

NATIONALGEOGRAPHIC.COM

ΜΑΤΟΣ 2001

NATIONAL GEOGRAPHIC

ΕΛΛΑΔΑ

Τίρναβος

Στην πόλη
του τσίπουρου

Ιαγουάροι

Σκιές μέσα
στη νύχτα

Ανακαλύψεις στη Μαύρη Θάλασσα

Εντυπωσιακά
στοιχεία για ένα
βιβλικό κατακλυσμό

MARCO POLO

2.000 ΔΡΧ./€ 5,87



9 771108 311008

Τίρναβος

ΚΕΙΜΕΝΟ ΚΑΙ ΦΩΤΟΓΡΑΦΙΕΣ: ΜΑΡΟ ΚΟΥΡΗ

Ο Τόλης Γκουγκουλιάνος είναι ένας από τους πεντακόσιους περίπου Τίρναβίτες που από μικρά παιδιά διατηρούν με πάθος και μεράκι περισσότερες στις αυλές των σπιτιών τους. «Η πόλη μας θεωρείται η πρωτεύουσα των περιστεριών στην Ελλάδα. Από παντού έρχονται για να γ' αγοράσουν» μας λέει με περηφάνια κοιτάζοντας τα.



Δέκα λεπτά από τον Τίρναβο, κι όμως λες και μυρίζουμε πύλη στον αέρα το μεθυστικό άρωμα του τσίπουρου. Πριν περάσουμε 'τα μακριά υέτρινη γέφυρα του ποταμού Τιταρήσιου με τις δεκαέξι καμάρες, σίμα κατατεθέν 'της εισόδου στην πόλη, συναντάμε το οινοποιείο του Συνεταιρισμού Τίρναβου.

«Ερχόμαστε καθημερινά σε επαφή με τους αρμελουργούς του τόπιου, που μας φέρνουν την πρώτη ύλη, το σταφύλια. Εκείνοι κερδίζουν από τις γνώσεις μας κι εμείς από 'την πείρα τους. Και όλοι είμαστε «κανοποιημένοι από 'το αποτέλεσμα: κρασί και τσίπουρο μολιά καλής ποιότητας» μας λέει η οινολόγος Αναστασία Παναγιώτου.

Η πόλη-έδρα του ομώνυμου δήμου, πτισομένη είκοσι χιλιόμετρα βορειοδυτικά της Λάρισας, έχει αναπόσπαστα συνδεθεί με το «σιτό των καρδιών», όπως το ονομάζουν οι ντόπιοι. «Φέτος κάναμε παραγωγή 200 τόνους τσίπουρου, ενώ οι εξαγωγές σε ούζο ήταν 5.000 φιάλες, που πιάαν στους Έλληνες 'της Γερμανίας και της Αυστραλίας» μας λέει ο διευθυντής του συνεταιρισμού, ο κημικός Στέλιος Παυράς, καθώς μας ξεναγεί σ' ένα από τα σύγχρονα

Τεχνολογία και παράδοση συμβαδίζουν. Το άλογο του φαρμακοποιού θάνατο Κουκουβίτη έχει συνθέσει να μεταφέρεται από αυτοκίνητο (πάνω). Τα γκέμα του τη βαστά ο συνοδηγός. «Κόδιο θα φάτε» φωνάζει ο κυρ Μιλτιάδης Ζαφειθίκας (αριστερά), κρατώντας πιάλό ένα από τα φάρια που πουλάει.



αποστακτήρια. Το τσίπουρο γίνεται με την επαναπόσταξη του πρώτου αμοστάγματος στέμφυλων και την προσθήκη γλυκάνισου κι άλλων -μυστικών- αρωματικών φυτών και σπόρων.

