

## Κήποι απολαύσεων Στο Κεντρικό Ζαγόρι η βουνίσια φιλοξενία παραμένει αυθεντική και οι γευστικές εμπειρίες ανυπέρβλητες.

# M

Μπροστά στο τραπέζι, στρωμένο με καλή διάθεση, με διάχυτη στην ατμόσφαιρα την αύρα της φιλοξενίας, στην πέτρινη αυλή του Kiri Suites της σειράς Ξενοδοχείων Aria Hotels ([www.ariahotels.gr](http://www.ariahotels.gr)), σε ένα γοητευτικό μπαλκόνι πάνω από το συναρμολογημένο με γκρίζες πέτρες χωριό, απέναντι στο Μιτσικέλι, ο Άρνης Μαρούλης μάς εισάγει στο θαυμαστό σύμπαν του κόσμου πίσω από το Βουνό. Κι αυτός ο κόσμος πίσω από το Βουνό, μέσα στα όρη, έμαθε να είναι καλοπροαίρετος και φιλόξενος επειδή ταξίδευε. Ο φόβος αναβλύζει από το άγνωστο. Δεν φοβάσαι αυτόν που ζει πέρα από τον ορίζοντά σου, όσο εσύ ταξιδεύεις και τον μετατοπίζεις συνεχώς μέχρι την άκρη του κόσμου. Στην άκρη της Γης δεν θα φτιάσεις ποτέ, θα γίνεις όμως κοσμοπολίτης και φιλόξενος. Δεν περίμενα ποτέ ότι θα με εξέφραζε τόσο βαθιά ένα αναρχικό σύνθημα, γραμμένο με μαύρη μπογιά στον τοίχο: «Ο ρατσισμός θεραπεύεται με τα ταξίδια και ο φασισμός με το διάβασμα»...

**Ο λόγος στον κοσμοπολίτη Άρνη:** «Πριν από περίπου δέκα αιώνες, όταν συνέβαινε η μεγάλη μετανάστευση των λαών, διάφορα φύλα από τη Βόρεια και την Κε-

ντρική Ευρώπη, κυρίως σλαβόφωνα, τότε βαρβαρικά, επέδραμαν προς Νότο, προς αναζήτηση καλύτερων συνθηκών ζωής. Επειδή, όμως, τα σύνορα του Βυζαντίου ήταν ευάλωτα, αφού παρήγαγε περισσότερους μοναχούς από στρατιώτες, μπόρεσε και διεισδύσει μέχρι την Πελοπόννησο ένα συνονθύλευμα που απαρτιζόταν από Γόθους, γερμανικούς λαούς, Σλάβους. Με προεξάρχοντες τους Σλάβους, πέρασαν αυτές τις ατραπούς και κατέληξαν στην πιο εύκολη λύση που τους βόλευε. Εγιναν ψαράδες στις όχθες της λίμνης Παμβώτιδας. Μετά ακολούθησαν το σαρπατικό σύστημα. Επειδή ήταν πολύ καλές οι συνθήκες ζωής εκεί και αυξήθηκε κατακόρυφα ο πληθυσμός, για να μην πάθουν overdose εγκαινίασαν τον Καιιάδα τους. Επέλεξαν τους ασθενέστερους και τους εξεδίωκαν προς τα όρη. Όταν ένας Σλάβος συνομιλούσε με τον αδελφό του ψαρεύοντας στη λίμνη Παμβώτιδα προμίας χιλιετηρίδας και ήθελε να του δείξει πού έχουν πάει οι καταδικασμένοι, του έλεγε “za γκόρι”, σλαβικά “πίσω από το βουνό”, και εννοούσε το Μιτσικέλι. Σήμερα, όμως, έχουμε 47 χωριά, Ανατολικό Ζαγόρι, Βωβούσα και άλλα, το πιο παρθένο αλλά χωρίς Ξενοδοχειακή υποδομή Κεντρικό Ζαγόρι, εμείς εδώ, κομβικό σημείο, η χρυσή τομή, όπου μπορείς να κάνεις τα πάντα, και Δυτικό Ζαγόρι, που είναι υπεραδιοποιημένο και έχει ξεφύγει από την αυθεντικότητα».

