

PIPER MAN

Αλέξανδρος Ζαββός

**Είναι -ίσως- ο μοναδικός ανθρώπος στον κόσμο
που ακόμα κατασκευάζει χειροποίητες πίπες
με τον πατροπαράδοτο τρόπο!**

Ας αρχίσουμε από τα βασικά. Τι είναι αυτό που χρειάζεται για να κατασκευαστεί μια καλή πίπα;

Για να κατασκευαστεί μία πίπα πού όπτης θα πρέπει να διατηρούνται κάποια δεδουλεύτηκαντά [standards], αλλώς πούλη να είναι πολύτης και δίνει μια κοντή βιομηχανική πίπα, σχεδόν μίας χρήσεως. Για αυτό, οι πίπες αυτές που είναι ακριβές επειδή έκουν αυτό τα standards, γίνονται και ακριβότερες.

Άρα έκουν και ακριβό κόστος παραγωγής;

Εφαπάκα αφού για να δουλέψεις μία βιομηχανική πίπα χρειάζεται μιας ώρας μηχανή την επεξεργασία και μιας ώρας δουλεύει στο κέρι, ενώ στην περίπτωση της γνήσιας ακριβοποίησης χρειάζονται ακινή ώρες.

Βεβαίως, αυτοί που είναι φαντακιαί δέρουν να επιλέξουν σωτά. Εδρούν και να εκτιμήσουν σωστά. Ναι, αλλά, οι φαντακιά δεν είδουν και έναι πολύ λίγα. Πολλοί νομίζουν ότι πολλών ένστανται μία πίπα ακριβή, πολλούν ακριβή πρόγραμμα. Αυτό είναι λάθος, γιατί μπορεί να είναι μία της σειράς μία φασόκα κα η νομίζουν ότι είναι κα κάσο καλό.

Πιστί συμβαίνει αυτό;

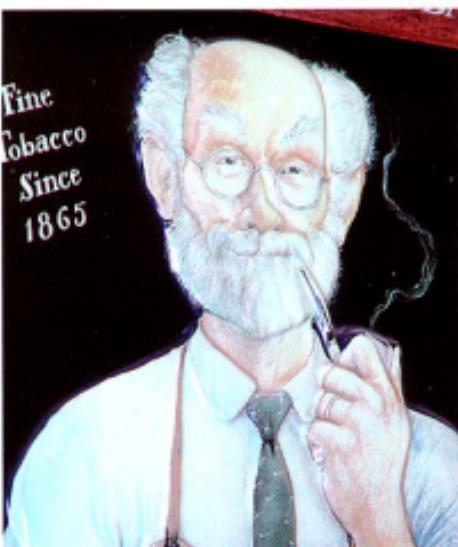
Πιστί σι περισσότεροι καπνιστές πίπας δεν έκουν την αποτομένη ποδεία, την αποτούμενη γνήσια και οικούνε τον καθέναν. Για παρόδειγμα κάποιοι βάζουν την πίπα τους μέσα στο κοντά νομίζουν, ότι θα γίνει κρήτη, κάτι που απογορεύεται και οδηγεί στην καπνο-σμένη, γιατί έτσι καταστρέφεται εντελάτι.

Ενώ το σωστό ποιο είναι;

Μόνο ας μ' επρέψω, μά κανούργια ακριτική μητέ που θα πόρωμε, μπορούμε να βάλουμε κοντά μέσα στον κώρο καύσεως, πουθενά φλάσι, και να αφήσουμε για οικού ώρες και μετά να τα οδηγάσουμε απόγονο – απαγόνο από τον διάυλο εισφρόβετης καπνού, αλλά πρασσόν, χωρίς να τη λερώσουμε καθότου, σύτε καν στο εξεμπερικό μέρος του κώρου καύσεως {bow}. Μετά θα πρέπει να μείνει ακριβή μητολή τουλάχιστον 20 γιαρές για να αιτευνθεί.

Έχω την πληροφορία, ότι εσείς αντί για κονιάκ, χρησιμοποείτε ένα δικό σας μήγα. Είναι αλήθεια αυτός;

Θεβάνας. Έχω βεβιώσει τη διαδικασία



αυτή με ένα μήγα που βάζει και το αποίστηκεται από ρούμι με σιτεμένο ψραύτιο και μέλι.

