



# The Hellenic Society Prometheas

Newsletter 48

November 2005

*Mark your Calendar*

## *Upcoming Activities*

### **Greece: A Growing Old Country/The Demographic Problem**

**Prof Kostis Koutsopoulos, Ph.D.**, Professor of Geography at the National Technical University of Athens (Politechnio) will discuss the serious demographic problems that have emerged in Greece during the last two decades of the 20<sup>th</sup> century, which differ significantly from those observed in all the previous years of Greece's recent history.

**Thursday, November 3, 2005 at 8:00 pm.**

St. George Greek Orthodox Church, Founders Hall

[For more information: see [announcement](#)]

***The Hellenic Cultural Dimension in the Poetry of Christopher Agritellis:*** On Friday, October 28<sup>th</sup>, Prometheas dedicated an evening to the poetry of Christopher Agritellis. Professor J. Anton, Distinguished Professor of Greek Philosophy and Culture at the University of South Florida presented and analyzed the poet's work with emphasis on the meaning and philosophy of Agritellis' poetry as well as on the inner force that inspires him. Professor Anton captivated the audience with his superb analysis and passionate presentation while Christopher Agritellis impressed everyone with his exceptional poetic talent, which was unknown to many of us even though we have known him for years. It was a memorable evening, indeed.

This event also commemorated the OXI Day, with a brief talk by the President of Prometheas Lefteris Karmiris, about the historic refusal of the Greek people on October 28, 1940, to allow the Italian army to march freely through their borders, a refusal that triggered the war against Greece.

***Prometheas has a new Board of Directors after the elections that took place on Thursday, October 13, 2005:*** In accordance with its constitution, the Hellenic Society

Prometheas convened a General Assembly meeting and elected a new Executive Board. The departing Board reported on its accomplishments during the last two years. [see detailed results in the attached flyer](see attached flyer with detailed results)

***Prometheas has a new Board of Directors after the Elections which took place on Thursday, October 13, 2005:*** In accordance with its constitution, the Hellenic Society Prometheas convened a General Assembly meeting and elected a new Executive Board. The departing Board reported on its accomplishments during the last two years. [see detailed results in the [attached flyer](#)]

### ***Misc. News***

***From Greece, Food-Friendly and Affordable***  
By Michael Franz, Washington Post Company

Wednesday, August 11, 2004; Page F01

If you are eating Greek food, you've got a good reason to try Greek wine. If you are just trying to get into the Olympic spirit, you've got another reason. However, my experience suggests that the only reason you really need to try Greek wine is a bottle of Greek wine. Because Greek wines rock.

Given the timing of this column, I wouldn't blame you for suspecting me of Olympic opportunism. Yet the fact is that I've profiled Greek wines here four times in the recent past and for good reasons: They are among the world's most distinctive and food-friendly wines and are seriously underappreciated by most American consumers.

If your recollection of Greek wine carries the baggage of Retsina (a traditional wine containing pine resin that has its defenders, among whom I do not number) or of something oxidized or awkwardly sweet from the bad old days, I'm pleased to report such stuff has given way to fresh, vivid wines, both white and red.

Vine training and winemaking are very ancient practices in Greece. Archaeological evidence indicates that wine was significant in Greek and Minoan culture well before the advent of the ancient Olympic games, as long as 3,000 years ago.

Winemaking in Greece has continued uninterrupted since that time, though centuries-long occupation of the country by the teetotaling Ottoman Turks curtailed it considerably and also severed its connection to Europe. Independence and establishment of a modern Greek state promised a wine renaissance, but that promise went unfulfilled due to the disruptions of two world wars and a civil war.

Vinous modernity came even later to Greece than to late bloomers such as Portugal and southern Italy, but come it did, and by the 1980s Greek wines began showing dramatic improvements. The prime catalysts were temperature-controlled fermenters and the first generation of scientifically trained viticulturalists and winemakers. But the deepest roots of the current resurgence spring from the land itself.

Vineyards are speckled across much of Greece's mountain slopes, broad plains and beautiful islands in the Aegean and Ionian seas. Vineyard soils are as varied as the country's topography, and, with more than 300 indigenous grape varieties at their disposal, Greek winegrowers have a remarkably varied palette from which to craft interesting wines. Imported grapes have also done well, including the usual suspects: Cabernet Sauvignon, Merlot and Chardonnay. However, recent improvements in equipment and expertise have proved that Greece's best native grapes can make truly extraordinary wines, and among these the most clearly outstanding are Moschofilero and Assyrtiko on the white side and Agiorgitiko and Xynomavro on the red.

Judging solely by latitude, one might guess that most of Greece is too hot to make interesting wine. Yet many vineyards are cooled by elevated altitudes or by proximity to the seas, so that, judging solely by the wines, one might never guess that Greece is a hot country. Few whites or reds exhibit the high alcohol, low acidity or general heaviness of wines from hot growing regions, and the great majority are either light- or medium-bodied.

As a result, these wines tend to be refreshing rather than tiresome and are extremely versatile with food -- but not so heavy or rough as to require it. Only wines made from Xynomavro are consistently too tannic to drink on their own, but even they will behave themselves when partnered with cheese, and Greece's glorious feta cheeses perform this function deliciously.

