

4 λόγοι να επισκεφτείς την Θεσσαλονίκη



1^{ος} λόγος: Ο Λευκός Πύργος της Θεσσαλονίκης είναι οχυρωματικό έργο οθωμανικής κατασκευής του 15ου αιώνα (χτίστηκε πιθανόν μεταξύ 1450-70). Σήμερα θεωρείται χαρακτηριστικό μνημείο της Θεσσαλονίκης και είναι ό,τι έχει

σωθεί από την κατεδαφισμένη οθωμανική οχύρωση της πόλης. Σήμερα λειτουργεί ως μουσείο και είναι ένα από τα πιο γνωστά κτίσματα-σύμβολα πόλεων στην Ελλάδα. Έχει 6 ορόφους, 34 μέτρα ύψος και 70 μέτρα περίμετρο.

2^{ος} λόγος: Τα Βυζαντινά τείχη της Θεσσαλονίκης έχουν σήμερα μήκος περίπου 4 χιλιομέτρων, αλλά η αρχική περίμετρος που κάλυπταν ήταν περί τα 8 χιλιόμετρα και το ύψος τους ήταν 10-12 μέτρα. Το τείχος για πολλούς αιώνες περιέβαλλε



την πόλη, περιλαμβάνοντας στη νοτιοδυτική πλευρά προς το Θερμαϊκό κόλπο παραθαλάσσια τείχη, τα οποία όμως σήμερα δεν υπάρχουν. Στη βορειοανατολική πλευρά ανεβαίνει προς τα υψώματα, περιλαμβάνοντας ακρόπολη, μέσα στην οποία βρίσκεται και το αμυντικό σύμπλεγμα του Επταπυργίου.



3^{ος} λόγος: Για τους κατοίκους της Θεσσαλονίκης αλλά και τους τουρίστες, συχνός πόλος έλξης αποτελεί η **Νέα Παραλία** και οι βόλτες που συνεπάγονται σε αυτή. Μπορεί να κάνουμε λάθος αλλά δεν υπάρχει άλλη πόλη στην Ελλάδα, που να διαθέτει 3,5 χιλιόμετρα αξιοποιημένο και αναπλασμένου παραλιακού μετώπου. Στη νέα Παραλία υπάρχει οριοθετημένος χώρος για τους ποδηλάτες σε όλο το παραλιακό μέτωπο από το Μέγαρο Μουσικής έως και το λιμάνι. Έτσι όσοι προσέχουν την



υγεία τους και επιλέγουν το ποδήλατο για τις καθημερινές μετακινήσεις τους προς το κέντρο, όσοι αναζητούν ένα μέσο άθλησης σε συνδυασμό με τη βόλτα δίπλα στη θάλασσα, όσοι θέλουν να

διασκεδάσουν με τους φίλους, την οικογένειά τους και τα κατοικίδια τους, η Νέα Παραλία έχει φροντίσει για αυτούς.

4^{ος} λόγος: Μπουγάτσα έφτιαξαν πρώτοι οι Βυζαντινοί, στη συνέχεια οι Πολίτες τη θεοποίησαν γεμιστή με κιμά, με τυρί ή πασπαλισμένη με ζάχαρη και, παρόλο που λένε ότι κατάγεται από την Καισάρεια, στην Ελλάδα πολιτογραφήθηκε κυρίως Σερραία, όταν την έφεραν μαζί τους οι πρόσφυγες από τις χαμένες πατρίδες. Όλοι θα σου πουν πως η πρώτη, η αυθεντική μπουγάτσα -ή πίτα του φτωχού- που λίγοι κάνουν ακόμη, έχει μόνον φύλλο. Στις Σέρρες γέμισε πρώτη φορά με κρέμα και



αγαπήθηκε σαν σνακ ή πρωινό στο πόδι. Στην ουσία, η μπουγάτσα είναι το φύλλο της. Κι αυτό, μόνο οι ειδικοί τεχνίτες ξέρουν να το κάνουν αυστηρά χειροποίητο! Γι' αυτό στα αυθεντικά μπουγατσατζίδικα δε θα βρεις από μηχανήματα παρά

μόνο το ζυμωτήριο. Ο καλός τεχνίτης, με τη βοήθεια καλού λαδιού, μαργαρίνης ή βουτύρου, μπορεί να ανοίξει ένα σεντόνι 1,5 x 2 μέτρα, μέσα σε χρόνο ρεκόρ, τινάζοντας τη ζύμη στους αιθέρες σαν σεντόνι, από ένα μικρό μπαλάκι ζύμης. Οι πλανόδιοι με τα καρτσάκια στους δρόμους της Θεσσαλονίκης είναι πια παρελθόν, το ίδιο όμως και η αυθεντική μπουγάτσα, που στα περισσότερα μαγαζιά, από την παράδοση, κρατά μόνο το όνομα.



Μπουρβάνης Πέτρος, Κωνσταντίνος Παγαρτάνης