



Φύλλο...

Παραδοσιακό και «Τέλειον»

Κείμενο Τάκης
Κορμπάκης
Φωτ. Δημήτρης
Τσίτσος

Η αναζήτησή μας για παραδοσιακούς τεχνίτες στο χώρο της αρτοποιίας-ζαχαροπλαστικής, μας οδήγησε στη Ν. Ιωνία, στο εργαστήριο του κ. Άγγελου Μακρή. Ενός μάστορα-φυλλαδόρου, που ανοίγει εδώ και πενήντα χρόνια φύλλο με τη βοήθεια της... ματσόβεργας! Ας τον γνωρίσουμε από κοντά, βήμα-βήμα!



τόντοντος στη λεωφόρο Ηρακλείου στο 228, κατεβαίνουμε τα σκαλιά της στοάς που οδηγούν στο υπόγειο εργαστήριο του κ. Αγγελου Μακρή, για

να γνωρίσουμε από κοντά την τέχνη του ανασίματος παραδοσιακού φύλλου με την μασιθέρβα. Με καταγωγή από την Σπρωτική Θηβών, ο 83χρονος κ. Άγγελος -όπως τον αποκαλούν φίλοι και πελάτες- αποτελεί έναν από τους τελευταίους αυθεντικούς φυλλαδόρους που έχουν απομείνει στην Αθήνα. Το καθαρό παρυσιαστικό και η γλυκύτητα του παραπέμπει κατευθείαν σε παλιότερες δεκαετίες, τότε που όλα ήταν πιο αγνά και παραδοσιακά. Ακόμα και στον τομέα της αρτοποιίας και της ζαχαροπλαστικής...

«Όταν ήρθα στην Αθήνα το 1944 σε ηλικία 15 ετών, ξεκίνησα να εργάζομαι ως πατωματζής, μια δουλειά που κράτησε λίγους μόνο μήνες. Στη συνέχεια, βρήκα ένα εργαστήριο στη Ν. Ιωνία και άρχισα να δουλεύω ως βοηθός φυλλαδόρου. Τα πρώτα χρόνια, κοιμόμουν μέσα στο εργαστήριο για να μάθω τη δουλειά και εργαζόμουν σχεδόν 24 ώρες το 24ωρο! Τελειώνοντας τις στρατιωτικές μου υποχρεώσεις μετά από λίγα χρόνια, αποφάσισα ότι μπορού να ανοίξω τη δική μου επιχείρηση, καθώς και τη δουλειά είχα μάθει και δεν ήθελα να συνεχίσω να είμαι υπάλληλος. Είχα γίνει πλέον μάστορας στο φύλλο, οπότε προχώρησα στο επόμενο βήμα!», μας αφηγείται ο κ. Μακρής καθώς τακτοποιεί το σκούφο του και ετοιμάζεται για την καθημερινή παραγωγή.



1. Είναι η στιγμή που ξεκινά την παραγωγή ρίχνοντας το νερό σιγά σιγά μέσα στο ζυμωτήριο.
2. Η διαδικασία συνεχίζεται με την προσθήκη του βαμβακέλιου.
3. Προσθέτει το αλεύρι περνώντας από το παραδοσιακό κόσκινο.
4. Ο κ. Άγγελος δεν απομακρύνεται ούτε δευτερόλεπτο από το ζυμωτήριο!
5. Το ζυμύρι περνά από τον ειδικό κλινδρο για να ξεηθεί το ζύμημα.



Όταν ξεκίνησε την επιχείρησή του (ο.σ. το 1960), με την ονομασία «Το Ψέλιον- φύλλο κρούστας, κατσίφιου και ματσόβεργας», μαζί με τον κ. Άγγελο εργάζονταν άλλα 10 άτομα προσωπικό. Ο κόσμος σχημάτιζε ουρές έξω από το εργαστήριο για να προμηθευτεί το περίφημο χειροποίητο φύλλο ενώ οι παραγγελίες χονδρικής από ζαχαροπλάστες, κατέφθαναν από όλη την Ελλάδα. Μάλιστα, εκείνη την περίοδο, το επάγγελμα του φυλλαδόρου γνώριζε ιδιαίτερη άνθηση στην πρωτεύουσα. Είναι χαρακτηριστικό ότι υπήρχε Σωματείο Φυλλαδόρων Αθηνών με 160 μαγαζιά-μέλη, στο οποίο ο κ. Μακρής ήταν ιδιαίτερα ενεργός.

Αναλογίες για 90 φύλλα Βάρους 250 γρ. το καθένα (συνολικά 25 κιλά φύλλο)

- 15 κιλά αλεύρι (κατά 70% καναδεζίκιο και κατά 30% σκληρό ελληνικό Τ.55)
- 150 γρ. αλάτι
- 1,5 κιλό βαμβακέλιο
- 10 κιλά νερό (πρώτα ρίχνουμε τα 8 κιλά και σταδιακά τα υπόλοιπα 2)



0 ξεκινάς μας, ζυμώνει αρχικά σε μακρόστενα κομμάτια.

2. Στη συνέχεια, το κατάλληλο μαχαίρι, κόβει σε στερογυλά ζυμάρια.

3. Τα τοποθετεί το ένα επάνω στο άλλο...

4. και τα πασπαλιώνει με αλεύρι.

