

Η ΤΕΧΝΗ ΕΝΟΣ «ΦΥΛΛΑΔΟΡΟΥ»

# Μάστορας στα χειροποίητα φύλλα πίτας

**Ο Αγγ. Μακρής** ασκεί το επάγγελμα από το 1960 και είναι ένας από τους τέσσερις που έχουν απομείνει στην Αθήνα. Τα φύλλα του γίνονται ανάρπαστα από τις νοικοκυρές

ΡΕΠΟΡΤΑΖ: ΑΡΓΥΡΩ ΛΥΤΡΑ  
ΦΩΤΟ: ΔΗΜΗΤΡΗΣ ΨΑΡΡΟΣ

Αλεύρι, νερό, λίγο λάδι, αλάτι, ένας πλάστης κι ένα τραπέζι. Αραγε αυτά είναι όλα όσα χρειάζεται κανείς για να φτιάξει χωριάτικο χειροποίητο φύλλο; Κι όμως όχι. Χρειάζεται ακόμα υπομονή, χρόνος, εμπειρία και διάθεση να γεμίσεις όλη την κουζίνα αλεύρι.

Επειδή όμως όλοι αξίζουμε μια σπιτική σπανακόπιτα ή έναν μπακλαβά, η λύση βρίσκεται σε ένα υπόγειο στη Νέα Ιωνία που στεγάζει το ζυμωτήριο, τους πλάστες, τα αγνά υλικά και πριν από όλα την τέχνη του κ. Αγγελου Μακρή και της οικογένειάς του.

«Το Τέλειον» στη λεωφόρο Ηρακλείου 228, «ταΐζει» σπιτικές πίτες και γλυκά εκατοντάδες οικογένειες σε όλη την Αθήνα και την υπόλοιπη Ελλάδα από το 1960. Ο κ. Αγγελος είναι «φυλλαδόρος», ένα από τα επαγγέλματα που έχουν εξαφανιστεί καθώς στην πρωτεύουσα υπάρχουν ακόμα άλλοι τρεις.

Όπως λέει ο ίδιος, στην πραγ-

ματικότητα δεν έχει πελάτες αλλά φίλους, που επισκέπτονται ανελλιπώς το μαγαζί του για να πάρουν τα φρέσκα χειροποίητα φύλλα που φτιάχνει εκείνη τη στιγμή. Μολονότι η ζωή έχει αλλάξει πολύ από την εποχή που ξεκίνησε να ανοίγει φύλλα με τον πλάστη του, ο κ. Αγγελος δεν έχει παράπονο από τη δουλειά του: «Από τότε που ξεκίνησε η βιομηχανική παραγωγή του φύλλου σταμάτησαν οι περισσότεροι πελάτες που ψώνιζαν χονδρική. Οι νοικοκυρές όμως κοντεύουν να μας πε-

θάνουν...», λέει χαριτολογώντας ο κ. Αγγελος: «Μπορεί να περάσουν και 200 άτομα την ημέρα».

Πράγματι από το μαγαζί του περνούν νέες και μεγαλύτερες νοικοκυρές αλλά και άνδρες και παιδιά από τη γειτονιά ή αλλού. Ξέρουν ότι στο υπόγειό του δεν θα βρουν μόνο το θεσπέσιο φύλλο του

αλλά κι ένα ζεστό χαμόγελο, μια καλή κουβέντα από έναν έμπιστο φίλο: «Μια κυρία έρχεται εδώ και τέσσερα χρόνια. Της ζητάει ο άντρας της να του φτιάχνει φύλλο με τον πλάστη όπως η μαμά του. Τι να κάνει κι εκείνη; Παίρνει ταξί κάθε τόσο μόλις φύγει εκείνος για τη δουλειά κι έρχεται να το ψωνίσει. Μου λέει "να του το πω κ. Αγγελε"; - "Σώπα που θα του το πεις", της λέω».

Στο πλευρό του βρίσκεται η γυναίκα του η κ. Αθηνά, ενώ όποτε μπορούν βοηθάνε και οι τρεις γιοι του, οι οποίοι ο κ. Αγγελος ήλπιζε να συνεχίσουν τη δουλειά. Τους κέρδισε όμως ο δρόμος της επιστήμης κι

**Είμαι πιο πολύ φίλος και λιγότερο πελάτης. Γνωρίζομαι με τον Αγγελο από το '55, λέει ο κ. Τζίμης**

ο κ. Αγγελος προβληματίζεται για τη συνέχεια μιας τέχνης που αγαπά πολύ.

