

## Αθήνα και Belle Époque

«Ωραία εποχή» όχι μόνο για την Ευρώπη αλλά και για την Αθήνα μας, των 130.000 κατοίκων, που όλο και περισσότερο μεταμορφώνεται σε μια όμορφη πόλη. Φτιάχνει τις υποδομές της, δραστηριοποιείται έντονα επιχειρηματικά κι εξελίσσεται γαστρονομικά και όχι μόνο. Φιλοξενεί αρκετά θέατρα, ενώ κάνει την εμφάνισή του και ο κινηματογράφος.

Οι μαρτυρίες και οι πηγές πληροφόρησης πληθαίνουν, ενώ οι μεγαλύτερες σε κυκλοφορία εφημερίδες πουλάνε 10.000 φύλλα την ημέρα. Ο ερευνητής θα διαπιστώσει σε αυτές μια εντυπωσιακή υποχώρηση των διαφημιστικών καταχωρίσεων που αφορούν τη γαστρονομία. Ο λόγος είναι προφανής: Δεν μειώθηκε το ενδιαφέρον του κόσμου για το φαγητό και τη διασκέδαση, αλλά αυξήθηκε η ανάγκη ενημέρωσης και για θέματα όπως υγεία, εκπαίδευση, κοινωνική ζωή...

Το επίπεδο και η ποιότητα ζωής έχουν βελτιωθεί σημαντικά και ο υποψήφιος καταναλωτής βομβαρδίζεται καθημερινά με τις πιο απίθανες προτάσεις για σπάταλες αγορές. Είναι πράγματι μια ωραία εποχή, γεμάτη ανακαλύψεις, που συνοδεύονται από νέα προϊόντα, τα οποία θα κάνουν τη ζωή του κατοίκου της πόλης πιο εύκολη και πιο ευχάριστη.

1900: Είναι Κυριακή του Πάσχα και ο κόσμος ξεχύθηκε στην Ερμού.



«Ούτως αι Αθήναι εις τινά κέντρα αυτής μεταβάλλονται ολίγον εις Μιλάνον και ουχί σπανίως νομίζει τις ότι ευρίσκεται εις γωνίαν τινά παρισινού βουλευβάρτου. Κυρίως η συγκέντρωσις του πλήθους γίνεται εις τας οδούς του Ερμού και του Σταδίου, κατά δεύτερον δε λόγον εις τας οδούς του Αιόλου και της Αθηνάς. Από πολλού αι δύο αυταί οδοί κυριαρχούσι του αθηναϊκού εμπορίου. Εις αυτάς συνεκεντρώθησαν τα εμπορικά των ειδών της πολυτέλειας και των γυναικείων καλλωπισμών, πράγματα ελκύνοντα τας κυρίας, ως τας χρυσαλίδας ή φλοξ [...]

»Αι οδοί του Αιόλου και της Αθηνάς δεν απέβαλον εισέτι ολοτελώς τον χρωματισμόν εμπορικών οδών ανατολικής πόλεως. Όλα αυτά, τα έξωθεν των θυρών κρεμάμενα αντικείμενα, προδίδουσι ακόμη τας ανατολικάς συνηθείας των πραγματευτάδων, οτινες εκθέτουσι έξωθεν της θύρας των ό,τι εκλεκτόν έχει ένδον το κατάστημά των [...]

*Εφημερίς, Δεκέμβριος 1891*

Μια ωραία εικόνα της εποχής μάς δίνει η οδός Πατησίων, όπου κάθε Πέμπτη και Κυριακή συναντούσε κανείς ρομαντικούς περιπατητές, κυρίες με φέσια και άλλες, ντυμένες με ευρωπαϊκά φορέματα περιπάτου, ηδυπαθείς δανδήδες και ποιητές ντυμένους σε στυλ λόρδος Βύρων! Όλοι πήγαιναν στις παραστάσεις της μπάντας του στρατού, διαλέγοντας πεζοδρόμιο με ταξικά κριτήρια: Η αριστοκρατία πήγαινε δεξιά· φαντάροι, νταντάδες, υπηρέτες και λοιπός λαουτζίκος πήγαιναν αριστερά!

Η οδός Αιόλου, η οδός Αθηνάς και η οδός Πατησίων.



## Τα καφενεία

Στον καφερέ απ' έξω σαν μπέης ξαπλωμένος  
του ήλιον τις ακτίνες αχόρταγα ρουφώ  
και στον εφημερίδων τα νέα βυθισμένος  
κανέναν δεν κοιτάζω κανέναν δεν ψηφώ.

Γεώργιος Σουρής

Ο αριθμός τους είναι τόσο μεγάλος, που η σατυρικοπολιτική καθημερινή εφημερίδα *Ραμππαγιάς* παρατηρεί: «Έχουμε τόσα, όσα αι περιπτάμεναι υπέρ τον αχνίζοντα καφέν μυΐαι». Υπάρχει, τώρα πια, μια μεγάλη ποικιλία διαφορετικού τύπου καφενείων, όπως: κεντρικά, συνοικιακά, εξοχικά, αναψυκτήρια. Μέχρι και αλυσίδες εμφανίζονται, όπως αυτή του Ζαχαράτου, με 3 μαγαζιά στο Σύνταγμα και την Ομόνοια!

