

# Βασίλαινα Στου

ΚΕΙΜΕΝΑ  
Τάκης Τσιρισώνης – Μαρία Ρεπούση

ΚΑΛΛΙΤΕΧΝΙΚΗ ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ  
Αλέξανδρος Γαγγάδης

ΕΠΙΜΕΛΕΙΑ ΚΕΙΜΕΝΩΝ  
Πόλη Μουπαγιατζή

ΦΙΛΜ, MONTAZ  
Αλφάβητο ΑΕΒΕ

ΕΚΤΥΠΩΣΗ, ΒΙΒΛΙΟΔΕΣΙΑ  
Δ. Πρίφτης και Υιοί Ο.Ε.

ΠΑΡΑΓΩΓΗ: ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΚΑΛΕΙΔΟΣΚΟΠΟ  
Ομίρου 50 • Αθίνα 106 72 • Τηλ.-FAX: 210 3632788, 3627641  
e-mail: kaleid@otenet.gr • www.kaleidoscope.gr

ISBN 960-.....-....



ΔΕΚΕΜΒΡΙΟΣ

1950	1951	1952	1953	1954	1955	1956	1957	1958	1959	1960	1961	1962	1963	1964	1965	1966	1967
32	34	26	23	20	32	65	—	29	12	28	14	208	142	142	142	142	142



Η ταβέρνα του Βασίλαινα  
πριν τον πόλεμο.

8	6	21	12	8	11	22	77	77	77	77	77	77	77	77	77	77	77
24	14	11	17	34	17	12	70	10	4	14	22	31	—	9	18	8	1
14	5	4	13	19	11	14	4	18	4	15	14	31	—	29	10	4	1
18	3	29	2	2	2	29	10	23	5	16	18	26	—	0	F	22	3
0	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	K	—	K	K	K	K
16	20	0	4	17	34	8	8	17	K	K	K	—	—	K	K	K	K

Το λεύκωμα που κρατάτε στα χέρια σας «κλέβει» σπιγμές από την ιστορία του «Βασίλαινα», μιας ταβέρνας που για 80 περίπου χρόνια κράτησε ανοιχτή την πόρτα της στον κόσμο της. Καλλιτέχνες, πολιτικοί αλλά και απλοί άνθρωποι της γειτονιάς ήταν ο κόσμος της – ένας κόσμος που πίθελε να γεύεται το ξεχωριστό και να το περνάει στην καθημερινότητά του. Κομμάτι της κοινωνικής του ζωής η έξοδος στην «Βασίλαινα» ή σημείο αναφοράς για τη γειτονιά, στους γάμους και στα βαφτίσια της· ο «Βασίλαινας» άντεξε στις μόδες, ρίζωσε στην Αγια-Σοφιά, έγινε κομμάτι της ζωής της.

Σπαράγματα αυτής της ιστορίας, όπως την έζησαν και την έγραψαν οι ίδιοι οι θαμώνες, όπως την απαθανάτισε ο φακός του φωτογράφου πάνω στην αναπαρέστηση του Τύπου της εποχής, εκθέτουμε εδώ. Σπαράγματα μιας ιστορίας παρεών, εξόδων, γευστικών απολαύσεων, κουβέντας, κεφιού.

Καλώς ήρθατε στην Βασίλαινα

# Ο Πειραιάς...

## ΣΤΙΣ ΑΡΧΕΣ ΤΟΥ 20ΟΥ ΑΙΩΝΑ

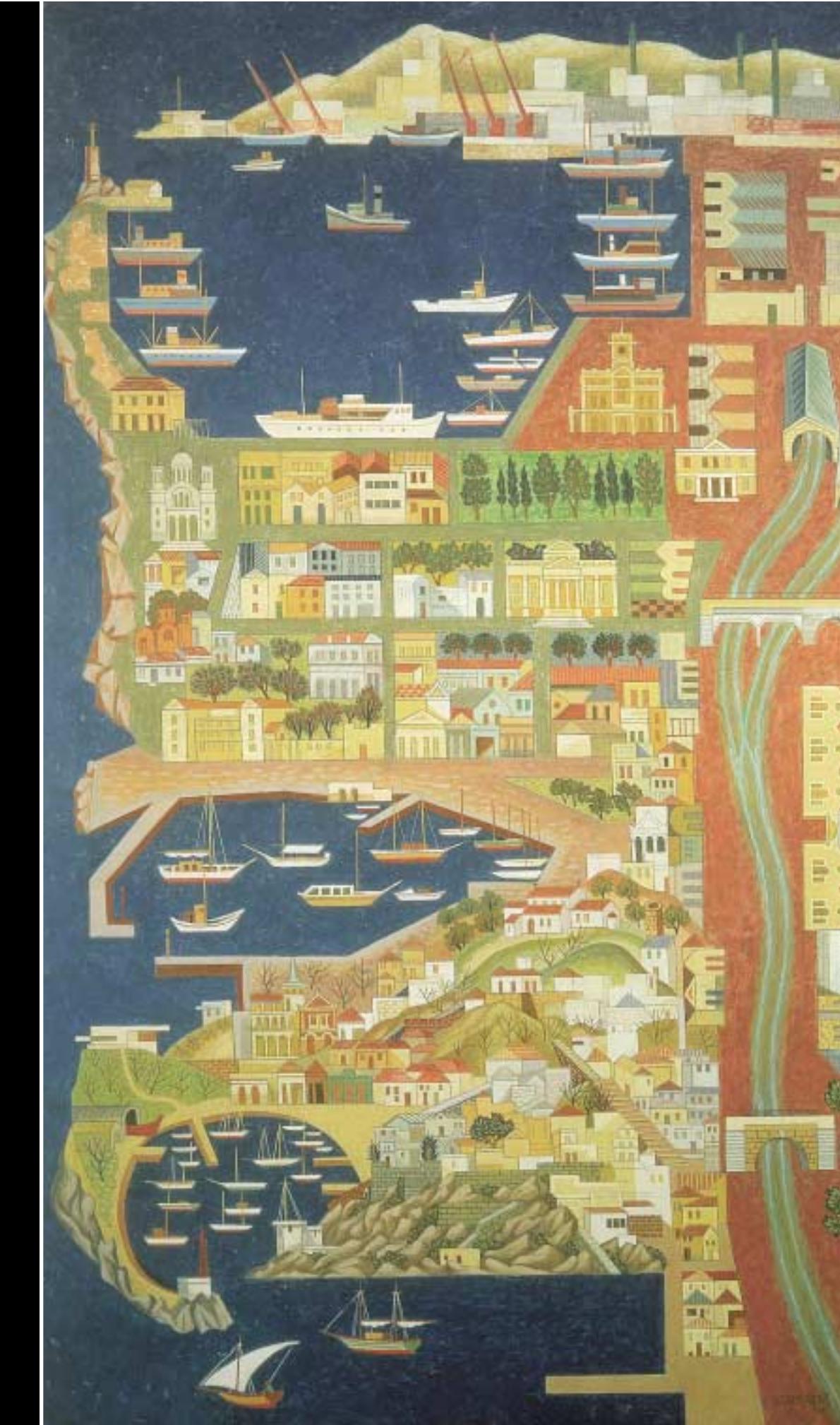
...παρά τους πολέμους και τις αναταραχές στο ελληνικό κράτος, αλλά και στην ευρύτερη περιοχή των Βαλκανίων, είναι μια πολύβουη και ζωντανή πόλη.

**Σ**το κέντρο του, στην περιοχή που ορίζει το Δημοτικό Θέατρο της πόλης, το θαυμαστό κτίριο που ολοκληρώθηκε σε σχέδια του Λαζαρίμου στο τέλος του 19ου αιώνα, λογοτέχνες, ζωγράφοι και ποιητές διακινούν αυτόχθονα πολιτιστικά και πνευματικά αγαθά. Την ίδια χρονιά που εγκαινιάζεται το Δημοτικό Θέατρο, το 1895, ο Κωνσταντίνος Βολανάκης, ο κορυφαίος Έλληνας θαλασσογράφος, δημιουργεί το Καλλιτεχνικόν Κέντρον Πειραιώς. Σχολή ζωγραφικής αλλά και κέντρο διοργάνωσης διαλέξεων και εκδηλώσεων, το Κέντρο του Βολανάκη, καθώς και ο νεοσύστατος τότε Πειραικός Σύνδεσμος, «φτιάχνουν» κοινό – κοινό καλλιτεχνών, διανοούμενων, πνευματικών ανθρώπων.

Την ίδια εποχή, τις πρώτες δεκαετίες του 20ού αιώνα, παρά τους πολέμους και τις πολιτικές αναταραχές στο ελληνικό κράτος αλλά και στην ευρύτερη περιοχή των Βαλκανίων, ενώ μαίνονται οι απελευ-

θερωτικοί αγώνες και οι πόλεμοι, ο Πειραιάς, ως πόλη, παραμένει σε τροχιά ανάπτυξης. Έμποροι, επιχειρηματίες και βιομήχανοι διαλέγουν τον Πειραιά για να στήσουν την επιχείρησή τους. Αλευροβιομηχανίες, σιδηροβιομηχανίες, οινοπνευματοποιεία, κλωστοϋφαντουργεία, ποτοποιίες, σαπωνοποιεία, κλωστήρια και υφαντήρια, εργοστάσια κεραμικών πλακών και κεραμοποιεία κάνουν τον Πειραιά την πρώτη βιομηχανική πόλη της χώρας και, όπως πολλοί υποστηρίζουν, τη μοναδική βιομηχανική ελληνική πόλη.