This is one of many terrific pairings of Greek wines and foods, as you can discover from the recipes on Page 4, all of which are accompanied by wine recommendations based on trials of the dishes with wines reviewed here. Reviews appear in order of preference below, with regions of origin, approximate prices and importers indicated in parentheses:

## WHITE WINES

Moschofilero: This wonderful variety is grown predominantly in the northern Peloponnese, yielding wines that are fresh and zesty but also soft in texture and easy to enjoy. The best current releases are Skouras (Arcadia) 2003 (\$15, Dionysos and Constantine), which features floral aromas, fruit that is light and fresh and appealing mineral notes in the finish. Also excellent and relatively widely available is Boutari (Mantinia) 2003 (\$14, Paterno), which is generous with delicious melon flavors and just the right touch of citrus fruit for cut and clarity. Kotrotsos (Mantinia) "Erasmios" 2003 (\$10, Dionysos) offers a remarkable amount of fresh, fruity fun for 10 bucks.

Santorini: Santorini is among the most famous and beautiful of all the Greek isles, and it produces one of the world's most distinctive wines. Gavala Vineyards 2003 (\$13, Dionysos) is packed with the exotic aromas and flavors; notes of minerals, baked fruit and wet straw are only the most prominent of many little nuances. Santo Wines "Nykteri" 2003 (\$12, Dionysos) is a little less funky by comparison, but it is hardly lacking for distinctiveness. Trust me on this: These wines seem a bit odd at first but become more convincing with every sip, and prove phenomenally interesting with almost any food appropriate for white wine.

Blends: Greek winemakers -- like their Australian counterparts -- are inventive blenders. Consistently outstanding is Biblia Chora (Pangeon) 2003 (\$15, Vina Mediterranean), a superb, 50-50 blend of Assyrtiko and Sauvignon Blanc. Light in body but packed with citrus flavor, with undertones of minerals, straw and smoke, it is a great sipper and a terrific partner for all sorts of foods. Costa Lazaridis (Macedonia) "Amethystos" 2003 (\$15.75, Nestor) is just as delightful and equally versatile, with a core of Sauvignon Blanc augmented with a little Semillon and Assyrtiko. Strofilia (Anavissos) 2003 (\$16.50, Dionysos) is soft and fruity but also intricate, with mineral undertones and excellent balance. Kir-Yianni (Florina) "Samaropetra" 2003 (\$15, Vina Mediterranean) is made from unspecified percentages of Sauvignon Blanc, Gewurztraminer and Roditis, which may sound like strange bedfellows to those who know the grapes but which produce a wonderful interplay between crisp citrus notes and soft floral ones. Skouras (Peloponnese) "White" 2003 (\$8, Diamond) may be a little lacking in imagination where the name is concerned, but the wine is a real winner for the money, with terrific balance between juicy, generous fruit and fine mineral edging.

Malagousia: This grape can produce exciting wine when well made, and Gerovassiliou (Epanomi) 2003 (\$21, Vina Mediterranean) is so much fun that it seems vaguely illegal, with expressive floral aromas, rich, soft fruit and just enough acidity to keep the wine in line.

## RED WINES

Rosé: High-class dry rosé is greatly appreciated in most Mediterranean countries for its great versatility with summer foods, and Kir-Yianni (Amyndeon) "Akakies" 2003 (\$11, Vina Mediterranean) offers a case in point. It is impeccably dry but hardly austere, with wonderful strawberry- and red cherry-scented fruit and a long, clean finish. It was the most versatile of all the wines tasted with today's recipes.

Agiorgitiko: This grape (sometimes transliterated as "St. George") produces wines that are deep and satisfying in flavor but soft and rounded in texture. A mature wine that shows the grape at the top of its game is V.Q.P.R.D. (Nemea) 1999 (\$14.50, Atlantic), which is made by the Nemea Co-op but shows the class of a fine estate wine. Gaia (Peloponnese) "Nótios" 2003 (\$16, Athenee) is still too young to show its inevitable complexity, but at this stage it provides a perfect example of Agiorgitiko's signature fruit profile of intermingled red and black berries.

Skouras (Nemea) 2001 (\$19, Diamond) splits the difference between youthful fruitiness and mature complexity.

Xynomavro: This is the greatest grape of northern Greece, and though it is always structured with tannin and acidity, it can make wines of supreme intricacy when fully ripened. Karydas (Naoussa) 2000 (\$21, Vina Mediterranean) is a brilliant example, with little complexities recalling dark berries, black cherries, roasted meats, tobacco and smoke. Kir-Yianni (Naoussa) "Ramnista" 1999 (\$20, Vina Mediterranean) shows much the same character in a slightly subtle form, and though it is clearly second in the pecking order here, it is a fine rendition from a tough vintage.

Merlot: The world suffers no shortage of Merlot, and I'd not devote space to it here if not for Costa Lazaridis (Drama) Chateau Julia 2002 (\$21, Nestor). With plummy fruit, fine smoky undertones and a smooth finish, this is exactly what most consumers desire -- but rarely receive in such convincing form -- from Merlot.

Blends: These can work as well with red grapes as with whites, though the reds often involve French grapes and thus taste more familiar. Domaine Tselepos (Tegea) Cabernet/Merlot 2001 (\$18, Athena) is concentrated and meaty, with expressive fruit recalling blackberries and plums. Costa Lazaridis (Macedonia) "Amethystos" 2002 (\$20, Nestor), made from Cabernet Sauvignon, Merlot and Limnio, offers delicate but delicious flavors of dark cherries, black plums and wood smoke. Kir-Yianni (Macedonia) "Paranga" 2001 (\$19, Vina Mediterranean) is a successful synthesis of Greece's two greatest red grapes (Xynomavro and Agiorgitiko), with deep flavors but light body that permits successful pairing with fish or any light meat. Manousakis (Crete) "Nostos" 2001 (\$18, Hand Picked Selections) is a successful, medium-bodied blend of Syrah, Grenache and Mourvedre, with excellent balance and integration. Finally, Skouras (Peloponnese) "Mediterranean Red" 2003 (\$8, Diamond) is a terrific bargain with soft, juicy, thoroughly charming fruit.

