

Μονή Βατοπαιδίου: Ενα ιστορικό μοναστήρι με δικά του μπουστάνια, μελίτσια, ελαιώνες και αμπελώνες

/ Αγιορείτικα



Απλωμένη στη μέση της βορειανατολικής πλευράς της Χερσονήσου του Άθω, σε έναν μεγάλο όρμο που στα βόρεια βρέχεται από τον Στρυμονικό κόλπο, η έκταση της Ιεράς Μεγίστης Μονής Βατοπαιδίου υπολογίζεται περίπου σε 43 τ.χλμ. Η ίδρυσή της χρονολογείται το 972 μ.Χ., στο σημείο όπου, σύμφωνα με την παράδοση, διασώθηκε ως εκ θαύματος ο γιος του αυτοκράτορα Θεοδοσίου που είχε ναυαγήσει, ενώ καθηγούμενός της είναι ο Αρχιμανδρίτης Εφραίμ ο Βατοπεδινός. Το μοναστικό συγκρότημα, που στο καθολικό του ανιχνεύονται τοιχογραφίες του 1312 της λεγόμενης Μακεδονικής Σχολής, είναι χτισμένο πάνω σε λόφο και από την πλευρά της ξηράς περιβάλλεται από βαθμιδωτούς ελαιώνες και αμπελώνες, έναν κάμπο με τις βασικές καλλιέργειες φρούτων και ζαρζαβατικών, και δάση καστανιάς και βελανιδιάς, που εκτείνονται σε ύψος άνω των 500 μ.

Σε αυτό το εύφορο τοπίο ξεχωρίζουν, ως ένδοξα θραύσματα του παρελθόντος, η Αθωνιάδα Σχολή και το υδραγωγείο της, η οποία από το 1749 μέχρι το 1809

προήγαγε την ελληνική παιδεία. Εκτός από τα βασικά κτίρια, που εκτιμώνται σε 35.000 τ.μ. δομημένης επιφάνειας, όπως ο επιβλητικός πύργος της Μεταμορφώσεως, που υψώνεται σε 29 μ., το σκευοφυλάκιο, με την ιερά κάρα του Αγίου Γρηγορίου του Θεολόγου, η βιβλιοθήκη, τα κελλιά των μοναχών, το αρχονταρίκι όπου φιλοξενούνται οι επισκέπτες κ.ά., η ιερά μονή αποτελείται από σημαντικές μονάδες παραγωγής, επεξεργασίας και τυποποίησης προϊόντων, που προορίζονται για τη λατρεία και την καθημερινή διατροφή των μοναχών. Πολλά από αυτά διατίθενται επίσης στο ευρύ κοινό μέσω της επίσημης ιστοσελίδας και του εκθετηρίου της μονής, εξασφαλίζοντας έσοδα για τη μερική χρηματοδότηση του «γολγοθά» της αναστήλωσης, η οποία ξεκίνησε το 1990. Τέλος, εξυπηρετούν και το φιλανθρωπικό-κοινωνικό έργο της μονής, η οποία στέλνει σε μηνιαία βάση προϊόντα σε κοινωφελή ιδρύματα και σε μοναστήρια.

«Καλλιεργούμε βιολογικά περισσότερα από 30 βότανα, όπως λουίζα, εχινάτσια, καλέντουλα, ενώ συλλέγουμε και αυτοφυή φυτά από το περιβάλλον δάσος της μονής, για παράδειγμα πεντάνευρο και σπαθόχορτο», περιγράφει στο βοτανολογείο του ο πατέρας Εφραίμ. Γεωπόνος, με καταγωγή από τη Λευκωσία, από το 2011 που βρίσκεται στη μονή έχει αναλάβει και το συγκεκριμένο διακόνημα. Σούρουπο μας ξεναγεί στους χώρους όπου παράγονται τα σαπούνια, τα μείγματα βοτάνων, τα συμπληρώματα διατροφής, τα αιθέρια έλαια και ένα σωρό άλλα καλούδια. Όπως εξηγεί, στη μονή υπάρχει οργανωμένο ιατρείο και φαρμακείο από το 1863, το οποίο ουσιαστικά αποτελεί συνέχεια της ιατρικής που ασκείτο στο εσωτερικό νοσοκομείο από τους βυζαντινούς χρόνους. Μάλιστα, εδώ και πάνω από μία δεκαετία, οι μοναχοί συνεργάζονται με έμπειρους επιστήμονες, βοτανολόγους και ιατρούς, για να αξιολογηθεί η καταγεγραμμένη εμπειρία των θεραπευτικών ιδιοτήτων των βοτάνων που βρίσκεται στα χειρόγραφα και στα παλαιότυπα της Παλαιάς Βιβλιοθήκης της μονής.

