

ένα στέκι 94 ετών



ΑΘΗΝΑΪΚΟΝ

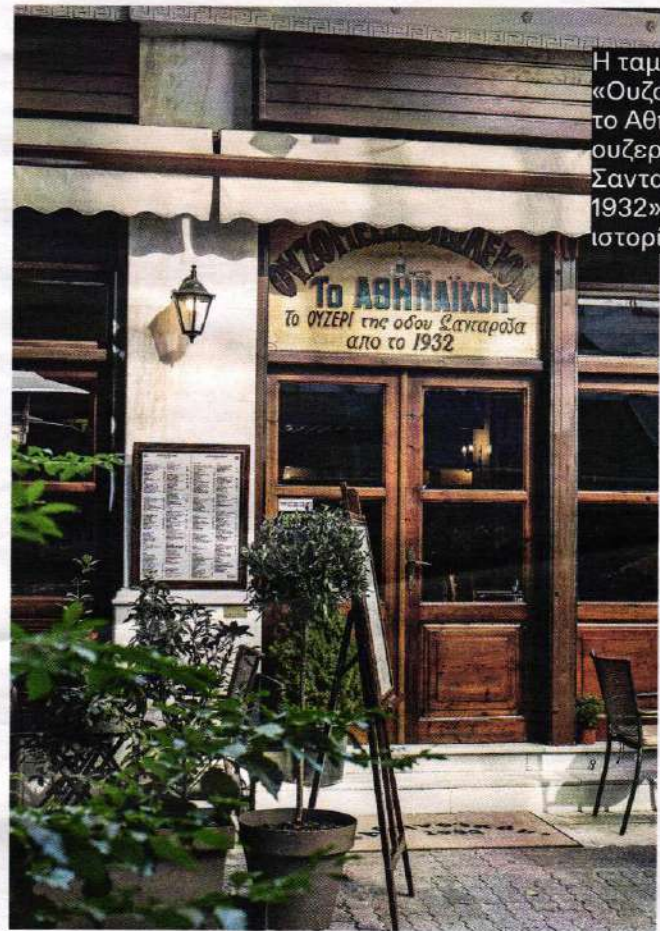
Το παραδοσιακό ουζερί της Θεμιστοκλέους, που εδώ και χρόνια έχει και ένα πιο εστιατορικό «αδερφάκι», αποτελεί ένα ζωντανό μουσείο αναμνήσεων της πρωτεύουσας. Από τα τραπέζια του έχουν περάσει γενιές και γενιές Αθηναίων, αλλά και πολιτικοί, καλλιτέχνες και άνθρωποι των γραμμάτων, που έχουν δει την πόλη τους να αλλάζει ξανά και ξανά.



Από το 1985 βρίσκεται στη Θεμιστοκλέους το Αθηναϊκόν. Οι «Λευτεριστές» το είχαν κάνει στέκι τους από τότε που ήταν στην οδό Σανταρόζα - από εκεί η φωτογραφία δεξιά, κάποια χρόνια πριν από τη μεταφορά του μαγαζιού.