Στα κεντρικά καφενεία παύουν τα πολιτικά να μονοπωλούν το ενδιαφέρον των πελατών. Κάποιοι παίζουν χαρτιά, άλλοι μπιλιάρδο. Σχηματίζονται ακόμη φιλολογικές συντροφίες που, όταν δεν... φιλοσοφούν, σχολιάζουν την καλλιτεχνική ζωή της πόλης. Σε ορισμένα συνοικιακά καφενεία, στη Δεξαμενή και την Ομόνοια, ο φιλολογικός χαρακτήρας κάποιων καφενείων είναι ιδιαίτερα έντονος. Στα καφενεία αυτά η σχέση του ιδιοκτήτη με τους πελάτες του είναι πολύ προσωπική.

Στο Ζάππειο και στην περιοχή όπου βρίσκονται οι Στύλοι του Ολυμπίου Διός, λειτουργούν αρκετά εξοχικά καφενεία, όπως του Γιαννάκη, του Ορφανίδη και του Ρήγα. Οι περιοχές αυτές εξακολουθούν να είναι δύσκολα προσβάσιμες, γι' αυτό και οι Αθηναίοι τα ονομάζουν «ερμηίτας».

Το 1880 ανοίγει στη γωνία Σταδίου και Μουσών (όπως λεγόταν τότε η Καραγιώργη Σερβίας) το Καφενείο του Γιαννόπουλου, που γρήγορα θα γίνει στέκι των λογοτεχνών της εποχής. Το 1885 ο Ζαχαράτος και ο πεθερός του, ο Καπερώνης, ανοίγουν δύο καφενεία στην Ομόνοια, ενώ το 1888 ξεκινά στην Πλατεία Συντάγματος ο θρυλικός «Ζαχαράτος», που θα γράψει τη δική του αθηναϊκή ιστορία. Μπόρεσε κι επιβίωσε μέχρι το 1960, ενώ ο Γ. Παπανδρέου το χαρακτήρισε ως «το δεύτερο και πιο ελεύθερο κοινοβούλιο της χώρας»!

Στα εγκαίνια, τον Δεκέμβριο του 1888, η *Εφημερίς* θα γράψει:

«Ανοίγονται αι θύραι του πολυτελούς και μεγάλου εντευκτηρίου, αθρόον δε το κοινόν και ανυπόμονον εισήρχετο εν αυτώ. Η διακόσμησις των αιθουσών συνδυάζουσα μετά της εκτάκτου πολυτελείας περισσήν κομψότητα και φιλοκαλίαν, σημείοι παρ' ημίν αληθή πρόοδον. Τράπεζαι κομψαί και ανάκλιτρα αναπαντικότατα, κάτοπτρα εκτάκτου πολυτελείας, βαρύτιμα παραπετάσματα, υπηρεσία ευπρόσωπος και πρόθυμος, σφαι-



Το καφέ-ζαχαροπλασείο Ζαχαράτου στο Σύνταγμα, με τα τραπέζια του σε πλήρη ανάπτυξη στην πλατεία.

ριστήρια αψόγου εντέλειας, πλούτος εφημερίδων, προς τούτοις δε άπλετος φωτισμός, την ημέραν μεν διά μεγάλων υαλωτών θυρών, τη νύκτα δε διά πολυαριθμών λαμπτήρων αεριόφωτος. Ταύτα πάντα δύνανται να ικανοποιήσωσιν πλήρως και τον μάλλον ιδιότροπον.

»Αλλ' ο κ. Ζαχαράτος δεν περιώρισε το φιλοπρόοδον αυτό πνεύμα εντός των ευρείων αιθουσών του καφενείου του, αλλ' εσκέφθη και περί των εκτός, τοποθετήσας επί της γωνίας του καταστήματος ηλεκτρικήν λυχνίαν ήτις τη νύχτα της χθες κατηύγαζε τα πέριξ διά του απλέτου αυτής φωτός και προσεϊκκε τους διαβάτας, εκ των οποίων ουδείς έμεινεν ο μη ρίψας εν βλέμμα εντός του προκλητικού εντευκτηρίου και μη εισελθών εν αυτώ».

