09/07/2020

Η γαστρονομία της Καππαδοκίας αναβιώνει στα Νέα Ρόδα Χαλκιδικής

/ Επικαιρότητα

Όταν ο ουρανίσκος γίνεται το " όχημα" για να ανακαλέσει κανείς στη μνήμη μια ολόκληρη ιστορία, τότε το φαγητό δεν είναι μόνο μια απλή διαδικασία συνυφασμένη με την επιβίωση. Πόσο μάλλον, όταν η ιστορία συνδέεται με έναν ολόκληρο λαό, που ξεριζώθηκε και άλλαξε τόπο, προσπαθώντας να κρατήσει το παρελθόν του, όχι για να μηρυκάζει τα δεινά αλλά για να τιμά την μνήμη των προγόνων του. Αυτός είναι ο κινητήριος μοχλός των ανθρώπων που συμμετέχουν στον Πολιτιστικό Σύλλογο " Προσφυγική Αναγέννηση" στα Νέα Ρόδα Χαλκιδικής, οι οποίοι με τις δράσεις τους διατηρούν την λαογραφική συνέχεια του τόπου, όπως ανέφερε μιλώντας στο Αθηναϊκό και Μακεδονικό Πρακτορείο Ειδήσεων ο πρόεδρος του συλλόγου Λευτέρης Συμεωνίδης. **Μια από αυτές ήταν να δημιουργήσουν και φέτος ένα μεγάλο τραπέζι, με σκοπό να δείξουν τα παραδοσιακά φαγητά από την γαστρονομία της Καππαδοκίας,** συμμετέχοντας στο φεστιβάλ ΚΟΥΖΙΝΑ, που διοργανώνει τα τελευταία 11 χρόνια ο Προαθωνικός Οργανισμός Τουρισμού. «Παστουρμαδόπιτες, λελέκια (τηγανητές πίτες με γέμιση), σαλάτες με παντζάρι και γιαούρτι, ας (πλιγούρι με κρέας), σουτζουκάκια σμυρνέικα, σαρμαδάκια και φυσικά τα γλυκά όπως το ισλί, το

σαραγλί και κορυφαίο την φυλλωτή, τη γνωστή βασιλόπιτα, η οποία έχει 40 φύλλα με καρύδι, κανέλα, αμύγδαλα, ζάχαρη και άλλα μυρωδικά», ήταν μόνο μερικά από τα εδέσματα που ετοίμασαν οι κυρίες του συλλόγου και περιέγραψαν η Ελένη Χασαπάκη και η Ράνια Βερνή.

Το τραπέζι στήθηκε στον προαύλιο χώρο της μικρής εκκλησίας των Αγίων Θεοδώρων που δεσπόζει στο πιο ψηλό σημείο του χωριού, έχοντας ως φόντο το μπλε της θάλασσας και τα καΐκια. Εκεί σε ένα σημείο, οι άνθρωποι του συλλόγου δημιούργησαν την αναπαράσταση μιας γωνιάς από ένα παραδοσιακό σπίτι της Καππαδοκίας, «Εδώ μπορείτε να δείτε ένα πιστό αντίγραφο παραδοσιακής στολής και μερικά σκεύη, όπως κιούμια, πινακωτή, όπου έφτιαχναν το ζυμωτό ψωμί, το καντήλι που άναβε όλη μέρα και η εικόνα, πιστό αντίγραφο της εικόνας που μετέφεραν από την περιοχή τους εδώ, στα Νέα Ρόδα. Η γνήσια βρίσκεται στην κεντρική εκκλησία του χωριού, στον Ιερό ναό της Παναγίας και Αγίου Νικολάου», είπε ο πρόεδρος του συλλόγου Λευτέρης Συμεωνίδης.

«Οι πρόγονοί μας ήρθαν από την Προποντίδα και την Καππαδοκία. Μερικοί από αυτούς πήγαν στη Θεσσαλονίκη και ένα μέρος ήρθε Χαλκιδική, εδώ στον Πρόλαυκα, όπως το έλεγαν παλιά το σημείο, το οποίο βρισκόταν πριν από το αυλάκι, δηλαδή την διώρυγα που άνοιξε ο Ξέρξης το 480 πΧ για να περάσει με τα καράβια του προκειμένου να αποφύγει τον περίπλου του Αγίου Όρους. Η διώρυγα από τα Νέα Ρόδα καταλήγει στην Τρυπητή και έχει μήκος 1800 μέτρα», εξήγησε η Μαρία Ενεχηλίδου πρόεδρος του δημοτικού Συμβουλίου του Δήμου Αριστοτέλη.

Παρά την πανδημία και των περιορισμό των συγκεντρώσεων, που ανάγκασε τους διοργανωτές να μετατρέψουν την προγραμματισμένη εκδήλωση που ήταν να γίνει στο κέντρο του χωριού με πλήθος κόσμου, σε ένα ολιγομελές τραπέζι, η προσπάθεια των ανθρώπων για την ανάδειξη της τοπικής γαστρονομίας συνεχίζεται. Όπως ανέφερε η εκπρόσωπος του Προαθωνικού Οργανισμού Τουρισμού Μαρία Παππά, οι εκδηλώσεις αυτές είναι σημαντικές γιατί προβάλουν το χρώμα, τη γεύση, την ιστορία και τη φιλοξενία της περιοχής, γνωρίσματα που έλκουν τους επισκέπτες. «Ο τουρισμός μπορεί φέτος να περνάει κρίση αλλά εμείς κρατάμε το μεράκι ζωντανό και συνεχίζουμε τις προσπάθειες για την επόμενη μέρα», τόνισε.

Νικόλ Καζαντζίδου – ΑΠΕ ΜΠΕ – 9 Ιουλίου 2020