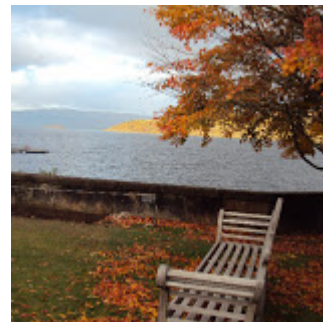


Πάμε Σκωτία;

Η Σκωτία μοιάζει σαν ένα ξεχασμένο σκηνικό ταινίας. Όπου και αν γυρίσεις το μάτι σου το τοπίο σε ξαφνιάζει! Εντυπωσιακά κάστρα και γραφικά κουκλίστικα αγροτόσπιτα! Απέραντα πράσινα λιβάδια, υπέροχες κοιλάδες, και ζώα να βόσκουν, αγελάδες, πρόβατα, χήνες. Με το που πατήσεις το πόδι σου εκεί μπορείς να ζήσεις το δικό σου παραμύθι. Το σκηνικό, τουλάχιστον, είναι έτοιμο!



Highlanders:οι βουνίσιοι

Highlands ονομάζονται οι ορεινές περιοχές της χώρας και οι κάτοικοι της Highlanders! Η Σκωτία έχει τα πιο ψηλά βουνά της Αγγλίας και τις πιο άγριες ακτές. Τα highlands είναι από τα πιο ήσυχα και απομονωμένα μέρη στον κόσμο. Η περιήγηση ξεκινάει συνήθως από την μικρή πόλη Ινβέρνες, που είναι ως πούμε η πρωτεύουσα των highlands. Η όμορφη πόλη έχει χαμηλά γκρίζα σπιτάκια με λουλούδια στα παράθυρα, έναν επιβλητικό ναό και το απαραίτητο στο σκηνικό, κάστρο. 25 χλμ μακριά είναι η διάσημη λίμνη Λοχ Νες. Στα νερά της, που φτάνουν τα 300 μέτρα βάθος, η λίμνη που λέγεται ότι ζει το γνωστό τέρας, η Νέσου! Μπορεί να μην την δεις ποτέ ζωντανή, το σίγουρο είναι όμως ότι θα βαρεθείς να την βλέπεις καθώς το τερατάκι είναι παντού! Στις πινακίδες των μαγαζιών, σε μπλουζάκια, κούπες, μαξιλαράκια, λούτρινα ζωάκια ακόμα και σε πουλόβερ!

Εκτός από αυτή τη λίμνη που κλέβει την παράσταση υπάρχουν πολλές μικρές και μεγάλες λίμνες, διάσπαρτες ανάμεσα στα βουνά. Το καλοκαίρι πολλοί Άγγλοι έρχονται στην Σκωτία για βαρκάδες ή μίνι κρουαζιέρες. Είναι οι λεγόμενοι holiday captains! Ένα άλλο απαραίτητο συστατικό του σκωτζέζικου σκηνικού είναι τα κάστρα. Θα δεις πολλά στην διαδρομή σου και σε διαφορετικές μορφές. Ερειπωμένα, μικρά, μεγάλα, γκρεμισμένα αλλά κυρίως πολλά αναστηλωμένα που έχουν μετατραπεί σε γραφικά ξενοδοχεία.



Οι λίμνες και τα ποτάμια εναλλάσσονται με καταπράσινες πλαγιές με πυκνό γρασίδι. Όπου και αν γυρίσει το μάτι σου βλέπεις μικρές άσπρες βουλίτσες-κοπάδια από πρόβατα που βόσκουν! Η κτηνοτροφία είναι πολύ αναπτυγμένη όπως επίσης και η κατεργασία μαλλιού, γι' αυτό και τα μάλλινα της Σκωτίας φημίζονται. Αυτό όμως που αποτελεί την ναυαρχίδα των σκοτζέζικων προϊόντων (μετά το ούισκι φυσικά) είναι το βοδινό κρέας! Περίπου 400 εκ. τον χρόνο κερδίζει η χώρα μόνο από αυτό! Οι αγελάδες της ράτσας Aberdeen-Angus δίνουν το διάσημο κρέας που εξάγεται σε όλο τον κόσμο. Δεν είναι άσπρες με βουλίτσες αλλά μικρόσωμες καφέ ή κόκκινες. Στα βουνά δεν ασχολούνται όμως μόνο με την κτηνοτροφία αλλά και με την αλιεία! Υπάρχουν εκατοντάδες εκτροφεία σολομού στα ποτάμια και τις λίμνες. Ο καπνιστός σολομός είναι για μένα μια γεύση που πρέπει οπωσδήποτε να δοκιμάσεις πριν φύγεις από την Σκωτία!