Τον Μάρτιο του 1928, το *Ελεύθερον Βήμα* θα γράψει:

«Δεν είναι καφενείο αυτό. Είναι η “συνισταμένη” των νεοελληνικών παλμών. Η κλώσσα όλων ανεξαιρέτως των νεοσσών της πολιτικής. Το να περάσης ένα μέρος της ζωής σου στου Ζαχαράτου, είναι η μόνη ασφαλής εγγύησις για την καριέρα σου. Άμα ο Ζαχαράτος σε αγνοεί, εχάθηκες. Είσαι απών από την πραγματικότητα και η τυχόν αξία σου προώριται να παραγνωρισθή οικτρώς, διότι εκεί είναι ο στίβος που θα δοκιμασθής, που θα κριθής και από κει θα ξεκινήσης για να λάβης χαρτοφυλάκιο. Άπαξ σου δώση το δίπλωμα, χωρείς ακατάσχετος προς την κυβέρνησιν. Ετελείωσε. Είναι το φυτώριο των επισήμων θέσεων, ο προθάλαμος των εξουσιών. Ανωτάτη έδρα πολιτικών επιστημών!»

Το 1910, ακολουθώντας το πνεύμα της εποχής, ο Ζαχαράτος λειτούργησε παράλληλα και κινηματογράφο. Και όλοι τότε φοβήθηκαν ότι

ο Ζαχαράτος κλείνει! Οι θρήνοι και οι οδυρμοί ξεκίνησαν από τους πελάτες πολύ νωρίς, ο δε Σουρής έσπευσε κι αυτός να γράψει:

*Μη ρωτάς ερατεινέ  
για το κράτος – συμφορά του!  
Κλάψε για τον καφενέ  
μοναχά του Ζαχαράτου.*

Φυσικά η επιτυχημένη πορεία του μαγαζιού συνέχισε θριαμβευτικά μέχρι το 1960! Να σημειώσουμε τέλος ότι η μεγάλη ατραξιόν του μαγαζιού ήταν... το «υποβρύχιο»: μια μεγάλη κουταλιά μαστίχας μέσα σε παγωμένο νερό.

Στην αρχή του βουλευτάρτου της Πανεπιστημίου, ανάμεσα στις γαζίες, βρίσκονται αντικριστά δύο κοσμικά καφενεία-ζαχαροπλαστεία. Κατεβαίνοντας προς την Ομόνοια, βρίσκεται το «Ντορέ» στα δεξιά, ενώ ο «Γιαννάκης»

ακριβώς απέναντι, στο νούμερο 5. Όλοι οι δανδήδες και οι κοσμικές κυρίες της αριστοκρατικής Αθήνας έχουν μόνιμη παρουσία εδώ. Με τα Ανάκτορα σε απόσταση αναπνοής, μιλάμε σίγουρα για διαφορετικό *flair*. Το κουτσομπολιό είναι μοναδικό αντικείμενο απασχόλησης, γι' αυτό και οι φαρμακόγλωσσες ονομάζουν περιπαικτικά το πέρασμα: «τα Δαρδανέλλια».

Ονομαστά, ακόμη, καφενεία είναι η «Αίγλη» δίπλα στο Μέγαρο Ζαπτείου και τα δύο καφενεία της «Δεξαμενής» στο Κολωνάκι: του «Μπάρμπα-Γιάννη» και η «Τέρψη».

### *Καφές μετά μουσικής*

Με τις πρώτες ζέστες βγαίνουν έξω οι καρέκλες και τα τραπέζια και στήνεται η εξέδρα της μουσικής, που θα κρατήσει συντροφιά στην αξιότιμη πελατεία όλο το καλοκαίρι. Εδώ θα περάσει καθημερινά τις «διακοπές» της η «αγία» οικογένεια. Μετά το βραδινό φαγητό, μπαμπάς, μαμά και τα παιδιά «θα πάνε να πάρουν κάτι και ν' ακούσουν λίγη μουσική».

Πλησιάζουμε με τρόπο μια τέτοια χαρακτηριστική οικογένεια και... στήνουμε αυτή:

Η μεγάλη κόρη, μαθήτρια του Ωδείου, θεωρεί υποχρέωσή της να επεξηγεί στον μπαμπά, αντίδο μουσικής:

– «Μπολερό» του Ραβέλ παίζουν, μπαμπά.

Το Καφενείο Νέον στην Ομόνοια (1900).



– Αυτός που παίζει το βιολί, ο όρθιος, είναι ο Ραβέλ;  
– Όχι, μπαμπά. Ο Ραβέλ είναι συνθέτης.  
– Τι είναι;  
– Συνθέτης. Έχει γράψει μουσικά κομμάτια.  
– Αυτό που παίζουν είναι κομμάτι μουσικό;  
– Είναι «Μπολερό»!  
Εδώ επεμβαίνει η μαμά.  
– Μπολερό φορούσαμε κι εμείς στην εποχή μας. Τώρα δεν είναι πια της μόδας. Τι το παίζουμε, λοιπόν;  
– Το «Μπολερό» του Ραβέλ είναι ένα από τ' αριστουργήματα της μουσικής, μαμά.  
– Και το δικό μου το μπολερό ήταν αριστούργημα, όλο κέντημα και πουσκούλια...  
– Τι είχες;  
– Πουσκούλια... Πώς τα λέτε; Φούντες...  
– Δουλειές με φούντες, δηλαδή, λογοπαίζει ο μπαμπάς και ξεκαρδίζεται στα γέλια.