Ο 22χρονος Γιάννης Τουρτισανιάτης, που σπούδασε τεχνικός ποτοποιίας-αμοσταγματοποιίας στα ΙΕΚ της Λάρισας, κάνει την πρακτική του στο συνεταιρισμό. «Το καζάνι είναι τρόπος ζωής στο τριναβίτικο σπίτι. Λιάο παιδί μεγάλασα μαθαίνοντας τα μυστικά του τσίπουρου. Ο πατέρας μου έχει αποθήκη απ' όπου οι κάβες, ακόμη και των γύρω χωριών, εμπορεύονται κυρίως 'τα προϊόντα του συνεταιρισμού: τα κρασιά, τη ρετσίνα, το ούζο και το τσίπουρο».

Το Νοέμβριο, και για δύο μήνες χωρίς σταματημό, λειτουργούν 180 από 'τα 230 παραδοσιακά αποστακτήρια «της ορειάς» -όπως λέγονται- με άδειες που δίνονται από 'το τελωνείο. Οι αμπελοουργοί όμως είναι 304, δηλαδή πολύ περισσότεροι 'έτσι τα καζάνια αλλάζουν χέρια από παραγωγή σε παραγωγή, λειτουργώντας με βάρδιες μέρα νύχτα. Ο Αθανάσιος Μαμανός, ένας από τους παραγωγούς, μετρά με το αλκοολόμετρο τους βαθμούς, τους «φράδους», όπως τους λένε οι ντόπιοι, σε κάθε νέα καζάνια τσίπουρου.

Ο μαθητόκοσμος συγκεντρώνεται τα βράδια στο στέκι της πλατείας. Ο νη-ζέλι δέχεται αφιερώσεις. Χαρευτικό τραγουδι, γκαζόνες και μπίρες, φροστακυροί, κροστί, πρώτα φιλιό, κεραι και φωτορυθμικά, μια απρόσφατα όλο κέφι και χαρούμενο κλίμα.

Τ.Κ. 401 00

ΠΛΗΘΥΣΜΟΣ:
Δήμος: 18.000, Πόλη: 12.500 (απόγραφή 2001)

ΕΠΙΣΚΕΠΤΕΣ ΣΤΟ ΦΕΣΤΙΒΑΛ ΜΠΟΥΡΑΝΙ: 10.000

ΞΕΝΟΔΟΧΕΙΑ: καμία

ΤΣΙΠΟΥΡΑΔΙΚΑ: 10

ΚΑΛΙΕΡΓΕΙΕΣ: 35.000 στρέμματα

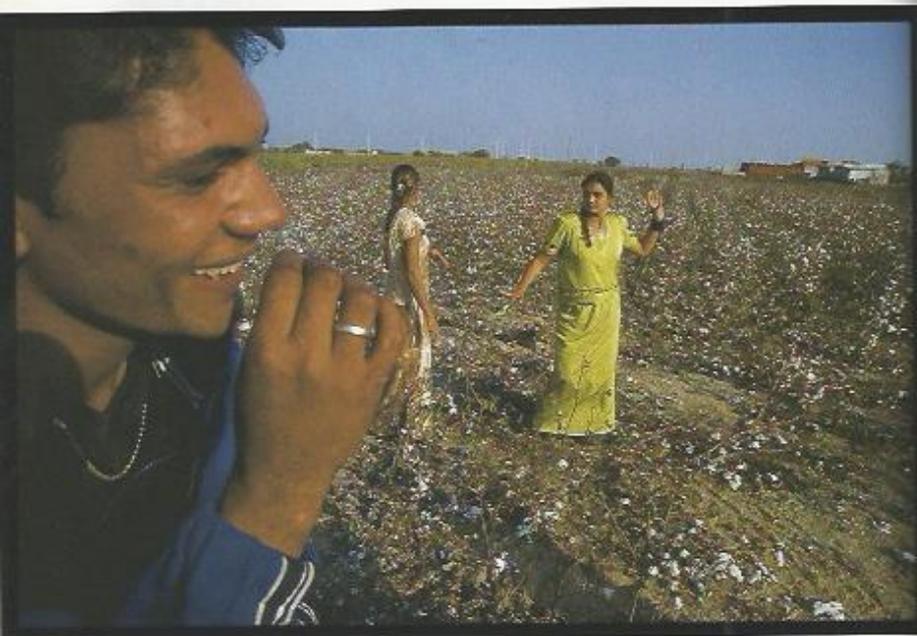
ΠΟΛΙΟΥΧΟΣ ΤΗΣ ΠΟΛΗΣ:
Υλμος Γεδρών (30 έτη)