© 2004 The Washington Post Company

*We also include some brief pieces written by our member Rigas Kappatos from his visit in Paris, France*

## **Η ΤΟΥΡΚΑΛΑ ΖΩΓΡΑΦΟΣ ΦΙΛΙΣ ΚΑΡΣΑΝ**

Μια ελληνοτουρκική προσέγγιση στο Παρίσι

Γνώρισα την Φιλίς Καρσάν (Filiz Karsan) εδώ και κάπου είκοσι χρόνια. Μου την σύστησε η Περουβιανή διεθνήτρια ορχήστρας Κάρμεν Μοραλ, που με τη σειρά της την γνώρισε στην Κων/πολη, όταν ήταν διεθνήτρια της Όπερας σ' αυτή την πόλη. Τώρα μένουν στο Παρίσι.

Είναι αχώριστες φίλες και κάθε φορά που πηγαίνω με τη γυναίκα μου στο Παρίσι, πρώην συμμαθήτρια της Κάρμεν στο Ωδείο της Λίμα, βλέπουμε και κουβεντιάζουμε, ασφαλώς, και με την Φιλίς. Έτσι, πολύ πριν από την έναρξη των συνομιλιών με την Τουρκία για την ένταξή της στην Ευρωπαϊκή Ένωση, ακόμα πιο πριν από το ζεϊμπέκικο του Γιώργου Παπανδρέου και τις κουμπαριές του Καραμανλή, εγώ είχα αρχίσει τη δική μου ελληνο-τουρκική προσέγγιση, στο Παρίσι, με την ζωγράφο Φιλίς Καρσάν!

Η Φιλίς γεννήθηκε στην Κων/πολη ή Ιστανμπούλ, αλλά η γιαγιά από τον πατέρα της ήταν Γαλλίδα. Σπούδασε στο Γαλλικό Κολλέγιο της Ιστανμπούλ, Notre Dame de Sion, και σχέδιο και ζωγραφική στη Σχολή Καλών Τεχνών του Παρισιού. Και οι δύο παππούληδες και ο προπάππος από τον πατέρα της ήταν ζωγράφοι. Το ίδιο και η Γαλλίδα γιαγιά της. Η αδελφή της, που μένει στην Τουρκία, έχει ένα εργαστήριο κεραμικής τέχνης. Με άλλα λόγια, η Φιλίς έχει τη ζωγραφική στο αίμα της, που λέμε. Ο πατέρας της είναι αρχιτέκτονας και η μητέρα της διακοσμήτρια εσωτερικών χώρων.

**“Όταν είμαστε μικρές με την αδελφή μου, αντί να παίζουμε με κούκλες, παίζαμε κάνοντας σχέδια σε ό,τι χαρτιά βρίσκαμε. Πάντα, από μικρό παιδί, ήθελα να γίνω ζωγράφος”**

λέει. Σήμερα είναι μια φτασμένη καλλιτέχνιδα. Τα έργα της, κυρίως ακουαρέλες, είναι λεπταίσθητες μινιατούρες χρωμάτων και σχεδίων όπου κυριαρχεί μια γυναικεία χάρη, ένας αέρας σιγουριάς στην πινελιά, μια συμμετρία τους συνδυασμούς αντικειμένων και χώρων, κι ένα καίριο αισθητήριο στην επιλογή των θεμάτων. Είναι μια ειρηνική μέθεξι με έναν αδιόρατο αέρα μελαγχολίας.

**“Με ενδιαφέρουν οι λεπτομέρειες στους πίνακές μου και μου αρέσει να ζωγραφίζω τους ανθρώπους στη δουλειά τους. Προτιμώ την ακουαρέλα από το λάδι. Μία από τις αιτίες είναι ότι στεγνώνουν πιο γρήγορα και μπορώ να προχωρήσω στον επόμενο πίνακα.”**

Τα έργα της είναι τόσο περιζήτητα στην Τουρκία, ώστε δεν προλαβαίνει να ζωγραφίσει αρκετούς πίνακες για τις γκαλερί με οποίες είναι συμβεβλημένη. Αυτός είναι κι ένας από τους λόγους που δεν μπορεί να εκθέτει πιο συχνά στο Παρίσι. Της είπα πως θα μπορούσε να εκθέσει και στην Αθήνα. Τα χρώματά της είναι τόσο λυρικά, ζωντανά και καλαίσθητα, που θα κατακτούσε κι εκεί τους ρέκτες στο χώρο της ζωγραφικής. Το πρόβλημα, όμως, παραμένει η παραγωγή.

**“Πιστεύω πως οι άνθρωποι έχουν τη δυνατότητα να καταλάβουν ο ένας τον άλλο μέσα από την τέχνη, κι όταν αυτό συμβαίνει έχουμε λιγότερη βία και περισσότερη κατανόηση”**

παρατηρεί η Φιλίς υπομειδιώντας σαν να συλλογίζεται κάτι πέρα από τη συζήτησή μας.

Το όνομά της έχει προ πολλού συμπεριληφθεί στην Εγκυκλοπαίδεια Τέχνης της Τουρκίας, πλάι στου παππούλη του προπάππου και της γιαγιάς της.