Καταφθάνουν οι καφέδες και οι λεμονάδες. Σερβίρεται η οικογένεια μετά μουσικής. Μετά από ένα μικρό διάλειμμα, η ορχήστρα ξαναρχίζει. Η οικογένεια συγκινείται.

– Τώρα τι παίζουνε; ρωτά ο μπαμπάς.  
– Αυτό είναι του Γκουνό, το «Άβε, Μαρία», είναι κομμάτι εκκλησιαστικό.  
– Εκκλησιαστικό; ρωτά ο μπαμπάς. Για στάσου να το προσέξω. Είμαι κι επίτροπος στην εκκλησία και τι θα πούνε αν με δούνε να μην προσέχω;

Κι ενώ ρουφά θορυβωδέστατα τον καφέ του, απολαμβάνει την ελάχιστη απόπειρα νυχτερινής δροσιάς...

Πηγαίνουμε λίγο πιο δίπλα σε μια άλλη μεγάλη παρέα, που μόλις ήρθε.

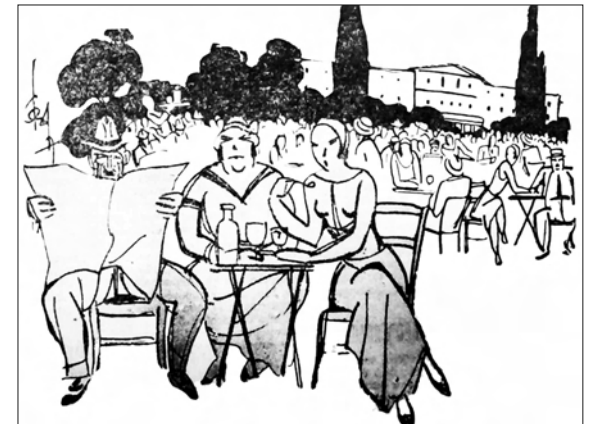
– Τι παγωτά έχετε, παρακαλώ;  
Το γκαρσόνι με μια μαρτυρική έκφραση στο πρόσωπό του, ετοιμάζεται να απαγγείλει για πολλοστή φορά.

– Κρέμα, βερίκοκο, πεπόνι, καρπούζι, βύσσινο, μους ντε νταμ, καφέ, αγγάδι, κασάτα...

Η κυρία Ελπινίκη δεν κρατιέται.

– Εμένα να μου δώσεις κρέμα... όχι, δώσ' μου καλύτερα πεπόνι... ρίξε και λίγο κοινάκ παρακαλώ.

Αναζητώντας λίγη δροσιά μετά μουσικής.



Είναι η σειρά της κυρίας Ευανθίας, το γκαρσόνι την κοιτάζει. Η κυρία Ευανθία πέφτει σε σκέψεις.

– Τι παγωτά είπατε ότι έχετε;

Εκφωνούνται εκ νέου οι θεριναί ηδύτητες με πλήρη απόγνωση στο χρωματισμό της φωνής. Η κυρία Ευανθία αποφαίνεται:

– Πολύ καλά. Ας εκλέξουν πρώτα οι άλλοι και σου λέω.

Οι άλλοι διαμαρτύρονται.

– Α όχι, κυρία Ευανθία, προτιμάσθε!

– Παρακαλώ.

– Τίποτε, τίποτε. Περιμένουμε το γούστο σας να συμμορφωθούμε με αυτό.

Ευτυχώς ο μικρός Γιαννάκης διακόπτει.

– Εμένανε μια κασάτα.

– Μπράβο, Γιαννάκη μου. Ο μικρός έχει προδιαγεγραμμένη την απόφασή του!

Το γκαρσόνι με τα τελευταία ίχνη υπομονής που διαθέτει:

– Λοιπόν, παρακαλώ;

Η σειρά του κυρίου Ευριπίδη.

– Εμένα δώσε μου ένα ανάμεικτον.

– Ωραία ιδέα.

– Ε, εγώ το έλεγα πάντοτε ότι ο κύριος Ευριπίδης έχει τις καλλίτερες ιδέες.

Το γκαρσόνι έχει ιδρώσει.

– Λοιπόν, κυρία και κύριοι;

– Δώστε μου κρέμα.

– Εμένα αγλάδι.

– Μήπως έχετε παρακαλώ ροδάκινον;

– Όχι, κυρία μου.

– Δεν έχετε ροδάκινον; Αμ' τότε τι παγωτά έχετε;

– Είχαμε, κυρία, αλλά εξηντλήθη.

– Είχατε και εξηντλήθη; Τα βλέπεις, Χαριλαε! Συ φταίς, που ήρθες αργά και βγήκαμε τα μεσάνυχτα από το σπίτι!