Ποιος είναι ο λόγος που πρέπει να γίνει αυτό;

Το αίκαδι που έχει το ποτό, αγριεύει το πέλος του ξύλου στο εσωτερικό του χώρου καύσεως και κατά την ώρα του στρωμάτιμας, δηλαδή, κατά τα πρώτα σινόματα, βοηθεί στο να πηγαίνει και να επικολλάται το κόρβουνο στα τακιώματά του, κι έτσι δρυμωργείται γρηγορότερα μία στρώση κόρβουνου, το επανόμαρτζό-μενό κέκι, ώστε έστι να αποδώσει καλύτερα η πίπα.

Είναι αλήθεια το ότι θα πρέπει να έχουμε μία σειρά από πίπες και να κάνουμε εναλλασσόμενη χρήση;

Βεβαίως. Μία αυμβανική πίπα που δεν έχει σύστημα φύξεως, είπε είνα φύλερού στις επειδητηρικές ροής, είπε έχει μέσα με μεταλλική φύτερα και που φυσικά δεν έχει το υδροστατικό σύστημα, το οποίο είναι δικής μου εφεύρεσης, δέκεται το πολύ τέλεστρα καπνίσματα στην εβδομάδα για να αποδώσει απατά, ώστε να μην αλλιώσει τη γεύση του καπνού.

Αυτός είναι και ο λόγος που καπνίζει ο καπνιστής την πίπα. Για την γεύση του καπνού! Άλλωστε, πίπα σημαίνει κάπνισμα, ενώ τονάρο σημαίνει μηχανική ενέργεια. Όσαν το καπνιστής πιλέρνει κάποια κρήτη για τον καπνό, περιμένει να απολαύσει τη γεύση, άλλως απλώς βγάζει έναν ακέτο καπνό και πίπτα άλλα.

Πέραν των τεοδόρων καπνισμάτων εβδομαδιών, οντινά καπνίζεις με την πίπα σε καπνίζει αυτή! Για αυτό, μετά το τέσσερα γερμάσμα που θα πρέπει να την αφήσουμε οπικά μήγερς για να σταγνώσει και βεβαίως, από κάπνισμα σε κάπνισμα θα πρέπει να έχουν περάσει τουλάχιστον δύο ώρες προκειμένου να κρυώσει η πίπα.

Γιατί αυτό;

Αυτό πρέπει να γίνεται, γιατί αν βάλουμε καπνό σε πίπα, που είναι οκλαμδότο ξύλο του χώρου καύσεως (bow), τότε ο καπνός υποστοιχεί και δεν αποδίδει τη γεύση του.

Αυτά όσαν αφορά την πίπα και τον καπνό. Τι γίνεται όσον αφ-

ρά τη σχέση καπνού και καπνιστή;

Αυτή έχει να κάνει με την τεκνική του γεμίσματος, η οποία είναι τρομερά δύσκολη, να την μάθει κάποιος, εδώδικος αρχάριος. Διάστι αν μάθει να γεμίζει την πίπα αυταπά, τότε έμαθε να καπνίζει αυτότη με την πίπα. Πρέπει να μάθουν την τεκνική, αλλά κάι καταδηξούν να την πετάξουν.

Ποια είναι αυτή η πολύτιμη τεχνική;

Πολλοί αγοράζουν καπνό και μάλιστα σκριβτό, τον οποίο δεν γιατρίζουν τόσο να κρητικοπαίζουν. Αίδης πούτος Βέβησαν τον καπνό με τη σέσουλα Λάθος δεύτεροι αρχάριους τα λεγόμενα επιστήμης και και σας κάνουν τον καπνό και έτσι αυτοί δεν πρόκειται να ανέψει ποτέ, οι αντικατώντας τους βγάζει το λαρύγγι και σφύγει, αυτοί δεν θα καπνίζονται με τη πίπα, γιατί θα φέρει ένα ασφρό υγρό και θα κάψουν τη γλώσσα. Αιτθέτως, δέλει το σωστό πάτημα ώστε να αναπτύξει ο καπνός, δηλαδή, για να υπέρβει καλύτερη πρέπει να κυκλοφορεί ομηρόντος μέσα στον καπνό και να ρουφάρει πολύ σιγά.