**“Τ ο σπίτι μας στην Ιστανμπούλ ήταν γεμάτο αντίγραφα ελληνικών γλυπτών. Και όταν ήμουν μικρή, ένα μέρος από τους οικογενειακούς μας φίλους ήταν Έλληνες. Στη Σχολή Καλών Τεχνών, το μάθημα του σχεδίου ήταν εν μέρει βασισμένο στα έργα της ελληνικής γλυπτικής. Εάν οι πολιτικοί άφηναν τους Έλληνες και τους Τούρκους να αποφασασίσουν μόνοι τους, χωρίς τη δική τους παρέμβαση, πιστεύω πως θα μπορούσαν να ζήσουν ειρηνικά. Αυτό διαπιστώνω από τις αλλαγές που βλέπω στην Τουρκία”**

παρατηρεί. Από τους σύγχρονους Έλληνες ζωγράφους γνωρίζει και εκτιμάει το έργο του Φασιανού. Από πού εμπνέεται;

**“Όπου βρεθώ. Περπατώντας στους δρόμους, βλέποντας τα παλιά σπίτια, τους ανθρώπους στη δουλειά τους, παρατηρώντας τα πουλιά, τα δέντρα, τα ζώα. Στην Ιστανμπούλ αυτήν τη στιγμή υπάρχει ένας ολόκληρος οργανισμός εκθέσεων, όπου συναντάς κάθε είδους τάσεις και τεχνοτροπίες, ντόπιες και ξένες, από τον διεθνή χώρο. Αυτό είναι πολύ θετικό για τη ζωγραφική.”**

Εργάζεται πυρετωδώς γιατί τον επόμενο χρόνο, εκτός από την Ιστανμπούλ θα εκθέσει στην Άγκυρα και στο Μπαλούκ Εσχίρ.”

Η Φιλίς Καρσάν πηγαίνει στην Τουρκία δυο φορές το χρόνο. Είναι εναντίον του εξτρεμιστικού ισλαμισμού και εναντίον οποιουδήποτε εξτρεμισμού. Οι αρχαίες ελληνικές πόλεις στην Τουρκία ήταν ελληνικές και οι Ίωνες φιλόσοφοι ήταν Έλληνες γι αυτήν. Το λέω σε αντιδιαστολή με την θέση του τέως Προέδρου της Τουρκικής Δημοκρατίας, Τουργκούτ Οζάλ, που θέλει τον Όμηρο Τούρκο και τους Έλληνες φιλοσόφους της Ιωνίας “Τούρκους φυσιολόγους!”.

Ελπίζω σύντομα να συγκεντρώσει αρκετά έργα η Φιλίς Καρσάν για να εκθέσει και στην Αθήνα. Με την εκπληκτική ζωγραφική της, οι πίνακές της θα γίνουν κι εκεί ανάρπαστοι, όπως και στην πατρίδα της. Εξ’ άλλου, με την έναρξη διπραγματεύσεων της Τουρκίας με την Ευρωπαϊκή Ένωση για την ένταξή της, όλα παίρνουν μια νέα τροπή στις σχέσεις των δύο λαών και, ασφαλώς στην τέχνη.

Ρήγας Καππάτος

## **ΤΑΞΙΔΕΥΟΝΤΑΣ**

**Παρίσι: μια επίσκεψη στα μουσεία**

Παρ' ότι αυτήν τη φορά η επίσκεψή μου στο Παρίσι ήταν χρονικά περιορισμένη, δεν παρέλειψα, όπως πάντα, να κάνω την επίσκεψή μου στο Μουσείο του Λούβρου. Και κάθε φορά, πριν από την επίσκεψη, έχω κυρίως στο νου μου ένα συγκεκριμένο έργο που θέλω να ξαναδώ: τη Νίκη της Σαμοθράκης.

Είναι πάντα εκεί, στην κορυφή της σκάλας (πρώτα ήταν η κεντρική είσοδος, τώρα όχι), πάνω σ' ένα μεγάλο αδούλευτο κομμάτι μάρμαρο που μοιάζει με πλήρη πλοίου. Εκεί ετοιμάζεται για το αιώνιο πέταγμά της.

Υπάρχουν άπειρα μοναδικά αριστουργήματα σ' αυτό το μουσείο. Τίποτα όμως μοναδικότερο και εντυπωσιακότερο από την σύμμαχο του Διός στην Τιτανομαχία στην κορυφή της σκάλας της.

Κάτω, στην αρχή της σκάλας και πίσω, στο κέντρο μιας αίθουσας του ισογείου, είναι στημένη στην ερωτική αλλά σοβαρή στάση της η Ελληνίδα αδελφή της Νίκης: η Αφροδίτη της Μήλου.

Πουθενά αλλού, σε ολόκληρο το μουσείο, με εξαίρεση, ίσως, τη Μόνα Λιζα του Λεονάρντο ντα Βίντσι, δεν υπάρχει τόσος κόσμος συγκεντρωμένος για να θαυμάσει την τέχνη στο απόγειο της εκφραστικής τελειότητάς της όσο μπροστά στις δύο Ελληνίδες θεές, που καθημερινά συνεπαίρνουν τους επισκέπτες: η μία με την ετοιμασία του πετάγματός της, η άλλη με την ερωτική και σοβαρή στάση της. Ιδιαίτερα με την Αφροδίτη της Μήλου, όπου η αίθουσα είναι πιο περιορισμένη από τη σκάλα της Νίκης, εκεί δημιουργείται το αδιαχώρητο.

P.K.

## Η “Μεγάλη έκρηξη”

Το Μουσείο Σύγχρονης Τέχνης Ζωρζ Πομπιντού ήταν -κατά τη γνώμη του υποφαινόμενου- αποτυχία από την αρχή. Το μουσείο αυτό υπέφερε πάντα από έλλειψη αισθητικής αρτιότητας. Ακόμα και στην ίδια την ψυχρή, ατσαλένια και απωθητική κατασκευή του, με την εκζητημένη, δήθεν μπρετονική (σουρρεαλιστική) του εμφάνιση, μοιάζει να μην απογείωσε ποτέ κάποιον επισκέπτη με μια ιδιαίτερη συγκίνηση. Τόσο οι μόνιμες όσο και οι περιστασιακές προς έκθεση συλλογές του αποτελούνται, κυρίως, από έργα δευτερεύουσας σημασίας. Το έχω επισκεφθεί πολλές φορές για τα περιορισμένα σε αριθμό αξιόλογα έργα που διαθέτει.