– Αγαπητή Αντωνία, δεν έχεις δίκη. Τρεις ώρες εφορούσες το καπέλο σου στον καθρέφτη, αν και εις τον δρόμον το έβγαλες και με υποχρέωσες να το κρατώ.

– Ωραία! Πολύ κομπλιμεντόζος μού είσαι απόψε.

Έχει όμως μείνει η γιαγιά!

– Γιαγιά, τι παγωτό θα πάρεις;

– Εσείς... τι πήρατε; ακούγεται μια φωνή τσιβδίζουσα!

Κείμενα βασισμένα σε ρεπορτάζ του Δ. Γιαννουκάκη και του «Πολιτώρ»

Στο οικόπεδο όπου αργότερα συναντάμε το «Ξενοδοχείο της Αγγλίας», λειτουργούσε, πνιγμένο στα ηλιοτρόπια, ένα πρόχειρο καφενείο: ο «Ζευς». Εδώ, κάθε Κυριακή απόγευμα, έπαιζε η μπάντα και στο τέλος αποχαιρετούσε το πλήθος, εν μέσω πανζουρλισμού, με τον «ύμνο» του μπαρμπα-Γιάννη του Κανατά. Ατραξιόν ήταν βεβαίως ο ίδιος ο μπάρμπα-Γιάννης, ο οποίος, με ψηλό καπέλο κι επίσημη αμφίση, άκουγε κορδωμένος. Η εικόνα δεν θύμιζε σε τίποτα το φτωχό βιοπαλαιστή από την Κύθνο, που γύριζε καθημερινά τις συνοικίες με το γαϊδαράκο του, πουλώντας τα γαινίτικα (διάβαζε αιγινήτικα) κανάτια του!

Όπου τα καφενεία έχουν μεικτό χαρακτήρα, π.χ. καφέ-ζαχαροπλαστείο, καφέ-εστιατόριο, καφέ-ζυθοπωλείο, καφέ-αναψυκτήριο, προσφέρονται εκτός από καφέ, κρύο πιάτο, μπίρα, τούρτες και παγωτά, ενώ έχουν παρεισφρήσει διακριτικά ειδικά τραπέζια για χαρτάκι.

Στα κεντρικά καφενεία υπάρχει πάντοτε στην είσοδο ένας μικρός χώρος, απ' όπου μπορεί να αγοράσει κανείς τσιγάρα, αν ξέχασε να τα πάρει από το καπνοπωλείο ή από τα τρία πρατήρια-περίπτερα που βρίσκονται στην Ομόνοια, το Σύνταγμα και τη Σταδίου. Όλο και σπανιότερα ακούει κανείς την παραγγελία του «δον Γαρσία» για τον παραδοσιακό ναργιλέ: «...έναν ναργιλέ κάγκαρο!».

Ο καφές κοστίζει πλέον 30 λεπτά, η μαστίχα, ο ναργιλές και η γκαζόζα 35 λ., τα παγωτά και οι ευρωπαϊκές πάστες 50 λ., ενώ οι σοκολάτες 80 λεπτά. Το ερώτημα, βεβαίως, που τίθεται αμέσως είναι πόσο αργά μπορείς να πεις τον καφέ σου, ώστε να παρατείνεις όσο περισσότερο γίνεται την παραμονή σου στο καφενείο. Εδώ ο χρυσός κανόνας, που τον τηρούν όλοι, είναι: «Πέντε φουσημάτα - μία ρουφηξιά».



Ο μπαρμπα-Γιάννης εν ώρα εργασίας.



Φοιτητές σε καφενείο της Πλατείας Εξαρχείων.

## Οι ταβέρνες

Οι ταβέρνες εξακολουθούν και σε αυτή την περίοδο να αποτελούν τη βασική διασκέδαση των λαϊκότερων στρωμάτων. Η σχέση με τον ταβερνιάρη εξακολουθεί να είναι απόλυτα προσωπική. Οι επιγραφές στην πρόσοψη –για τις οποίες έχουμε να πούμε αργότερα πάρα πολλά– υπνοούν την ύπαρξη αυτών των σχέσεων, αφού ονομάζονται είτε με το επώνυμο του ταβερνιάρη, π.χ. του Βασιλακάκη, είτε με το παρατσούκλι του, π.χ. του Παναγή του Αράπη. Ακόμη κι αυτή η «πίστωση» του πελάτη που γράφεται με τεμπεσίρι επάνω στα βαρέλια, ζει και βασιλεύει και σε αυτή την κατά τα άλλα «Ωραία εποχή» (Belle Époque).

