



**της Αγγελικής Δεδοπούλου**

**φοιτήτριας Παντείου Πανεπιστημίου**

Πως μπορώ να ξεχάσω αυτόν τον γλυκύτατο παππού , που κάθε φορά πηγαίνοντας στο χάνι του Λιόλιου με τον πατέρα μου ήταν πάντα τόσο περιποιητικός και καλός και μας φήλευε με

την κυρά- Χαρίκλεια ένα σωρό καλούδια από καραμέλες και τσίχλες μέχρι ψωμοτύρι για το καλοσώρισμα.

Όταν έμαθα την θλιβερή είδηση ότι πέθανε, αμέσως πέρασαν από το μυαλό μου αστραπιαία όλες οι ιστορίες που μας διηγούταν για τα αγριογούρουνα που σκότωνε νέος στο κυνήγι, και για τον τζερτζελέ που γινόταν γιορτάζοντας για τα θυραματά του. Πως να ξεχάσω μια φορά που μείναμε στην καστανιά από το χιόνι και σχεδόν παγωμένοι από το κρύο φτάνοντας στο χάνι μας έδωσε κάλτσες και μας έφτιαξε ζεστό τσάι με μέλι για να ζεσταθούμε. Ο μπαρμπα-Αντώνης ήταν παρα πολύ αγαπητός σε όλους. Όλοι είχαν συνδέσει το ονομά του με το Χάνι του Λιόλιου..Όσο θυμάμαι να θέλουν να πάνε στο χάνι έλεγαν "πάμε στον μπαρμπα-Αντώνη το Λιόλιο". Ο μπαρμπα- Αντώνης λοιπόν ήταν ένας ψηλός άντρας με αρρενωπά χαρακτηριστικά, χοντρή μύτη και μάτια που σπινθοβολούσαν. Τα μαλλιά του ήταν κάτασπρα και ήταν εμφανή τα γεράματα από το ελαφρύ σκύψιμο της ταλαιπωρημένης από τις κακουχίες μέσης του. Ο κυρ-Αντώνης έστεκε στο κατώ φλι του χανιού και με το διερευνητικό και ταυτόχρονα τόσο γλυκό βλέμμα σε σκιαγράφούσε από πάνω μέχρι κάτω. Μιλώντας και συζητώντας μαζί του καταλάβαινες πως επρόκειτο για ένα ενήμερο για τις πολιτικές εξελίξεις άνθρωπο. Ήταν πρόθυμος να σε εξυπηρετήσει και να σε δροσίσει με το κατάκρυο νερό από το πηγάδι, δίνοντάς σου επίσης ζυμωτό ψωμί της κυρά- Χαρίκλειας η οποία τον κοίταγε μέσα στα μάτια και έτρεχε να προσφέρει μαζί του τις υπηρεσίες της.

Αυτό που θυμάμαι πολύ έντονα και θεωρώ μία από τις σπεσιαλιτές του χανιού ήταν η προβατίνα στο φούρνο. Ο φούρνος ήταν παραδοσιακός και έκανε θαύματα σε συνδυασμό με τις τεχνικές του μπαρμπα-Αντώνη. Επαιρνε το κρέας της προβατίνας

και αφού το αλάτιζε το τοποθετούσε στη σχάρα και από κάτω έβαζε ένα μεγάλο ταψί για να στάζουν τα λίπη. Από τις αναθυμιάσεις που γίνονταν το κρέας γινόταν λουκούμι. Η προβατίνα συνοδευόταν με ντομάτες από τον κήπο της κυράς του, χλωρό κρεμμυδάκι και ντόπιες πατάτες. Όλοι όσοι το δοκίμαζαν ζήτησαν το μυστικό της επιτυχίας του και ο μπαρμπα-Αντώνης μη θέλοντας να χαλάσει χατήρι το αποκάλυπτε..Η χωριάτικη σαλάτα που πρόσφερε το χάνι περιελάμβανε εξαιρετικό ντόπιο τυρί με ριγανούλα και ελαιόλαδο. Βέβαια δεν έλειπε το επιδόρπιο το οποίο συνήθως ήταν το λουκούμι, το οποίο μαζί με το κατάκρυο νερό σε ανέσταινε..

Στο χάνι του εκτός από φαγητό διανυχτέρευαν και άνθρωποι για να κοιμηθούν και να ξεποστάσουν. Θυμάμαι ένα μεγάλο σε ηλικία θείο μου ξαδερφό της γιαγιάς μου από το σόι της μητέρας μου, τον Γιάννη το Ζωργιό ,φωτογράφο στο επάγγελμα,

που μας έλεγε

ότι για πολλά χρόνια παραθέρριζε στο χάνι του Λιόλιου και έκανε τις πιο ωραίες διαδρομές σε μακρινούς περιπάτους στο δάσος που τους υπέδειχνε ο μπαρμπα-Αντώ νης. Επίσης θυμάμαι να λέει για τον κυρ- Αντώ νη, ότι ήταν ένας αξιοθαύμαστος άνθρωπος που θαύμαζε και εκτιμούσε όλος ο κόσμος που τον γνώριζε, ότι ήταν γενναίος μαχητής της ζωής που μεγάλωσε μέσα σε δύσκολους για τότε καιρούς και στάθηκε έντιμος και δυνατός να παλεύει μέσα στην ερημιά προσφέροντας με μεγάλη απλοχεριά την αγάπη του σε όλους.

Το παλιό χάνι σύμφωνα με πληροφορίες από το γιό του μπαρμπα-Αντώ νη, τον Γιάννη Αντωνόπουλο ή Λιόλιο (καθώς ο Λιόλιος είναι το παρατσούκλι του) χρονολογείται από το 1818-1819, ενώ το μεταγενέστερο κτίριο χτίστηκε το 1920. Το κτίριο χτίστηκε από τον πατέρα του μπαρμπα-Αντώ νη, τον Γιάννη μαζί με τα αδέρφια του, τον Νίκο, τον Κώστα και το Γιώργο, οι οποίοι γυρνώντας από Αμερική με 900000 δραχμές, πολλά χρήματα για την εποχή θέλησαν να κάνουν μία επένδυση. Δυστυχώς, μια ληστεία το 1924 τους κόστισε όλες τις οικονομίες τους και έμειναν άφραγκοι. Ξεκινώντας πάλι από το μηδέν τα τέσσερα αδέρφια ανοίγουν το χάνι δειλά δειλά και αυτοδημιουργούνται. Μετά από λίγα χρόνια το χάνι επέρχεται στα χέρια του Γιάννη, του πατέρα του μπαρμπα-Αντώ νη. Σήμερα το χάνι το συνεχίζει ο γιός και ο εγγονός του μπαρμπα-Αντώ νη ο Γιάννης και ο Αντώ νης αντίστοιχα κανοντας συνεχώς επιδιορθώσεις στο κτίριο κρατώντας το ζωντανό, θυμίζοντας σε όλους το ιστορικό χάνι του μπαρμπα-Αντώ νη του Λιόλιου.

Είμαι σίγουρη, πως δεν υπήρχε άνθρωπος που να μην τον γνώρισε και να μην έμεινε ζωντανή η θύμησή του, για όλα τα καλά του προτερήματα. Η φήμη του πανελλαδική, κατακάθαρος, πρόσχαρος, φιλόξενος και ευγενής. Άνθρωπος δουλεμένος και ξαπόστατος από χαράματα στις επάλξεις του μαγαζιού του. Άντρας του βουνού και φύλακας της ορεινής Ναυπακτίας.