Ο παραπάνω σνομπιστικός τίτλος της έκθεσης που διατυμπάνιζαν οι ιθύνοντες του μουσείου όλο το καλοκαίρι, και που θα διαρκέσει ίσαμε το Μάρτη του 2006, δεν έχει να κάνει με κάποια ειδική έκθεση, αλλά με μια ανακατάταξη των είδη υπαρχόντων έργων με διαφορετικό τρόπο. Αντί, δηλαδή, τα έργα που διέθεταν να εκτίθενται κατά καλλιτέχνες, χρονολογικά, διευθετήθηκαν και εκτίθενται κατά θέματα. Π.χ., Χάος, Ακρωτηριασμός, Γεωμετρικός χώρος, Υβρίδια, Έρωτας, κλπ. Κάτω από αυτούς τους τίτλους βάνουν όσα έργα έχουν από το κάθε θέμα.

Μ' αυτό τον τρόπο, όμως, στερούν τη δυνατότητα στον επισκέπτη να δει συγκεντρωμένους τους αξιόλογους πίνακες που διαθέτει το μουσείο στις συλλογές του. Έτσι, αν είχαν, ας πούμε, μισή ντουζίνα έργα του Πικάσο ή του Μπρακ, αυτά τώρα



έχουν διασπαρθεί με άλλα, υποδεέστερα, που υποτίθεται μοιράζονται το ίδιο θέμα. Κι άντε να ξεχωρίσεις ποιο είναι το θέμα ενός κυβιστικού πίνακα, ας πούμε.

Η επίσκεψή μου μ' έκανε να αισθανθώ ότι σπατάλησα χρόνο που θα μπορούσα να τον διαθέσω στο Λούβρο ή στο περίφημο Μουσείο ντ' Ορσέ, με τις εκπληκτικές συλλογές του εξπρεσιονιστών και μπρεσιονιστών καλλιτεχνών, αλλά και σύγχρονων. Ή, ακόμα, να πάω μια βόλτα στη Μονμάρτρη.

P.K.

### **Μια μοναδική έκθεση στο Μουσείο της Σκάλας του Μιλάνου**

Ταξιδεύοντας με το τρένο από το Παρίσι (αν αγοράσεις το εισιτήριο έξω από την Ευρωπαϊκή Ένωση, το ταξίδι με τρένο στοιχίζει το μισό), σταματήσαμε για μερικές μέρες στην ωραία πρωτεύουσα του ιταλικού Βορρά, το Μιλάνο.

Μια επίσκεψη στην περίφημη Μητρόπολη του Μιλάνου, το Duomo, με τα μοναδικά υαλοπαράθυρα (βιτρό) είναι απαραίτητη, τόσο εντυπωσιακό είναι αυτό το οικοδόμημα. Ένα άλλο μοναδικό αξιοθέατο είναι ο πύργος των Σφόρτσα. Διαθέτει ακόμα και σπουδαίο μουσείο με μια πλούσια συλλογή έργων Ιταλών ζωγράφων της Αναγέννησης. Οι Σφόρτσα ήταν εκείνοι που προσέλαβαν τον Λεονάρντο ντα Βίντσι για να τους βοηθήσει με τις μηχανές του στην οχύρωση της πόλης.

Τις μέρες που βρισκόμουν εκεί, προχωρημένος Σεπτέμβρης, λειτουργούσε ακόμα με παράταση στο Μουσείο της Σκάλας του Μιλάνου μια εκπληκτική έκθεση αφιερωμένη στη μνήμη της Μελίνας Μερκούρη. Ο τίτλος της ήταν “Ελληνικοί μύθοι και αρχαίο δράμα στη Σκάλα του Μιλάνου”. Είχε αναγγελθεί ότι θα διαρκούσε μόνο ίσαμε τις 28 Αυγούστου, αλλά παρατάθηκε λόγω αυξημένης προσέλευσης κοινού. Μαζί με τα μόνιμα έργα του Μουσείου, πορτραίτα και προτομές καλλιτεχνών, κυρίως, από την μακριά ιστορία του διάσημου θεάτρου, εξετίθοντο και οι αφίσες των πρώτων παραστάσεων διάφορων μελοδραμάτων εμπνευσμένων από την Ελληνική Μυθολογία όπως, π.χ., η πρεμιέρα της Μήδειας του Κερουμπίνι, ο Οιδίποδας Τύραννος του Στραβίνσκυ, κτλπ.

Στην έκθεση, που είχε προηγουμένως παρουσιασθεί υπό την αιγίδα του Συμβουλίου της Ευρώπης, με τον τίτλο “Μια σκηνή για τον Διόνυσο”, και που επιμελήθηκε ο Σπύρος Μερκούρης, συμπεριλαμβάνονταν κοστούμια, σκηνικά, φωτογραφίες από γνωστές παραστάσεις αρχαίου δράματος, κτλπ. Σκοπός της ήταν να καταδειχθεί η δύναμη, η συνέχεια και η συγγένεια του αρχαίου ελληνικού πολιτισμού με την κατ' εξοχή ιταλική εκδοχή του αρχαίου δράματος: το μελόδραμα, του οποίου η Σκάλα αποτελεί αδιαμφισβήτητη κοιτίδα. Ο σκοπός της έκθεσης επιτελέστηκε πλήρως. Συγχαρητήρια στους οργανωτές.

P.K.