Μπορεί τα βουνά να είναι ήσυχα, όσο πλησιάζεις όμως στις βόρειες ακτές της Σκωτίας ακούς τα νερά να μπαίνουν θυμωμένα στα φιόρδ που σχηματίζουν οι άγριοι ψηλοί βράχοι. Οι ακτές του

Ατλαντικού και της Βόρειας Θάλασσας είναι κεντημένες με μικρά ψαροχώρια σκοτζέζων που ζουν από την αλιεία. Στην ανατολική ακτή η πιο περιζήτητη λιχουδιά είναι το Arbroath Smokie , ο καπνιστός μπακαλιάρος δηλαδή.

Lowlanders :οι πρωτευουσιάνοι

Κατεβαίνοντας προς την ενδοχώρα βλέπεις τεράστιες εκτάσεις σπαρμένες με βρώμη και κριθάρι. Όπου δεν είναι καλλιεργήσιμη έκταση, φυτρώνει πυκνό πράσινο γρασίδι και γι' αυτό υπάρχουν πολλά υπέροχα γήπεδα γκολφ. Εδώ το τοπίο είναι ήρεμο και εξευγενισμένο. Η γειτνίαση άλλωστε με την Αγγλία δεν κάνει τόσο ευδιάκριτα τα σκωτσέζικα χαρακτηριστικά των lowlanders. Το πιο βασικό πράγμα για μένα είναι ένα: καταλαβαίνω τι λένε! Η σκωτσέζικη γλώσσα έχει πολλά ιδιωματικά στοιχεία και ακόμα και γω που έχω ζήσει χρόνια στην Αγγλία είχα πρόβλημα: όσο ανέβαινε το υψόμετρο, τόσο δυσκολευόμουν να τους καταλάβω!

Εδώ βρίσκονται οι μεγάλες σκωτσέζικες πόλεις, το Εδιμβούργο και η Γλασκώβη. Το Εδιμβούργο είναι φημισμένο σε όλη την Ευρώπη, για τα πολλά φεστιβάλ που γίνονται στην πόλη. Χτίστηκε σε επτά λόφους, όπως η Αθήνα και η Ρώμη. Αυτήν την πόλη την ανακαλύπτεις καλά περπατώντας. Αν μπλεχτείς στα γραφικά σοκάκια της, θα νομίσεις ότι μεταφέρθηκες σε άλλη εποχή. Το κέντρο της όμως πλημμυρίζει κυριολεκτικά από τουρίστες όλες τις εποχές του χρόνου. Σχεδόν σε κάθε γωνιά θα βρεις έναν πλανόδιο μουσικό να παίζει γκάιντα ενώ διάσπαρτα βρίσκονται και πολλά μαγαζιά με αναμνηστικά. Οι κούπες με την εικόνα της Νέσου, συναγωνίζονται τα καρό πουλόβερ και τα κέλτ, τις παραδοσιακές μάλλινες φούστες των Σκοτζέζων. Από τον λόφο που είναι χτισμένο το μεγάλο κάστρο ξεκινάει το royal mile, ένας δρόμος γεμάτος με μαγαζιά με εστιατόρια, καφετέριες και πάμπ.

Η Γλασκώβη δεν έχει την ίδια φωτογένεια με την πρωτεύουσα, είναι μια μοντέρνα, κοσμοπολίτικη πόλη, με 700.000 κατοίκους. Είναι όμως πολύ φιλική! Έχει ψηφιστεί μάλιστα, ως η πιο φιλόξενη πόλη της Μ. Βρετανίας. Εδώ δεν υπάρχουν κοπάδια τουριστών και γκάιντες παντού. Η πόλη έχει έντονο καλλιτεχνικό ύφος, πολλά μουσεία και άλλες τόσες γκαλερί.



Στις μεγάλες πόλεις, όπως το Εδιμβούργο και η Γλασκώβη συναντάς πάρα πολλά εστιατόρια με εθνικές κουζίνες. Υπάρχουν πολλά κινέζικα, ελληνικά και ιταλικά. Παρόλαυτα οι Σκοτζέζοι έχουν πολλά δικά τους παραδοσιακά πιάτα. Λόγω του ότι η χώρα είναι βόρεια τα φαγητά τους είναι βαριά, μαγειρεμένα όλα με βούτυρο και πολύ λίπος. Τα τηγανητά φαγητά είναι επίσης πολύ συνηθισμένα. Το ίδιο και οι σούπες, που μπορείς να τις βρεις σε διάφορες παραλλαγές και σε περίεργους συνδυασμούς! Π.χ. πολύ διαδεδομένη είναι η σούπα από τομάτα και μήλο!