Την ίδια περίοδο, ισχυρές ναυτιλιακές επιχειρήσεις – 9 ελληνικές και 13 ξένες, καθώς και 34 ατμοπλοϊκά πρακτορεία – έχουν την έδρα τους στον Πειραιά. Στο λιμάνι του, πρώτο λιμάνι της χώρας και ένα από τα μεγαλύτερα της Μεσογείου, αράζουν δυόμισι χιλιάδες πλοία το χρόνο και διακινούνται ενάμισι εκατομμύριο τόνοι εμπορεύματα. Εκεί καταφθάνουν επίσης, προσωρινά, πολλοί από α-



«Πειραιάς»  
(αρ. έργου  
4.829,  
αυγοτέμπερα,  
διαστάσεις  
202 x 122 εκ.)  
Η δομή<sup>1</sup>  
του πειραιϊκού  
χώρου  
αποδίδεται  
ιδιοφυώς σε  
αυτό το έργο  
του Αγίνορα  
Αστεριάδην.  
Συλλογή  
Εθνικής  
Πινακοθήκης

# 8 | Στου Βασίλαινα

ΑΦΙΕΡΩΣΕΙΣ ΕΠΟΝΥΜΩΝ



**Οι φαροτά-βέρνες στο Τουρκολίμα-νό αναδει-κνύονται σε σπηλαϊκό πόλο έλξης για Αθηναί-ους και Πει-ραιώτες, ει-δικά τα πλιόλουστα κυριακάτικα μεσημέ-ρια. Όμως δίπλα στην κοσμική κίνηση, οι βιοπαπαιστές ζουν τη δική τους καθημερι-νότητα. Φωτογραφικό Αρχείο ΕΛΙΑ**

θαίνουν. Σ' αυτές τις γειτονιές, γειτονιές ολοζώντανες σε πίχους και μυρωδιές, έρχονται να προστεθούν χιλιάδες πρόσφυγες από τη Μικρασία, να τις χρωματίσουν με την παρουσία τους και τον πολιτισμό τους, να τις πλουτίσουν με τις συνίθειές τους και τα τραγούδια τους.

Στην κάτω μεριά της πόλης, κοντά στο

γροτικές και υπσιωτικές περιοχές της Ελλάδας, στο δρόμο της μετανάστευσης, για την αναζήτηση μιας καλύτερης τύχης. Στο λιμάνι τούς περιμένει το «Εσπερία» και άλλα ελληνικά υπερωκεάνια για να τους μεταφέρει στη Νέα Υόρκη ή όπου αλλού.

Το λιμάνι, σε συνδυασμό με τη βιομηχανία, αυξάνει τη ζήτη των εργατικών χεριών. Στον Πειραιά καταφθάνουν όλοι και περισσότερο άνθρωποι αναζητώντας δουλειά στη ναυτιλία, στο εμπόριο, στη βιομηχανία. Η αύξηση του εργατικού πληθυσμού της πόλης αυξάνει τις στεγαστικές ανάγκες. Η πόλη επεκτείνεται.

Οι γειτονιές της πληθαίνουν. Σ' αυτές τις γειτονιές, γειτονιές ολοζώντανες σε πίχους και μυρωδιές, έρχονται να προστεθούν χιλιάδες πρόσφυγες από τη Μικρασία, να τις χρωματίσουν με την παρουσία τους και τον πολιτισμό τους, να τις πλουτίσουν με τις συνίθειές τους και τα τραγούδια τους.

Στην κάτω μεριά της πόλης, κοντά στο λιμάνι με το ωραιότερο πλιοβασίλεμα του κόσμου, στις κάτω γειτονιές του Πειραιά, υψώνονται οι τοιμινιέρες. Σ' αυτή την περιοχή αποφασίζει ο Παπαστράτος, τη δεκαετία του 1920, να σπίσει τον πρώτο εξαγωγικό οίκο καπνού της χώρας και, τη δεκαετία του 1930, να φτιάξει το πρώτο πρότυπο εργοστάσιο σιγαρέττων των Βαλκανίων. Και το '31, ένα χρόνο μετά, ο Βενιζέλος κατέβαινε τη Μακρά Στοά για να εγκαινιάσει την πρώτη καπνοβιομηχανία της χώρας. Στην ίδια περιοχή, φθάνει στο Μεσοπόλεμο και ο Μποδοσάκης. Έρχεται από τη Μικρασία, μετά την καταστροφή, και επιλέγει τη βιομηχανική περιοχή του Πειραιά για να σπίσει εκεί το εργοστάσιό του.

Σ' αυτά την περιοχή, στην κάτω μεριά της πόλης, στην εργατική συνοικία της Αγια-Σοφιάς, στήνουν το μπακάλικό τους ο Θανάσης Βασίλαινας και η κυρά του, η Ειρήνη. Εκεί σερβίρουν και τη ρετίνα τους, φερμένη από τ' αριτέλια τους στα Μέγαρα Αττικής. Μαζί με το κρασί τους, για να μην είναι «ξεροσφύρι», φτιάχνουν και κανένα μεζέ, όπως πολλά μπακάλικα συνήθιζαν εκείνα τα χρόνια.

Οι ταβέρνες δεν λείπουν στην περιοχή. Ο Πειραιάς είναι γεμάτος από ταβερνάκια με καλούς μεζέδες και οργανοπάιχτες. Σήμα κατατεθέν της πόλης, το ρεμπέτικο. Ο Βασίλαινας συλλαμβάνει όμως μια νέα επιχειρηματική ιδέα. Η ιδέα αυτή θα μετατρέψει σταδιακά το μπακάλικο της Αγια-Σοφιάς στην κοσμική ταβέρνα των Αθηνών. Θα την κάνει γνωστή όχι μόνο στη γειτονιά της αλλά και στον κόσμο που κατέβαινε στην Αγια-Σοφιά για να δουλέψει. Επιχειρηματίες, εργοστασιάρχες, καλλιτέχνες αλλά και άνθρωποι του μόχθου συχνάζουν εκεί.

**Δεξιά: Η οδός Ευπλοίας, κοντά στο λιμάνι, ζωγραφισμένη από τον Γιάννη Τσαρούχη. Ίδρυμα Γιάννη Τσαρούχη  
Κάτω: Δεκαετία του '30. Φορτοεκφορτώσεις στο λιμάνι, με το φακό της Nelly's. Φωτογραφικό Αρχείο Μουσείου Μπενάκη**





**Μετά τον πόλεμο, τα μεταλλικά τραπεζάκια αντικαθίστανται με ξύλινα, το ντουέτο των μουσικών αρχίζει να δίνει σχεδόν κάθε βράδυ τον τόνο στη διασκέδαση κι ο κόσμος αρχίζει να καταφθάνει στου «Βασίλαινα» φορώντας τα «καλά» του. Ο ιδιοκτήτης –πάντα ευθυτενής και συγκρατημένος– τσουγκρίζει ένα ποτήρι ρετσίνα με την παρέα τιων καλεσμένων του.**



## Τα πρώτα χρόνια

Άρρηκτα δεμένη με την εξέλιξη του Πειραιά, της βιομηχανίας και του λιμανιού του, η ιδιόρρυθμη ταβέρνα που οραματίστηκε ένας αυστηρός, λιγόλογος Μεγαρίτης, δημιουργήθηκε το 1920 σε ένα από τα ταπεινά σταυροδρόμια της Αγία-Σοφιάς.

**Η** Αγία-Σοφιά, τις πρώτες δεκαετίες του 20ού αιώνα, ήταν η μία από τις δύο γειτονίες που στέγασαν τον εργατικό πληθυσμό της πόλης. Η άλλη ήταν ο Λεύκα. Στην ίδια περιοχή ήταν συγκεντρωμένες αρκετές μικρές και μεγάλες βιομηχανίες και βιοτεχνίες. Τα εργοστάσια του Παπαστράτου, του Μποδοσάκη, του πατέρα Μυτιληναίου, η ναυπηγοεμπορευαστική ζώνη λίγο πιο κάτω. Η δουλειά ξεκινούσε νωρίς το πρωί και συνεχίζοταν ως αργά το απόγευμα για εκατοντάδες εργάτες και υπαλλήλους.

Ο Θανάσης Βασίλαινας, ένας ευφυής, φρεσκο-εγκατεστημένος στον Πειραιά Μεγαρίτης, μαζί με τη γυναίκα του, την Ειρήνη, προσφέρθηκαν να αναλάβουν τη σύτιση όλου αυτού του κόσμου, προτείνοντας στους ιδιοκτίτες και προϊ-

σταμένους των βιομηχανικών μονάδων την ιδέα του προπληρωμένου από την επιχείρηση συστήτου. Ένα πρωτόλειο ταμπλ ντ' οτ, με άλλα λόγια, με 2-3 διαφορετικά κάθε μέρα, καλοραγειρεμένα φαγητά, που παρασκευάζονταν στην μπακαλοταβέρνα της οδού Αιτωλικού και παραδίδονταν (ιδού και delivery!) στο εργοστάσιο ή τη βιοτεχνία.

