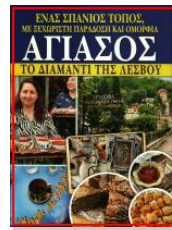


1. ΑΓΙΑΣΟΣ

Μέσο: ΤΗΛΕΘΕΑΤΗΣ

Ημ. Έκδοσης: . . . 10/06/2023 Ημ. Αποδελτίωσης: . . . 08/06/2023

Σελίδα: 87



ΕΝΑΣ ΣΠΑΝΙΟΣ ΤΟΠΟΣ,
ΜΕ ΞΕΧΩΡΙΣΤΗ ΠΑΡΑΔΟΣΗ ΚΑΙ ΟΜΟΡΦΙΑ

ΑΓΙΑΣΟΣ

ΤΟ ΔΙΑΜΑΝΤΙ ΤΗΣ ΛΕΣΒΟΥ





ΑΓΙΑΣΟΣ, ΤΟ ΔΙΑΜΑΝΤΙ ΤΗΣ ΛΕΣΒΟΥ

Ένας σπάνιος τόπος, με ξεχωριστή



Η Λέσβος, ένα «πλατανόφυλλο κατά μεσής του πελάγους», όπως έλεγε και ο Ελύτης, συγκεκριμένα του Βόρειου Αιγαίου, είναι ένα νησί με σπουδαία, μακράιωνη ιστορία και σπάνιες ομορφιές, που ακόμα μένουν ανεξερεύνητες. Η Αγιάσος είναι ένα από τα ανεξερεύνητα διαμάντια στο στέμμα της πανέμορφης Λέσβου και αποτελεί από μόνη της έναν προορισμό. Είναι χτισμένη αμφιθεατρικά στις ανατολικές πλαγιές του Ολύμπου, σχεδόν στη μέση του βουνού -980 μ. το ύψος του-, σε υψόμετρο 475 μέτρων.

Βρίσκεται 26 χιλιόμετρα μακριά από την πρωτεύουσα του νησιού, τη Μυτιλήνη. Με την ξεχωριστή της, καταπράσινη φύση, την παραδοσιακή αρχιτεκτονική και τους πνευματικά ανήσυχους κατοίκους, η Αγιάσος είναι ένας διατηρητέος οικισμός με καλλιτεχνική και θρησκευτική ταυτότητα, με χαρακτηριστική ντοπιολαλιά, ξεχωριστή κουλτούρα και υπέροχο κλίμα.

Η ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΤΟΠΟΥ

Η ιστορία της ξεκινά από την περίοδο της Βυζαντινής Εικονομαχίας. Τότε έφτασε στην περιοχή ο εικονόφιλος ιερέας των ανακτόρων Αγάθων, προερχόμενος από τα Ιεροσόλυμα. Είχε μαζί του Τίμιο Ξύλο, μία εικόνα της Παναγίας και ένα χειρόγραφο Ευαγγέλιο. Εγκατέστησε εκεί τη σκήτη του και αυτός ο τόπος απέκτησε μεγάλη φήμη σε όλη τη Λέσβο για τους προσκυνητές. Σιγά σιγά, η σκήτη του Αγάθωνα εξελίχθηκε σε μοναστήρι. Και το μοναστήρι σε οικισμό. Όλα αυτά χάρη στην περίφημη εικόνα της Βρεφοκρατούσας Παναγίας με τη χαρακτηριστική επιγραφή «Μήτηρ Θεού Αγία Σιών». Σύμφωνα με την παράδοση, από παραφθορά της επιγραφής προέκυψε το όνομα Αγιάσος. Στις αρχές του 18ου αιώνα, η Αγιάσος αποκτά προνόμια με σουλτανικό φερμάνι. Οι

κάτοικοι απαλλάσσονται από την πληρωμή φόρων τόσο στο οθωμανικό κράτος όσο και στη δημογεροντία της Μυτιλήνης. Το χωριό γίνεται πόλος έλξης για ικανούς τεχνίτες από όλη τη Λέσβο που μετακομίζουν εκεί για να πωλούν αφορολόγητα τα προϊόντα τους και γνωρίζει τεράστια ανάπτυξη. Το φερμάνι καταργήθηκε το 1783, αλλά η Αγιάσος έχει ήδη γίνει ξακουστή για τους τεχνίτες της και τα προϊόντα της, τα οποία ευδοκούν μέχρι και σήμερα.

