάλων και των μικρών, κοντά στον Ταξιάρχη, στη γειτονιά των Ξενώνων «Απολυμένη Πέτρα» και «Ροδαμός», κοντά στα 1.000 μέτρα πάνω από τη θάλασσα, οι ήχοι του δάσους χαϊδεύουν τις αισθήσεις μας και απογειώνουν τη σκέψη μας. Ο σπουδαιός Σταγειρίτης μάς έμαθε να συναρμολογούμε την ευδαιμονία κυρίως μέσα στο κεφάλι μας. Σε τέτοια ευδαιμονικά μονοπάτια μάς οδηγεί η Μαρία Πάππα μέσα σε μια υπέροχη συναυλία από το πόντιο των βελανιδιών, των οξιών και των καστανιών μέχρι το Ξέφωτο στην καρδιά του Χολομώντα. Ο κόσμος έχει ολοκληρώσει ήδη το τραγούδι στην

αγαπημένη του και έχει πιάσει δουλειά ο δρυκολάπτης. Τοκ, τοκ, αληθινός, ακούρατος Ευλοκόπος...

Στην αειγάπητη Βαρβάρα, κάπου 18 χλμ. από την Αρναία στο αριστοτελικό βουνό, οι μόνιμοι κάτοικοι είναι κυρίως Ευλοκόποι. Σπουδάζουν το δάσος από παιδιά, καλύτερα από τον καθένα. Σπουδάζουν τη μεγαλοσύνη των μικρών πραγμάτων. Των άγριων. Να, εκείνες οι φανταστικές, ενδημικές, κόκκινες παιώνιες, «μπιζούρια» τις λέει η Γιάννα που μας τις δείχνει, ανθίζουν αυτή την εποχή και σκορπούν απλόχερα το φλογισμένο χρώμα και το άρωμά τους, χωρίς να τους το ζητήσει κανείς. Ασκήση της όρασης και της όσφρησης. Και μετά η σειρά της γεύσης από τα χέρια της Αρτεμισίας και του Στέργιου στον «Μύγδο»: ανθοί κολοκυθιάς τηγανισμένοι με

κουρκούτι, ημιάγριο χοιρινό στη γάστρα, αγριογούρουνο σπιτάδο, κατσικάκι γεμιστό με ρύζι και μυρωδικά στον φούρνο. Και μετά η γλυκιά γεύση της αγριοφράουλας που ετοιμάζει η Βαγγελιώ και οι άλλες «Δρυάδες» της συντροφιάς των γυναικών της Βαρβάρας.

**Βρισκόμαστε στα όρη** πριν από τον Αθω, διατρέχοντας τα μονοπάτια των αρχαίων γεύσεων. Η δράση Mount Athos Area Kouzina ([www.mountathosarea.org](http://www.mountathosarea.org)), με τη φροντίδα της σεφ Ντίνας Νικολάου, τρέχει από τις πλαγιές του Χολομώντα και του βουνού του Αριστοτέλη προς το αμμουδερό νησάκι της Αμμουλιανής, τον Στρυμονικό και τον Ακάνθιο κόλπο. Το εστιατόριο του Ξενώνα «Ροδαμός», «χαμένο» μέσα στα έλατα και τους Ξακουστούς μανιταρότοπους, έχει γιορτή. Γιορτή μανιταριών, άγριων, που μεγαλώνουν χωρίς τη φροντίδα των ανθρώπων. Ο Πάρις και η Τασούλα, μαζί με την Ντίνα, μαγειρεύουν μανιταρόπιτα με φέτα Αρναίας, κότα με μυρωδικά στον φούρνο με πατατούλες και μανιτάρια και γιαούρτι με γλυκό του κουταλιού μανιτάρια και κούμαρο. Τα μανιτάρια έχουν «σφραγίσει» και τα μπσκότα και τα μικρά κέικ που πλάθει η Βίκυ και τα γλυκαίνει με μαρμελάδα και ζαχαρόπαστα.



ΒΗΜΑΓAZIΝO, ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ: ΜΙΧΑΛΑΚΟΠΟΥΛΟΥ 80

τηλ: 2113657000, email: [vimagazino@dolnet.gr](mailto:vimagazino@dolnet.gr), σελ: 86-87, επιφάνεια: 101545

Ο Γιάννης Ξάκης αναζητεί τα μανιτάρια στη σκιά των βελανιδιών που φυτρώνουν μόνες τους. Το ίδιο και τα έλατα. Στην περιοχή του Ταξιάρχη – κι εδώ οι γυναίκες μάς άφησαν μια γλυκιά γεύση με το γλυκό από κολοκύθα ντολμά – καλλιεργούνται σχεδόν όλα τα χριστουγεννιάτικα δέντρα. Ο Γιάννης μάς ξεναγεί στο φυτώριο, από τότε που μια μικρή φύτερα προβάλλει από το χώμα, έως ότου γίνει ένα απίθανο δεντράκι, μια διαδρομή δώδεκα χρόνων τουλάχιστον. Και βέβαια όλη αυτή η περιήγηση διανθίζεται με τις δημιουργίες της πρόσχαρης Θωμάης, καλογεράκια και αβγομπλάκια τηγανητά ή στον φούρνο και εξαιρετικές χειροποίητες πίτες – μανιταρόπιτα με φέτα, ρύζι, τραχανά και αβγά, και σπανακόπιτα με πράσο.