Η λύση ήταν για όλους εξυπηρετική και πολύ σύντομα τα στελέχη των επιχειρήσεων άρχισαν να πηγαίνουν κι εκείνοι πα στην ταβέρνα του Βασίλαινα για το δικό τους μεσημεριανό. Σύντομα τους ακολούθησαν και αρκετοί από τους εμπόρους του Πειραιά με τις παρέες τους αλλά και καπεταναίοι από το κοντινό λιμάνι. Το μαγαζί άρχισε πλέον να λειτουργεί και το βράδυ, να γίνεται στέκι. Σήμα κατατεθέν του η εκλεκτή κουζίνα, η





Στο μεσοδιάστημα, ο Πειραιάς γίνεται έδρα του γερμανικού στρατού κατοχής και συνάμα ισχυρό κύτταρο της Αντίστασης. Στον Πειραιά, και ιδιαίτερα στις εργατικές γειτονιές του –Κοκκινιά, Δραπετσώνα και Ταμπούρια– αναπτύσσεται πλατιά ΕΑΜίτικη δράση.

**H**απελευθέρωση βρίσκει τον Πειραιά λεπλατημένην πόλην. Σ' αυτή την πόλη, ο Βασίλαινας και η κυρά του ανοίγουν εκ νέου την ταβέρνα τους, με την ίδια μορφή και το ίδιο σύστημα του ταμπλ ντ' οτ.

Τρία-τέσσερα χρόνια αργότερα, έρχεται μια νύχτα που το προφίλ της ταβέρνας, που για διακόσμηση χρησιμοποιεί κονσέρβες, γυάλινα βάζα και μπουκάλια του παντοπωλείου, αλλάζει οριστικά και τελεστίδικα. Ο Τάιρον Πάουερ και η παρέα του περνούν «ένα απολαυστικό βράδυ στου Βασίλαινα», πασπαλίζοντας την ταβέρνα για πρώτη φορά με κοσμικά χρυσόσκονν. Από εκείνη τη σημαδιακή βραδιά ο Βασίλαινας ανοίγει το δερματόδετο «βιβλίο εντυπώσεων» και αρχίζει να μαζεύει αποκόμματα εφημερίδων που αναφέρονται στην ταβέρνα του, φωτογραφίες, υπογραφές και αφιερώσεις από επώνυμους και μη Έλληνες και ξένους επισκέπτες.

κεχριμπαρένια ρετσίνα από τα αμπέλια της οικογένειας στα Μέγαρα αλλά και το ταμπλ ντ' οτ: καταβάλλοντας ένα συγκεκριμένο, καθορισμένο εξαρχής, αντίτιμο έτρωγες εκείνο που θα σου σερβίριζε ο ιδιοκτήτης, ο οποίος με τρόπο απόλυτο καθόριζε τη σειρά των πάτων αλλά και το περιεχόμενό τους. Όχι πως κανείς είχε παράπονο – αλλά και αν είχε, μάλλον δεν θα τολμούσε να το εκφράσει στον Βασίλαινα. «Δεν υπάρχει περίπτωση να παραγγέλεις κάτι καλύτερο από αυτό που σου σερβίρω» συνιθίζει να λέει στους ανυποψίαστους ή σε εκείνους που επέμεναν να φάνε «κάτι άλλο». Κι ούτε δίστασε ποτέ να διώξει κόσμο από το μαγαζί – από τα τραπέζια του οποίου απουσίαζε, ως το θάνατό του, το 1964, το... αλατοπύρε!

Απαιτητικός προς τους προμηθευτές του –σε βαθμό που να διαλέγει ένα προς ένα τα μπαρμπούνια του από τον πάγκο του Δραγάτσου– δεν δίσταζε να προσθέτει στο βασισμένο κυρίως στα ψάρια και τα θαλασσινά, θηριώδες σε όγκο μενού, κοτόπουλο, λουκάνικα ή ντολ-

μάδες. «Σπάνια ύψωνε τη φωνή του, αλλά, όταν χρειάζόταν, είχε έναν τρόπο να σε κοιτά που σε πάγωνε...» Θυμάται ο Κώστας Κοντομπάσης, ο οποίος εργάστηκε δίπλα του για είκοσι σχεδόν χρόνια και τον θυμάται, αρκετά μεγάλο πα, να απολαμβάνει τα πούρα του, την αμερικάνικη λιμουζίνα –ένα από τα ελάχιστα αυτοκίνητα στη γειτονιά της Αγίας Σοφίας– και τις κυριακάτικες οικογενειακές εξόδους στα αθηναϊκά θέατρα.

**T**ον κατοχικό χειμώνα του 41 η ταβέρνα του Βασίλαινα έκλεισε. Η Κατοχή ήταν ιδιαίτερα βαριά για την πόλη του Πειραιά. Εκτός από την πείνα και τα ακραία πληθωριστικά φαινόμενα, που ήταν γενικά για ολόκληρη την Ελλάδα, ο Πειραιάς πλήττεται από μεγάλης κλίμακας βομβαρδισμούς. Τον Απρίλη του '41 γερμανικά αεροπλάνα βομβαρδίζουν την πόλη και καταστρέφουν το λιμάνι της, ενώ τον Ιανουάριο του '44 συμμαχικά αεροπλάνα βομβαρδίζουν την κατεχόμενη από τους Γερμανούς πόλη, προκαλώντας πολλά ανθρώπινα θύματα.

Ο κύκλος του Βασίλαινα ήταν ευρύς. Παράγοντες της οικονομικής ζωής της πόλης, εφοπλιστές, βιομήχανοι, αξιωματικοί του Εμπορικού και του Πολεμικού Ναυτικού, αλλά και άνθρωποι της Τέχνης, του Πολιτισμού και της πολιτικής, πολλοί δημοσιογράφοι και συγγραφείς· ο Σεφέρης, ο Χατζηκυριάκος-Γκίκας, ο Χατζιδάκις, ο Μυριβίλης, οι πάντες.

«Αν θέλεις να δεις και να σε δουν, πηγαίνεις στου Βασίλαινα» συνιθίζαν να λένε χωρίς να υπερβάλλουν. Πρωθυπουργοί και εργάτες, διάσποροι καλλιτέχνες και απλοί άνθρωποι έτρωγαν όμως το ίδιο φαγητό και είχαν την ίδια περιποίησην. Όταν η πρώτη γενιά παρέδωσε την ταβέρνα στη δεύτερη γενιά, ο Βασίλαινας ήταν ήδη σημείο αναφοράς μιας ολόκληρης πόλης. Το όνομά του, συνώνυμο ποιότητας και γαστρονομικής δημιουργίας· ο χώρος της, τόπος συνάντησης και ευδαιμονίας σημαντικών ανθρώπων της εποχής.

**ΑΡΙΣΤΕΡΑ:**  
**Προπολεμική φωτογραφία της ταβέρνας, όταν το μαγαζί θύμιζε ακόμα το μπακάλικο του Βασίλαινα.**  
**ΚΑΤΩ:** Το τέλος του πολέμου βρίσκει το λιμάνι του Πειραιά «πλήρες ναυαγίων και παντός είδους βυθισμένων σκαφών».  
**Αρχείο ΟΛΠ**





## Ο ΤΑΥΡΟΝ ΠΑΟΥΕΡ ΕΓΕΥΜΑΤΙΣΕ ΧΩΣ ΕΙΣ ΤΟΥ "ΒΑΣΙΛΑΙΝΑ,,

Χθές την 3ην έσπειρην κα  
τηνθεν εις Πειραιά δι γόνης Άν  
στηρ της αμερικανικής κινηματογραφικής τέχνης Τάιρον Πά  
ουερ, συνοδευόμενος ύπο δύο κο

ριῶν καλ· δι αδερφῶν.

Ούτος μετέβη εἰς το παρετό<sup>ρ</sup>  
Άγιου Σπυρίδωνον «Βασ  
ίλαινα» διού καθ ἐγενέστιο. Η  
ραμείνας μέχρι τού μεσονηστή

Εδώδις δις ή παρουσία του έ  
γινετο γνωστή, πλήθος νόστιμο  
συνέσθεψε δια νὰ θαυμάσῃ το  
γόντο της αμερικανικής τέχνης.  
Η σύντελα τραγουδιού, μ  
ιαδη διάταξτα μετρια αφικ άρι  
τοποθήτη της συρρόης γένους εἰς  
την οπανήν.

## GUEST *Star*

Η επίσκεψη του  
**Τάιρον Πάουερ**

στον «Βασίλαινα» αποτελεί κοσμικό γεγονός πρώτης γραμμής για τη μεταπολεμική Αθήνα και χαρίζει κινηματογραφική λάμψη στην ταβέρνα της οδού Αιτωλικού.

Είναι Οκτώβριος του 1947, όταν ένας αυθεντικός χολυγουντιανός αστέρας προσγειώνεται στα στενά του Πειραιά. Αφίνοντας για λίγο πίσω του τη λάμψη του σελιλοίντ και τη Ρίτα Χειρουρθ -συμπρωταγωνίστριά του στην ταινία «Αίμα και Άμμος»- ο Τάιρον Πάουερ διαβαίνει το κατώφλι του «Βασίλαινα», εγκαινιάζοντας μια παράδοση που τα επόμενα χρόνια θα συνεχίσει ένας γαλαξίας αστέρων της οθόνης και της θεατρικής σκηνής, αλλά και της πολιτικής και επιχειρηματικής ελίτ ολόκληρου του κόσμου. Τα φλας των παπαράτσι της εποχής αιχμαλωτίζουν κάθε στιγμή της κεφάτης βραδιάς.