ΑΘΗΝΑΪΚΟΝ

«ΑΣ ΕΡΧΟΣΟΥΝ ΓΙΑ ΛΙΓΟ, μοναχά για ένα βράδυ...» ακούγεται να τραγουδά η μελαγχολική φωνή της Δανάης την ώρα που παίρνουμε στα χέρια μας τον κατάλογο. Έχει μπόλικες σελίδες, αλλά οι πιο πολλοί απ' όσους κάθονται στην ατμοσφαιρική σάλα με το πάτωμα-σκακιέρα ξέρουν πάνω-κάτω τι θα παραγγείλουν. Εμείς έχουμε «πλανάρει» μόνο την ψαρόσουπα που φτιάχνουν με σφυρίδα, λαχανικά κι έναν πλούσιο ζωμό με πετρόφαρα και θαλασσινά - κάτι για να μας «ζεστάνει» στα τελευταία ανοιξιάτικα κρύα. Δεν αργεί και, μέχρι να έρθουν τα επόμενα, έχοντας πει λίγο ούζο και ανταλλάξει μερικές κουβέντες με τον φίλο μου τον Μιχάλη, χαζεύω τον τεράστιο πίνακα πίσω του: η οδός Αθηνάς του κάποτε, με τα τραμ να περνούν μπροστά από τη Δημοτική Αγορά, τους πλανόδιους και τα ελάχιστα αυτοκίνητα. Το υπόλοιπο επιτοίχιο «μουσείο» συμπληρώνει την εικόνα της παλιάς Αθήνας: ασπρόμαυρες φωτογραφίες της Ακρόπολης, της πλατείας Ομονοίας και του λιμανιού του Πειραιά, ρεκλάμες για κονιάκ και σιγαρέττα, ενθύμια παλαιών εκδόσεων: από εξώφυλλα του *Θεατή*, της *Γυναίκας* και του *Θησαυρού* μέχρι αποκόμματα της *Εικονογραφημένης Εστίας* και της σατυρικής εφημερίδας *Ο Λαουτζίκος*. Ένας παλαιός κοπής σερβιτόρος, που μοιάζει να είναι στο μαγαζί από πάντα, φέρνει τη δική τους λακέρδα (τρυφερή και βουτυρένια), τηγανητά μύδια με σος ταρτάρ στο μπολάκι και τις περίφημες γαριδοκαραβιδοκροκέτες με σος πικάντ, σπεσιαλιτέ από τον πρώτο καιρό του μαγαζιού.



Η ταμπέλα «Ουζομεζεδοπωλείο το Αθηναϊκόν, το ουζερί της οδού Σανταρόζα από το 1932» συνοψίζει τη ιστορία του μαγαζιού.

Η ΑΡΧΗ: ΜΙΑ ΑΛΛΗ ΕΠΟΧΗ

Το Αθηναϊκόν λειτούργησε για πρώτη φορά το 1932, στην οδό Σανταρόζα, δίπλα στην είσοδο των παλιών δικαστηρίων. Το περιποιημένο ουζερί ή μάλλον μπαρ, όπως έλεγαν τότε αυτού του τύπου τα μαγαζιά, το άνοιξαν Σμυρνιοί. Ήταν η εποχή που οι Μικρασιάτες πρόσφυγες μπόλιασαν την αθηναϊκή ταβέρνα με τα ήθη και τα έθιμα της κοινωνικής ζωής που έφεραν μαζί τους μετά την Καταστροφή της Σμύρνης. Το 1978, όταν ξεκίνησαν να εργάζονται εκεί ως φοιτητές οι μετέπειτα ιδιοκτήτες του, Κωνσταντίνος Παπαδόπουλος και Αργύρης Πορφυρίου, ήταν ήδη επί πολλά χρόνια στέκι δικηγόρων και διανοουμένων. «Είχε όνομα καλό το μαγαζί. Ολοζώντανες

ήταν οι караβίδες, το ίδιο και οι αστακοί», θυμάται ο πρώτος. «Φέρνανε μύδια ψίχα από τη Θεσσαλονίκη σε γκαζοντενεκέ με πάγο και πηγαίναμε στον Σταθμό Λαρίσης και τα παίρναμε, για να τα κάνουμε στη συνέχεια τηγανητά ή σαγανάκι», συνεχίζει, εξηγώντας ότι έκαναν σχεδόν τα πάντα: σέρβις, εξωτερικές δουλειές και λίγη μαγειρική. Το 1981, το Αθηναϊκόν πέρασε στα χέρια τους και τέσσερα χρόνια μετά, όταν μεταφέρθηκε από την περιοχή το Πρωτοδικείο Αθηνών και κατεδαφίστηκε όλο το τετράγωνο -μαζί με το μαγαζί- για να γίνει η πλατεία Σανταρόζα/ Δικαιοσύνης, μετακόμισαν στη Θεμιστοκλέους, εκεί όπου είναι και σήμερα, παίρνοντας μαζί τους πολλά από τα πιάτα που σέρβιραν οι προκάτοχοί τους: πατσάγκα (παστουρμαδόπιτα του τηγανιού), ταντίρ κεμπάπ (αρνί με τυριά τυλιγμένο σε μπόλια, ψημένο στον φούρνο), κυμινάτα σμυρναίικα σουτζουκάκια με την πυκνή κόκκινη σάλτσα, γαριδοκαραβιδοκροκέτες με τη σος πικάντ, που στην πορεία την εμπλούτισαν με ούισκι και γλυκό κρασί. →

Είναι είδος προς εξαφάνιση τα παλιά μαγαζιά. Πολλά εμβληματικά στέκια έχουν βάλει λουκέτο με τα χρόνια.