Αυτό που σίγουρα άλλαξε είναι ο αριθμός των παρασκευαζομένων φαγητών, που όχι μόνο μεγάλωσε αισθητά, αλλά περιλαμβάνει πλέον και πιο μπελαλίδικα φαγητά, όπως κοκορέτσι, ψητό γουρουνόπουλο, συκωτάκια και το γιουβέτσι, που στέλνεται θριαμβευτικά για ψήσιμο στον κοντινότερο φούρνο! Από ψαρικά δεν λείπουν οι μαρίδες και ο μπακαλιάρος. Για καθαριότητα, βέβαια, καλύτερα να μη μιλάμε, αφού διαβάζουμε ότι ακόμη και αυτοί οι «αστυάτρου», που είχαν ταράξει στους ελέγχους τα εστιατόρια και τα ξενοδοχεία, απέφευγαν όπως ο διάβολος το λιβάνι να ελέγξουν και τις ταβέρνες. Κάθε λίγο και λιγάκι, οι εστιατορές έστελναν τις διαμαρτυρίες τους στις εφημερίδες, αγανακτισμένοι, επειδή προφανώς «τα τόσα μικρομαγειρεία και τηγανεία μπακαλάου, συκωτακίων και μαρίδας τηγανίζουν δι' ελαίου χείρονος ή της κανδήλας».

Είναι σαφές ότι με τέτοιες εξελίξεις, ταβέρνα και μαγειρείο έρχονται όλο και πιο κοντά, ενώ τα προσωνύμιά τους ολοένα κι αυξάνονται: καπνηλιό, μαγέρικο, κρασοπουλειό, διαλέγετε και παίρνετε!

Κάποιες ταβέρνες έχουν πιο «ανεβασμένη» πελατεία. Είναι όλες αυτές που, μετά τη νυχτερινή διασκέδαση στα καφωδεία, τις μπιραρίες ή το θέατρο, προσφέρουν στους πελάτες τους αχριστό πατσά. Αυτές οι ταβέρνες-πατσατζίδικα ανοίγουν τα μεσάνυχτα και κλείνουν το πρωί, ενώ οι κανονικές ταβέρνες κλείνουν με αστυνομική διαταγή στις 10 μ.μ.!

Ο διάκοσμος, ο εξοπλισμός και η επίπλωση της ταβέρνας χαρακτηρίζονται από λιτότητα και λειτουργικότητα. Ξύλινες καρέκλες και πάγκοι· τραπέζια χωρίς τραπεζομάντιλα, για να αποφεύγονται οι λεκέδες! Πιάτα συχνά δεν υπάρχουν. Το φαγητό έρχεται στη λαδόκολλα! Κάποιες πιο προχωρημένες ταβέρνες δια-

Ο γραφικός Χαράλαμπος Τασούλας ετοιμάζει τη θρυλική φασουλάδα του.



σκεδάζουν τους πελάτες τους με ανατολίτικου τύπου μουσική, παιγμένη από λαϊκούς οργανοπαίκτες. Ο ρητινίτης οίνος, σε εμάς γνωστός ως ρετσίνα, κοστίζει στην αρχή της περιόδου 46 λ. η οκά, ενώ στο τέλος της έχει πάει στα 62 λ.!

Πριν προχωρήσουμε σε άλλα κέντρα κοινωνικής συνάθροισης, ας επισκεφθούμε το οινομαγειρείον «Η Οικονομία» του Χαράλαμπου Τασούλα. Είναι το πιο περιέργο και το πιο μικρό μαγειρείο της Αθήνας και βρίσκεται σε μία από τις τρύπες που έχει στο ισόγειό της το αιωνόβιο τζαμί στο Μοναστηράκι. Οδός Άρεως, αριθμός 1. Αριστερά του είναι ένα τοαρουχάδικο και δεξιά του ένα μπακαλίκιο, το μικρότερο της Αθήνας.

Για να διαβάσετε την επιγραφή του, πρέπει να τύχετε ή πολύ πρωί ή μετά το μεσημέρι. Όλες τις άλλες ώρες τη σκεπάζει, όπως και την είσοδο του καταστήματος, ένα πυκνό σύννεφο από τους καπνούς του τηγανιού, άλλοτε με μαρίδες, άλλοτε με μπακαλιαράκια, άλλοτε με τζεράκια και καμιά φορά –ως είδος πολυτελείας– με τους κεφτέδες. Το τοιτοίρισμα του τηγανιού συνοδεύεται συχνά και από το σιγανό τραγούδι του Χαράλαμπου, πάντα με ένα πιρούνι στο χέρι.

Η κουζίνα του καταστήματος αποτελείται από μια φουφού που δουλεύει από το πρωί ως το βράδυ με το τηγάνι. Διακοπές του τηγανιού γίνονται μονάχα λίγες ώρες το πρωί και νωρίς το απόγευμα, όταν βράζει στο τσουκάλι η ημερήσια φασουλάδα με μπόλικες πιπεριές και κρεμμύδι.

Το εσωτερικό του καταστήματος έχει εμβадόν, πάνω κάτω, ενός τετραγωνικού μέτρου και ύψος δύο, και είναι πιασμένο από ράφια γεμάτα χαρτοσακούλες με όσπρια, με αλεύρι για το τηγάνισμα και διάφορα μπαχαρικά. Στα μπροστινά ράφια βρίσκονται μπουκάλες με κρασί, γιατί ο μικρός χώρος δεν επιτρέπει την τοποθέτηση βαρελιού.