**Αισθανόμαστε ωραία μέσα** στον ζεστό εναγκαλισμό των ορέων. Το Μιτσικέλι, που μας φράζει τη θέα προς Γιάννενα, ενώνεται με την ψηλότερη Τύμφη και δημιουργούν το μικροκλίμα της συνάντησης των πέντε φαραγγιών. Κάθε φαράγγι και



ποταμός. Το Μπαγιώτικο ρέμα φορτώνει συνέχεια από τα ρυάκια που κατεβαίνουν από τα βουνά και χύνεται στον Βικάκη. Αυτός συναντά τον Βίκο που μεταμορφώνεται σε Βοϊδομάτη και μετά, ως μέγας και ορμητικός Αώος, δρασκελίζει τα ελληνοαλβανικά σύνορα και εκβάλλει στην Αδριατική κατά Δυρράχιο μεριά. Το Βικάκι, η ρίζα του Βίκου, είναι εξίσου θεαματικό, μέχρι που σου κόβει την ανάσα. Ο Άρνης μάς πηγαίνει απροσδιόχτους

ΝΙΚΟΣ Γ. ΜΑΣΤΡΟΠΑΥΛΟΣ

στο μπαλκόνι της εδώ Αγίας Παρασκευής. Ο βράχινος πύργος με το μονάκριβο δεντράκι στο πλάτωμα της κορφής του κατευθύνει το βλέμμα προς την είσοδο του φαραγγιού, όπου η παλιά πέτρινη γέφυρα του Κόκορου για τους διαβάτες και η νέα τοιμητένια για τα αυτοκίνητα ενώνουν τις «Συμπληγάδες». Από αυτό το πέραςμα της Αγίας Παρασκευής διαβαίνουν τα αγριογούρουνα για να πάνε στον τόπο όπου ερωτεύονται, ζευγαρώνουν και γεννούν τα παιδιά τους. Κάποια, όμως, τα προλαβαίνουν οι κυνηγοί.

**Το αγριογούρουνο, οι πατάτες** με την κόκκινη φλούδα, οι αμανίτες, όλα σχεδόν τα υλικά της ευδαιμονίας που διαχέεται στο τραπέζι μας που στρώθηκε μπροστά στα Άνω Πεδινά, στο Καπέσοβο, στο Βραδέτο και τις άλλες σουίτες με τα ονόματα των χωριών του Κεντρικού Ζαγορίου, προέρχονται από τα φαράγγια και τα

κπαρία γύρω από τους Κήπους, αλλά με ισχυρά καρυκείματα κοσμοπολιτισμού. Να, αυτό το κριθαρώτο που μαγειρεύει ο Άρνης σε κινέζικο γουόκ ξεκίνησε από κλωρό και ξερό κρεμμύδι, σέλινο, σελινόριζα, πράσο, μαϊντανό, σπασμένο ξερό κάρδαμο, τρία-τέσσερα πιπέρια, τσιγαρισμένα στο βούτυρο των κτηνοτρόφων νομάδων του Ζαγορίου. Το μισό κριθαράκι ήταν από τον μύλο των Ιωαννίνων και το άλλο μισό από την Τοσκάνη και καθώς μαγειρευόταν το έσβηνε με αφρώδες, υπόγλυκο κρασί Ντεμπίνα από τα ορεινά κλήματα του Καπέσοβου. Οι μερίδες του ιθαγενούς αγριογούρουνου έμειναν δύο μερόνυχτα στο μείγμα νερού και κρασίδου, με μια ιδέα μπαλοσάμικου με σύκο και στήμονες κρόκου Κοζάνης, έβρασαν στη κύτρα με νερό και λίγο κρασίδο για περίπου 4,5 ώρες και σερβιρίστηκαν με κυλοπίτες. Την «φρόνιμη» γεύση του αγριογούρουνου απογειώνει η σάλτσα

από ντόπιο τοίλι, δαμάσκηνα, βανίλιες (μπουρνέλες), κόκκινο κρασί, δυόσμο, ρίγανη, μέλι, μαρμελάδα βατόμουρου και μαύρη ζάχαρη.

**Από τα ιδιαίτερα** μονοπάτια της γεύσης, στα «κρυφά» σοκάκια των Κήπων. Βγαίνουμε από την πίσω πόρτα του Ξενοδοχείου την ώρα που ο ήλιος βασιλεύει πίσω από το βουνό και οι πλακόστρωτες στέγες των σπιτιών στέκουν ασάλευτες μέσα στη χρυσή βροχή των ακτίδων, μεγαλώνοντας το μυστήριο και τη σαγήνη του χρόνου που έχει αποτυπώσει τα σημάδια πάνω τους. Σου φωνάζουν ότι πρέπει να βιαστούμε για να φύγουμε για το αεροδρόμιο των Ιωαννίνων, κι εσύ συνεχίζεις να ρίχνεις αχόρταγες ματιές πίσω σου. Τι καλύτερο θα επιθυμούσες να πάρεις μαζί σου; Το καλύτερο σουβενίρ των ταξιδιών είναι οι αναμνήσεις και η υπόσχεση ότι θα επιστρέψεις. ●