Ο πίνακας με τα τραμ στην Αθηνάς και τα άλλα ενθυμήματα της σάλας, οι παλαιάς κοπής σερβιτόροι, οι σπεσιαλιτέ από τα παλιά, όλα βάζουν την πινελιά τους στην ιδιαίτερη ατμόσφαιρα του ουζερί της Θεμιστοκλέους.



Πρόσθεσαν βέβαια και καινούργια: χειροποίητο πικάντικο λουκάνικο που το έβγαλαν μαζί με τον κρεοπώλη τους, τυροκροκέτες, μοσχάρι με λιαστή ντομάτα και όχι μόνο.

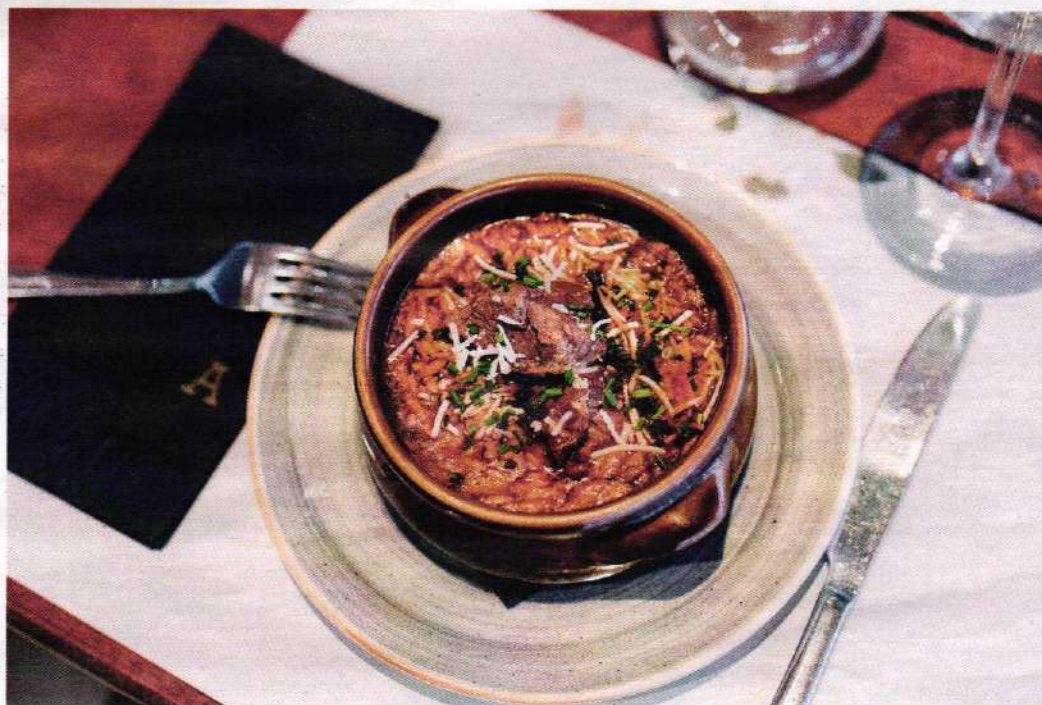
Στη Θεμιστοκλέους διευρύνθηκε η πελατεία του μαγαζιού, στα τραπέζια του οποίου έχουν καθίσει ουκ ολίγοι καλλιτέχνες, άνθρωποι των γραμμάτων και πολιτικοί, από τον Ρίτσο, τον Τσαρούχη, τον Τέτση και τη Μερκούρη μέχρι τον Καραμανλή και τον Παπανδρέου. Οι δικηγόροι έδιναν πάντα το «παρών», αλλά προστέθηκαν και μαγαζάτορες, κόσμος που κινούνταν στο κέντρο και αρκετοί θεατρόφιλοι, που έφταναν μεσάνυχτα μετά τις παραστάσεις στις γύρω σκηνές. Οι «Λευτεριστές», που το είχαν κάνει στέκι τους από την πρώτη του έδρα, έκαναν εκεί τις καθιερωμένες μεσημεριανές συζητήσεις τους. «Ήταν μια παρέα που μαζευόταν κάθε Σάββατο στο Αθηναϊκόν, πρώτα στη Σανταρόζα και μετά στη Θεμιστοκλέους. Έτρωγε, έπινε, γελούσε· με φάρσες, με καλαμπούρια και με πολιτικές συζητήσεις που δεν έβγαζαν πουθενά», γράφει η «διακίρυξη» του «συλλόγου που δεν ήταν σύλλογος», με «πρόεδρο» τον στιχουργό Λευτέρη Παπαδόπουλο - κι αυτή στα αναμνηστικά της σάλας, μαζί με φωτογραφίες από τις μαζώσεις του. Το -ανδροκρατούμενο- διοικητικό συμβούλιο απάρτιζαν, ανάμεσα σε άλλους, οι Νίκος Καρούζος, Γιώργος Νταλάρας, Αχιλλέας Θεοφίλου, Κυρ, Χρήστος Νικολόπουλος, Γιώργος Σταθόπουλος και Δημήτρης Αρβανίτης.

