

16 Δεκεμβρίου 2020

Ποιος ήταν ο μοναχός που έκανε διάσημη την αγιορείτικη κουζίνα

[/ Αφιέρωμα](#)



Σε ηλικία 64 ετών εκοιμήθη ο γέροντας Επιφάνιος Μυλοποταμινός, γνωστός ως αρχιμάγειρος του Αγίου Ορους.



Στα μόλις 64 χρόνια της ζωής του πρόλαβε να κάνει διάσημη σε ολόκληρο τον κόσμο την αγιορείτικη κουζίνα, να μαγειρέψει μαζί με διάσημους σεφ, μεταξύ των οποίων ο Τζέιμι Ολιβερ, και να φιλοξενήσει διεθνείς προσωπικότητες όπως ο Ουμπέρτο Εκο.

Ολα όσα έζησε ήταν πάντοτε φιλτραρισμένα από τη βαθιά πίστη που τον είχε φέρει κοντά στον Θεό όταν ήταν ακόμη παιδί και που τον οδήγησε στο Άγιον Όρος σε ηλικία 17 ετών. Ο γέροντας Επιφάνιος Μυλοποταμινός, μια πολυσχιδής προσωπικότητα, γνωστός ως αρχιμάγειρος του Αγίου Όρους, εκοιμήθη την περασμένη Παρασκευή σε ηλικία 64 ετών έπειτα από πολυετή μάχη που είχε δώσει με τον καρκίνο.

Γεννήθηκε στο Παγγαίο Καβάλας και λίγο μετά την ολοκλήρωση των λυκειακών

του σπουδών, τον Αύγουστο του 1973, πήγε στη Μονή Αγίου Παύλου στο Άγιον Όρος, όπου και παρέμεινε για μεγάλο χρονικό διάστημα. Τα επόμενα χρόνια ανέλαβε διάφορα διακονήματα, διδάχθηκε το βυζαντινό μέλος, με αποτέλεσμα όσοι τον γνώρισαν να τον μνημονεύουν ως έναν καλό ψάλτη, ενώ στη συνέχεια ασχολήθηκε με την κουζίνα του Αγίου Ορους. Εμεινε στη θέση αυτή επί οκτώ έτη, διάστημα εντυπωσιακά μεγάλο καθώς τα διακονήματα αλλάζουν κάθε χρόνο. Και ήταν εκείνος που έμελλε να κάνει γνωστά σε ολόκληρο τον κόσμο τα φαγητά του Αγίου Ορους, τη γαστριμαργική αξία τους αλλά και τη συμβολή τους στη διατήρηση της καλής υγείας. Ο ίδιος θεωρούσε τη μαγειρική «πράξη αγάπης» προς τον πλησίον. «Εύχομαι το βιβλίο που κρατάτε στα χέρια σας να σας βοηθήσει να πλησιάσετε ακόμη περισσότερο αυτούς που αγαπάτε, μαγειρεύοντας. Ανοίξτε το σπίτι σας, καλέστε τους φίλους σας, μαγειρέψτε μαζί, στρώστε το τραπέζι, πιείτε κρασί και χαρείτε μαζί», έγραφε στο βιβλίο του «Μαγειρική του Αγίου Ορους» που εξέδωσε το 2008 και το οποίο μέχρι σήμερα έχει μεταφραστεί σε οκτώ γλώσσες.



Αναστήλωση

Το 1979 ο Επιφάνιος είχε μεταβεί στη Μονή της Αγίας Αικατερίνης στο Όρος Σινά, όπου παρέμεινε επί έξι μήνες, όμως στη συνέχεια επέστρεψε στο Άγιον Όρος – «όποιος έχει ζήσει στο Άγιον Όρος πάντα επιστρέφει», έλεγε. Έτσι, το 1990 βρέθηκε στην Ιερά Μονή Μεγίστης Λαύρας και αποφάσισε να συνεχίσει τον μοναστικό του βίο στο Ιερό Κάθισμα του Αγίου Ευσταθίου – γνωστό ως Μυλοπόταμος -, το οποίο είναι μετόχι της Ιεράς Μονής και η ιστορία του ξεκινά

από τον 10ο αιώνα. Ο ίδιος ανέλαβε να αναστηλώσει τα ερείπια της εκκλησίας και το ιστορικό κελί, φύτεψε αμπέλι και έχτισε ένα οινοποιείο ώστε να αναβιώσει ο Μυλοπόταμος με τη μορφή που είχε πριν από 1.000 χρόνια. Το μεράκι και η επιμονή που τον χαρακτήριζαν εκείνη την εποχή είναι αξιομνημόνευτα. Καλλιεργώντας τα αμπέλια με βιολογική καλλιέργεια, παρήγαγε κρασιά εφάμιλλα των παλαιών με το λογότυπο Μυλοπόταμος, τα οποία διακρίθηκαν σε διαγωνισμούς και γνώρισαν ζήτηση όχι μόνο στην Ελλάδα αλλά και στο εξωτερικό. Η δυναμική του οινοποιείου έφτασε τα 70.000-80.000 μπουκάλια τον χρόνο, ενώ ο ίδιος συνέχισε να μαγειρεύει την αγιορείτικη κουζίνα σε ειδικά παραδοσιακά σκεύη, να γράφει βιβλία μαγειρικής και να προωθεί με τον δικό του τρόπο το ελαιόλαδο, το κρασί και την, απαλλαγμένη από κρέας, μοναστηριακή διατροφή.

Για να τα κατορθώσει όλα αυτά, είχε πραγματοποιήσει ενδελεχή έρευνα: είχε συγκεντρώσει συνταγές παλαιότερων, τις μελέτησε, τις εμπλούτισε και τις προσαρμοσε στις σημερινές συνθήκες, ακολουθώντας όμως πιστά τις βάσεις των αρχαίων πατέρων.



Λέσχη Αρχιμαγείρων

Ο γέροντας Επιφάνιος Μυλοποταμινός υπήρξε μέλος της Λέσχης Αρχιμαγείρων Βορείου Ελλάδος, ενώ το 2016 στο παγκόσμιο συνέδριο αρχιμαγείρων Worldchefs Congress & Expo, το οποίο έλαβε χώρα για πρώτη φορά στην Ελλάδα, παρουσίασε τη μαγειρική του Αγίου Ορους μπροστά σε 1.600 σεφ από όλον τον κόσμο.

Στο παρελθόν είχε μαγειρέψει για τον Οικουμενικό Πατριάρχη Βαρθολομαίο, τον Πατριάρχη Ρωσίας, Ιεροσολύμων και Αντιοχείας, ενώ σε μια αυτοσχέδια κουζίνα με γκάζι, που στήθηκε στα Λαδάδικα της Θεσσαλονίκης τον Σεπτέμβριο του 2019, ο

Επιφάνιος ετοίμασε δείπνο με ψάρι για περίπου 30 εκλεκτούς αμερικανούς επισκέπτες, μεταξύ των οποίων και μια κριτικός γαστρονομίας της εφημερίδας «New York Times».

Πηγή: [in.gr](#)