5. Αφού τα αφήσει να ξεκουραστούν, έρχεται η ώρα να ανοίξει το φύλλο με τη βοήθη του Βάσου Δημοθεοδώρου.

6., 7. Ο κ. Αγγελος παίρνει στα χέρια του τον πλάστη που ονομάζεται ματσόβεργα, δίνει μαζεύει το φύλλο και δημιουργεί ένα μάστο. Μετά από λίγο, με κινήσεις από μέσα προς τα έξω, το φύλλο είναι έτοιμο να ασυσκευαστεί και να αποθηκευθεί.

Η τεχνολογία επηρέασε το επάγγελμα του φυλλαδόρου

Σταδιακά όμως, με την ανάπτυξη της τεχνολογίας, τα χέρια του τεχνίτη άρχισαν να αντικαθίστανται από μηχανές που με μία απλή αλλαγή «ακάλως» μπορούσαν να βγάδουν μεγαλύτερες ποσότητες φύλλου, το οποίο ο καθένας μπορούσε να «αφαιρέσει» χωριστικά, παραδοσιακό, σπικτικό, κλπ. Το γεγονός αυτό είχε σαν συνέπεια να μειωθεί η ζήτηση αλλά και ο αριθμός του προσωπικού. Τη δεκαετία του '80, ο κ. Άγγελος απασχολούσε μόλις τέσσερις υπαλλήλους ενώ τα τελευταία χρόνια είναι στα εργαστήριό του με τη γυναίκα του Αθηνά και -ανά περιόδους- με κάποιον/α βοηθό. Οι τρεις γιοι του (Γιάννης, Σωτήρης, Στέλιος) ενώ γνωρίζουν τη δουλειά,

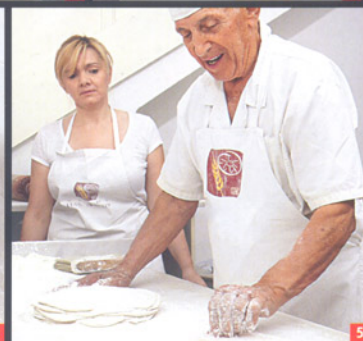
Η ημερήσια παραγωγή του εργαστηρίου του τελευταία καιρό αγγίζει περίπου τα 50 κιλά φύλλου (για κατσίφι, χωριάτικο για πίτα, φύλλο σφολιάτας, κλπ). Παλαιότερα ο κ. Μακρής άνοιγε και φύλλο κρούστας αλλά την τελευταία διατία σταμάτησε τη συγκεκριμένη παραγωγή εξαιτίας της περιορισμένης κατανάλωσης. Σήμερα και σε αντίθεση με το παρελθόν, το μεγαλύτερο ποσοστό των πελατών που επισκέπτονται το εργαστήριο, δεν είναι τόσο οι επαγγελματίες ζαχαροπλάστες ή αρτοποιοί αλλά οι... νοικοκυρές!

«Πλέον έρχονται οι νοικοκυρές και παίρνουν φύλλο για να φτιάξουν τα δικά τους προϊόντα στο σπίτι ενώ σιγά σιγά αρχίζουν να παίρνουν μέχρι και αλεύρι για να ζυμώσουν δικό τους ψωμί!», μας λέει προβληματισμένος για την κατάσταση ο κ. Άγγελος.

«Η αγάπη του κόστου με κρατά στη δουλειά»

Τότε για ποιο λόγο συνεχίζει σε ηλικία 83 ετών να ζυμνά κάθε πρωί και να έρχεται στο υπαίθριο της Ν. Ιωνίας για να ανοίξει το φύλλο με τη ματσόβεργα; Την απάντησή μας τη δίνει ο ίδιος: «Ο κόσμος μου δίνει ζωή! Δεν με αφήνουν να σταματήσω οι ίδιοι οι πελάτες, με τους οποίους έχουμε περάσει μία ολόκληρη ζωή μαζί. Έρχονται εδώ και αυξάνεται τα προβλήματα τους. Πλέον το συγκεκριμένο επάγγελμα το μάωω σαν... κόμη, για να ικανοποιήσω τη μεράκι μου και τους πιστούς μου φίλους!»

Όσο για την περιφημη «ματσόβεργα», η ονομασία της προέρχεται από το εξής απλό γεγονός: το φύλλο όπως μαζεύεται με τον πλάστη, δημιουργεί ένα «μάστο»...



έχουν επιλέξει διαφορετικό επαγγελματικό δρόμο και όπως λέει με παράπονο ο κ. Άγγελος, «οι νέοι δεν αντέχουν τις δυσκολίες της δουλειάς μας και προσωπικά, δεν βλέπω να υπάρχει εξέλιξη...».

Η δουλειά του φυλλαδόρου είναι ουσιαστικά εποχιακή. Αρχίζει περίπου στις αρχές Οκτωβρίου και φθάνει μέχρι την περίοδο που κλείνουν τα σχολεία. Τους καλοκαιρινούς μήνες γίνεται συνήθως παραγωγή φύλλου (η οποία παλιότερα έφτανε τους 50-60 τόνους!) που αποθηκεύεται στα ειδικά ψυγεία για να ξαναβγει στην πώληση το χειμώνα, όπου και αυξάνει κατακόρυφα η ζήτηση.