**Φλωρεντία**

Κατεβαίνοντας πάντα με το τρένο για να πάρουμε το Φέρρυ για την Πάτρα, από την Αγκώνα, σταματήσαμε τέσσερις μέρες στη Φλωρεντία.

Για τί να πρωτομιλήσει κανείς γι αυτή την πόλη; Πώς να περιγράψεις την Γκαλλερία ντέλι Ουφίτσι! Η Φλωρεντία είναι ολόκληρη ένα μουσείο! Έβρεχε τις δύο από τις τέσσερις μέρες και η πόλη των Στρότσι έμοιαζε σαν να ήταν τυλιγμένη σε ένα μεσαιωνικό πέπλο, βυθισμένη σε λογισμούς.

Το μόνο που μπορεί να κάνει ο επισκέπτης, εκτός από το να την περπατήσει και να επισκεφθεί τα μουσεία της Φλωρεντίας, είναι να βυθιστεί κι αυτός σε σκέψεις, γύρω από το λαμπρό παρελθόν της.

Να φαντασθεί τον Δάντη να κουβεντιάζει σε μια πλατεία με το “καλύτερό του φίλο”, Γκουίντο Καβαλκάντι, τον πρώτο, χρονολογικά, Ιταλό άξιο να φέρει τον τίτλο του ποιητή, που ο Δάντης ψήφισε υπέρ της εξορίας του επειδή μαχαίρωσε σ’ ένα από τα στενορίμια έναν πολιτικό αντίπαλο, λίγο πριν εξορίσουν για πάντα και τον ίδιο. Γιατί τα πολιτικά πάθη στη Φλωρεντία, την κατ’ εξοχή πόλη της Ιταλικής Αναγέννησης, ήταν εξίσου βαθιά όπως τα κόκκινα και τα βυσσινί χρώματα των ζωγράφων της. Στην εξορία του, ο Καβαλκάντι έγραψε λίγο πριν πεθάνει την περίφημη μπαλλάντα: “Αφού δεν έχω ελπίδα να επιστρέψω / ποτέ πια στην Τοσκάνη”. Ή, ακόμα, ο επισκέπτης μπορεί να φαντασθεί τον Νικολό Μακιαβέλλι να περπατάει στα στενορίμια συλλογίζόμενος τις εξουσίες των Στρότσι, ή, πάλι, να φαντασθεί τον Τζιόττο και τον Τσιμαμπούε να συζητούν για τη γραμμή των οικοδομημάτων και για φωτοσκιάσεις· ή τον Μποτιτσέλλι, να φαντάζεται πώς ήταν ο πίνακας “Η συκοφαντία” του Συκιόνιου ζωγράφου Απελλή, κατά την περιγραφή του Λουκρήτιου, για να φτιάξει τη δική του “Συκοφαντία”, που βλέπεις στη Γκαλλερία ντελι Ουφίτσι και που θα συμβολίσει τη Αναγέννηση της Αφροδίτης και του αρχαίου ελληνικού και ρωμαϊκού πολιτισμού. Στη Φλωρεντία έζησαν και δημιούργησαν ο Ντονατέλλο, Ο Λεονάρντο, ο Μπρουνελέσκι, ο Ρούμπενς και τόσοι τόσοι άλλοι. Εδώ έζησε και κυριάρχησε για λίγο καταστρέφοντας ό,τι μπορούσε και ο καταχθόνιος θρησκομανής Σαβοναρόλα!

Ξαφνικά άρχισαν να χτυπάνε οι καμπάνες από τις διάφορες επιβλητικές εκκλησιές της πόλης. Σκέτο πανδαιμόνιο. Τα εκπληκτικά αυτά οικοδομημάτα είναι τόσο πολλά, σε σύγκριση με το μέγεθος της πόλης, και οι καμπάνες τόσο δυνατές, που ένα καμπαναριό θα έφτανε για να καλέσει τους πιστούς. Αλλά η κάθε εκκλησία θέλει να φτάσουν οι ήχοι από τις δικές της καμπάνες στα ώτα του Γιαραμπί που κατοικεί στα ουράνια (παρέα με τον δικό μας Δία, ίσως;) και να του υποβάλλει τα σέβη της. Μέσα στο πανδαιμόνιο σκέφτηκα: πώς να ξεχωρίζει ο Γεχωβάς ποιές καμπανιές έρχονται από ποιο καμπαναριό; Να προτιμούσε (όταν σήμαιναν, γιατί δεν έχει πια καμπάνες) τις λεπτέσθητες καμπανιές από το καμπαναριό του Τζιόττο, ή τις χοντροκαμπάνες της Σάντα Μαρία Νοβέλλα;

Να κι άλλου είδους σκέψεις που μπορεί να σου γεννηθούν στη Φλωρεντία!

P.K.

## Σιένα

Κάπου δυο ώρες με το τοπικό τρένο από τη Φλωρεντία βρίσκεται η Σιένα. Πρωτεύουσα της ομώνυμης επαρχίας της Τοσκάνης, η περιτειχισμένη, παλιά πόλη

μοιάζει σα να έχει βγει ανέγγιχτη από το Μεσαίωνα. Με τα γοθτικά κτίρια και τα ανηφοροκατηφορικά της δρομάκια, ξεκινώντας από το σταθμό των λεωφορείων που πηγαίνουν τους επισκέπτες στο σταθμό του τρένου (κι αυτός έξω από τα τείχη), μοιάζει ολόκληρη ένα μουσείο γοθτικής αρχιτεκτονικής. Για τη διακόσμηση της τεράστιας Μητρόπολης της Σιένα, ένα οικοδόμημα του 11ου αιώνα, εργάστηκαν οι Νικολό και Τζιοβάννι Πιζάνο.