Πόσο διαρκεί ένα κάπνισμα πίπας;

Κανονικά, το αυσόδο κάπνισμα μίας νόμιμης διαρκείας παλλή ώρα, δηλαδή, περίπου δύο αυγενές ώρες. Το κάπνισμα παρ-παρ θα είναι είναι κάπνισμα γιατί είναι βεβιασμένο και δεν αποδίδει ποτέ.

Ποιος είναι ο σωστός τρόπος καπνίσματος πίπας;

Κοποδές, τον καπνό της πίπας δεν πρέπει να τον ρουφρίσεις βιοτικά και με τόση ένταση που να φτάνει έως τα πνευμόνια ή τα νύκια που λέμε, αλλά, διαλέγεις. Επιπλέον, έτσι δεν είναι τόσο επιβαρυντικός απηγγείλεις.

Το σωστό είναι ο περισσότερος καπνός να κατεβάσεις έως τον λαρύγγα, κι απειραιλάχιστος να φτάνει έως τον πνευμόνιο και μετά να εξέγειται από τη μύτη.

Με τι κάνει παρέα το κάπνισμα της πίπας;

Με την ανάγνωση ενός βιβλίου, με την εργασία μας, με την ανοδή-πτωση της πρεμιάς, με την αναπόδηση, με τη στιγμή καθάρισης...



**Γενικότερα η ενασχόληση του με την κατασκευή πίπας,
φτάνει τις 18 ώρες ημερησίως.**

Η κατασκευή πίπας είναι όλη του η ζωή!

οκόμα και με ένα καλό Κονιόκ, αλλά, όχι brandy, είπαμε Κονιόκ.

Παρέα με το τζάκι, κάνει;

Η πίτα δεν τα πάει καλό με το τζάκι. Δεν κάνει να είναι κοντά στο τζάκι, γιατί δεν τασθεί αυστιστό, γι' αυτό πρέπει να είναι τουλικίστεν· σακά μέστρο μακριά για να αποδύσει αυστιστό.

Τι κρειαζεται για να κατασκευαστεί σωστά μία πίτα;

Κατ' αρχής μία καλής ποιότητας ρίζο ελληνικού ρεκού και για την ακρίβεια, «Θερμέμα» ρεκού, δηλαδή, το μέρος αυτό του δευτερυλλού που βρίσκεται μεταξύ της ρίζας και του κορμού του.

Για όσους δεν γνωρίζουν, το «ελληνικό φυτό ερείκη», που είναι το καλύτερο στον κόσμο, αύξεται περί τα 400 μέτρα υψόμετρο, σημειώνονται δύο πρέπει να είναι ηλικίας τουλικίστεν 150 ετών, γιατί μεγαλύνει από δύο έως πέντε εκατοστά επιτομή! Η διά τιμή του έρχεται τα 25 εκατομμύρια δραχμές το κιβώτιο, κι αυτό πολύτερο! Το συγκριτικά του πλεονεκτήματα, είναι ο πολύ υφηλής βαθμός αικθρότητας, το άτι δυσκευεύεται πολύ υραία γιατί δεν έχει ίνες, τα άτι δεν κοιγεύεται ποτέ, και μάζει πόρο πολλές θερμίδες. Η αιτιολογία του δεν πρέπει να γίνεται μέρος στον κορμόν, αλλά αύτες κατακαλύφθει, γιατί το εν λόγω έντια βα πρέπει να διατηρείται πάντα μηρό, έως ότου το νεκρώσουμε σκαριάσας δύο του βρασουών σε 100 και πλέον βοθυρών επ' 18 με 20 ώρες, σε ειδική κάθηκα καζάνια που δεν περέχουν κομβόλια ο αιθέριο. Εν συνεχείᾳ, πρέπει να αφεθεί για στήνυμα επί τουλικίστεν τον εξόπλισμό. Βεβαίως, ακόμα καλύτερα είναι το ένδιο από το πολύ στο δικαίο το να βρεθεί κηγούσσωσιά, το λεγόμενο «κατίνιον», που βρίσκεται στον βιβλό της θελασσας. Παρεμπιπτόντως, σας εξουλογίσουμε ότι έχω βιβλό τάμα και μεράκι, πριν αποσυρθεί να φτάξει μία πίτα από αυτό το ένδιο.