Στο μαγαζί του εκτός από το χωριάτικο φύλλο «ματσόβεργας», μπορεί ακόμα να βρει κανείς φύλλο κρούστας ή οποιοδήποτε άλλο είδος, κατόπιν συνεννόησης, κι ακόμα σφολιάτες, κουρκουμπίνια, προψημένη ζύμη πείνιρλί. Όσο για την ποιότητα των προϊόντων του αφήνει να μιλούν οι φίλοι του...



Εδώ και 49 χρόνια ο Αγγ. Μακρής φτιάχνει με τον πλάστη του και αγνά υλικά φρέσκα φύλλα. «Το φύλλο του Αγγελου είναι σαν αυτό που ανοίγουν οι νοικοκυρές», τονίζει η Βούλα Καρούμπα, που κατάγεται από τη Θεσσαλία

## ΤΑ ΜΙΚΡΑ ΜΥΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΝΑ ΑΝΟΙΞΕΤΕ ΕΝΑ ΦΥΛΛΟ

Για όσες και όσους επιθυμούν να πειραματιστούν στο σπίτι τους στο να «ανοίξουν» μόνοι τους φύλλο για πίτα ο κ. Αγγελος αποκαλύπτει τα μικρά κρύβαντα της τέχνης του. «Μαζί μου θα την πάρω την τέχνη μου;», λέει, αντίθετα με ό,τι έκαναν παλιά οι ζαχαροπλάστες, οι οποίοι - σύμφωνα με τον ίδιο - για να μην τους «κλέψουν» τις συνταγές έγραφαν μπερδεμένες τις αναλογίες στα κίτπια τους ώστε αν τυχόν τους τα έπαιρναν να είχαν αποτυχία. Αυτά είναι διά στόματος Αγγέλου Μακρή τα σίγουρα βήματα προς την επιτυχία του εγχειρήματος: «Παίρνουμε ένα κιλό αλεύρι σκληρό και 500 γραμμάρια νερό από τη βρύση, μια κουταλίτσα του γλυκού αλάτι και 200 γραμμάρια, δηλαδή ένα ποτήρι του κρασιού, λάδι. Τα ρίχνουμε σε μία λεκανίτσα και ζυμώνουμε καλά, για 5-10 λεπτά, μέχρι να «σμίξουν» τα υλικά, δηλαδή να γίνουν ζυμάρι. Μετά το κόβουμε σε μπουκίτσες, λαδώνουμε τα χέρια μας και τις ξαναζυμώνουμε όλες μαζί. Αφού το ζυμώσουμε καλά το αφήνουμε μισή ώρα, σκεπασμένο με μια πετσέτα -ειδικά αν έχει βροδιά- για να μην «πετριάσει». Το ζυμάρι πρέπει να μείνει για να «εξεκουραστεί». Είναι ζωντανό, σαν το χταπόδι. Όταν το πιάνεις μαζεύει, αν το αφήσεις ψοφάει.

Μετά το κόβουμε σε ομοιόμορφα κομμάτια, περίπου 100 γραμμάρια, στο μέγεθος μιας γροθιάς. Κάνουμε μια μπάλα και μετά την πατάμε λίγο με το χέρι μας.

Στη συνέχεια την αλευρώνουμε. Διευκολύνει πολύ το κορν φλάουρ γιατί δεν κολλάει και ανοίγει το φύλλο πιο καλά. Ξεκινάμε λοιπόν με τον πλάστη από έξω προς τα μέσα, γιατί θέλουμε η άκρη να είναι ψιλή και αν ξεκινήσουμε από τη μέση η άκρη θα μείνει κοντή. Όταν γίνει στο μέγεθος ενός πιάτου μπορούμε πια να πλάθουμε και από τη μέση. Όταν γίνει όσο λεπτό το θέλουμε το βάζουμε στο ταψί. Ρίχνουμε τη γέμισή μας και μετά άλλο φύλλο και πάει λέγοντας. Μερικοί βάζουν δύο φύλλα κάτω. Εξαρτάται από την κάθε συνταγή. Προτού βάλουμε το πρώτο φύλλο πρέπει να λαδώσουμε το ταψί και όταν τελειώσουμε η πίτα να τη χαράξουμε.

Πριν το φουρνίσουμε θα πρέπει να το πιταλίσουμε με το χέρι μας με λίγο νεράκι ώστε το πάνω μέρος, που ψήνεται πιο γρήγορα, να καθυστερήσει λίγο. Όταν πια βγάλουμε την πίτα από τον φούρνο είναι προτιμότερο να την κόψουμε και να τη βάλουμε σε μια πιατέλα γιατί το κάτω μέρος μαλακώνει από τη θερμοκρασία που κρατάει το ταψί».



Ο Αγγελος είναι πολύ εξυπηρετικός και το φύλλο του πολύ ωραίο. Ολη την ώρα εδώ είμαι, λέει η Π. Σώτα, πελατίτσα εδώ και πολλά χρόνια

