Vin şi rugăciune la Muntele Athos



**1** din 4 imagini

Imagine 1

Dacă Dumnezeu te-a ales să fii, pe lumea asta, bărbat, bărbăteşte trebuie să răspunzi la întrebările vieţii. Iar atunci când nu găseşti răspuns, ai datoria să-l cauţi. În unicul stat monahal din lume, cu 20 de mănăstiri şi alte multe schituri şi chilii, pelerinii (exclusiv bărbaţi, conform unei legi din secolul al X-lea) află răspunsuri, dar nu pot dezlega misterele Muntelui Sfânt.

de [Tudor Cires](http://www.jurnalul.ro/cautare/autor/tudor-cires-49.html)  
22/08/2010

472 vizite

[http://www.jurnalul.ro/images/font_plus.gif](javascript:;) [http://www.jurnalul.ro/images/font_minus.gif](javascript:;)

[http://www.jurnalul.ro/images/print_icon.gif](javascript:;)

[**Imprimă**](javascript:;)

[http://www.jurnalul.ro/images/email_icon.gif](javascript:;)

[**E-mail**](javascript:;)

De 1.000 de ani, creştinii cred că toate cheile întrebărilor fără răspuns pot fi găsite la Muntele Athos. Acolo, pe tărâmul Greciei oracolelor antice, pe indexul Peninsulei Halkidiki, se păstrează tradiţia de a sta de vorbă cu urmaşii călugări ai Sf. Athanasie despre rostul lumii şi al fiecăruia într-însa. Au făcut-o cavalerii cruciaţi şi regii Bizanţului, cnejii sârbi şi voievozii români. Ai noştri au ţinut aşa de mult la mănăstirile Athosului, încât, sute de ani, le-au asigurat supravieţuirea, atunci când Semiluna a devenit stăpână peste Elada. Şi azi mai domneşte misterul asupra călugăriei, la Athos, a domnitorului moldovean Petru Rareş, în privinţa căreia chiar n-avem nici un răspuns cert. Nu ştiam nimic despre călugărul Epifanios şi, din această cauză, am fost surprins când m-am aflat, prima dată, în faţa lui: un bărbat la vreo 50 de ani, care nu reuşea, nicidecum, sub barba imensă, s-ascundă trăsăturile feţei delicate.

Îmi fusese prezentat ca monah-bucătar la Muntele Athos şi, recunosc, nu mă aşteptam să-l văd întruchiparea lui Jamie Oliver cu mânecile suflecate, dar nici a lui Nostradamus pecetluind reţeta elixirurilor sale. Aşa, pe nepregătite, călugărul Epifanios mi-a părut aproape nefiresc de modern pentru lumea Athosului, în care trăieşte totuşi de 37 de ani. A fost, la început, călugăr la Mănăstirea "Sf. Pavel", dar, după 20 de ani, s-a mutat într-o chilie, la Mylopotamos, nu departe de Mănăstirea Marea Lavră. Acolo, împreună cu călugărul Ioachim, a hotărât să redea Athosului o parte din viile de odinioară. A plantat câteva soiuri greceşti şi egiptene, care s-au dovedit roditoare şi din care a ieşit un vin de bună calitate, ecologic, cu varietăţile roşu, alb şi roze. Comercializarea primelor sticle a fost un triumf, în scurt timp vinul fiind cerut în toată Grecia şi la export. Părintele Epifanios s-a trezit, peste noapte, celebru ca... vinificator!

Deşi mi-a mărturisit că la marile sărbători religioase tot el supraveghează bucătăria, în care se fac şi 1.300 de porţii, la o masă specială cum e cea de la Mănăstirea Iviron. "La noi se mănâncă imediat după liturghie. Trebuie să ştim că mâncarea este o continuare a rugăciunii şi avem obligaţia să ne îngrijim atât de suflet, cât şi de trup. În trapeză, unde mănâncă monahii, nu se vorbeşte deloc, iar la sfârşit călugării pleacă de acolo cântând. Stareţul îi binecuvântează pe toţi, inclusiv pe cei care îşi cer iertare dacă au greşit cu voie sau fără de voie: cel care a făcut mâncarea, cel care a servit şi cel care a citit în timpul mesei." La Athos, regula de bază e că nu se mănâncă deloc carne, iar 200 de zile pe an nu se mănâncă bucate cu ulei.

La Paşte şi la Crăciun, dar şi la alte sărbători, se mănâncă de două ori pe săptămână peşte. Pentru călugării de la Athos reprezintă un stil şi o normă de viaţă. Pentru cei care au studiat impactul acestui regim alimentar asupra corpului omenesc, aceasta este cea mai sănătoasă dietă din lume: alimentaţia de tip mediteranean, combinată cu restricţiile impuse de viaţa monahală a Sfântului Munte. "Peştele cu sos alb nu se face nicăieri în lume ca la noi. Tăiem, cu o zi înainte, felii de peşte mic şi gras. Le punem să se marineze cu puţină sare, în frigider. Ceapa pe care o vom folosi pentru peşte o fierbem înainte, simplă, după care o facem, în blender, ca o pastă. Asta numim noi «zeamă de ceapă».

Completăm cu apă rece, la foc foarte tare, adăugăm uleiul şi fierbem, o oră, la foc puternic. Cu un minut înainte de a lua ceapa de pe foc punem lămâia. Zeama de ceapă iese aşa de densă, încât, atunci când îl serveşti pe farfurie, răcit, poţi să răstorni farfuria şi peştele nu cade..." E un obicei cumsecade la mesele monahale din Sfântul Munte: la sfârşit se bea un păhărel cu vin, din cel de la Mylopotamos. Deşi podgoria e mică, ajunge pentru sutele de călugări şi pentru pelerini, un an întreg. La 3 septembrie, părintele porneşte să culeagă din nou recolta de struguri şi m-a chemat să văd cum face vinul. Las totul şi mă duc. Poate mai aflu şi nişte răspunsuri la multele mele întrebări, fiindcă, nu-i aşa?, "Adevărul e în vin...". Şi nu din Plinius cel Bătrân cu al său "in vino veritas" citez acum, ci... dintr-un grec, poetul antic Alcaeus, care spunea: "En oino álétheia".