ΣΥΛΛΟΓΟΙ ΠΑΡΑΔΟΣΙΟΝΟΜΩΝ ΧΟΡΩΝ: 2

ΧΟΡΩΔΙΕΣ: 3

ΘΕΑΤΡΟ: 1

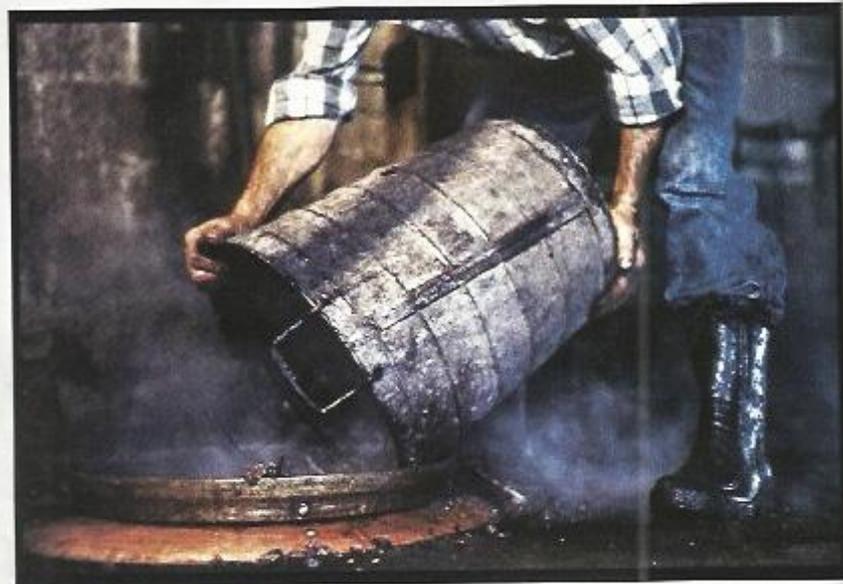
«Στους άμβυκες, δηλαδή τα καζάνια, τοποθετούμε τα προς απόσταξη στέμφυλα – δηλαδή τα αποξηραμένα σταφυλιών – για να βράσουν» λέει ο Α. Μαμανός, περιγράφοντας τη διαδικασία παραγωγής τοπίουρου. «Η αλκοόλη των στέμφυλων ατμοποιείται με τη θέρμανση. Οι ατμοί οδηγούνται μέσα από ένα σωλήνα στον ψυκτήρα, όπου υγροποιούνται και ρέουν στο κάτω μέρος του, δίνοντας το πολυπλάτητο μυραδάτο τοπίουράκι. Βέβαια, η διαδικασία δεν είναι τόσο απλή, αφού δεν παραλαμβάνουμε όλο το τοπίουρο μεριάς, παρά μόνο κάποια κλάσματα που στη συνέχεια το διαχωρίζουμε ανάλογα με το βαθμό τους. Γι' αυτό μετράμε συνεχώς με το αλκοολόμετρο» μας εξηγεί στα



διαλέγματα της δουλειάς του. Το επιθυμητό κλάσμα τοπίουρου λέγεται «καρδιάς». Αυτό αποστάζεται ξανά στο καζάνι για να βελτιωθεί η ποιότητά του και να αποκτήσει υψηλότερο αλκοολικό βαθμό.