Κάνοντας μια βόλτα στο κεντρικό καλντερίμι που οδηγεί στην Παναγία, θα συναντήσετε

αρκετά εργαστήρια, που ασχολούνται με την κεραμική και την ξυλογλυπτική, συνεχίζοντας μια πολύχρονη παράδοση. Μάλιστα, το κεραμικό εργαστήρι της οικογένειας Κουρτζή συγκαταλέγεται στη **Λίστα Άυλης Πολιτιστικής Κληρονομιάς της UNESCO!** Υπάρχουν δύο εισοδοί στην Αγιάσο, ο κεντρικός δρόμος και ο πάνω, μέσω της περιφερειακής οδού. Όποια κι αν διαλέξει ο επισκέπτης, κάποια στιγμή θα πρέπει να αφήσει το αυτοκίνητο και να περπατήσει στα καλντερίμια, τα οποία διατηρούνται εξαιρετικά, θαυμάζοντας τα υπέροχα σπία με την ιδιαίτερη,

ΜΙΑ ΣΤΑΣΗ ΠΟΥ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΑΣΕΤΕ Η ΠΑΝΕΜΟΡΦΗ ΚΑΡΥΝΗ ΚΑΙ Ο ΖΩΓΡΑΦΟΣ ΘΕΟΦΙΛΟΣ

▶ Σε απόσταση εννιά χιλιομέτρων απ' την Αγιάσο βρίσκεται η πανέμορφη εξοχική τοποθεσία της Καρύνης, μια οάση μέσα στον απέραντο ελαιώνα. Μεσα στην οργιαστική βλάστηση των καρυδιών και των μπαξεδών και κάτω από τον παχυτάτο ίσκιο των αιωνόβιων πλατανιών, ο επισκέπτης μπορεί να βρει τη γαλήνη και την ξεκούραση, να δροσιστεί από την πηγή που αναβλύζει κρυσθινό, πεντακάθαρο νερό, το οποίο χύνεται σε μια παλιά ρωμαϊκή δεξαμενή και να θαυμάσει την κουφαλα του γερο-πλατανου όπου εξησε για κάποιο χρονικό διάστημα ο μεγάλος λαϊκός ζωγράφος Θεόφιλος Χατζημιχαήλ, που ζωγράφισε στον εξωτερικό τοίχο παρακείμενου κτισματος τον Ερωτοκριτο, την Αρετούσα, τον Κατσαντώνη και το χορό του Ζαλόγγου. Από την Καρύνη ξεκινά το λιθόστρωτο μονοπάτι που οδηγεί στον Ανώματο και στην Αγιάσο, η λεγόμενη «Πατουμένη».



παράδοση και ομορφιά



μεγαλοπρεπή αρχιτεκτονική. Κάποια έχουν επέκταση στους πάνω ορόφους, τα λεγόμενα σαχνισίγια, ενώ άλλα έχουν

υπέροχα ξύλινα μπαλκόνια. Εντυπωσιάζουν και οι επιβλητικές πόρτες εισόδου, με τα τεράστια, παραδοσιακά σιδερένια κλειδιά απέξω.

Στην κεντρική πλατεία της αγοράς με τον επιβλητικό πλάτανο, όπως και στα γύρω καλντερίμια, θα δείτε μαγαζιά με αργαλειούς, νοικοκυρές να υφαίνουν ντυμένες με τις βράκες, ντόπιους να παίζουν σαντούρι, και τον χαλβατζή να πουλάει τον άσπρο τοπικό χαλβά με τα κουφετάκια -τα λεγόμενα «πταρέλια». Και φυσικά θα ανάψετε κεριά στην Παναγία. **Ο Ιερός Ναός της Παναγίας Αγιάσου, της**



Κοιμήσεως Θεοτόκου, πανηγυρίζει τον Δεκαπενταύγουστο, συγκεντρώνοντας χιλιάδες πιστούς, χάρη στη θαυματουργή εικόνα της Παναγίας, που την κατακλύζουν, με πολλούς να έχουν κάνει τόμα, να κάνουν τη διαδρομή οδοιπορώντας, κι ως έρχονται από χιλιόμετρα μακριά.

