

3 Μαρτίου 2022

Ο Ρεμούνδος είναι ο παλιότερος φούρνος της Κυψέλης

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Μαγαζί γωνία, Κυψέλης και Τήνου, ο φούρνος του Ρεμούνδου λειτουργεί από το '53 και είναι ένας ζωντανός κυψελιώτικος θεσμός.



Στην οδό Κυψέλης καταλήγουν, από αυτήν ξεκινούν και τη διασχίζουν κάμποσοι δρόμοι με νησιώτικα ονόματα. Η πόρτα του αρτοποιείου των αδελφών Ρεμούνδου είναι στριμωγμένη σε μια οξεία γωνία μεταξύ των οδών Κυψέλης και Τήνου. Τις ξύλινες επενδύσεις περιμετρικά στους τοίχους, στα μωσαϊκά και στον φούρνο που έκαιγε κάρβουνο τα τοποθέτησαν τα δύο αδέλφια Γρηγόρης και Βασίλης Ρεμούνδος το 1953, τότε που ήρθαν από την Άνδρο στην Αθήνα.



Το εργαστήρ

Αμέσως άνοιξαν δύο καταστήματα: ένα στην πιο καλή γειτονιά της πόλης, που ήταν τότε η Κυψέλη, κι άλλο ένα στον Ταύρο. Καθώς περνούσαν τα χρόνια, ο

Βασίλης αποχώρησε και έφτιαξε το εργοστάσιο με τις φρυγανιές Elite, ενώ ο Γρηγόρης κράτησε το κατάστημα της Κυψέλης και εξακολούθησε να δουλεύει ολόκληρα εικοσιτετράωρα πυρετωδώς για να προμηθεύει με ψωμί και αρτοποιήματα όλη την τότε καλή κοινωνία της περιοχής. Εκείνη την εποχή, οι οικιακές βοηθοί ψώνιζαν για τα καλά σπίτια όπου δούλευαν ψωμί πολυτελείας και για λογαριασμό τους προτιμούσαν το ολικής άλεσης. Ο φούρνος προμήθευε επίσης νοσοκομεία και στρατιωτικές μονάδες και, για να καλύψει τη ζήτηση, δούλευε με βάρδιες.



Στο εργα



Κάνουν θαυμάσιο τσουρέκι με συνταγή του παππού, με ινώδες κ

Με το πέρασμα των χρόνων, ο Γρηγόρης ανέθεσε τον φούρνο στον γιο του Λεωνίδα και στη γυναίκα του Ανδριάννα κι εκείνους διαδέχτηκαν τα δικά τους παιδιά,

Γρηγόρης και Γιώργος, αμφότεροι απόφοιτοι του National Bakery School του Λονδίνου. «Ο παππούς ήταν επιχειρηματίας. Είχε προσλάβει ικανούς αρτοποιούς για να κάνουν σωστά τη δουλειά, κι έτσι γρήγορα απέκτησε φήμη», μου διηγούνται τα δύο αδέρφια. Απαράλλαχτος, συγυρισμένος, δίχως ανακαινίσεις, ο πιο παλιός φούρνος της Κυψέλης έχει αυθεντική την πατίνα του χρόνου. Το εργαστήρι με τα χρόνια μεγάλωσε και ο φούρνος κάρβουνου έχει αλλάξει έως τώρα τρεις φορές.



Με προζύμι από σίκαλη και πυτιά γιαουρτιού φτιάχνουν ένα πολύ νόστιμο ανάλατο

Τα δύο αδέρφια χρησιμοποιούν πλέον φούρνο γκαζιού, ταμπανωτό, κυκλοθερμικό, που χωράει 66 φραντζόλες. Ξυπνούν αχάραγα, μες στη νύχτα, γύρω στις 3 η ώρα,

και δουλεύουν χωρίς ωράριο. Έχουν μαζί τους τρεις εργάτες. Ψωμί ζυμώνουν με αλεύρι από εγχώριους μύλους και ειδικά το σκληρό σιτάρι είναι 100% ελληνικό. «Ουδείς λόγος υπάρχει για τα συνοικιακά αρτοποιεία να χρησιμοποιούν συντηρητικά και βελτιωτικά. Αν συνεργάζεσαι με μύλους που έχουν σταθερή ποιότητα, δεν χρειάζεται κάτι τέτοιο», μου εξηγούν και στη συνέχεια απαριθμούν κάποιους από τους μύλους με τους οποίους συνεργάζονται από τη Θράκη, την Καλαμπάκα, τον Ασωπό, την Πάτρα.