Τι διαστάσεων θα πρέπει να είναι το κομμάτι του ξύλου για να κατασκευαστεί σωστά μία πίτα;

Για μία πίτα μεσαίων (τελικών) διαστάσεων, το πρωτόλειο κομμάτι θα πρέπει να είναι τεσσάρων εκατοστών πλάτους και τεσσάρων εκατοστών μήκους. Για μία πραγματικά καλή πίτα, το πρωτόλειο κομμάτι θα πρέπει να είναι πέντε εκατοστών πλάτους και δεκαπέντε εκατοστών μήκους. Πώς διαβιβίζεται η ποιότητα του ξύλου κατασκευής πίτας;

Από το πόσο ελαστιώμαστα έκει το ξύλο, όφει και το πόσες διαφράσεις θα πρέπει να γίνουν. Δηλαδή, μέσα στα 150 και πλέον χρόνια που θέλει για να μεγαλώσει ένα ερείκη, έκει περάσει μέσα από διαφορά φυσικού φανέμενο και αυτά προκαλούν διάφορες δυσπλασίες, κανένα ή έκουν εγκλωβισθεί μερά πεπραδόκια, τότε αυτές αποτάσιμη παραβιάση μας και επιδιορθώσεις. Έτσι αποτυπώνται και η αξία της.

Τι άλλο απαιτείται, λοιπόν, για να κατασκευαστεί σωστά μία πίτα;

Πολλή σέκνη και μόλιστα, ειδική, ακόμη και για το πώς τρακιζούνται τα μακαρίσια με το οποίο θα καπετιούν το ξύλο! Φαντασία. Υπομονή και επιμονή και να είνεκες γεννηθεί 24 ώρες πο μηροσιά!

Πώς επιτυγχάνεται αυτό το εκπληκτικής οφής και υφής εξωτερικού φυτήρισμα;

Με σκέτη βούρσα, αφού δεν χρησιμοποιούμε βερνίκια ή άλλα τίτατα.

Πόσες ώρες εργασίας απαιτούνται πιεργρήσις για την κατασκευή μίας πίτας;

Κατ' αρχής, δεν μετράς την ώρα, γιατί κάθε μία πίτα θέλει τα δικά της και αυτά ποτέ να πεις ότι δημιουργούνται και όταν δημιουργηθεί, δεν μετράς τις ώρες.

Γενικότερα η ενασκάληση μηρού με την όλη υπόθεση της κατασκευής πίτας φτάνει τις 18 ώρες πιεργρήσις. Η κατασκευή πίτας είναι όλη μου η ζωή! Πέραν του ξύλου μέρους, υπόρκουν και άλλα μέρη και υλικά. Ναι, είναι ο εβονίτης που δεν είναι τίποτα άλλα από το γνωστό μας καουτσούκ, αλλά φτιημένο, από το αποτέλεσμα της επιστάσης!

Πώς έτσι κι ασκολήθηκατε με την κατασκευή πίτας;

Ασκολήθηκα μπαρόν να πάω εντελώς τυκιά... Εκεί απουσίδασε ρεδιον-τεχνιόγνως, αλλά, επιδιβή αυτό δεν με γίνει εύκολο, όφελος να φέννωμαι επογκιστικό και ενώ ήμουν συνεργάτης μίας επαρχίας εντελώς δίλλου αντικεμένου από αυτό που απούδασα και από αυτό με το οποίο τότε ασκολήθηκαν. Έγινε ένα τυκιό γεγονός. Σε ένα ταξίδι μου, λοιπόν, γνωρίσθηκα με έναν άνθρωπο ο οποίος μου ανέβηρε το άτι στην Ελλάδα έκουμενοι ωραία ερείκια κατάλυμα για την κατασκευή πίτας, αλλά, μένων ανεκμετάλλημα. Ε. από την στιγμή που του απάντησα ότι έκανε μία έκταση με ερείκια και δεν έβρινε τι να την κάνω, έφραξε το δικό μου ταξίδι στον θαυμαστό κόσμο της παραδοσιακής κατασκευής πίτας.