Η «τραπεζαρία» είναι απέξω, κάτω από την επιγραφή στο χαγιάτι. Την προστατεύουν από τους τέσσερις ανέμους μερικά σανιδένια φράγματα, θωρακισμένα με γκαζοντενεκέδες. Οι πελάτες



Στην ταβέρνα.  
– Σάν πολύ θολό τὸ βλέπω τὸ κρασί σου, μάστορο-Δημήτρη...  
– Θολό τὸ κρασί μου; Τί λέτε!...  
Εἶναι κεχριμπάρι! Μόνο τὰ ποτήρια εἶναι λιγάκι... ἄπλυτα.



## ΕΙΔΟΠΟΙΗΣΙΣ

Φέρομεν εἰς γνῶσιν τοῦ κοινοῦ, ὅτι εἰς τὴν ὁδὸν Κρατινοῦ 9 ἔναντι Δημαρχίας λειτουργεῖ με' ὄλους τοὺς τύπους ἐστιατορίου οἰνοπωλεῖον ὀνομαζόμενον Γαλι-Τζαμι, Μέλας 'Αετὸς ἢ 'Απάτητο Σοῦλι καὶ εἶνε τὸ καθημερινὸν ἔσπερινόν ἐντευκτήριον ἀνθρώπων πάσης τάξεως ἀπὸ φίφτυ-τοῦ μέχριμοκοντόρων καὶ τῶν γνωστῶν Ἰφ τῆς πρωτευούσης. Ἐκεῖ ἀκούεται καὶ ὁ γνωστὸς ἀνατολίτικος τοῦ Μεσαιῶνος Μπαγλαμιῆς καὶ τὸ ἱστορικὸν μπουζουκι. Εἰς πᾶσαν παρέαν πρωτοστατεῖ καὶ προεδρεύει πάντοτε ὁ πασίγνωστος καὶ ἀλησμόνητος γλεντζῆς διευθυντῆς τοῦ Οἰνοπωλεῖου Σπύρος Μπουχὸς ἢ 'Αλλοίμονος.



**Είς** τὸ ἐστιατόριον τοῦ λαοῦ αἱ **Νέαι** Ἀθήναι, τῶν Ἀδελφῶν Ἀθανασοπούλων, **κρασὶ** βρεττανικό φρεϊνὸ, πρὸς **50** λεπτὰ μόνον ἢ **ὀκτῶ**, ῥέει ἀφθονον καὶ εἰς τὸ πείσμα τοῦ ἀπέναντι νεροῦ τῆς βρύσεως **Λέκκα**. Πίστετε ἐξ αὐτοῦ πάντες (ὄχι τοῦ νεροῦ) τοῦ **βρεττανικού**.

στέκονται ὀρθοί και τρώνε μπρος στο τηγάκι ἢ το τσουκάκι που αχνίζει στη φουφού. Αν θέλουν να φάνε πιο «άνετα», κάθονται στην ἄκρη σε ἓνα ξύλινο πεζούλι, που εἶναι δεξιά κι αριστερά ἀπὸ τὴν πόρτα του μαγαζιού. Παίρνουν στα χέρια τὸ πιάτο με τὴν φασολάδα ἢ τὸν πατσά και... φασκελώνουν τις πολυτέλειες του «Ἀβέρωφ» και του «Διεθνούς». Σε περίπτωση συνωστισμού, κάθε πελάτης περιφρουρεῖ αὐστηρά τὸ πιάτο του, γιατί πολλοὶ επιτήδειοι παίρνουν κουταλιές και ἀπὸ τὰ πλαϊνὰ πιάτα!

Αν εἶναι κάποιος τυχερός, μπορεί να ἀκούσει και μουσική ἀπὸ καμιά περαστική λατέρνα που σταμάτησε για να ξεκουραστεῖ ὁ ἰδιοκτήτης της. Ἐνῶ ὁ «μαέστρος» τρώει τὴν φασολάδα του, κάποιος ἀργόσχολο χαμίνι γυρίζει τὸ «καβουρντιστήρι» τῶν μουσικῶν κομματιῶν, διασκεδάζοντας ἔτσι τὸν καταστηματοῦρα και τὴν πελατεία του.

Ἀπίστευτα γραφικὲς εἰκόνες ἀπὸ τὰ τελευταῖα «λείψανα» που ἀπέμειναν στα παλιὰ «τζιερτζίδικα», στο Μοναστηράκι.

Βασισμένο σε ρεπορτάζ του περιοδικοῦ *Μπουκέτο*

#### Τζιερτζίδικα

Ἡ ἔκφραση προέρχεται ἀπὸ τὸ «τζιέρι», που σημαίνει συκώτι, σπλάχνα. Ἀπὸ τὰ εντόσθια, δηλαδή, που τηγάνιζαν τὰ μικρὰ αὐτὰ «ξεδερφάκια» τῆς ταβέρνας για τοὺς πελάτες τους.