Εκτός από την παραγωγή τοπίουρου, άλλη βασική ασχολία των κατοίκων του Τίρναβου είναι η γεωργία. Από τους 12.500 μόνιμους κατοίκους της πόλης, 2.300 περίπου οικογένειες καλλιεργούν 35.000 στρέμματα και 800 περίπου νέοι μέχρι 35 χρονών είναι αγρότες. Οι βαμβακοκαλλιέργειες, που καταλαμβάνουν 1.270 στρέμματα καλλιεργήσιμης γης, προσφέρουν μια πραγματική οπτική πανδαισία. «Είναι μια από τις καλύτερες σοδειές των τελευταίων ετών» μας λέει ο 47χρονος παραγωγός Νίκος Γκουγκουλιάντας την ώρα που φορτώνει το βαμβάκι στο πορτμπαγκάζ του αυτοκινήτου του. «Το βαμβάκι μεταφέρεται στα εκκοκκιστήρια, όπου διαχωρίζεται ο σπόρος.

«Μεγαλώνουμε χορσό- νης» μας λέει η Μαργαρίτα, που με την αδερφή της Μαρία δουλεύουν σε μια βαμβακοφύτεία. «Η υποβάθμιση των 1.200 Τοννών που ζουν στο μη νομοποιημένο καταύλαστρο σημαίνει υποβάθμιση και του τόπου» λέει ο πρόεδρος τους Παναγιώτης Τσακίρης.



Το εκκοκκισμένο βαμβάκι το δίνουμε σε κλακπούραντουργεία στην Ελλάδα και στο εξωτερικό, όπου γίνεται νήμα» μας εξηγεί.

Ξεμακραίνοντας στις παλιές γειτονιές της πόλης, τους λεγόμενους μακαλάδες, πλιοτρόπια και δάφνες φυτρώνουν γύρω από τα πέτρινα πηγάδια των μεριβολιών. Από το σπίτι του 65χρονου Ξενοφώντα Ζαδέ ακούγεται η «καβάνια», η παραδοσιακή κιθάρα, καθώς κάνει μια καντάδα στη Ρωσίδα σύζυγό του. Στην αυλή τους ξεπροβάλλει το μετόχι, ένα επιβλητικό εκκλησάκι που, όπως μας λέει ο ίδιος, «κάθε σπιτονοικοκύρης έτιζε στην αυλή του για να 'χει παρέα την Παναγιά». Οι κάτοικοι του Τίρναβου προσέχουν πολύ τους κήπους τους. Ένας από τους πιο όμορφους ανήκει στην Ιομίνη Λουλέ. Μέσω από τις πέτρες της υλικόστρωτης αυλής της φυτρώνουν δεκάδες πολύχρωμες ασιασιές.

Προσφέροντάς μας ελληνικό καφέ ψημένο στη κόβισλα, η Ιομίνη μιάς δείχνει το χαμηλό κτίσμα στην αυλή όπου έκρυβε τους αντίρρες συγγενείς της στη διάρκεια του Εμφυλίου. «Η οικογένειά μας ήταν άνθρωποι των γραμμάτων κι επανασιαστές. Στο καταφύγιο έκρυβα τον ξάδερφό μου, σπυρμένο πολιτικό, αλλά και πολλούς ακόμη πατριώτες» μας λέει η ίδια χωρίς να μπορεί να κρύψει τα δάκρυά της.

Στα σουβλελιζήδικα και τα μπαρ της πλατείας είναι αδύνατο να μη συναντήσει κανείς αξιωματικούς από όλα τα μίκα και τα υλάτια της γης. «Η βάση του ΝΑΤΟ εγκαταστάθηκε πρόσφατα εδώ» λέει ο 28χρονος Χρισ, Αμερικανός αξιωματικός. Πολλοί μάλιστα έχουν έρθει μαζί με τις οικογένειές τους. «Αισθανόμαστε τελείως διαφορετικά εδώ» συνεχίζει ο Χρισ. «Οι ντόπιοι από το μεσημέρι χορεύουν με κέφι στις ταβέρνες και μίνουν αυτό το τοπικό υιό δυναμίτη».