**«Γεννήθηκα σε λάδιος τόπο,
δύον αφορά το επάγγελμα.
Έπρεπε να έχω γεννηθεί εκεί
όπου αναγνωρίζεται
η εργασία μου!»**

Άρα έχετε ολοκληρωμένη παραγωγή;

Είμαι, αν διό ο μοναδικός, οίγουρο από τους ελάχιστους στον κόσμο που έχουν διεύθυνση τους παραγωγή ρευμάτων και καθέτη παραγωγή, δηλαδή, έχει από τη ρίζα στο χωράφι, έως την πώληση της πελλιώνης πίτας, με μια μοναδική τεκνολογία, την μεριστασική πίτα. Δηλαδή από τα Λ ας το Ω ή μιλλόν, από το δάσος ως τα καπνοτήρια!

Σε πόσες και ποιες κατηγορίες συγκαταλέγονται οι πίτες;

Τις χωρίζουμε σε συμβόλις, ανάλογα με τη χωρητικότητα καπνού του θαλάσσιου καύσιμου (bacon) και κινούνται μεταξύ 1,5 και 8 γραμμαρίων. Οι κανονικές είναι χωρητικότερες καπνού, περίπου 3 με 3,5 γραμμαρίων.

Πόσοις τύποι πίτας υπάρχουν;

Έχουμε τρεις τύπους πίτες. Τις λιτές, που φαίνονται πιο sic και κόντανα για αυξήσηση, τηλέφραση και για λοιπές δραστηριότητες που έχουν περιόδιο χρόνο για να σακαλούμεσσε με αυτήν, τις γυριστές, που έχουν μεγαλύτερη εργανωμένη γιατί, αφενός μεν δεν τους πέφει έξι ο καπνός αφ τείρου δε, δεν μας κριύσουν την ορατότητα και έτσι μας παρούμε να διατηρούμε σε μαζί μεσακολούν για να τις κρατάμε και είναι πιο ξεκούραστες, αφού δεν χρειάζεται να τις δογκανώνυμε για να τις κρατά και τις ημιγυριστές, που είναι μεταξύ και των δύο.

Επίσης, υπάρχουν οι επιτραπέζιες και αυτοστραζόμενες, των οποίων το κάτιο μέρος τους είναι πεπλασμένο και έστι στόκνανται από μάνες τους σε μία οριζόντια επιφάνεια όπως αυτή του τραπεζιού ή του γραφείου.

Ποιο είναι το βάρος μίας πίτας;

Εξαρτάται από το μέγεθος. Μία συμβατική πίτα θα πρέπει να είναι βάρους 24-30 γραμμαρίων, ενώ μια γιροστατική θα πρέπει να είναι βάρους 45-55 γραμμαρίων, λόγω του αυστημάτων που έχει μέσα.

Αλήθευτα, σε τι συνίσταται αυτό το περίφημο «γιροστατικό σύστημα»;

Μετά από μακροχρόνιες δρυνές και αυστημάτων προσπάθειες μου, κατέληξε στο αύστημα αυτό, το οποίο βασίζεται στον νόμο των αντικρουόμενων αριθμών. Έτσι, με το σύστημα από απολευτικών πάνω το 100% της γεύσης του καπνού, ποτε δεν φέρνει υγρά στο στόμα, πάντα κάνει εψυχρό κάπνισμα, απαλλάσσει τον καπνό από βερρεύ καπνό και εν τέλει καθιστά την πίτα καπνόληγη για πολλοτάτα καπνίσματα. Δηλαδή, δεν περιορίζεται στα τέσσερα εβδομαδιών, αφού με ουσιαστικό καθόρισμα μπορεί να ψιθάσει και στα 30 εβδομαδιών.