Το οικοδόμημα αυτό, ανάμεσα σε άλλα περίεργα, έχει και το εξής χαρακτηριστικό: όλο το δάπεδο της κολοσσιαίας εκκλησίας είναι μαρμάρινο με χαραγμένες πάνω του παραστάσεις. Ένα μέρος από αυτές τις παραστάσεις είναι απεικονίσεις από την Ελληνική Μυθολογία. Μέτρησα τα ονόματα πέντε διαφορετικών Σιβυλλών! Προσπάθησα να εξιχνιάσω το μυστήριο του γιατί, αλλά δεν τα κατάφερα ούτε ρωτώντας ούτε εντυφώντας στην ιστορία της τεράστιας εκκλησίας.

Σε μία από τις κατηφόρες της πόλης, την πιο απότομη, ο επισκέπτης βρίσκεται ξαφνικά μπροστά σε μια μεγάλη πλατεία: την Πιάτσα ντελ Κάμπο, με εστιατόρια γύρω-γύρω, όπου ο επισκέπτης μπορεί να δοκιμάσει την περίφημη τοσκάνικη κουζίνα. Στο δυτικό μέρος της πλατείας είναι το περίφημο Παλάτσο ντελ Πόπολο= Παλάτι του Λαού, ένα επιβλητικό οικοδόμημα γοθτικού ρυθμού. Εκεί ο επισκέπτης μπορεί να θαυμάσει έργα των ζωγράφων της Σχολής της Σιένα όπως: του Γκουίντο ντι Σιένα, των αδελφών Λορεντζέτι, του Σιμόνε Μαρτίνι, κ.α.. Επίσης από τη Σιένα ήταν ο διάσημος ζωγράφος Ντούτσιο ντι Μπουονινσένια.

Η περιοχή της Σιένα είναι οινοπαραγωγική, αλλά παράγει και το γνωστό, στην Ιταλία, πολύ χαρακτηριστικό κοκκινοκίτρινο μάρμαρο με τα ροδαλά και μαύρα νερά. Ένα από τα πανεπιστήμια της Σιένα ιδρύθηκε τον 13ο αιώνα!

P.K.

## ΜΙΑ ΕΚΔΡΟΝΗ ΣΤΗΝ ΠΡΩΤΕΥΟΥΣΑ ΤΗΣ ΝΟΡΜΑΝΔΙΑΣ

Παίρνει περίπου μιάμιση ώρα με αυτοκίνητο από τό Παρίσι να φτάσεις στη Ρουέν, την Πρωτεύουσα της Νορμανδίας.

Ο αυτοκινητόδρομος ακολουθεί την πορεία του Σηκουάνα, βόρεια βοτιοδυτικά, καθώς ελίσσεται με τις πράσινες όθχες του μέσα από ένα τοπίο ομαλών λόφων και πεδιάδων, όλων καλλιεργημένων ίσαμε το τελευταίο τετραγωνικό μέτρο γης.

Η καλλιέργεια δίνει την αίσθηση μιας φυσικής υγείας στο τοπίο. Είναι κάτι που επιδρά θετικά στη διάθεση του ταξιδιώτη και ειρηνεύει την ψυχή. Ένας ακαλλιεργητος κάμπος είναι κάτι που απωθεί τον άνθρωπο, αναγάγει σε μια κατάσταση χωρίς αυτόν και μοιάζει κάπως με μια εγκατελειμμένη κατοικία, που χωρίς την ανθρώπινη παρέμβαση, χωρίς την παρουσία των ενοίκων, είναι αφημένη στις διαθέσεις των ανέμων, της βροχής και του πανδαμάτορος χρόνου για να την ρημάξει.

Ο πολύς κόσμος σήμερα ταυτίζει τη Νορμανδία με την απόβαση των συμμαχικών δυνάμεων στον Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο, με το κοιμητήρι των πεσόντων που βλέπουμε στην τηλεόραση, με τις απότομες ακτές που δείχνουν οι ταινίες αναπαράστασης αυτής της απόβασης.

Η πρωτεύουσα της Νορμανδίας, η Ρουέν, είναι λιμάνι, χτισμένο στις όχθες του Πλωτού Σηκουάνα (la Seine Maritime) πολύ πιο μέσα από τις εκβολές του ποταμού στον Ατλαντικό. Και παρά την απόσταση που την χωρίζει από το Παρίσι, λειτουργεί σαν επίνειό του, διακινώντας τεράστιες ποσότητες εμπορευμάτων, ενώ η ίδια η πόλη είναι χώρος λειτουργίας μεγάλων βιομηχανιών: χημικών προϊόντων, χαρτοβιομηχανίας, φαρμάκων, κτλπ.

Στην ιστορία, η Νορμανδία και η πρωτεύουσά της υπήρξαν θύματα πολλών επιδρομών. Στον περίφημο Πόλεμο των Εκατό Χρόνων με την Αγγλία, στη Ρουέν δικάστηκε, καταδικάστηκε και κήκε ζωντανή το 1431 η νεαρή ηρωίδα Ζαν ντ' Αρκ. Στη θέση του μαρτυρίου της, στη μέση ενός μικρού ροδανθώνος, έχει τοποθετηθεί μια απλή στήλη, υπομνησκοντας το γεγονός· πλάϊ σ' ένα εκκληκτικό εκκλησιαστικό οικοδόμημα σε σχήμα πανοπλίας που καταλήγει στην αιχμή ενός σπαθιού. Όντως μοναδική επινόηση!