# 16 | Βασιλαίνα

GUEST STAR

ΕΘΝΟΙ  
Ο ΤΑΥΓΡΩΝ ΠΑΙΔΥΕΡ.  
ΕΚΛΥΝΟΣ ΔΙΑ ΤΑ ΚΑΤΑΠΛΗΜΑΤΑ.  
  
Χάις την θην Αρπαχτού ο  
Ταύρος Πάικερ συνέβοσιν  
να πάρει ελέγχο των καταπλημ-  
άτων την Παγκόσμια και θύεται  
τούτη εἰς την πόλη την ανοιχ-  
τή της Αγίας Σοφίας ταχ-  
βάλων τοθ Βασιλικά διπλα  
παράκλησης μέγρη τοῦ μαρτυρίου  
αὐτού. Την παρουσίαν των  
καθολικών Επικριτοφορού-  
μενών απερραπτών ταυτό-  
την κάτικει τῆς Αγίας Σο-  
φίας οι άνθρωποι ήν συναντεῖν  
ταπεινωμένους την ταξίδιον  
της Βασιλικούς διη κα δύο  
επον της εἰς Βόρεας τοῦ κατα-  
πλημάτων τοι συνεπείας τοῦ  
πρωτοφόρους συναντήσαντο.  
Επίτοι την παρουσίαν της  
αντικανούσας ή άνθρωποι συνα-  
τάξαντο πολλούς κατρού οπι-  
ζόμενοι τούς βασιλικούς διη-  
τητας τοῦ καπηλεούσαν  
φατέρος.

Η ΚΑΘΗΜΕΡΙΝΗ  
ΣΑΒΒΑΤΟΝ, 18 Οκτωβρίου 1947

Η ΤΕΛΕΥΤΑΤΑ ΗΜΕΡΑ ΚΑΙ Η?

Ο ΤΑΥΡΟΝ ΠΑΟΥΕΡ προτού συνοχηρεψη σύλλεπτη προσέξεις είτε ταύρεμένοι του Βοστόλικου (του Πειραιώς) με συντροφία της Εθνικής του διάλυσης.

ΕΗ ΦΩΝΗ ΤΟΥ ΠΕΙΡΑΙΑ  
·Ο Τάιρον Πάσουερ  
εἰς τὸν Πειραιά  
Ο Γάρδον Πάσουερ συνέδεσε  
μας, όποι Η. Έλανς φίλας της  
και δύο «Ελλήνων» κατέβη-  
εις τὸν Πειραιό και δυναμένη  
χώρα την Υγή απετρέψη «εξαι-  
πάρα την Αγίαν Σοφίαν και  
την Βασιλείαν». Οι «άστοι»  
οι ανανεώσαν πληροφορθήσα-  
την παρουσίαν τοῦ διαδόμο  
νημπογυριασκοῦ δατίκος, έναν  
αγεράμη περιεκτικόσαν τὸ κα-  
τημα.  
Ο κ. Βασιλείους διὰ νὰ δι-  
φύῃ ζημιας τοῦ κατοικήσα-  
τον, έπληροφόρος τό εἰκανόν  
απονεμικόν ταῦτα συστάκει  
δημοιού δὲ Ιούνιας δυνάρεια  
τό κέπου, καπιτάνιος γά μά-  
κρη τοῦ Μάλλους βοηθός  
είναι τοῦ Τάιρον, ο δημοιού  
τοῦ φίλων την φύγωμά τοῦ  
επικοινωνίαν έπιστρέψει εἰς την  
Αθήνα.