Το εθνικό πιάτο της Σκωτίας είναι το haggis. Ψιλοκομμένα εντόσθια αρνιού, αναμειγμένα με ψιλοκομμένο κρεμμύδι και μπαχαρικά βράζουν περίπου 3 ώρες κλεισμένα σφιχτά σε μια κοιλίτσα αρνιού ή χοιρινού. Μου θύμισε το σιρντένι, ένα τούρκικο φαγητό που μου είχε φτιάξει μια μαμά στον Τύρναβο! Είχε ακριβώς την ίδια σύσταση μόνο που ψήνονταν στον φούρνο! Οι σκωτσέζοι αγαπούν υπερβολικά το κρέας και πιο συγκεκριμένα το λίπος! Αυτός είναι ένας λόγος που έχουν κερδίσει την πρωτιά στις καρδιοπάθειες! Πολλοί, για να τους πειράξουν, λένε ότι δεν είσαι

πραγματικός σκοτσέζος αν δεν μασουλάς όλη την ώρα και αν δεν τρως γλυκά. Ευτυχώς που δεν είμαι σκοτσέζος λοιπόν! Γιατί δεν θα μπορούσα να αντισταθώ σε μια παραδοσιακή αλλά πολύ παχυντική λιχουδιά που φτιάχνουν, τις καραμέλες βουτύρου! Αντιθέτως, προτιμώ τις μαρμελάδες με φρούτα του δάσους και τις περίφημες πουτίγκες!

Παρόλαυτα τα τελευταία χρόνια η σκοτσέζικη κουζίνα έχει αναγεννηθεί. Οι σκοτσέζοι περηφανεύονται πλέον για μεγάλους τηλεοπτικούς σεφ, όπως ο James Oliver και ο Gordon Ramsay. Η παραγωγή πατάτας και των λαχανικών έχει αυξηθεί, το ίδιο και η παραγωγή ψαριών, όπως σολομός και πέστροφα. Η Σκωτία παράγει τόνους από τα αγαπημένα μου φρούτα του δάσους, βατόμουρα και φράουλες, Επίσης η ποιότητα των γαλακτοκομικών και των τυριών έχει αρχίσει να γίνεται διάσημη σε όλο τον κόσμο.



Ένα άρθρο για την Σκωτία δεν μπορεί να ολοκληρωθεί χωρίς αναφορά στο περίφημο σκοτσέζικο ούισκι. Το νερό της ζωής, όπως το λένε κάποιои? χαϊδευτικά, παράγεται από καρπούς της σκοτσέζικης γης (βρώμη ή κριθάρι, σιτάρι κτλ) αναμιγνύεται με νερό και μαγιά και ωριμάζει σε μικρά βαρέλια, τουλάχιστον για τρία χρόνια, πριν δοθεί στην κατανάλωση. Η πληροφορία σχετικά με το πότε ξεκίνησε η απόσταξη χάνεται στα βάθη της ιστορίας. Το σίγουρο είναι ότι σήμερα υπάρχουν 300, περίπου, αποστακτήρια σε όλη την χώρα και μάλιστα η ξενάγηση σε αυτά αποτελεί δημοφιλέσ τουριστικό σπορ. Σε αυτό το ταξίδι μου έμαθα ότι εκτός από το ούισκι και το ποτό Drambuie είναι σκοτσέζικης καταγωγής. Σημαίνει στα αρχαία σκοτσέζικα «το ποτό που σε ικανοποιεί» και φτιάχνεται από μέλι, βότανα, παλαιωμένο ούισκι!

Οι Έλληνες, μαζί με τους Ισπανούς, τους Γάλλους και τους Ισπανούς αγαπούν πολύ στην Σκωτία και την επισκέπτονται κάθε χρόνο κατά χιλιάδες. Η δικιά μου πρώτη εντύπωση από την Σκωτία ήταν πάρα πολύ θετική. Λάτρεψα κυρίως τις λίμνες και την υπέροχη φύση. Άνετα θα ζούσα σε τέτοιο σκηνικό τους καλοκαιρινούς μήνες, που έχει δροσιά και φως πολλές ώρες της μέρας. Το χειμώνα είναι αρκετά σκοτεινά αλλά το τοπίο είναι πάρα πολύ όμορφο και γραφικό. Πάντως, με όσα ακούμε για τις κλιματικές αλλαγές και την υπερθέρμανση του πλανήτη, εύκολα σκέφτεσαι πως ένα τέτοιο μέρος θα ήταν ιδανικό για να μείνεις μελλοντικά! Τι λέτε; Πάμε;

Φωτογραφίες από το ταξίδι στη Σκωτία τον Νοέμβριο 2010.



