20/10/2020

Μοναχισμός και μαγειρική: Συνέντευξη του Γέροντος Επιφανίου

/ Επικαιρότητα

Συνέντευξη παραχώρησε ο Γέροντας Επιφάνιος Μυλοποταμινός με την ευκαιρία της Παγκόσμιας Ημέρας Αρχιμαγείρων – 20 Οκτ. 2020, στον Ορθόδοξο Διαδικτυακό Ιστοτόπο Basilica.ro, την οποία μπορείτε να διαβάσετε αναλυτικά παρακάτω:

Basilica.ro: Πώς επιλέξατε τη μοναστική ζωή; Από που προέρχεται το πάθος σας για τη μαγειρική τέχνη; Πώς συμβιβάζονται οι δυο;

Γέροντας Επιφάνιος: Δεν είναι επιλογή το να γίνεις μοναχός. Είναι κλίση από τον Θεό, δηλαδή σε καλεί ο Θεός ή πρέπει να έχεις κλίση, να κλείνεις δηλαδή προς τον μοναχισμό από μικρό παιδί.

Το πάθος για την μαγειρική προέρχεται από την αγάπη και το αίσθημα προσφοράς

προς τον συνάνθρωπο. Ο Χριστός μας είπε για να γίνουμε πρώτοι, πρέπει να διακονούμε όλους, «Ο θέλων πρώτος είναι έστω πάντων διάκονος».

Συμβιβάζονται και πολύ καλά μάλιστα, Μοναχισμός και μαγειρική.

Basilica.ro: Ποιο είναι το αγαπημένο σας πιάτο που μαγειρεύετε πιο συχνά και σας αντιπροσωπεύει;

Γέροντας Επιφάνιος: Ροφός (ψάρι) με άσπρη σάλτσα, με ελαιόλαδο και λεμόνι.

Basilica.ro: Έχετε ένα αγαπημένο συστατικό που χρησιμοποιείτε συχνά στην κουζίνα;

Γέροντας Επιφάνιος: Μπαχαρικά, κυρίως κύμινο.

Basilica.ro: Έχετε μια ρουτίνα που ακολουθείτε κάθε φορά που ξεκινάτε να μαγειρεύετε;

Γέροντας Επιφάνιος: Βεβαίως. Ανάβουμε πρώτα την φωτιά, προσεύχομαι και κατόπιν προχωρώ στο μαγείρεμα, ανάλογα με το φαγητό.

Basilica.ro: Υπάρχει διαφορά μεταξύ της μοναστικής και της κοσμικής κουζίνας;

Γέροντας Επιφάνιος: Υπάρχει μεγάλη διαφορά. Η μοναστική κουζίνα διέπεται από κανόνες της εκκλησίας και πρέπει να γνωρίζετε πως οι μοναχοί στο Άγιον Όρος, δεν τρώνε καθόλου κρέας.

Basilica.ro: Εάν επρόκειτο να μαγειρέψετε για ένα συγκεκριμένο άτομο, ποιος θα ήταν;

Γέροντας Επιφάνιος: Θα χαιρόμουν να μαγειρέψω για τον Πατριάρχη Ρουμανίας. Εξάλλου έχω ήδη μαγειρέψει για τον Οικουμενικό Πατριάρχη Βαρθολομαίο, τον Πατριάρχη Ρωσίας, Ιεροσολύμων και Αντιόχειας.

Basilica.ro: Σε ποιους αγίους έχετε μεγαλύτερη ευλάβεια;

Γέροντας Επιφάνιος: Στην Παναγία και τον Άγιο Ευφρόσυνο.

Basilica.ro: Μπορείτε να περιγράψετε το γαστρονομικό σας στυλ σε 5 λέξεις;

Γέροντας Επιφάνιος: Αγνά υλικά, ελαιόλαδο, κρεμμύδι, αλάτι, λεμόνι.

Basilica.ro: Ποια είναι η μεγαλύτερη ικανοποίηση που είχατε ως σεφ;

Γέροντας Επιφάνιος: Ικανοποιούμαι όταν με συναντούν στον δρόμο άγνωστα άτομα, με χαιρετούν λέγοντας ότι έχουν δοκιμάσει τα φαγητά μου ή ότι οι συνταγές μου στο Youtube είναι τέλειες.

Basilica.ro: Μπορείτε να μας πείτε μια δύσκολη στιγμή στην κουζίνα που ξεπεράσατε με θεϊκή βοήθεια;

Γέροντας Επιφάνιος: Πολύ δύσκολη στιγμή ήταν όταν χύθηκε ένα καζάνι βραστή σούπα, στα πόδια μου. Τη γλύτωσα με την βοήθεια της Παναγίας.

Basilica.ro: Μπορείτε να συστήσετε μια γρήγορη συνταγή για τους αναγνώστες του Basilica.ro;

Γέροντας Επιφάνιος: Γρήγορη και νόστιμη (σε δεκατρία λεπτά).

Μακαρόνια (πένες) με τόνο. Βράζουμε τα μακαρόνια, τα στραγγίζουμε και τα βάζουμε σε ένα μπολ. Προσθέτουμε τον τόνο και τα περιχύνουμε με καυτό ελαιόλαδο και ανακατεύουμε πολύ καλά. Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, μαϊντανό, και

ανακατεύουμε. Έτοιμη για σερβίρισμα. ΚΑΛΗ ΟΡΕΞΗ.

Basilica.ro: Ευχαριστούμε εγκάρδια!

Photography courtesy of sfantulmunteathos.wordpress.com