Ο κεντρικός δρόμος της Ρουέν, πεζόδρομος καταστημάτων και εστιατορίων, χωρίζεται στη μέση από τον πύργο του μεσαιωνικού Χοντρού Ρολογιού (La Grosse Horloge), έτσι το λένε και γκρεμίστηκε με τους βομβαρδισμούς στο Δεύτερο Παγκόσμιο Πόλεμο, αλλά ξαναχτίστηκε ακριβώς όπως ήταν. Όλα τα σπίτια σ' αυτόν το δρόμο είναι παλιά ή αναπαλαιωμένα και δίνουν την εντύπωση στον επισκέπτη ότι βρίσκεται σε άλλην εποχή. Σε ένα σημείο αυτού δρόμου, είναι το σπίτι του διάσημου θεατρικού συγγραφέα Πιερ Κορνέϊγ ή Κορνήλιου, σ' αυτό γεννήθηκε το 1606 και πέθανε το 1684. Επίσης, στη Ρουέν γεννήθηκε το 1821 και έζησε ίσαμε το θάνατό του ο Γκουστάβ Φλωμπέρ, ο συγγραφέας της Μαντάμ Μποβαρύ και ένας από τους μεγάλους δασκάλους του γαλλικού ρεαλισμού.

Εκτός όμως από την σπουδαία σε πυκνότητα ιστορία της ή, πιο σωστά, μέρος αυτής της ιστορίας αποτελεί η Μητρόπολη της Ρουέν, την οποία έκανε διάσημη ο ιμπρεσιονιστής ζωγράφος Κλωντ Μονέ. Ο Μονέ ζωγράφιζε την εκκλησιά απανωτά, σε μια σειρά πινάκων που όλοι έχουν τον ίδιο τίτλο: “Ο καθεδρικός ναός της Ρουέν”, και όλοι έχουν ζωγραφιστεί σε διαφορετικές ώρες της ημέρας, προσπαθώντας λες να

συλλάβει και να δώσει την αλλαγή εντύπωσης του οικοδομήματος μέσα από την αλλαγή του φωτός. Στους πίνακές του, ο Καθεδρικός ναός της Ρουέν δεν είναι ποτέ ίδιος!

Αυτό σε ό,τι αφορά την εξωτερική εμφάνιση του τεράστιου οικοδομήματος γοθτικού ρυθμού. Το ίδιο εντυπωσιακό είναι και το εσωτερικό του, με τους πανήψηλους θόλους, τα χρωματιστά βιτρό και ένα δάσος από καμάρες και καρέκλες. Χωρίς αμφιβολία φτιάχτηκε για να χωράει όλο τον πληθυσμό της Ρουέν!

Χτίστηκε τον 12ο αιώνα και γνώρισε λεηλασίες, πυρπολήσεις και καταστροφές, στη διάρκεια των θρησκευτικών πολέμων, με μεγαλύτερη καταστροφή εκείνη της Άνοιξης του 1944, όταν σε μια αεροπορική επιδρομή δέχτηκε ένα καίριο πλήγμα από μια δεσμίδα βομβών που κατέστρεψαν μία από τις πλευρές του, και παραλίγο να καταρρεύσει ολόκληρο. Χρειάστηκαν δώδεκα ετών εργασίες για να διορθωθούν οι ζημιές.

Αυτά τα γοθικά οικοδομήματα, διάσπαρτα σε όλη την Δυτική και Βόρεια Ευρώπη (όπου δεν πάτησαν οθωμανοί Τούρκοι, δηλαδή), είναι κολοσσιαία και υψώνουν τους λεπταίσθητους πύργους τους όσο ψηλότερα γινόταν, λες και οι άνθρωποι προσπαθούσαν να αποσπάσουν την εύνοια της βιβλικής θεότητας με το μέγεθος και το ύψος τους για να μείνει μαζί τους. Η κάθε ομάδα για λογαριασμό της, δηλαδή, αδιαφορώντας αν αυτό θα σήμαινε την απουσία της θεότητας από τους υπόλοιπους! Μία από αυτές τις επιβλητικές “κατοικίες” του Γεχωβά, είναι και ο Καθεδρικός ναός της Ρουέν.

Περίεργο, το μόνο μη εντυπωσιακό μέρος αυτού του ταξιδιού στην πρωτεύουσα της Νορμανδίας, ήταν το γαστρονομικό. Σ’ ένα από τα υπαίθρια εστιατόρια του κεντρικού πεζόδρομου με το Χοντρό Ρολόι και τα στοιχισμένα τραπέζια και καρέκλες, φάγαμε κάτι μπριζόλες φτενές σαν τσιγαρόχαρτο και σκληρές σαν σόλες! Ότι άλλο δοκιμάσαμε ήταν ανευ ενδιαφέροντος. Κρίνοντας κι από άλλες, παρόμοιες εμπειρίες, φαίνεται πως τα γαστρονομικά πράγματα των Γάλλων δεν πάνε τόσο καλά, παρά τη φήμη της κουζίνας τους. Μοιάζει, λες, σαν η επίδραση των τόσων ξένων κουζινών, να έχει αρνητική επίδραση στη δική τους. Τα τούρκικα σουβλατζίδικα βρίσκονται παντού. Τα ελληνικά, όπου οι τουρίστες σπάνε χωματένια πιάτα χωρεύοντας “συρτάκι”, είναι συγκεντρωμένα στην αριστερή όχθη του Σηκουάνα, στο Παρίσι. Μπροστά όμως στα τόσα αξιοθαύμαστα μνημεία και την ιστορία της μεσαιωνικής Ρουέν, τό γαστρονομικό μέρος αποτελεί ελάχιστη λεπτομέρεια.

Αν βρεθείτε στο Παρίσι κι έχετε χρόνο, κάνετε αυτή την εκδρομή. Αξίζει.

Ρήγας Καππάτος