Τι είναι αυτό που κρατά σε καλή κατάσταση και καθιστά μακρύ τον βίο μίας πίτας;

Η αρχή του κρήση! Πρέπει να την προσέχει, σαν κόρη αιφθολιμού, δε-

δουμένου του από μία καλή πίτα φράγκεται δύσκολα και δεν έρει αν θα ξαναβρεί μία τέτοια στη ζωή του!

Γι' αυτό, πρακτικά τι θα πρέπει και τι δεν θα πρέπει να γίνεται;

Δεν πρέπει να μένει εκείθεν μήνα στον άλμα νο την «κραβάτζι» σωστό. Στη συμβατική θα πρέπει μετά το καθόρισμα να ξαναβάζει το επασύδμο στην πίτα για να μην διαφρεσθεί, ενώ αν είναι υδροστατική, μπορεί να την αρθρίσει ανοικτή χωρίς τα πάντες κομμάτια του επιτομού. Άστε έτσι να κυκλοφορεί ο άλρας,

Πώς είναι αυτά τα μικρά, αλλά, πολύ σημερινικά μυστικά γύρω από την πίτα;

Κεράφας, είναι το θέμα της επίλογης της πίτας. Αυτός που θα επλέξει μία πίτα θα πρέπει να πάει σε ένα σωστό καπάστημα και σε έναν σωστό πιάνη! Όπων θα βρει το σκήπτρο που του οφέσει. Δεν θα ποφλεύσει να αγοράσει και δεύτερη του ίδιου τύπου και θα επλέξει την δύο συνοικόταρημη γίνεται, αλλά και την ελαφρύτερη. Ακινητόν, έχουν γίνει διφθωτικές πορευμάσσεις σε ονομάγματα με στοκαρίσματα, τάξει η πίτα βάρετο: ακρών, άστε έτσι να κολυμπών απότοι ο δισφερών. Η διαδίδμαση του κράμπους αποδεκνέεις και τη διαβέβημαση των πορευμάσσων. Δηλαδή, φυσικό κρύμα σημαίνει μηδενική παρέμβαση, μέτριος κωμαστισμός σημαντικού μηκός αριθμής διαφυγτικών πορευμάσσων και έντονος κραματισμός «ρουστικάρισμα» σημαίνει μεγάλος αριθμός διαφυγωτικών πορευμάσσων. Ακόμα κερόπτερο, υπέρκουστων περιπτώσεων που πιώνουται κραματισμένες πίτες και συντό πρακείμενον να καλυφθεί το ίδια. Άστε έτσι να μην φύλασται η ποιότητα επεξεργασίας του ίδιου και σε αυτό είναι ή όπι σπάτερ, που αγοράσει δεν είναι γιατί αν ήταν, δεν θα το έκρυψε κανένας κατσακεστής. Ακόμα και στην απλήν περίπτωση να είναι από έγκιο ερείκης, τάξει η λάκα που δίνει από πάνω περασμένη, κλείνει τους πόρους και έστι δεν αργήσει το έχιο να υπαστέλλεται και να διαστέλλεται.

Τι προτείνετε για την αποθήκευση και τα περιφερειακά στοιχεία που αγοράφουν την πίτα και τον καπνιστή πίτα;

Αυτό είναι θέματα προσωπικού, αλλά, γενικώς ένας που θα αρκίσει, κρείσσων να πάρει διαμιστικές πίτες, μία για κάθε ημέρα ή δύο γιροστατικές, μία ή και περισσότερες βάσεις για τις πίτες, που τις έχουμε στο απήνται και στον εργασιοκό μας χώρο, το παστορή, ένα δερμάτινο τασσόπιο για την φύλαξη και τη μεταφορά του καπνού.

Πολλοί λένε ότι το καπνισμό πίτας δεν είναι τόσο επιβαρυντικό. Εσείς τι λέτε;

Εγώ δεν σας πω ότι λένε οι ειδικοί, δηλαδή, ότι αν το τανγόρο βλάπτε την υγεία κατό 100%, το πούρο βλάπτε κατό 50% και η πίτα κατό 20%. Βέβαιας, τα σωστά είναι να μην καπνίζουμε τίποτα. Αλλά, αν κάποιος επιμένει να καπνίσει κάπι, τάξει ας είναι αυτό το λιγότερο βλαβερό.