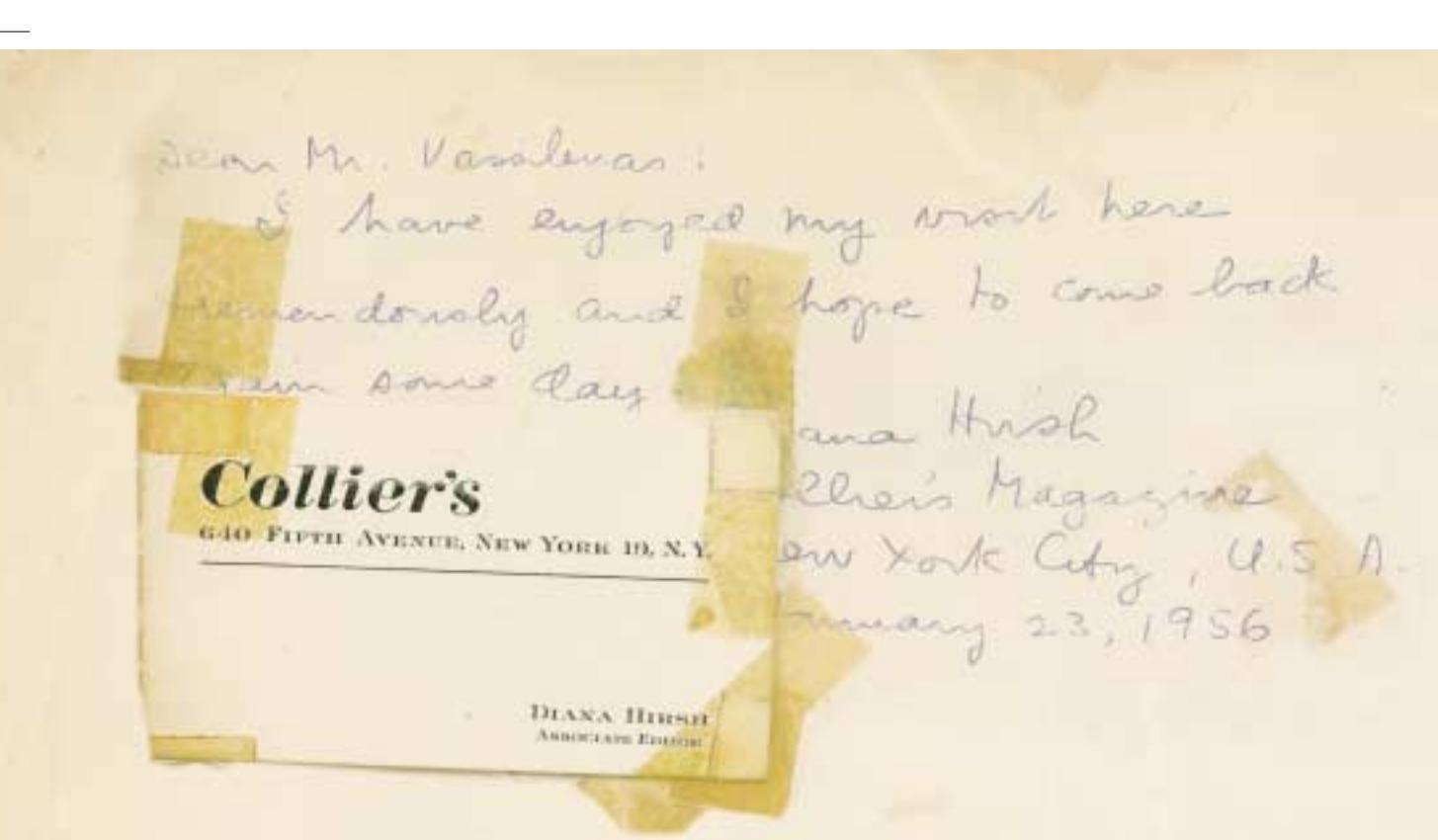
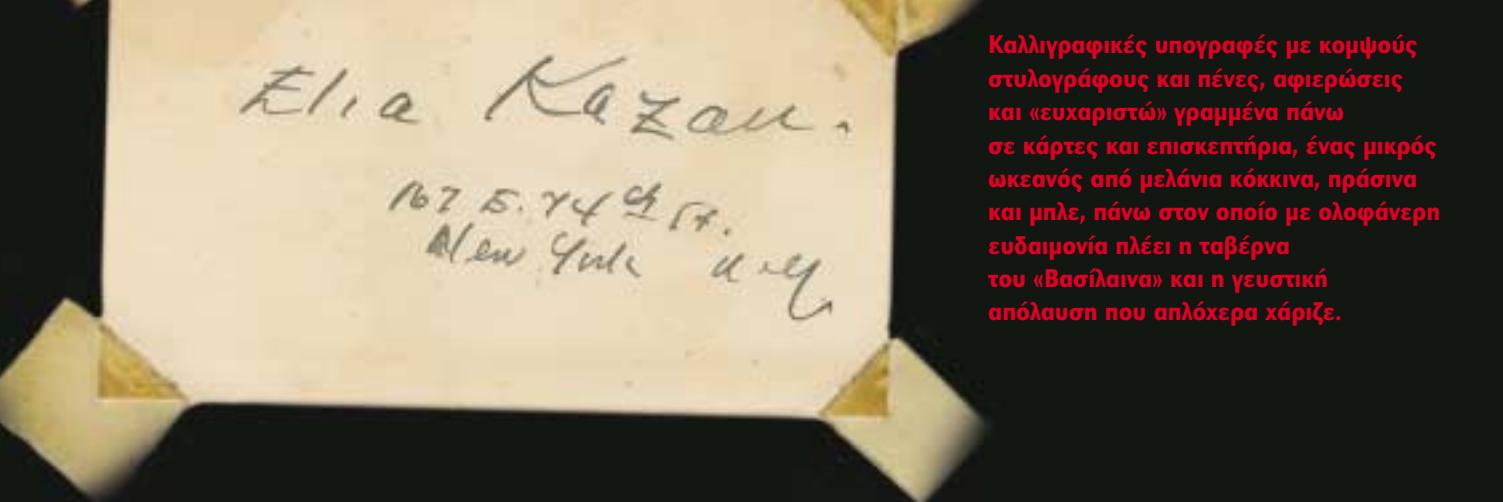
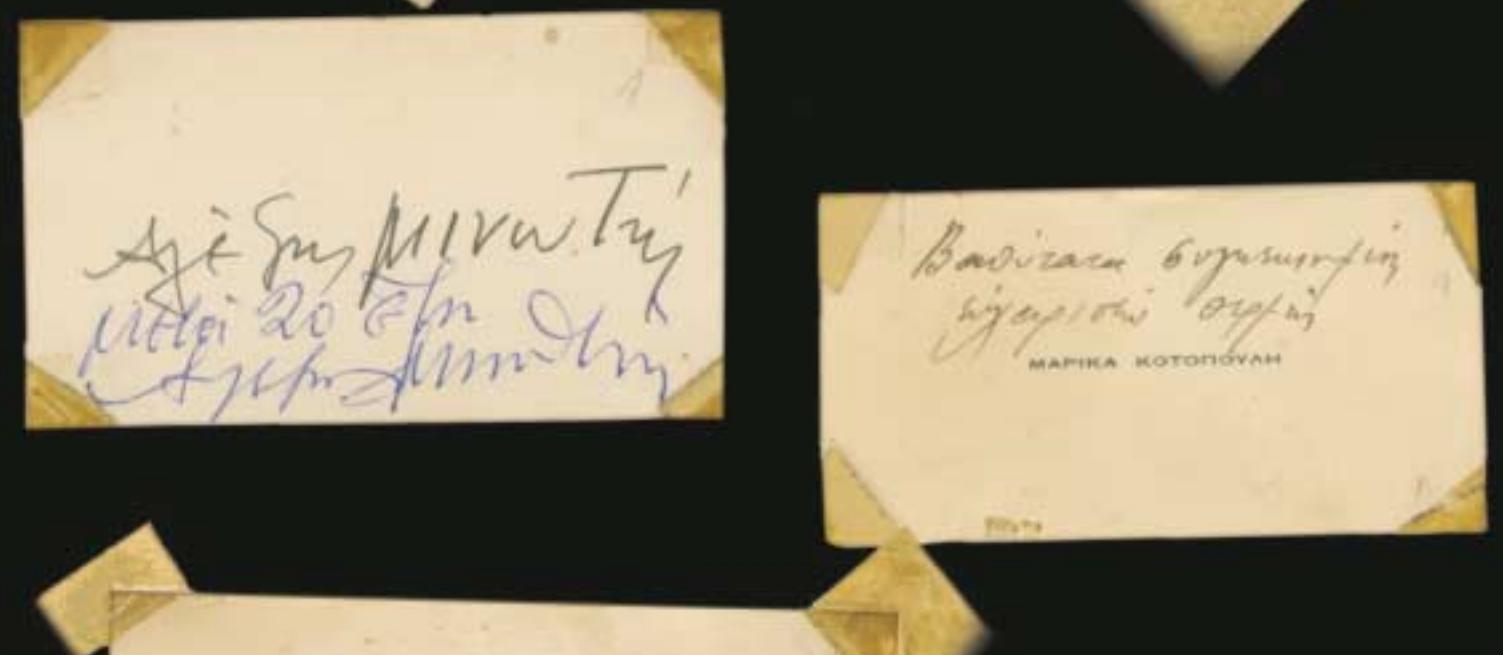
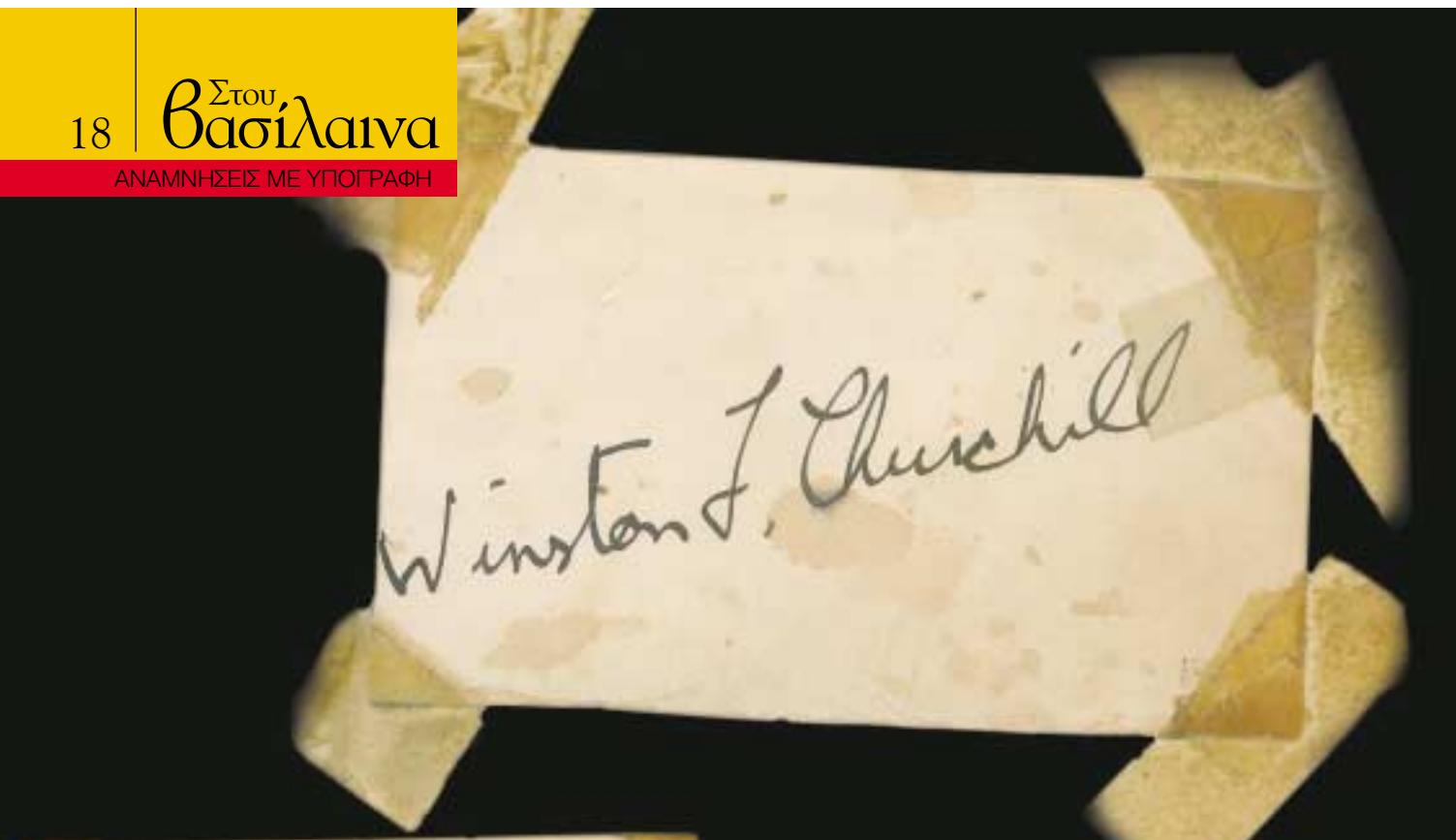
**Στοῦ Βασίλαινα  
ὅπου ρυθμίζουν  
τὴν γεύσι καὶ τὴν  
ὄρεξι μέ τα γού-  
στα τὰ δικά του.  
Ο. κ. Πιουριφόϋ  
τρώει κοκορέ-  
ται**

Ἐκτὸς ἀπ' τὸν Σουλτσμπέργκερ καὶ ὁ Τάυρον Πάουερ ἐπέδρασε — δτον ἦλθε στὴν Ἑλλάδα — στὴν γραφικὴ Πειραιώτικη ταβέρνα. Καὶ κόστισε

διαδό πάρτες στὸν Βασιλικὸν ἀπ' τὴν ἔφοδο τοῦ κόσμου. Ὅπως μᾶς εἶπε ὁ σερβιτόρος Χρῆστος Φλαμπούρης για τὴν καρέκλα ποὺ κέθησε ὁ Πάουερ προσέφερεν κατικές δευτοινίθες 300.000

έπιμονα νός καθήσουν από «κάτισμα Πάσουερ».





## ANAMNΗΣΕΙΣ με υπογραφή

«Δεν ήταν μια απλή ταβέρνα αλλά ένα αληθινό κέντρο πολιτισμού» θα πει ο εγγονός, Θανάσης Βασίλαινας. Δεν υπερβάλλει· δεκάδες ιδιόχειρες αφιερώσεις το αποδεικνύουν.