Γραφικά καφενεία υπάρχουν γύρω από την Παναγία, με πιο γνωστό το καφενείο του Γιαννάκη που κάνει ελληνικό καφέ στη χόβολη και σερβίρει γλυκά του κουταλιού του ονείρου. Επισκεφτείτε τα μπακάλικα, ώστε να προμηθευτείτε τουλουμοτύρι -ένα τυρί που σπτεύει σε τομάρι ζώου-, ελιές, κάστανα, ντόπια καρύδια και κρέατα και τα φημισμένα λαδοτύρια της Αγιάσου. Αγοράστε και χάχλες τραχανά, που σίγουρα είναι κάτι ξεχωριστό.

ΤΑ ΠΛΑΚΑΚΙΑ ΠΟΥ ΜΙΛΑΝΕ!

Και εάν δεν έχετε προσωπικό ξενάγο, οι Αγιασιώτες έχουν προβλέψει και αυτό! Αναζητήστε τα λεγόμενα «Πλακάκια που μιλάνε», που είναι τοποθετημένα σε ιστορικά κτίρια και σημεία ενδιαφέροντος του χωριού. Τα χειροποίητα αυτά κεραμικά πλακάκια είναι ζωγραφισμένα στο χέρι με μοναδικά, παραδοσιακά σχέδια, εμπνευσμένα

από τη φύση της λεσβιακής υπαίθρου αλλά και με μοτίβα από σχέδια αργαλειών μοναδικά στη Λέσβο, δημιουργία των ζωγράφων και αγγειοπλαστών της Αγιάσου με εμπειρία γενεών. Στο κάτω μέρος του πλακιδίου υπάρχουν ψηφιακές ετικέτες QR Code και μέσω της κάμερας του κινητού ή της εφαρμογής QR Code Scanner, αποκαλύπτονται όλες οι πληροφορίες για το κάθε αξιοθέατο. Η τεχνολογία συνδυάζεται με την παράδοση και προσφέρουν στον επισκέπτη μια μοναδική αυτόνομη ξενάγηση του οικισμού της Αγιάσου.

- Για περισσότερες πληροφορίες μπειτε στο www.visitagiasos.gr και ανακαλύψτε την Αγιάσο -ένος μοναδικός προορισμός από μόνη της.



ΟΙ ΓΙΟΡΤΕΣ ΤΟΥ ΚΑΣΤΑΝΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΚΕΡΑΣΙΟΥ

▶ **Η Γιορτή του Καστανού:** Ο καστανώνας της Αγιάσου είναι ένας σπάνιος θησαυρός, για τους κατοίκους. Στη διάρκεια της Κατοχής, το κάστανο έσωσε πολύ κόσμο από την πείνα, γιατί αναπλήρωσε με τον καλύτερο τρόπο την έλλειψη σιταριού. Τότε η παραγωγή καστανών ήταν μεγάλη, ενώ σήμερα έχει μειωθεί. Στα μέσα του Νοεμβρίου γίνεται στην Αγιάσο η Γιορτή του Καστανού. Στην πλατεία της Αγοράς στήνονται οι φουφούδες, που προσφέρουν στους επισκέπτες ψημένα κασтана. Μπορεί κανείς να βρει ψωμί, γλυκό του κουταλιού, άλλα γλυκίσματα, ακόμα και κεφτέδες από κάστανα. Σε άλλο σημείο της Αγοράς βλέπει ξύλο καστανιάς ακατέργαστο, επίπλα από καστανιά και φυσικά φρέσκα κάστανα σε σωρούς, για να αγοράσει. Όσοι επιθυμούν, μπορούν να ακολουθήσουν την ομάδα των φίλων της ορειβασίας, που επιχειρεί μία μικρή εκδρομή μέσα στον καστανώνα, ακολουθώντας τους αγροτικούς δρόμους και τα μονοπάτια.