Βιολογικοί και αυτάρκεις

«Πέρσι η παραγωγή μας άγγιξε τον ενάμιση τόνο ξηρών βοτάνων. Από αυτά, και ειδικά όσα συνθέτουμε σε συμπληρώματα, τα δίνουμε και στους πατέρες, είτε για ενίσχυση του ανοσοποιητικού τους είτε για κάποια πάθηση. Για παράδειγμα, το συμπλήρωμα διατροφής με εκχυλίσματα από σερενόα, τσουκνίδα και επιλόβιο συνιστάται για την καλή λειτουργία του προστάτη», αναφέρει ο πατέρας Εφραίμ. Κι αυτή η γνώση της φύσης, δώρο που κληρονομείται από γενιά σε γενιά, δεν εξαντλείται μόνο στις θεραπευτικές ιδιότητες των βοτάνων. Επεκτείνεται και στις καλλιεργητικές πρακτικές, εκεί που οι μοναχοί αρνούνται να χρησιμοποιήσουν οτιδήποτε χημικό και επιμένουν, παρά την απαιτητική σε ποσότητα παραγωγή, να

καλλιεργούν δίχως παρεμβάσεις.

Πιο κάτω από το θερμοκήπιο βοτάνων και τον ξηραντήρα, σχεδόν απέναντι από το γκαράζ και το συνεργείο των αυτοκινήτων της μονής, απλώνονται τα θερμοκήπια και τα χωράφια με τα ζαρζαβατικά, όπως και οι καλλιέργειες των φρούτων. Ένα ηλιόλουστο πρωινό, πετυχαίνω τον πατέρα Θεόκλητο μαζί με τον δόκιμο Δημήτρη από τη Μολδαβία να καθαρίζουν πράσα. Πίσω τους, από τη μια πλευρά η μανιασμένη θάλασσα, από την άλλη το εκκλησάκι του Αγίου Ευθυμίου. «Η παραγωγή μας περιλαμβάνει μελιτζάνες, μπρόκολο, κουνουπίδι, πιπεριές, αγγούρια και ντομάτες μέχρι όλων των ειδών τα μυρωδικά και τα φρούτα, όπως σύκα, ρόδια, βερίκοκα και μούρα. Έχουμε φυτέψει και αρκετά ακτινίδια, γιατί είναι νόστιμα και διατηρούνται όλο τον χρόνο», λέει ο πατέρας Θεόκλητος, ο οποίος διακονεί ως κηπουρός μία δεκαετία.

Στις καλλιέργειες ευθύνης του συμπεριλαμβάνονται και οι αμπελώνες, συνολικής έκτασης 70 στρεμμάτων και με διαφορετικές ποικιλίες, από Ασύρτικο και Αθήρι μέχρι Λημιό, Αγιωργίτικο και Cabernet Sauvignon. Η ετήσια παραγωγή υπολογίζεται σε 26 τόνους κρασί (ερυθρό, λευκό και ροζέ), από τους οποίους ένα μέρος καταναλώνεται στην Τράπεζα, ενώ εμφιαλώνονται και 30.000 φιάλες ΠΓΕ Αγίου Όρους στο ανακαινισμένο οινοποιείο της μονής. Επίσης, τα στέμφυλα αποστάζονται στο ρακαριό και παράγεται τσίπουρο που προσφέρεται ως κέρασμα στους προσκυνητές. «Προσπαθούμε να είμαστε αυτάρκεις, αυτόνομοι και βιολογικοί. Κρατάμε σπόρους, κάνουμε δικό μας κομπόστ και χρησιμοποιούμε νερό από τον βιολογικό καθαρισμό για το αυτόματο πότισμα», καταλήγει ο πατέρας Θεόκλητος, ο οποίος σημειώνει ότι υπάρχει και τρίτος κηπουρός υπεύθυνος για τις ελιές. Ο ελαιώνας της μονής έχει διάφορες ποικιλίες, είτε βρώσιμες είτε για λάδι, όπως Θασίτικες, Χαλκιδικής και Κορωνέικες».

Εκτός από τις αειφόρες γεωργικές πρακτικές που εφαρμόζουν οι μοναχοί, η μονή διαθέτει και ένα ολόκληρο ενεργειακό κέντρο για την κάλυψη των αναγκών ηλεκτρισμού. Αποτελείται από φωτοβολταϊκά 600 MW, γεννήτριες πετρελαίου και γεννήτριες ξύλου, που ρυθμίζονται από ένα κεντρικό ηλεκτρονικό σύστημα ανάλογα με τις ανάγκες, και από μπαταρίες που τροφοδοτούν τη μονή με ρεύμα το βράδυ που λείπει ο ήλιος. Η μονή ήταν η πρώτη που είχε ρεύμα στο Άγιον Όρος ήδη από το 1914, ενώ οι υποδομές για ρεύμα 24ωρης βάσης εγκαταστάθηκαν το 1987. Είχα την ευκαιρία να δω το εντυπωσιακό κέντρο συνοδεύοντας τον πατέρα Μωυσή στα μελίσσια. Άλλο φοβερό κοινόβιο αυτό! Τα 170 μελίσσια του θα γίνουν 300, γιατί, σύμφωνα με τα λεγόμενά του, έδωσε «ευλογία» ο Γέροντας. Παράγει μέλι καστανιάς, σουσούρας, πεύκου, κι αν η άνοιξη πάει καλά, και ανθόμελο. Ουσιαστικά, πρόκειται για τον ορισμό της βιολογικής μελισσοκομίας, αφού τίποτα

τριγύρω δεν είναι χημικά επιβαρυνμένο. «Φυτέψαμε και μιμόζες γιατί ανθοφορούν τον Ιανουάριο και δίνουν φαγητό στο μελίσι», αναφέρει ο Κρητικός μοναχός, που γνώριζε την τέχνη της μελισσοκομίας από το νησί του.