Στα τέλη της δεκαετίας του '50, στον «Βασίλαινα» αρχίζει να εφαρμόζεται η πρωτοποριακή για τα δεδομένα της εποχής και της περιοχής ιδέα του «βιβλίου εντυπώσεων», στο οποίο επώνυμοι και μη καταθέτουν την άποψή τους για το φαγητό και τον ιδιοκτήπι, αλλά και αυτοχέδιες ρίμες, σκίτσα της στιγμής και αφιερώσεις αιώνιας λατρείας. Το... μισό ελληνικό θέατρο, ο Ουίνστον Τσόρτσιλ, οι σκηνοθέτες Ρενέ Κλαιρ και Ελία Καζάν συναντιούνται στις κιτρινισμένες από το χρόνο σελίδες του με απλούς Πειραιώτες και Αθηναίους που κατηφορίζουν ως την Αγια-Σοφία. Κάποιος όμως λείπει. Ο Θανάσης Βασίλαινας και ο γιος του Γιώργος δεν βρίσκαν ποτέ, λέει, το θάρρος να τείνουν το δερματόδετο βιβλίο στα χέρια του Μάνου Χατζιδάκι, ο οποίος δύο και τρεις φορές την εβδομάδα έφτανε στην ταβέρνα, με την πολυμελή του παρέα να ξεχειλίζει από τα παράθυρα του Οτομπάνκι.



## ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΣΕΦΕΡΙ+

ΔΕΥΤΕΡΑ, 14 ΟΚΤΩΒΡΗ 1946

φρύς τὰ συνηθισμένα ξυπνήματά μου ήταν ξυπνήματα καταδίκου.

Τιλοβρέχει άλη μέρα σήμερα. Ἡ χάρη αὐτῆς τῆς βροχούλας. Τὸ κανάλι ἔχει πάρει τὶς πιὸ ἀπαλὲς ἀποχρώσεις τοῦ γκρίζου πρὸς τὸ ἀσπρο-παλιός-καθρέφτης. Σύννεφα ποὺ καβαλικεύουν τὰ τριγύρω βουνά. Ἀπὸ τὸ παράθυρο τὸ ζωντανὸ ἄρωμα τοῦ πεύκου.

Συλλογιζόμουνα χτές, ἀφορμὴ ὁ Ἐλιοτ, τὸν Β. Τὸν γνώρισα μιὰ Παρασκευὴ βράδυ, τέλος τοῦ Σεπτέμβρη. Δειπνούσαμε μαζὶ στὸν Βασίλαινα στὸν Πειραιά: Rex, Maurice Cardiff, Κατσίμπαλης. Τρομαχτικὴ μηχανὴ διμίλιας. Ἀπὸ τοὺς λίγους Εὐρωπαίους ποὺ μένουν ἀκόμη στὴν Εὐρώπη. Εὐρωπαῖος καὶ στὴν παράδοση: εἶναι ἑλληνιστής. Μιλᾶ μὲ οἰκειότητα γιὰ τοὺς ποιητές, ἀπὸ τὸν Παστερνάκ ὃς τὸν Λόρκα. Ξέρει πολλὲς ἀπόκρυφες ιστορίες τῶν διάσημων ἀνθρώπων τοῦ καιροῦ του. Καθὼς ὁ Βασίλαινας σερβίρει ἀμίλητος, δοκιμάζοντας τὴν ἀντοχὴ τοῦ πελάτη, αὐτὸς ὄρμα παροτρύνοντας τὴν παρέα δύως στὴν ἔφοδο. Μιλᾶμε γιὰ τὴν Waste Land. Σχετικὰ μὲ τὴν «Κα Πόρτερ καὶ τὴν κόρη της», διηγεῖται: «Ηταν ἐνα πορνεῖο στὸ Κάιρο· αὐτὸ ποὺ κάψαν οἱ Απαζα. (Ο Κ. μᾶς ἔχει πεῖ πολλὲς φορὲς αὐτὴ τὴν ιστορία.) Ἡ Κα Πόρτερ ήταν ἡ διευθύντρια αὐτοῦ τοῦ περίφημου πορνείου, καὶ τὰ λόγια τοῦ τραγουδιοῦ ποὺ χρησιμοποιεῖ ὁ Ἐλιοτ δεν έχταν:

*They wash their feet in soda water...*

ἀλλὰ κάτι πολὺ πιὸ ἀπόκρυφο.



22

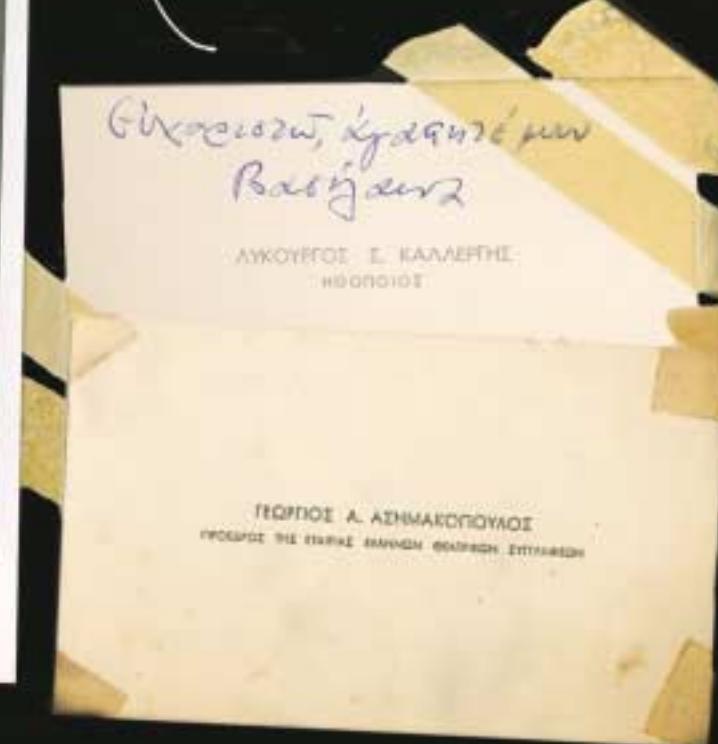
Στου  
Βασίλαινα  
ΑΦΙΕΡΩΣΕΙΣ ΕΠΟΝΥΜΩΝ

Συγχαρητήρια -  
εύχο μάζα!

Μπασίν Λιβαδιών  
Νίκη Μαθιουράνης  
Γιάννη Παγώνη  
Ηλιόγιαννας Αρσανίδη  
5/4/72



αστάνις 96



Εφέρα Εφέρα Εφέρα  
διά για να τις  
Μικρασιατικές γιαγιές

24/1/66



Παναγία μην. Τριάντα χρόνια,  
πέφτει μόνο την και το μόνο καλό!  
είναι... άκρως διάδικτη.  
29/1/66 Τιτάνης Βοριαρχή.

10 - 11 / 6 / 1980

Αποφέ είναι Σάββατο, οχι! είναι Κυριακή κι έτσι  
διο πέρα Τέταρτο ήτη το θεοάντικο.. Είμαστε  
όλοι καλά. Έχουμε φρεις έχουμε πιει, μνειγουμε  
και τον κόστο φοβερόταρε.

• Ήντε, η Μαρία, ο Ληγαΐτη, η Σλένη.

Στη Χαλκονέκια.

ήντε Νικολακοπόλη -  
είναι Ιωάννης ον -

10-06-09

24-25

# Στου Βασίλαινα

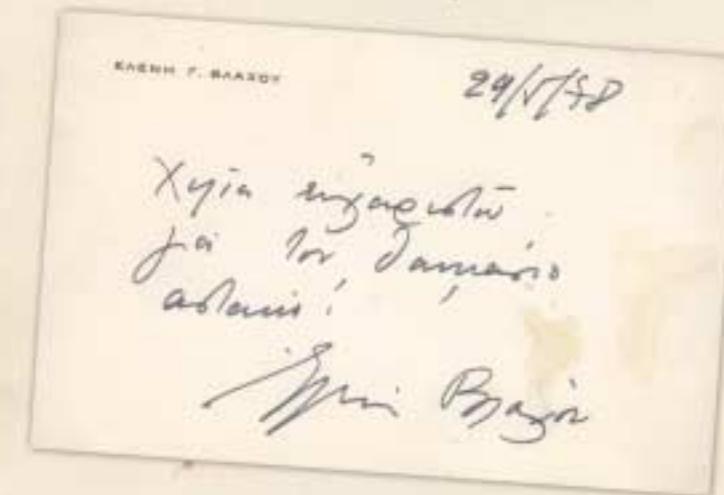
ΑΝΑΜΝΗΣΕΙΣ ΜΕ ΥΠΟΓΡΑΦΗ

Επώνυμο Βασίλαινα δια τέρπη με  
και περιβολαιόντας. Ήταν μάγειρας  
και ανδρόντιο.

*Vassilis Vassilis*



36. Στήν ταβέρνα της Βασίλαινα πτώ Πειραιά (Δεκ. 1954). Άποι άριστερά:  
Γιώργος Κατσιπάλες, John Leathem, Κατί Τριτσέλη. Άποι δεξιά: Ste-  
phen Spender, Maureen Leathem, Patrick Leigh Fermor, Natasha Spender και  
N. Χατζηγεωργίου-Γύνας.