▶ **Η Γιορτή του Κερασιού:** Μέσα στο καλοκαίρι γίνεται η Γιορτή του Κερασιού, που συγκεντρώνει πολλούς επισκέπτες και λάτρεις του ορεινού τουρισμού. Στους δρόμους περιφέρονται γαϊδουρακία φορτωμένα καφάσια γεμάτα με κεράσια. Ακολουθούν παιδιά με τοπικές ενδυμασίες και το συγκρότημα των μουσικών της Αγιάσου, που παίζουν παραδοσιακά τραγούδια. Επίκεντρο της εκδήλωσης είναι η αγορά του χωριού, όπου έχουν στηθεί απο ναρίς οι πάγκοι και προσφέρονται γλυκά του κουταλιού και άλλα εδεσμάτα με πρώτη ύλη τα κεράσια.



ΑΓΙΑΣΟΣ, ΤΟ ΔΙΑΜΑΝΤΙ ΤΗΣ ΛΕΣΒΟΥ

Η μερακλίδικη κουζίνα ενός ευλογημένου τόπου

Η Αγιάσος, με τις μερακλούδες νοικοκυρές της, γιαγιά προς κόρη κι εγγονή, έχει τη δική της μοναδική παραδοσιακή κουζίνα, βασισμένη στα μοναδικά σπάνια υλικά και την παράδοση της Μικράς Ασίας. Πιο διάσημη απ' όλα η παραδοσιακή βασιλόπιτα, ένα κομψοτέχνημα για επιδέξιες μαγειρίσσες, που διαφέρει από κάθε άλλη, καθώς αποτελείται από διαδοχικές στρώσεις φύλλου.

Η ΜΟΝΑΔΙΚΗ ΒΑΣΙΛΟΠΙΤΑ ΑΓΙΑΣΟΥ

Το χαρακτηριστικό της γέμισης είναι ο αρμονικός συνδυασμός γλυκού και αλμυρού. Η βασιλόπιτα θέλει 2-3 ημέρες για να στραγγίξει και να αποδώσει όλα της τα αρώματα και τις γεύσεις. Οι ενδιάμεσες στρώσεις είναι πολύ λεπτά φύλλα, ενώ η κάτω και η πάνω είναι από πιο χοντρό φύλλο. Όσο περισσότερα είναι τα ενδιάμεσα φύλλα -συνήθως είναι πάνω από 30- τόσο πιο επιτυχημένη είναι βασιλόπιτα.

ΥΛΙΚΑ

(για 12-15 μερίδες)

ΓΙΑ ΤΟ ΦΥΛΛΟ:

- » 2 ½ φλιτζ. νερό
- » 2 κ.σ. μαραθόσπορους
- » 8-10 φλιτζ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις
- » 2 κ.γλ. μπέικιν πάουντερ
- » ½ κ.γλ. αλάτι
- » 1 κ.γλ. ζάχαρη
- » 2/3 φλιτζ. έξτρα παρθένο ελαιόλαδο
- » 1½ του φλιτζ. βούτυρο, λιωμένο

ΓΙΑ ΤΗ ΓΕΜΙΣΗ:

- » 3 φλιτζ. τριμμένη μυζήθρα γλυκιά
- » 1 φλιτζ. τριμμένο κεφαλοτύρι
- » ½ κ.γλ. φρέσκια ή ξηρή, ξεφλουδισμένη και τριμμένη πιπερόριζα
- » ½ κ.γλ. γορίφαλα, τριμμένα
- » ½ κ.γλ. κανέλα, τριμμένη
- » ½ κ.γλ. μοσχοκάρυδο, τριμμένο
- » ½ κ.γλ. μπαχάρι, τριμμένο
- » 1 νόμισμα τυλιγμένο σε αλουμινοχάρτο, για να μπει μέσα στην πίτα, για γουρί