### Ξενοδοχεῖα - εστιατόρια

Ἔχουμε μπει για τὰ καλὰ στην περίοδο τῶν μεγάλων ξενοδοχείων που προσφέρουν στις πολυτελεῖς αἰθουσές τους υψηλὲς γαστρονομικὲς ἀπολαύσεις, καθαρὰ γαλλικὸ και λιγότερο ἀνατολίτικου τύπου. Στα μαγειρεία τους ὁ ἀρχιμάγειρας, με μεγάλη ἐμπειρία και μετεκπαίδευση στο Παρίσι, ετοιμάζει με δέκα βοηθοὺς φαγητὰ a la carte ἢ τὸ table d'hôte τῆς ἡμέρας. Εἶναι εὐνόητο ὅτι ἐδῶ ἡ πατατόσουπα ονομάζεται ποτάζ πορμαντιέρ, ἡ κρεμμυδόσουπα ποτάζ ἀλά Μαντριλέν, ἐνῶ ἡ σούπα με μπιζέλια ἀποκαλεῖται ἐπὶ τὸ ἀριστοκρατικότερο ποτάζ Σεν Ζερμέν!

Ἀξιολογήστε μόνοι σας ἓνα τέτοιο πλήρες μενού του ἀριστοκρατικοῦ κέντρου «Pavillon Bleu». Δημοσιεύθηκε στο *Σκριπ* τὸν Ἰούλιο του 1903:

#### MENOU TOY ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟΥ PAVILLON BLEU

τῆς 10ης Ἰουλίου 1903

<i>Consommé quesnelle</i> (κοσσομέ κιενέλ)	0,30
<i>Potage a la reine</i> (σούπα τῆς βασιλίσσης)	0,30
<i>Risotto Parisien</i> (ριζότο Παριζιέν)	0,60
<i>Rougets a la papillot</i> (μπαρμπούνια τὸν χαρτιού)	1,10
<i>Poisson sauce verte</i> (σνναγοῖδα σάλτσα πράσινη)	1,20
<i>Poule au riz a l' indienne</i> (ὄρνιθα πιλάφι Ἰνδιάννα)	1,30
<i>Cotes d' agneau ville-roi</i> (κοτολέτες ἀρνὶ ἀλά Βιληρόν)	1,30
<i>Filet de boeuf jardinier</i> (φιλέτο τὸν κηπουροῦ)	1,30
<i>Poulets de grains champignons</i> (κοτόπουλο μανιτάρια) τὸ ½	1,40
<i>Langue de veau sauce anglaise</i> (γλώσσα μοσχ. σάλτσα ἀγγλ.)	1,10
<i>Canards a la printanier</i> (παπάκι πρεντανιέρ)	1,30
<i>Cervelles a la maitre d'hotel</i> (μυαλά ἀλά μετρ)	1,00
<i>Quartier de veau glacé macedoine</i> (μοσχ. γλασέ μασεντουάν)	1,30
<i>Vol-au-vent financier</i> (βολοβάν φινανσιέρ)	1,00
<i>Rognons sauté madère</i> (νεφρά σοτέ μαδέρα)	1,00
<i>Harricots-verts au beurre frais</i> (φασόλια βούτυρο φρέσκο)	0,50
<i>Agneau roti</i> (ἀρνάκι ψητό)	1,30
<i>Quartier de veau idem</i> (μοσχαράκι ψητό)	1,30
<i>Poulets de grains idem</i> (κοτόπουλα ψητὰ) τὸ ½	1,40
<i>Dindon de grains idem</i> (γαλόπουλο ψητό) τὸ ½	1,00
<i>Entrecôtes de boeuf grillés</i> (μπριζόλες εσχάρας)	1,20
<i>Côtes d' agneau idem</i> (κοτελέτες ἀρνίσιας εσχάρας)	1,20
<i>Beef-steaks</i> (βοδινό φιλέτο)	1,50
<i>Salade de saison</i> (σαλάτα ἐποχῆς)	0,40
<i>Crème Bavaoise</i> (κρέμα βαβαρονάζ)	0,40

Τὸ μεσημεριανὸ σερβίρεται ἀπὸ τις 11:00 μέχρι τὴ 13:00, ἐνῶ τὸ βραδινὸ ἀπὸ τις 18:00 ἕως τις 20:00.



Πανοραμικὴ ἀποψη τοῦ Ξενοδοχείου τῆς Ἀγγλίας στην Ἐρμού. Διακρίνεται και τὸ πρῶτο αυτοκίνητο που κυκλοφόρησε στην πόλη με ὁδηγὸ τὸ θιασάρχη Χρησταμάνο (ἀπὸ τὸ λεύκωμα του Θανάση Παπαϊωάννου, *Ἐνθύμιον Ἀθηνῶν*).