Ψωμί ζυμώνουν με αλεύρι από εγχώριους μ



Ο φούρνος παρέμεινε ζωντανός χάρη στη σ...

Με προζύμι από σίκαλη και πυτιά γιαουρτιού φτιάχνουν ένα πολύ νόστιμο ανάλατο καρβέλι ολικής με τραγανή κόρα και αφράτη ψίχα, κι ένα πυκνό και ουσιαστικό

χωριάτικο ψωμί. Φτιάχνουν ακόμα μια έξοχη μπομπότα (βαρύ καλαμποκίσιο ψωμί), ένα καρβέλι πολυτελείας που το λένε tiger και είναι καλυμμένο με χυλό από ρυζάλευρο, επίσης δίκοκκο ολικής σκέτο ή με αρώνια, και κάνουν πολύ νόστιμα γκοφρετέ κριτσίνια. Οι εποχές άλλαξαν και, με την υποβάθμιση της περιοχής, οι δουλειές κάπως έπεσαν. Όμως ο φούρνος παρέμεινε ζωντανός χάρη στη σταθερή ποιότητα και την ωραία ποικιλία των προϊόντων. Και οπωσδήποτε ρόλο έπαιξαν η προσήνεια και η φιλόξενη διάθεση υπαλλήλων και ιδιοκτητών.

Ακόμα και σήμερα, που τα πράγματα είναι καλύτερα και η περιοχή ανακάμπτει, έρχονται σταθερά στο Ρεμόνδου κατά το καθιερωμένο συνήθειό τους οι παλιοί Κυψελιώτες, που κατοικούν πλέον σε άλλες περιοχές, ειδικά για τους έξοχους κουραμπιέδες που μοσχοβολούν βούτυρο Αρκαδίας και για τα ζουμερά μελομακάρονα με κρητικό θυμαρίσιο μέλι. Αυτά τα φτιάχνουν μόνο για τις γιορτές. Τον υπόλοιπο χρόνο κάνουν θαυμάσιο τσουρέκι με συνταγή του παππού, με ινώδες και ημίγλυκο ψαχνό που μοσχοβολά αγελαδινό βούτυρο και μπόλικη μαστίχα, κάνουν λουκουμάδες, ανδριώτικα παξιμάδια με γλυκάνισο και μαστίχα, τα τέλεια αφράτα και ημίγλυκα σμυρναίικα κουλούρια και ξεροψημένα μπισκότα με μέλι, καρύδι και σταφίδα. Κάθε τόσο αλλάζουν, προσθέτουν και αφαιρούν προϊόντα, ανάλογα με την εποχή και τη διαθεσιμότητα των υλικών.



Ειδική μνεία στα περίτεχνα, βουτυράτα φιναν



Γρηγόρης και Γιώργος, αμφότεροι απ

Για παράδειγμα, τους είχαν περισσέψει πολλά αμύγδαλα και έφτιαξαν μαστιχωτά καντουτσίνι, τον χειμώνα κάνουν μηλόπιτες, πάστα φλόρα με διάφορες

μαρμελάδες και με λεπτή ζύμη σαν φίνα γαλλική τάρτα, κέικ με φρούτα, όπως ένα πολύ ζουμερό που δοκίμασα με βύσσινο. Ειδική μνεία στα περίτεχνα, βουτυράτα φινανσιέ, που παράγονται με τεχνική αντάξια Γάλλου μάστορα. Ζυμώνουν μια δική τους απλή, όχι ιδιαίτερα σοφιστική, σφολιάτα με μαργαρίνη (θα προτιμούσα με βούτυρο) και χωρίς λαμιναρίσματα (διπλώματα), όπως επίσης και φύλλο κουρού. Με αυτά φτιάχνουν διάφορες πίτες, ενώ καθημερινά ετοιμάζουν και αφράτα πιροσκή και τυροπιτάκια με ζύμη μπριός.

Ρεμούνδος

Κυψέλης 37, Κυψέλη

Τηλέφωνο : 210-82.15.808

Ωράριο : Δευτέρα και Τετάρτη: 07.00-18.00, Τρίτη, Πέμπτη και Παρασκευή: 07.00-20.00 και Σάββατο: 07.00-16.00.

Πηγή: Το θέμα πρωτοδημοσιεύτηκε στο περιοδικό Γλυκές Αλχημείες, τεύχος 45.
gastronomos.gr