ΓΙΑ ΤΟ ΓΑΡΝΙΡΙΣΜΑ:

- » 1 μεγάλο αυγό, ελαφρά χτυπημένο
- » 1 φλιτζ. σουσάμι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Φτιάχνουμε τη ζύμη: Σε μια μικρή κασαρόλα βράζουμε το νερό με τους σπόρους του μάρραθου, ύστερα χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε να σιγοβράσουν, για 5 λεπτά. Παίρνουμε το κασαρολάκι από τη φωτιά, αφήνουμε τους σπόρους να μουλιάσουν, για άλλα 5 λεπτά, και στραγγίζουμε το νερό σε ένα μπολ και το αφήνουμε να κρυώσει. Βάζουμε 8 φλιτζάνια από το αλεύρι σε μια λεκάνη και κάνουμε μια λακκούβα στο κέντρο. Ανακατεύουμε το μπέικιν πάουντερ, το αλάτι και τη ζάχαρη μέσα στο βρασμένο νερό και χύνουμε το μίγμα στη λακκούβα. Προσθέτουμε το ελαιόλαδο. Χρησιμοποιώντας μια ξύλινη κουτάλα, ανακατεύουμε το υγρό και το αλεύρι, προσθέτοντας επιπλέον αλεύρι, αν χρειάζεται, για να γίνει μια μαλακή, εύκαμπτη και λεία ζύμη. Σκεπάζουμε τη ζύμη και την αφήνουμε να ξεκουραστεί, για 1 ώρα.

Στο μεταξύ, ετοιμάζουμε τη γέμιση: Ρίχνουμε τα τυριά και τα μπαχαρικά σε ένα μέτριο μπολ και τα ανακατεύουμε καλά.

Κόβουμε 2 κομμάτια ζύμης ελαφρά μικρότερα από το μέγεθος της γροθιάς μας και τους δίνουμε το σχήμα μπάλας. Χωρίζουμε την υπόλοιπη ζύμη σε 12 ίσες μπάλες. Βουτυρώνουμε τη βάση και τα πλευρά ενός βαθιού, στρογγυλού και μεγάλου ταψιού και προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180°C. Σε μια ελαφρώς αλευρωμένη επιφάνεια ανοίγουμε την πρώτη από τις 2 μεγαλύτερες μπάλες σε κύκλο μεγαλύτερο από το ταψί και την τοποθετούμε στο βουτυρωμένο ταψί, έτσι ώστε οι άκρες του να κρέμονται έξω από το ταψί, 5 εκ. περίπου. Αλείφουμε το φύλλο με άφθονο λιωμένο βούτυρο και σκορπάμε επάνω 1/3 του φλιτζανιού γέμιση. Ανοίγουμε τις 12 μικρότερες μπάλες ζύμης, τη μια μετά την άλλη, σε κύκλους ίσους με το ταψί. Στρώνουμε τα φύλλα, ένα κάθε φορά, αλείφοντάς τα με άφθονο λιωμένο



βούτυρο και μοιράζουμε 1/3 του φλιτζανιού γέμιση σε κάθε φύλλο. Η τελευταία στρώση θα πρέπει να είναι χοντρό φύλλο.

Φέρνουμε την άκρη του φύλλου της βάσης επάνω από την τελευταία στρώση για να κλείσουμε τις πλευρές. Αλείφουμε την περιφέρεια με άφθονο λιωμένο βούτυρο. Ανοίγουμε τη δεύτερη από τις 2 μεγαλύτερες μπάλες σε έναν κύκλο λίγο μικρότερο, βάζουμε αυτό το φύλλο προσεκτικά επάνω από το τελευταίο φύλλο και το πιέζουμε προς το κείλος του ταψιού, ώστε το φύλλο που προεξέχει να σταθεί όρθιο στα τοιχώματα του ταψιού. Πιέζουμε απαλά όλη την πίτα προς τα κάτω με τις παλάμες μας. Αλείφουμε αυτό το τελευταίο φύλλο με το αυγό και το πασπαλίζουμε με το σουσάμι. Ψήνουμε τη βασιλόπιτα, ώσπου να ροδίσει και να ψηθεί όλη καλά, για 2 ώρες περίπου. Η πίτα πρέπει να ψηθεί αργά στους 180°C, έτσι μόνο θα εξασφαλιστεί ένα σωστό ψήσιμο. Βγάζουμε την πίτα από το φούρνο και την αφήνουμε να κρυώσει τελείως στο ταψί.