Το απόγευμα, μετά τη δουλειά, τα τοπίουράκια της πόλης γεμίζουν. «Τι πιο χαλαρωτικό από ένα τοπίουράκι» προτείνει ο εκδότης

Ένα από τα πιο παλιά αποστακτήρια του Τίρναβου είναι αυτό του Αθανάσιου και της Άνας Μαμανού. Το φως της μέρας ανακατεύεται με τους καυτούς ατμούς πάνω από τον ψυκτήρα, που υγροποιεί την αλκοόλη σε «σπέ των καρδιών», δηλαδή στο γνωστό πρναβίτικο τοπίουρο.



της τοπικής εφημερίδας *Φωνή Κώστας Τσόλας*, καθιερωμένος στο συζερτί *Ζίνα* του Θύμιου Στατήρη. «Τα ταμπουράδικα στον τόπο αυτό είναι ό,τι τα οραδικά λουτρά για τους Οθωμανούς: τόπος ξεκούρασης, λίτρωσης, συνάντησης και – γιατί όχι – κουτσομπολιού. Στον Τίρναβο όλα συμβαίνουν γύρω από αυτά τα στέκια. Εδώ ξεκινούν οι μεγάλες φιλίες, οι μεγάλοι έρωτες: εδώ οι πολιτικές συζητήσεις δίνουν και παίρνουν» μας λέει ενώ τα μάγουλά του έχουν ανάψει από το ποτό.

Αλλά και ο ξεναγός μας Μάκας Βουλγαρούλης έχει τη δική του άποψη για το θέμα. «Είναι παράδοση, ιστορία ζωής». Ο ίδιος δούλεψε χρόνια στη Δημοτική Επιχείρηση Ύδρευσης και γι' αυτό τον γυαρίζουν όλοι. Σε κάθε σπίτι που περνάμε οι νοικοκυρές τον σταματούν και του φωνάζουν: «Ελα, έχω γλυκό καρυδάκι». Οι δε άντρες τον προσκαλούν: «Ελα ν' ανοίξουμε το μπριέρινο κοκκινέλι».

Το σαββατόβραδο εκτός από τους Τίρναβίτες καταφθάνουν για να διασκεδάσουν και οι κάτοικοι των γύρω πόλεων και χωριών. «Φημι-ομένη η νύχτα τούτου του τόπου. Ιδίως το κειμώνα, που το τσίπουρο ρέει άφθονο. Οι αγρότες έχουν τελειώσει με τη συγκομιδή τους και θέλουν να ξεδέμουν!» μας λέει η 23χρονη Βάσω Μιλέ, χορεύτρια σε νυχτερινό κέντρο, που ήρθε από τη Θεσσαλονίκη για να δουλέψει.

Στον Τίρναβο όλοι έχουν να το θυμούνται τότε που στα *Κυβέλετα*, ένα ζαχαροπλαστείο του περασμένου αιώνα, γυρίστηκαν σκηνές της ταινίας *Ο μελισοκάμος*. «Είχε μαζευτεί πολύς κόσμος. Κάποια σκηνή μάλιστα γυρίστηκε αμέτρητες φορές, με τον Marcello Mastroianni να μπαίνω-βγαίνει από το ζαχαροπλαστείο στο διπλανό κτίριο. Αυτές οι σκηνές δεν παιχτήκαν ποτέ...» λένε οι δυο νεαροί που δουλεύουν στο διπλανό ζαχαροπλαστείο της πλατείας, το *Ολύμπιο*. «Το ζαχαροπλαστείο αυτό είναι 63 χρονών» δηλώνουν με περηφάνια οι ιδιοκτήτες αδερφοί Τσίγκου, που θυμούνται τον Μακάριο να προκαλεί ρίγη συγκίνησης όταν εκφωνούσε λόγο για το Κυπριακό στο μισαλκόνι νάνια από το μαγαζί τους.

«Είσα μουλατοί (πολυλογώ) λέει η μια φίλη στις άλλες. Η γυναίκοσάρρα «ση τούτζε» σ' ένα από τα ταμπουράδικα. «Πολύ μιλώ το κηποδικά» λέει μια πελάτισσα.