Τούτη η γεύση είναι πολύ καλή  
την πρώτη φορά που έχω την  
ευτυχία να την δοκιμάζω.  
Είναι πολύ καλή.  
*M. Ηλιόπουλης Γιώργης*

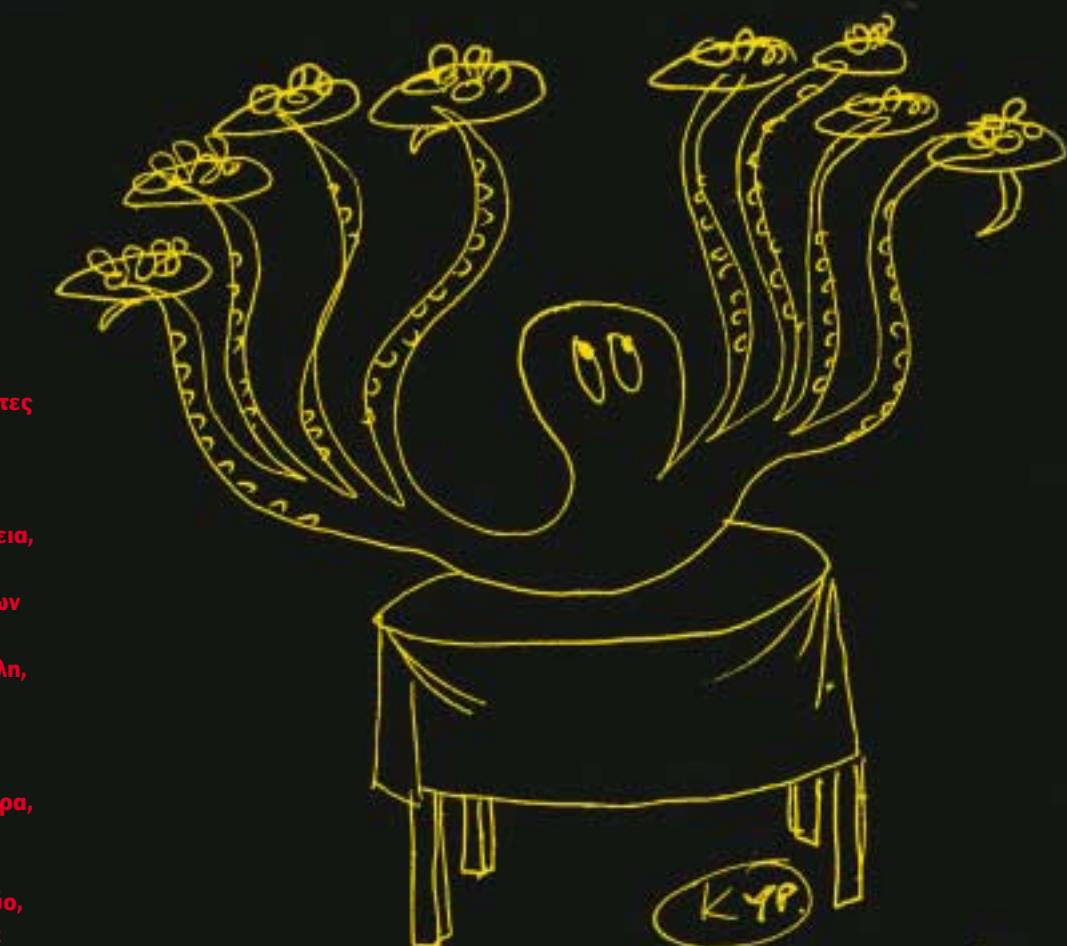
Στον Αρχοντας της γαρίτσας  
Κατεβαίνειν  
Ο γηραιός την  
Βασίλινα Χατζής  
Πάτρας 26/11/2002

Ο Βασίλινας  
ένειν πιοραδήκος  
Βασίλινας Ιωάννης

Μέτρια θρησκευτική γηράτης στην οικία  
ρωμαϊκή βίλα με πάρκα και πάρκα.  
Οι πάρκες στην περιοχή είναι στην περιοχή  
της πόλης που έχει πολλά  
ταύτια στην περιοχή της.

1 - 12 - 64

Ανώνυμη Σαμαρείας



Οι επώνυμοι επισκέπτες  
ήταν για τους  
ανθρώπους του  
«Βασίλαινα» κάτι  
σαν δεύτερη οικογένεια,  
ένας κύκλος  
ζεχωριστών ανθρώπων  
που, απενδυμένοι  
την κοσμική τους αίγλη,  
έτρωγαν, έπιναν και  
συζητούσαν ως αργά  
τη νύχτα. Ήταν  
η Δέσποινα που «μια μέρα,  
προς το τέλος της,  
τη σερβίραμε κάτω,  
σε ένα τραπέζι για δύο,  
καθώς δεν μπορούσε  
να ανέβει τις σκάλες  
ως την ταράτσα»,  
ο Μιχάλης, ο Σταμάτης.

Θαυμαστός Μεγεθες

26 | Βασίλαινα  
ΑΝΑΜΝΗΣΕΙΣ ΜΕ ΥΠΟΓΡΑΦΗ

Τόσος επιταγείς  
και τον αριθμό μας, μα σένα ακού τα καφέ  
και την επόμενη χρονιά  
κατόπιν δουλειές,  
και διαμερισμένες  
είναι τα πάντα τας  
επεργατικές.  
Απόστολος 1992 (1992)

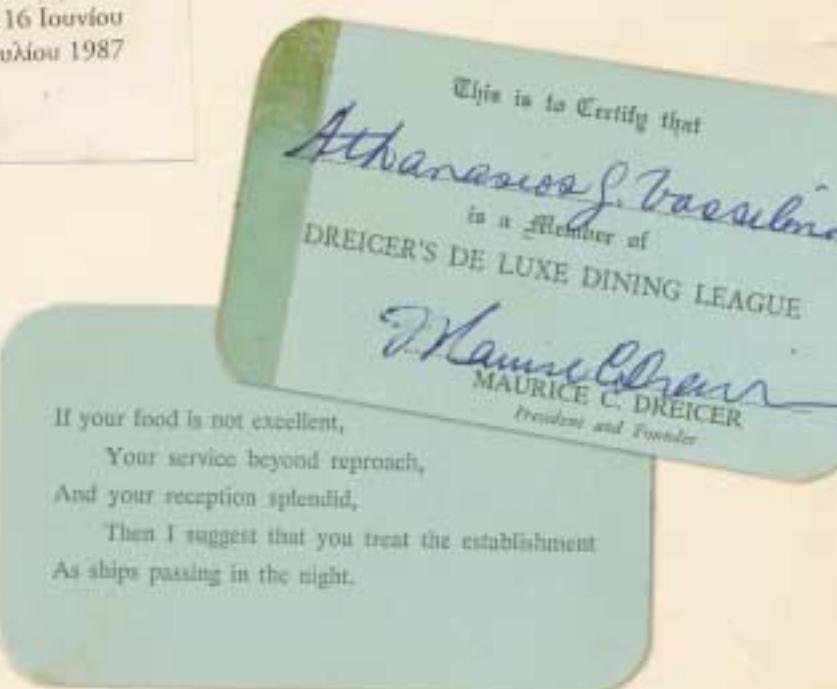
ου του '87, έφυγε οριστικά.

Η τελευταία φορά που τη θυμάμαι ζωντανή, πάντας στου Βασίλαινα, εκείνη σ' άλλο τραπέζι με τον Αντρέα, το '46.

Σαν κυκλοφόρησε το πρώτο της βιβλίο πού

Μάνος Χατζιδάκης, «Για τη Μάτων Χατζηλαζάρου – που έφυγε το απόγειό της Τρίπος στις 16 Ιουνίου του '87», Αντί, τχ. 351, 17 Ιουλίου 1987

**Ο Μάνος Χατζιδάκης**  
μνημονεύει  
τη Μάτων Χατζηλαζάρου  
που, μαζί με  
την Ελένη Βακαλό<sup>1</sup>  
και την Κική Δημουλά,  
αντιπροσωπεύουν  
τη «γυναικεία φωνή»  
της ελληνικής  
μεταπολεμικής ποίησης.



10/12/98

- Η απόταμή ηλιόγυρα στης παρούσα εσας,  
και την γηλούντα πρωγιά την φαγητών για προσφέρεσε  
ζύπηντος οικείες ηλιότητες, τόσε που νη ανάνεων  
ανθρώπων χώρη από δια στρατέζι υπό τερά πράγμα.

Thanasis E. Vassilaina  
P.