1. ΑΓΙΑΣΟΣ

Μέσο: ΤΗΛΕΘΕΑΤΗΣ

Ημ. Έκδοσης: . . . 10/06/2023 Ημ. Αποδελτίωσης: . . . 08/06/2023

Σελίδα: 91



ΓΙΑΠΡΑΤΣΙΑ*

ΥΛΙΚΑ

- » 1 κιλό κιμά
- » 1 ποτήρι ρύζι
- » 1 μεγάλο κρεμμύδι
- » λίγη ντομάτα τριμμένη
- » πιπέρι, αλάτι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Ανακατεύουμε όλα τα υλικά μαζί και τα τυλίγουμε με αμπελόφυλλα ή με λάχανο.

** Η λέξη γιαπράτσο προέρχεται από την τουρκική λέξη yaprak (= φύλλο). Είναι ντολμάδες με γέμιση κρέατος. Αν η γέμιση δεν είναι κρέας, αλλά άλλο φαγώσιμο, τότε το γιαπράτσο λέγεται γιαλαντζήδης, από την τουρκική λέξη yalanci (= ψεύτικος), δηλαδή με ψεύτικη γέμιση (η αληθινή είναι με κρέας). Γιαλαντζήδι λέμε τα νποτίσιμα γιαπράτσια.*



ΓΙΑΠΡΑΚΙΑ ΜΠΑΚΑΛΙΑΡΟΥ

(ντολμάδες με γέμιση μπακαλιάρου)

ΥΛΙΚΑ

- » 1 κιλό βακαλάο ξαλμυρισμένο για 10 ώρες
- » 2 κ.σ. μαϊντανό
- » λίγο δυόσμο
- » 1 μεγάλο τριμμένο κρεμμύδι
- » πιπέρι
- » μισό ποτήρι λάδι
- » ½ ποτήρι ρύζι
- » λίγη ντομάτα φρέσκια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ: Θα μαδάσουμε τον μπακαλιάρo και μετά σε μια μικρή λεκάνη θα τον ανακατέψουμε με όλα τα υλικά. Μετά θα ζεματίσουμε το λάχανο, θα το κόψουμε σε κατάλληλα κομμάτια, έτσι ώστε να χωράει, για να τυλίξουμε σε ντολμαδάκια με λίγη γέμιση. Όταν τα βάλουμε στην κατσαρόλα, θα ρίξουμε μισό ποτήρι λάδι.

ΤΑ ΞΑΚΟΥΣΤΑ ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ ΡΟΦΗΜΑΤΑ

ΚΑΥΝΑΡΙ

Το Καυνάρι είναι τοπικό τονωτικό ρόφημα της Αγιάσου, που σερβίρεται ζεστό. Έχει βαθύ κόκκινο χρώμα και είναι πολύ αρωματικό. Η ονομασία προέρχεται από την τουρκική λέξη kaynar που σημαίνει «βραστός» ή «πράγμα που βράζει, που κοχλάζει».

ΥΛΙΚΑ

- » πόσιμο νερό
- » ξυλάκια κανέλας
- » λίγο μπακάρι
- » γαρίφαλο
- » φλούδες πορτοκαλιού
- » τσάι του βουνού
- » φασκόμηλο
- » πιπερόριζα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Το φτιάχνουμε όπως φτιάχνουμε το χαμομήλι, βράζοντας νερό και ρίχνοντας μέσα μια κουταλιά από το μίγμα βοτάνων. Τα βράζουμε με νερό και ζάχαρη, που την προσθέτουμε στο τέλος του βρασμού, αργά, γύρω στα 15 λεπτά. Το Καυνάρι θέλει να σταθεί λίγο πριν σερβιριστεί με τριμμένο καρύδι.