**Και ο Χολομώντας** και το βουνό του Αριστοτέλη ανήκουν στο δίκτυο Natura 2000 και προστατεύονται. Ο,τι φυτρώνει εκεί είναι αγνό, βιολογικό και ανέγγιχτο από ανθρώπινες δραστηριότητες. Και φυσικά ό,τι παράγεται. Το αισθάνεσαι στη γεύση των προϊόντων Καραγιάννη – φέτα, καλαθάκι, κατσικίσιο τυρί –, αλλά και στο χειροποίητο γιαούρτι με τη συνταγή της μητέρας Αγγελικής

Καραγιάννη που παρασκευάζει ο άλλος αδελφός στην περιοχή της Αρναίας. Γενικώς όμως η γεύση της Αρναίας είναι γλυκιά. Είναι, βλέπετε, οι φημισμένες τουλούμπες του ζαχαροπλαστέιου «Κοσμάς» στην πλατεία, αλλά και το άρωμα και η γλύκα του μελιού Γεωργάκα, ειδικά της σουσούρας και της ερείκης, που μας δείχνει ο Αργύρης. Αλλά και η ευθυμία που μπορεί να προκαλέσει το μέλι μέσω της μουντοβίνας, απόσταγμα κερπήθρων και μελιού, διπλοβρασμένο και αρωματικό. Δεν αργούμε να βρεθούμε πάνω από τις κουφέλες με την αμφίεση του μελισσοκόμου και να αναζητούμε στις κερήθρες τη βασίλισσα και τους κηφήνες.

Το μέλι κατείχε ξεχωριστή θέση στο τραπέζι των αρχαίων Ελλήνων, καθώς μας λέει ο Δημήτρης Πολύζος – σπουδαγμένος μάγειρας στις Βρυξέλλες – στο εστιατόριό του «Μπακατσιάνος», στο άλσος της Αγίας Παρασκευής, στην Αρναία. Και η γιορτή του δάσους, αρχίζει: φλογέρες με φέτα και μέλι Αρναίας και πανσέτες με πετιμέζι και Ξίδι στη γάστρα, συνοδευόμενες με πλιγούρι, μανιτάρια, κουκουνάκια και σταφίδες. Και κρασί, λευκό και κόκκινο, «Εξ Αρνών» της Κλαούντιας Παπαγιάννη. Δεν είναι μόνο τα γευστικά μονοπάτια της Αρναίας γοη-

τευτικά, αλλά και τα ίδια τα σοκάκια της, ανάμεσα στα παραδοσιακά, αναπαλαιωμένα αρχοντικά, στις αποχρώσεις και των χιλιόχρονων μονών του Αγίου Ορους.

Από ένα άλλο παραδοσιακό χωριό του Χολομώντα, τα Βράσταμα, μπορούμε να κοιτάσουμε τη θάλασσα ανάμεσα στα πόδια της Χαλκιδικής. Ο Βασίλης Χαριστανίδης έχει συμπυκνώσει το απόσταγμα της ζωής του – της εργασίας του ως αρχιτέκτονας, των συλλογών του, της φιλοσοφίας του για τη ζωή – στον Ξενώνα «Βίραγγας». Και μας υποδέχεται με ένα πραγματικό απόσταγμα. Και η γιορτή του τοπίου συνεχίζεται στο εστιατόριο με το «καλώς όριες» μιας ζυμαρόπιτας με παστοურμά, χταπόδι κρασάτο με μέλι και πάπρικα πάνω σε φάβα και ψαρόσουπα από ιδιαίτερα νόστιμους μπακαλιάρους του Αθωνικού κόλπου.

Σε όλες τις διαδρομές του Χολομώντα και του Αριστοτελικού Βουνού αισθάνεσαι πραγματικά ότι βρίσκεσαι στην άλλη Χαλκιδική. Ειδικά όμως στη διαδρομή Ταξιάρχης - Αρναία, από τον παλιό δρόμο, μέσα στην αγκαλιά του δάσους, ακόμη και στο αυτοκίνητο, εισβάλλει και σε περιλούζει η γοητεία των οδών του Αριστοτέλη, σαν ένα αναζωογονητικό λουτρό φυσικών εικόνων, ευωδιών, γεύσεων, μελωδιών. Αυτό είναι ευδαιμονία... ●