ΣΕ ΜΙΑ ΑΘΗΝΑ ΠΟΥ ΑΛΛΑΖΕΙ

Μεσοβδόμαδα έχουμε πάει, και το ουζερί, που διανύει τον 94ο χρόνο λειτουργίας του, έχει αρκετό κόσμο στη σάλα. Ένα ζευγάρι τουρίστες τρώνε μακαρονάδα με γαρίδες, ενώ στα γύρω τραπέζια οι παρέες πίνουν τσίπουρα τρώγοντας σαλάχι αχνιστό, ψιλό ψαράκι στο τηγάνι, μαγιάτικο στη σχάρα, ψητό χταπόδι, γαλέο σκορδαλιά· κάποιοι και κρεατομεζέδες. Η ταμπέλα «Ουζομεζεδοπωλείον το Αθηναϊκόν, το ουζερί της οδού Σανταρόζα από το 1932» είναι πάντα στη θέση της, ανάμεσα στα καπνισμένα από το καυσαέριο κτίρια και τα κατεβασμένα το βράδυ ρολά με τα γκράφιτι. Κι ας είναι είδος προς εξαφάνιση τα παλιά μαγαζιά. Πολλά εμβληματικά στέκια έχουν βάλει λουκέτο με τα χρόνια. «Άλλοτε κέντρο ήταν περισσότερο η Ομόνοια παρά το Σύνταγμα», λέει ο Κωνσταντίνος Παπαδόπουλος. Οι συνεχείς μεταλλάξεις της πόλης και η κρίση, που

επηρέασε τον εμπορικό κόσμο της περιοχής (και έβαλε -μέχρι τις πρόσφατες ανακοινώσεις- στο συρτάρι και τα πλάνα του τραμ που θα έφτανε μέχρι το Μουσείο), άλλαξαν τις ισορροπίες. «Μέχρι το 2010, το μαγαζί ήταν γεμάτο συνέχεια από τις 11 π.μ. που ανοίγαμε μέχρι το βράδυ· όλες τις ώρες. Ξαφνικά, μετά τις παραστάσεις γέμιζε όλο και μπορεί να καθόμασταν μέχρι τις δύο-τρεις το πρωί. Εκείνη την εποχή υπήρχε οικονομική ευμάρεια - πλασματική, βέβαια, από ό,τι φάνηκε. Τώρα, πολύ σπάνια κάποιος θα συνδυάσει το θέατρο με φαγητό. Δεν έχει τη δυνατότητα. Θα κάνει ένα από τα δύο». Η υποβάθμιση της Ομόνοιας, που κάποια στιγμή έγινε πλατεία παραβατικότητας, δυσκόλεψε ακόμη περισσότερο τα πράγματα. «Το Ideal έκλεισε. Δεν μπόρεσαν, δυστυχώς, να το στηρίξουν», λέει για το εστιατόριο-τοπόσημο της Πανεπιστημίου, που τάισε και αυτό γενιές και γενιές. «Εμείς το μαγαζί το στηρίξαμε, πιστεύοντας ότι κάποια στιγμή θα γίνουν μερικές κινήσεις από την πολιτεία για να διορθωθεί η κατάσταση, και χάσαμε πολλά λεφτά. Γι' αυτό και πήραμε την απόφαση να κάνουμε το άνοιγμα στη Μητροπόλεως. Τώρα είναι καλύτερα, άνοιξαν στο ενδιαμέσο και τα ξενοδοχεία στην πλατεία, έγιναν επενδύσεις, αλλά πρέπει να γίνει ακόμη πολλή δουλειά», καταλήγει.

