

ZERO

news

№ 11 - ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ 2013

ΔΙΑΝΕΜΕΤΑΙ ΔΩΡΕΑΝ

ΜΗΝΙΑΙΑ ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ

ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΙΣΜΟΣ

Reflections

Η Αριστερά της συντήρησης
και η συντήρηση
της διαχείρισης

ΔΙΠΛΩΜΑΤΙΑ

Diplomacy

Η (γεω)οικονομική -
πολιτική
και η νέα (παγκόσμια) τάξη

ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΣ

Culture

Ένας Ντίκενς
και γι' αυτά
τα Χριστούγεννα!

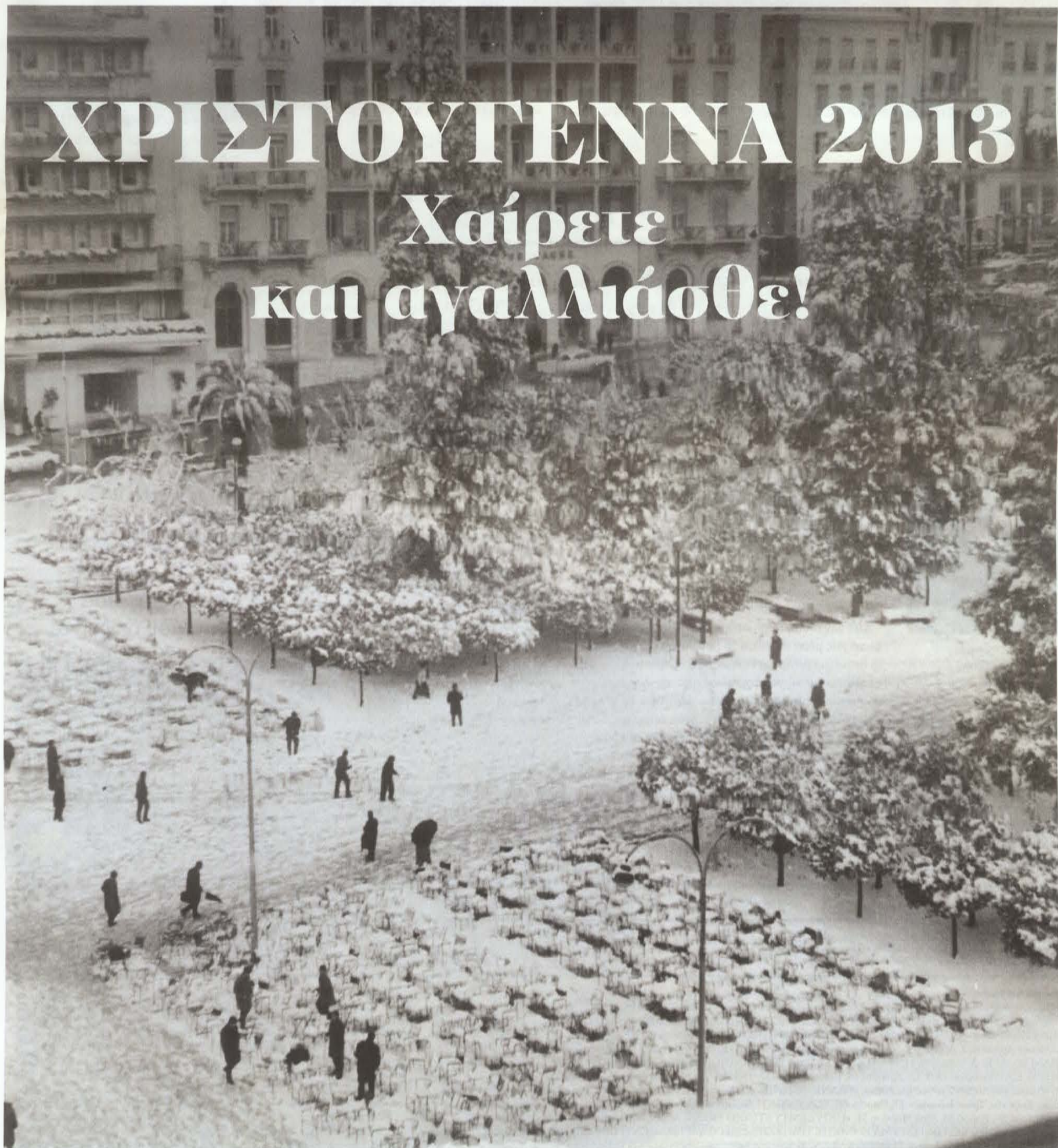
ΘΡΗΣΚΕΙΑ

Religion

Τα Χριστούγεννα
του Παπαδιαμάντη
στον Άγιο Ελισσαίο

ΧΡΙΣΤΟΥΓΕΝΝΑ 2013

Χαίρειτε και αγαλλιάσθε!



Από τον Αλέξανδρο Καλαφάτη

Αν το παραδοσιακό κυπελάκι με λουκουμάδες που στάζουν μέλι και μοσχοβολάνε κανέλα σας γυρίζει πίσω σε εποχές ξεγνοιασιάς και αθωότητας, τότε σίγουρα θα πρέπει να επισκεφτείτε την πιο ανέγγιχτη γωνιά της οδού Πανεπιστημίου.