ΡΟΥΜΙ ΜΕ ΒΥΣΣΙΝΑ

ΥΛΙΚΑ

- » βύσσινα
- » ζάχαρη
- » κονιάκ
- » κανέλα
- » μοσχοκάρφια
- » καρυδάκια

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

Πλένουμε τα βύσσινα, τα στεγνώνουμε και κόβουμε τα κοτσάνια, αφήνοντας λίγο για να πιάνονται. Τα βάζουμε σε μια γυάλα που να κλείνει καλά. Όταν ρίξουμε τα βύσσινα, προσθέτουμε ένα φλιτζάνι του καφέ ζάχαρη και κονιάκ όσο πάρει να τα πατεί. Σε ένα τούλι έχουμε βάλει ένα ξύλο κανέλας, λίγα μοσχοκάρφια και ένα καρυδάκι, δένουμε το τούλι και το τοποθετούμε μέσα στη γυάλα, φροντίζοντας να το πατεί το κονιάκ. Κλείνουμε καλά τη γυάλα και τη βάζουμε στον ήλιο για 10 με 15 μέρες.





ΑΓΙΑΣΟΣ, ΤΟ ΔΙΑΜΑΝΤΙ ΤΗΣ ΛΕΣΒΟΥ

Ο Ιερός Ναός της Παναγίας Αγιάσου, της Κοιμήσεως Θεοτόκου, πανηγυρίζει τον Δεκαπενταύγουστο, συγκεντρώνοντας χιλιάδες πιστούς, χάρη στη θαυματουργή εικόνα της Παναγίας, που κατακλύζουν την κωμόπολη, με πολλούς να έχουν κάνει τάμα, να κάνουν τη διαδρομή οδοιπορώντας, κι ας έρχονται από χιλιόμετρα μακριά.



Το χρονικό της εικόνας Η Παναγία Αγιάσου και το πανηγύρι της

Το 1170 οι καλόγεροι της Καρυάς έχτισαν με την άδεια του τότε διοικητή Λέσβου Κωνσταντίνου Βαλέριου την εκκλησία της Παναγίας, στο ύψωμα που βρίσκονταν τα οστά του μοναχού Αγάθωνα. Ο ναός ολοκληρώθηκε και εγκαινιάστηκε το 1173. Διατηρήθηκε επί 633 χρόνια. Γύρω στην εκκλησία σχηματίστηκε ένας μικρός οικισμός, ο οποίος εξελίχθηκε με την πάροδο του χρόνου σε μεγάλη και αξιόλογη κωμόπολη.

ΟΙ ΑΝΕΓΕΡΣΕΙΣ

Επειδή όμως ο πρώτος ναός ήταν πλέον ετοιμόρροπος και επικίνδυνος, λόγω της φθοράς του χρόνου, το 1806 με πρωτοβουλία του τότε μητροπολίτη Μυτιλήνης Ιερεμία και των προκρίτων της Αγιάσου κατεδαφίστηκε και χτίστηκε νέος ναός, μεγαλύτερος. Ο δικάσμος του ναού ήταν βαρύτατος, όπως και του παλιού, γιατί τα δωρήματα των χριστιανών ήταν πλούσια. Ο ναός απέκτησε ωραία έργα εκκλησιαστικής ξυλογλυπτικής, όπως το τέμπλο, το θρόνο, τον άμβωνα, τα προσκυνητάρια. Από το 1783 είχε διαλυθεί το Μοναστήρι του Αγάθωνα και ο ναός είχε γίνει Ενοριακός της Κοινότητας και Ενορίας Αγιάσου. Ενώ οι τεχνίτες εργάζονταν ακόμη για τα έργα της ξυλογλυπτικής, ξαφνικά, τη νύχτα της 6ης του Αυγούστου 1812, ο ναός έγινε παρανάλωμα της μεγάλης φωτιάς που αποτέφρωσε μεγάλο μέρος της κωμόπολης. Ευτυχώς από τις εικόνες του τέμπλου μόνο μία, η εικόνα του Χριστού, καταστράφηκε, ενώ όλες οι άλλες διασώθηκαν.