Ο επιούσιος άρτος

Στην επιστροφή από τα μελίσια, χαζέψαμε από ψηλά τις ιχθυοκαλλιέργειες της μονής, όπου εκτρέφονται τσιπούρες, φαγκριά και μυλοκόπια, και κάναμε μια μεγάλη στάση στις εγκαταστάσεις του ξυλουργείου. Εδώ, ο πατέρας Τιμόθεος, που επιβλέπει την παραγωγή, φροντίζει να καλύπτονται όλες οι ανάγκες της μονής, από πατώματα και ταβάνια μέχρι τέμπλα, παράθυρα και πόρτες. Τα ξύλα που χρησιμοποιεί συνήθως είναι αγιορείτικη καστανιά, δρυς Αμερικής και Σλοβενίας, αλλά και ιρόκο από Αφρική. Ο ίδιος είναι και δασοπυροσβέστης, οπότε μαζί με άλλους 30 πατέρες και εργαζομένους φροντίζει για την ασφάλεια της μονής, καλεί αξιωματικούς του Σώματος και οργανώνει εκπαιδεύσεις, παρακολουθεί τον πυροσβεστικό στόλο της μονής και συνδράμει μαζί με τους άλλους εθελοντές οπουδήποτε πιάσει φωτιά στο Άγιον Όρος.

Εν τέλει, επιστρέψαμε στη μονή μεσημέρι. Το ψήσιμο των ψωμιών στο μαγκικείο, όπως αποκαλείται ο φούρνος στην καλογερική, είχε γεμίσει την πολύ παγωμένη ατμόσφαιρα με μια ευχάριστη μυρωδιά. Ο πατέρας Ανάργυρος από το Καλέντζι Κορινθίας και ο πατέρας Δαμασκηνός από τη Νεβάδα των ΗΠΑ έβαζαν στον φούρνο τα ψωμιά και κοιτούσαν αν χρειαζόταν περισσότερα ξύλα. Κατά βάση χρησιμοποιούν αλεύρι ολικής αλέσεως, από σιτάρια που καλλιεργούν οι ίδιοι, και το κάνουν πρόσμειξη με άλλα αλεύρια που παίρνουν ως «ευλογία» από δωρητές. Βάσει του προγράμματός τους, φτιάχνουν ψωμί κάθε Δευτέρα, Τετάρτη και Παρασκευή, ενώ την Πέμπτη ετοιμάζουν τα πρόσφορα. Από εδώ, βγαίνουν και τα παξιμάδια, αλλά και τα λουκούμια της μονής σε τρεις γεύσεις: τριαντάφυλλο, μπανάνα και μουστολούκουμο.

«Αποφεύγουμε να χρησιμοποιούμε μαγιά· παίρνουμε προζύμι από την προσκύνηση του Σταυρού δύο φορές τον χρόνο. Κάθε Σεπτέμβρη που γιορτάζουμε τον Σταυρό και την τρίτη Κυριακή της Σαρακοστής που γιορτάζουμε την ύψωση του Σταυρού, βάζουμε κατά την αγρυπνία αλεύρι και νερό κάτω από τον Τίμιο Σταυρό, προσκυνάμε, και την επόμενη μέρα παίρνουμε προζύμι. Με αυτό φτιάχνουμε το πρόσφορο και τα ψωμιά μας όλο τον χρόνο», εξηγεί ο πατέρας Δαμασκηνός, του οποίου το κύριο διακόνημα είναι στην κουζίνα. Σε αυτή την κουζίνα, όπου συνταγές του παρελθόντος γραμμένες σε μπλε μαθητικά τετράδια μπλέκονται με διασωθέντα προφορικά μυστικά και ξένες συνταγές, όπως οι σουηδικές πατάτες Χάσελμπακ. Σε αυτή την κουζίνα, όπου οι μοναχοί μαγειρεύουν με δικά τους

προϊόντα για τους εν Χριστώ αδελφούς τους και τους προσκυνητές, υπενθυμίζοντας σε εμάς τους κοσμικούς τις αξίες της συνεργασίας και της αλληλεγγύης. Στην κουζίνα της αγάπης, της Ιεράς Μεγίστης Μονής Βατοπαιδίου.

Πηγή: Γαστρονόμος