

19 Απριλίου 2023

Ένα ταξίδι στο χρόνο μέσα από το υπόγειο οινοπωλείο της Κυψέλης...

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Κοινωνιολογικά \(κοινωνική πρόνοια & οικογενειακά θέματα\)](#)
[/ Πολυμέσα - Multimedia](#)



Ο ΥΠΝΟΣ ΘΡΕΦΕΙ ΤΟ ΠΑΙΔΙ
ΚΙ Ο ΗΛΙΟΣ ΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙ
ΚΑΙ ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΤΟΝ ΨΕΡΟΝΤΑ
ΤΟΝ ΚΑΝΕΙ ΠΑΛΙ ΚΑΡΙ

Ο ΒΑΧΧΟΣ ΔΑ...
ΚΑΡΔΙΑ

ΕΛΙΟΛΑΔΟ
ΠΡΟΙΟΝ ΕΡΓΑΤΩΝ
ΜΕΣΑΙΝΟΠΟΛΕΩΣ

ΚΑΤΑΛΟΓΟΣ
ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ
ΚΡΑΣΙ ΑΣΠΡΟ 2,200
ΚΡΑΣΙ ΚΟΚΚΙΝΟ 2,400
ΣΥΒΑ (ΠΡΟΙΟΝ ΕΡΓΑΤΩΝ)
ΧΑΡΩΝΑ (500) 5,500
ΤΕΙΛΟΥΡΟ
ΟΜΟΣ

ΜΕΛ
ΕΙΔΩ ΤΗ
ΚΥΡΙΑΚΗ
ΕΛΑΤΟ
ΚΡΗΤΗΣ

25
ΗΜΙΓΛΥΚΟ
ΛΕΥΚΟ

ΙΓΛΥΚΟ
ΡΗΤΙΝΟ

ΣΤΑΦΙΔΕΣ

ΕΥΔΙ
ΜΑΡΑΤ



Να, κάτι τέτοια ωραία συμβαίνουν εδώ και χρόνια στην Αθήνα και πολλοί ούτε που τα γνωρίζουμε. Και είναι ευχάριστη η έκπληξη όταν τυχαίνει να ανακαλύψουμε κρυμμένα “διαμαντάκια” που αντέχουν στο χρόνο, καθώς περνάμε από κάποιο στενάκι γειτονιάς.



Κάπως έτσι, καθώς περπατούσα στην Κυψέλη, μία ταμπέλα στην οδό Ξάνθης μού τράβηξε την προσοχή και στάθηκε αφορμή να ταξιδέψω για λίγο στην “Πηγή του Διονύσου” -ένα οινοπωλείο που δημιουργήθηκε στα χρόνια της δεκαετίας του '50.

Από την ανοιχτή πόρτα στο πεζοδρόμιο, μπόρεσα να διακρίνω μια μικρή γωνιά στον υπόγειο χώρο. Η ελάχιστη αυτή εικόνα, μού δημιούργησε την πρώτη εντύπωση -ότι εδώ υπάρχει κάτι πραγματικά ξεχωριστό!

Με υποδέχθηκε ο κύριος Αντώνης, λέγοντάς μου ότι ανέλαβε την επιχείρηση από τον πατέρα του και πως κατάγεται από τον Έβρο. “Έλα να δεις!”, μου είπε.



ΟΙΝΟΠΩΛΕΙΟ

"Η ΠΗΓΗ ΤΟΥ ΔΙΟΝΥΣΟΥ"



βαρελίσιο κρασί
καρβούνα



ΚΡΑΣΙ

ΚΑΡΒΟΥΝΑ



47

ΒΙΒΛΙΟΠΛΑΣΙΟΝ
ΤΗ ΠΩΛΗ ΤΟΥ
ΒΙΒΛΙΟΥ
ΠΡΟΣΦΕΡΟΜΕΝΟ
ΕΙΣ ΤΗΝ ΕΚΚΛΗΣΙΑΝ



ΕΥΔΙ

ΠΩΣ ΝΑ ΑΦΑΙΡΕ
ΦΡΟΥΤΑ ΚΑΙ ΤΑ



Πρόσφατα έγραψα για
την φρούτα και λαχανικά
φωτογραφία. Ο κύριος
είναι πρόεδρος, αλλά
πρόεδρος, ενώ με
από τις λειτουργίες το
λαχανικό πρέπει να η
συμβουλευτικός τρόπο
πρόεδρος για να φέρει
το λάδι και σε 2
μηνιά και το πρόβλημα
15 με 20 λεπτά. Στο
φύλλο νερό.

ΕΥΔΙ ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ

- Εύδι για να πεις,
- Για ευχάριστα
- Εύδι για το φρούτο
- Εύδι για ηλικιωμένους
- Εύδι για τις γυναίκες
- Εύδι για όλους τις
- Εύδι για τα δέντρα
- Εύδι και για την

ΕΞΑΙΡΕΤΙΚΟ
ΠΑΡΘΕΝΟ
ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ





Καθώς κατεβαίναμε τα σκαλιά, άρχισαν σταδιακά να ξεδιπλώνονται αρώματα κεχριμπαρένια. Στην αρχή πιο διακριτικά και, στη συνέχεια, πιο έντονα. Ιδιαίτερα στην έντασή τους και μεθυστικά στην αίσθηση που άφηναν. Ένα ισορροπημένο πάντρεμα από ξύλο και οίνο.

Όταν φτάσαμε, ήταν λες και μέσα σε μόλις λίγα δευτερόλεπτα είχα μεταφερθεί από την πυκνοκατοικημένη Κυψέλη, στο κελάρι -στο κατώι- κάποιου παραδοσιακού σπιτιού σε χωριό. Γεύση κι επίγευση άλλης εποχής. Χώρος αρχέγονος και, συγχρόνως, εκλεπτυσμένος. Όμορφος μέσα στην απλότητά του και, συνάμα, νοικοκυρεμένος με φροντίδα και μεράκι. “Μέσα εδώ το φτιάχνουμε το κρασί!”, μου απάντησε ο κύριος Αντώνης όταν τον ρώτησα.



Συνέχισα να παρατηρώ τριγύρω μου τα αντικείμενα -τα μεγάλα ξύλινα βαρέλια

στη σειρά, το τραπεζάκι με τον λουλουδένιο μουσαμά και τις δύο καρέκλες, την υδρόγειο σφαίρα, τα πήλινα σκεύη, τις ζωγραφισμένες νεροκολοκύθες, τα κομμάτια ξύλου με οινοαποφθέγματα και ποιήματα. Μέσα σε αυτό το σκηνικό πρωταγωνιστούσε το κρασί και, μετά, ακολουθούσαν διάφορα άλλα παραδοσιακά προϊόντα -ελαιόλαδο, ελιές, διάφορες ποικιλίες μελιού, σταφίδες, κρασόξυδο, λικέρ μαστίχας Χίου.

Και κάπου εκεί, ο οικοδεσπότης του οινοπωλείου -παρατηρώντας τον ενθουσιασμό μου- μού είπε, "Αφού σου αρέσει τόσο πολύ εδώ, δώσε μου το κινητό σου να σε βγάλω μια φωτογραφία να την έχεις". Του το έδωσα.

Δεν του είπα, όμως, ότι για μένα οι καλύτερες φωτογραφίες είναι αυτές που χαράζονται στον νου του ανθρώπου από τις πέντε αισθήσεις.





Πηγή: ipolizei.gr