Το 1815 με τις δωρεές και με τους εράνους που ενεργεί ο μητροπολίτης Μυτιλήνης

Καλλίνικος με απεσταλμένους του στην επαρχία, αλλά και στα απέναντι μέρη της Μικράς Ασίας, ανεγείρεται πάνω στα θεμέλια του παλιού νέος ναός, ο τρίτος στη σειρά, ο οποίος διασώζεται μέχρι σήμερα.

ΘΗΣΑΥΡΟΣ ΑΜΥΘΗΤΗΣ ΑΞΙΑΣ

Ο ναός χτίστηκε με άδεια του Σουλτάνου Μαχμούτ του Β', που χορηγήθηκε ύστερα από αίτηση των κατοίκων της Αγιάσου, με τον όρο να μη γίνει μεγαλύτερος απ' τον παλιό. Το μήκος του ναού είναι 32,20 μ. και το πλάτος 26,20 μ. Είναι τρίκλιτη βασιλική με τρεις κόγχες Ιερού Βήματος, τρεις Άγιες Τράπεζες (απ' τις οποίες η δεξιά είναι αφιε-

ρωμένη στον Άγιο Χαράλαμπο και η αριστερή στον Άγιο Νικόλαο), μαρμάρινο τέμπλο και μεγάλο γυναικωνίτη. Επί πολλά χρόνια ειδικοί τεχνίτες καταγίνονταν με την κατασκευή του τέμπλου, του θρόνου και του άμβωνα. Τα αφιερώματα των πιστών, οι βυζαντινές και μεταβυζαντινές εικόνες που κοσμούν το ναό, αποτελούν ένα θησαυρό αμύθητης αξίας. Η εσωτερική διακόσμηση του ναού συμπληρώθηκε με νέο έρανο το 1938.

Το 1971 το Προσκήνιο της Παναγίας αναγνωρίστηκε και κατά νόμο «Ιερό Προσκήνιο» και διοικείται έκτοτε από πενταμελή Επιτροπή. Το 1977 έγινε η τελευταία ριζική εσωτερική ανακαίνιση του Προσκήνιου

Η ΘΑΥΜΑΤΟΥΡΓΗ ΕΙΚΟΝΑ ΤΗΣ ΠΑΝΑΓΙΑΣ

Η εικόνα της Παναγίας, σύμφωνα με την παράδοση, είναι έργο του Ευαγγελιστή Λουκά. Το 1453 οι χριστιανοί κάτοικοι του χωριού, βλέποντας πως η εικόνα έχει



φθαρεί αρκετά λόγω του περάσματος του χρόνου, ανέθεσαν σε αγιογράφο να δημιουργήσει ένα πιστό αντίγραφο της παλιάς και έκρυψαν μέσα την πρωτότυπη. Το 1838 η πρωτότυπη εικόνα βρέθηκε, όμως σε πολύ κακή κατάσταση. Η αποκατάσταση των φθορών, που δημιούργησε ο χρόνος, έγινε με μεγάλη επιμέλεια από τον Ρώσο τεχνίτη -ειδικό συντηρητή των εικόνων του Βυζαντινού Μουσείου Αθηνών- Βασίλειο Ραχτσέβσκι. Η παλιά εικόνα τοποθετήθηκε από τότε σε ξύλινη θήκη με διπλό κρύσταλλο μέσα σε μαρμάρινο προσκυνητάρι, μπροστά στο αντίγραφο εικόνισμα της Παναγίας που βρίσκεται στο τέμπλο.

Ευχαριστούμε την Περιφέρεια Β. Αιγαίου και τον περιφερειάρχη Κ. Μουτζούρη για την πρόσκληση και την υπέροχη φιλοξενία στο πανέμορφο νησί της Λέσβου.