ΑΘΗΝΑΪΚΟΝ



Στο κατάστημα της Μητροπόλεως το μενού συμπληρώνουν πιάτα ημέρας, όπως αυτό το μοσχάρι γιουβέτσι που σερβίρεται στο πηλίνο.

**ΕΠΟΜΕΝΗ ΣΤΑΣΗ:
ΜΗΤΡΟΠΟΛΕΩΣ**

Η δεύτερη έδρα άνοιξε το 2013, στη Μητροπόλεως. Όπως λέει ο Κωνσταντίνος Παπαδόπουλος, που έχει αναλάβει το εν λόγω μαγαζί με τον γιο του Βασίλη (ο Αργύρης Πορφυρίου με την κόρη του Στέλλα κρατάνε το πιο παλιό), όταν άρχισαν να το φτιάχνουν, υπήρχε μόνο το μεζεδοπωλείο Τζίτζικας και Μέρμηγκας και όλοι, για να πάνε από το Σύνταγμα στο Μοναστηράκι, κατέβαιναν την Ερμού. Σιγά σιγά ενεργοποιήθηκε κι αυτός ο άξονας, στον οποίο «κούμπωσαν» διαφόρων τύπων εστιατόρια, φούρνοι, παγωτατζίδικα. Μάρτυρας αλλαγών και πάλι το Αθηναϊκόν, που σ' αυτή την εκδοχή, στο ισόγειο ενός νεοκλασικού που ανακαίνισε ο αρχιτέκτονας Ηλίας Μπαρμπαλιάς, είναι διαφορετικό, πιο εστιατορικό. Στο εσωτερικό, με τους ημικίονες, τις παλιές ροτόντες και τον μπουφέ που βρήκαν σε παλαιοπωλεία στο Μοναστηράκι, ο Ελύτης και ο Καρούζος έχουν απέναντι ζωγραφικά έργα του Απόστολου Γιαγιάννου, που απεικονίζουν από τους Μπιτς και τη Μαρία Κάλλας μέχρι μια πολυπολιτισμική Καρυάτιδα-σχόλιο για τη θέση μας στον κόσμο. Κράμα στοιχείων και εποχών, η σάλα έχει και λίγη αρχαία Αθήνα. Στα τραπέζια, πέρα από Έλληνες που τρώνε με την οικογένεια ή την παρέα τους και κάνουν εκεί τα επαγγελματικά ραντεβού τους, βλέπεις και πολλούς τουρίστες. Ο κορμός του μενού είναι το συνταγολόγιο του πρώτου Αθηναϊκού, έχουν όμως προσθέσει κι άλλες επιλογές, ενώ υπάρχουν πάντα και πιάτα ημέρας: ρεβίθια, φασολάδα, κόκορας κρασάτος... Δίπλα στην πιρουνάτη αγιορείτικη μελιτζανοσαλάτα, τους χορτοκεφτέδες με τραχανά, πράσινους από τα χόρτα και τα μυρωδικά, το μεθυσμένο κοτόπουλο και τα ψάρια στη σχάρα, βρίσκονται πάντα και τα κοκκινιστά σουτζουκάκια κι άλλα πιάτα-συνδυασμοί κρίκοι με την πρώτη εποχή του μαγαζιού, που τρυπώνει στη σάλα και με άλλο τρόπο: ενίοτε βάζουν σε λειτουργία τον προτζέκτορα και προβάλλουν εικόνες από τα παλιά σε ένα κομμάτι του τοίχου. Έτσι περνούν και από κει οι «Λευτεριστές». ■

ΑΘΗΝΑΪΚΟΝ
Θεμιστοκλέους 2, Ομόνοια,
τηλ. 210-3838485,
& Μητροπόλεως 34,
τηλ. 210-3252688



«Θέλαμε να παντρέψουμε την Ελλάδα με τον κόσμο», λέει ο Κωνσταντίνος Παπαδόπουλος για το δεύτερο Αθηναϊκόν, στη Μητροπόλεως, που έχει διαφορετικό στίλ.