«Είναι που το βάζω στο πλυντήριο» απαντά με χούμορ ο ιδιοκτήτης.

Στην αυλή του σπιτιού του Τόλα Γκουγκουλιάνα βρίσκεται ένας από τους πολλούς περιστερώνες του Τίρναβου. «Από μικρός είχα πάθος με τα περιστερία» λέει καθώς μας ξεναγεί. «Όλα ξεκινούν από τους αργόσκολους πασιόδες και αγάδες. Αυτοί έφεραν τα περισσότερα στην περιοχή, γι' αυτό κι έχουν τουρκικά ονόματα. «Ουτζίτικα» λένε αυτά που πετάνε, ενώ «μιάοικα» αυτά που δεν πετάν. Τρέφονται κυρίως με σιτάρι και σιόρους καλαμποκιού. Έχουν τόσο καλό θυμπτικό που το καθένα ξέρει τον περισσότερό του».

Ο Τίρναβος έχει το δεύτερο υψηλότερο κατά κεφαλή εισόδημα σε όλη την Ελλάδα μετά την Ιερήπετρα στην Κρήτη. Δεν είναι λοιπόν τυχαίο που πολλοί νέοι μένουν στον τόπο τους για να ασχοληθούν με τα κτήματα των γονιών τους. Άλλοι πάλι φεύγουν για σπουδές και πολλές φορές δεν γυρίζουν πίσω παρά μόνο για διακοπές. Μία από τις εξαιρέσεις είναι η 28χρονη Αγγελική Πινάκα, που διατηρεί σχολή χορού. «Ξεκίνησα εδώ κι ένα χρόνο με 35 άτομα και τώρα έχω 75, από τριάντη μέχρι πενήντα ετών» μας λέει η ίδια. Μάλιστα το φετινό καλοκαίρι το «εργαστήρι χορού», όπως λέγεται η σχολή της, θα εκμυσσο-μύσει τα Βαλκάνια στο Διεθνές Φεστιβάλ Χορού της Πορτογαλίας.

Τις Κυριακές και τις γιορτές η φιλαρμονική του δήμου μαζί με τις χορωδίες και τους χορευτικούς συλλόγους μαζεύονται στην πλατεία. Χορευτές με παραδοσιακές φορεσιές ξεσηκώνουν τον κόσμο να χορέψει. Στο θέατρο της πόλης ανεβαίνουν κάθε χρόνο όλο και περισσότερες παραστάσεις. Οι μορφωτικοί σύλλογοι πληθαίνουν – άλλαστε ο Τίρναβος έχει να εμφανιστεί ότι είναι η πατρίδα σημαντικών ανθρώπων του πνεύματος, όπως ο διακεκριμένος φιλόλογος Αχιλλέας Τζάρτζανος.

Πολιτιστικά ζωή και διασκέδαση συνυπάρχουν αρμονικά σ' αυτή την πόλη, την πλούσια σε πολύχρωμες εικόνες, γεύσεις και μυρωδιές, που κερδίζει χρόνια τώρα την αγάπη των κατοίκων της. □

ΚΑΙ ΣΤΟ ΔΙΑΔΙΚΤΥΟ...

ΓΡΑΨΤΕ ΜΑΣ γιατί θα είστε ενδιφερόμενοι να επισκεφθείτε η Παριδογνώστια τον τόπο σας. Πανεπιστημίου 9, 10671 Αθήνα. e-mail: ngm@solnet.gr. Ή επισκεφθείτε τη σελίδα nationalgeographic.gr/patridogrosia.

Το φαλλικό ομοίωμα –βασιλιά σύμβολο του παρελθόντος– έχουν πνιμητικά τους στο αποκριτικό Μπουρανί, τη γιορτή του ερχομού της άνοιξης, της ευγονίας και της ευκαρπίας. Ο Βαγγέλης Χριστοδούλου μετρά ετήσια χρόνια στην αγροπλαστική. Η νέα γενιά, όπως η Λυδία, μαθαίνει πιν τέχνη.