Στον αριθμό 46 βρίσκεται από το 1926 το ημιούγειο που ήταν η πιο «must» στάση για τους Αθηναίους που κατέβαιναν στην Ομόνοια μεταπολεμικά για να κάνουν τα ψώνια τους. Τα χρόνια πέρασαν, το κέντρο έχασε λίγο από τη λάμψη του αλλά το «Αιγαίον» έμεινε στη θέση του και σερβίρει τους λουκουμάδες που φτιάχνονται ακόμα με τη συνταγή του παππού Γιώργου Φύλλα.

Περνώντας το κατώφλι του σε καλωσορίζουν οι μυρωδιές της κανέλας και της άχνης, το άκουσμα των λουκουμάδων που τσιτσιρίζονται και ο Αινεάς που είναι ο «τεχνίτης» της υπόθεσης. Ο άνθρωπος δηλαδή που πετάει τους λουκουμάδες στο λάδι με την ίδια προσοχή που ο καλός κηπουρός κόβει ένα τριαντάφυλλο.

Όση ώρα καθίσαμε στο κατάστημα είδαμε κόσμο να ζητάει εκτός από το παραδοσιακό σερβίρισμα με κανέλα και μέλι, αλμυρούς λουκουμάδες με λιωμένο κασέρι ή και γλυκούς με λιωμένη σοκολάτα. Κάποιοι δε προτίμησαν να κάτσουν να τους απολαύσουν στα ρετρό τραπέζια που βρίσκονται στο βάθος του «Αιγαίου» πίνοντας ελληνικό καφέ στη κόβολη.

Το μαγαζί σήμερα το δουλεύει ο εγγονός του ιδρυτή και συνονόματός του Γιώργος Φύλλας. Όπως λέει στη «ZeroNews» ο 29χρονος Γιώργος, το «Αιγαίον» πέρασε από τα χέρια του παππού του, στους δύο γιους του και από τους δύο γιους στον ίδιο. «Ο παππούς μου το λειτούργησε τα πρώτα χρόνια ως καφενείο με την ίδια επωνυμία. Ήταν μάλιστα μέλος της Αδελφότητας Καφεπωλών Αθηνών. Λίγο καιρό μετά έβαλε στον τιμοκατάλογο τους λουκουμάδες που άρεσαν τόσο πολύ στον κόσμο που έκαναν το «Αιγαίον» περίφημο αθηναϊκό στέκι. Τους έφτιαχνε ο ίδιος πιθανώς έχοντας επιρροές από τον τόπο καταγωγής του, τη Χίο», προσθέτει.

Οι «τιμονιέρηδες» του καταστήματος -όλοι τους σπουδαγμένοι με πτυχία κυρίως στις θετικές επιστήμες- φρόντισαν με την πάροδο του χρόνου να μην αλλάξουν τα αγνά υλικά που χρησιμοποιούν. Το μέλι και

«Αιγαίον» από το 1926



το αλεύρι για παράδειγμα το φέρνουν από δικό τους παραγωγό τον οποίο εμπιστεύονται με κλειστά μάτια, ενώ όπως λέει ο Γιώργος «έχουμε συνεργάτες για πάνω από 50 χρόνια». Εκτός από λουκουμάδες το κατάστημα σερβίρει παραδοσιακή μπλόπιτα και πορτοκαλόπιτα,

φυσικούς χυμούς από τον Κάμπο Χίου, ρυζόγαλο και άλλα επιλεγμένα χειροποίητα γλυκά. Είναι ανοιχτό από το πρωί έως το βράδυ και προσφέρει τη δυνατότητα αγοράς κατεψυγμένων λουκουμάδων για να τους φτιάξετε στο σπίτι σας.

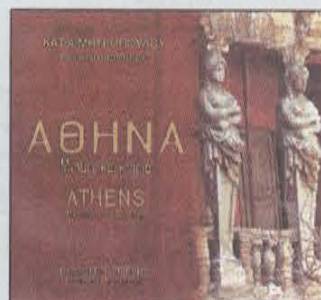
* Και τον Δεκέμβριο προσφέρονται 5 αξιόλογα βιβλία στους αναγνώστες μας



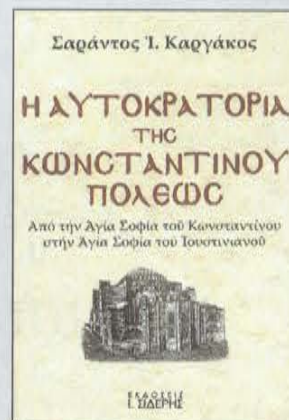
«Η Ελλάδα στον κατήφορο» του Β. Μαρκεζίνη



«Εκεί ο θεός κοιμόταν» του Τ. Τουράν



«Αθήνα, Μνήμες και κτήρια» της Κ. Μπτροπούλου



«Η αυτοκρατορία της Κωνσταντινούπολης» του Σ. Ι. Καργάκου



«Θεωρίες κοινωνικών συστημάτων» του Β. Μαγκλάρα

Τα βιβλία είναι μια προσφορά του εκδοτικού οίκου **ΕΚΔΟΣΕΙΣ Ι. ΣΙΔΕΡΗΣ**

* Μπείτε στο www.zeronews.gr και ενημερωθείτε για τον τρόπο απόκτησής τους