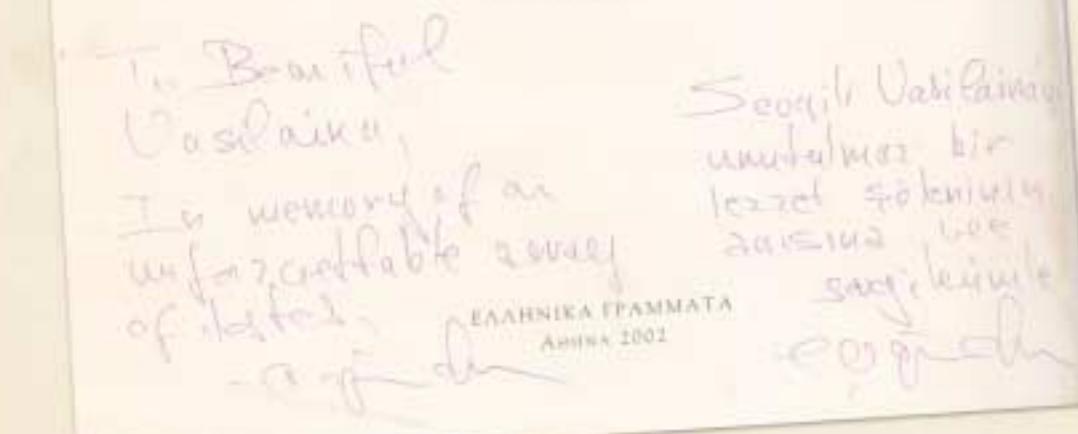
ΜΥΡΣΙΝΗ ΛΑΜΠΡΑΚΗ – ENGİN AKIN

Ελλάδα-Τουρκία στο ίδιο τραπέζι

Γενοτική περιήγηση στις δύο χώρες

Ο αιώνας αλλάζει,  
μα πι ταβέρνα του  
«Βασίλαινα» συνεχίζει  
να διαλέγει  
τα μπαρμπούνια της  
ένα-ένα από τον  
πάγκο του Δραγάτσου  
και να φωνίζει  
ρετσίνα και λουκάνικα  
από συγκεκριμένους  
προμηθευτές από  
την Αθήνα και  
τα Μεσόγεια. Είναι  
πι περίοδος που  
τη Βάσω Μανωλίδου  
ή τον Γιώργο Παπά<sup>2</sup>  
έχουν διαδεχθεί  
στα τραπέζια του  
«Βασίλαινα» νεότερα  
είδωλα, όπως  
ο Γιώργος Νταλάρας  
και Ολυμπιονίκης  
της Ατλάντα Ιωάννης  
Μελισσανίδης.

Μεταφραστής τουρκικής επιρύθμυσης  
ΑΝΘΗ ΚΑΡΡΑ



**ΔΕΞΙΑ:**  
**Μεταπολεμική κομψότητα, καμπαρνίνες και σταυρωτά σακάκια.**  
**Ο Γιώργος Βασίλαινας (αριστερά) αποτελεί χαρακτηριστικό εκπρόσωπο της νέας γενιάς μιας Ελλάδας που ανασυγκροτείται.**  
**ΚΑΤΩ:** Σχολική παρέλαση στο κέντρο του Πειραιά. Παραστάτης σημαίας ο Γιώργος Βασίλαινας, σε μια εποχή που σκεπτόταν ακόμα το μέλλον του στα γράμματα.



# Η χρυσή εποχή

Από τα μέσα περίπου της δεκαετίας του '60 ως και τη δεκαετία του '80, η ταβέρνα του «Βασίλαινα» ζει ημέρες και νύχτες γεμάτες ξεχωριστή λάμψη. Και γεύσο...

**T**η δεκαετία του 1960, ο Πειραιάς –όπως και όλες οι μεγάλες ελληνικές πόλεις– αλλάζει φυσιογνωμία. Είναι η εποχή της πολυκατοικίας με το σύστημα της αντιφαροχής. Το σύστημα δεν επεκτείνεται όμως ακόμα στις λαϊκές γειτονιές. Η Αγια-Σοφιά παραμένει μια υποβαθμισμένη περιοχή, μια γειτονιά με χαμπλά σπιτάκια, που και τη δεκαετία του 1960 φέρουν ακόμα τα σημάδια των βομ-

βαρδισμών και της Κατοχής: κατεστραμμένα οδοστρώματα καλυμμένα με φύλλα λαμαρίνας από τους κατοίκους, ερεύπια των βομβαρδισμών σε δημόσια θέα.

Σ' αυτά την ίδια περιοχή από όπου ξεκίνησε το μπακάλικο των γονιών του, στο ίδιο κτίριο, κάνει ένα δεύτερο ξεκίνημα ο γιος Βασίλαινας, στα μέσα της δεκαετίας του '60. Σπουδαγμένος χημικός μπχανικός, διπλωματούχος του Εθνικού Μετσο-



βίου Πολυτεχνείου, σε μια εποχή που το πανεπιστημιακό πτυχίο ήταν ταυτόσημο με την κοινωνική και οικονομική καταξίωση, ο Γιώργος Βασίλαινας επέλεξε την ταβέρνα των γονιών του. Γεννημένος το 1933 και μεγαλωμένος με τις μυρωδιές και τις γεύσεις της ταβέρνας, ανέλαβε το τμόνι της, επιτυγχάνοντας να την καθιερώσει ως ένα από τα απόλυτα γαστρονομικά και κοσμικά hot spot της Αθήνας για μία σχεδόν εικοσαετία.

**T**ο πρώτο βήμα της νέας γενιάς, στη δεύτερη φάση της ιστορίας της ταβέρνας, ήταν η ριζική ανακαίνιση του χώρου. Η ταβέρνα επεκτείνεται και αλλάζει όψη. Το παλιό μπακάλικο δίνει τη θέση του σε ένα λιτό αστικό εστιατόριο χαρακτηριστικό της δεκαετίας του '60, που κρατά ωστόσο στη διακόσμηση του στοιχεία του παλιού μπακάλικου. Στα ράφια που ντύνουν τους τοίχους του μαγαζιού κρατιούνται τα μπουκάλια του κρασιού και οι κονσέρβες ντοματοχυμού. Η κουζίνα εξακολουθεί να επικοινωνεί με το χώρο των τραπεζιών.

Έπειτα η οργάνωση του μαγαζιού. Το αρχείο του Βασίλαινα (εικόνα δίπλα) αποκαλύπτει ένα πρωτόλειο σύστημα καταγραφής και παρακολούθησης της καθημερινής κίνησης του μαγαζιού, μια ανεπανάληπτη τράπεζα δεδομένων σε απλές κόλλες αναφοράς.

Ακολουθεί η ανανέωση του μενού. Άνθρωπος καλλιεργημένος ο Γιώργος Βασίλαινας, με πλούσιες εγκυκλοπαιδικές γνώσεις, σχολαστικός στις επιλογές του, κρατάει τη γαστρονομική παράδοση της οικογένειας προσθέτοντας καινοτόμα για την εποχή –«πειραγμένα» θα λέγαμε σήμερα – πάτα. Η gourmet Αθήνα του '70 υμνούσε τη γαριδοσαλάτα με σως μουστάρδας, ενώ ο «κολιός στην κατσαρόλα» εκπροσώπησε την Ελλάδα στο σχετικό Πανευρωπαϊκό Διαγωνισμό του 1997. Χρόνια ολόκληρα πειραματίζοταν με κάθε συνταγή προτού την εντάξει στο μενού και δεν δισταζε να αποσύρει κλασικά για το

μαγαζί πάτα, όταν δεν μπορούσε να εγγυηθεί για την ποιότητά τους. Με δική του πρωτοβουλία απέσυρε ίδια από το 1974 τα κυδώνια και τα υπόλοιπα θαλασσινά από το μενού, γιατί «δεν τα εμποτευόταν».

Παραμένει η ιδέα του ταμπλ ν' οτ και η προκαθορισμένη μακριά αλυσίδα των πάτων που προσγειώνεται για περισσότερες από δύο ώρες στο τραπέζι του πελάτη δίχως δική του παραγγελία. «Μνη τους βγάζε-

τε ψωμί, για να τα δοκιμάσουν τουλάχιστον όλα...» συμβούλευε τους σερβιτόρους. Αντίστοιχα σταθερός παρέμεινε και ο μύθος του «Βασίλαινα», καθώς και η έλξη που συνέχιζε να ασκεί στους πρωτεργάτες της ελληνικής άνοιξης του '60. Ο Μάνος Χατζιδάκης κατέφθανε εδώ δύο τουλάχιστον φορές την εβδομάδα, ενώ τακτικοί επισκέπτες ήταν ο Μίκης Θεοδωράκης, ο Ειρηνός Παππά, ο Γιώργος Μουρσελάς και τόσοι άλλοι..

Οι ξένοι επισκέπτες συνέχισαν επίσης να συρρέουν κατά κύματα. Άλλοτε με κάποιον από τους ευρωπαϊκούς οδηγούς που συμβούλευαν «μνη το χάσετε» στα χέρια (το 1980 το BBC αφιέρωσε ένα ολόκληρο ντοκιμαντέρ στην ταβέρνα του «Βασίλαινα») και άλλοτε κατόπιν σύστασης του... πατέρα τους, που είχε τύχει να την επισκεφθεί πριν από είκοσι ή τριάντα χρόνια. Οι εγγραφές στο «βιβλίο επισκεπτών» (που κάποια στιγμή απέκτησε και δεύτερο τόμο) ολοένα και πλήθιναν. Άραβες και Κινέζοι, Γάλλοι αυτοκινητιστές δίπλα σε διπλωμάτες από κάθε χώρα του κόσμου, Γερμανοί εκδρομείς φερμένοι με πούλμαν του τουριστικού πρακτορείου Studiosi (αλλά και ο Φρέντυ Γερμανός!), αξιωματούχοι του Βου Στόλου και τα μπαλέτα Μπολσόνι σε πλήρη σύνθεση, ώρες-ώρες έκαναν την ταβέρνα να θυμίζει... μικρό ΟΗΕ.

Ζευγάρια σε ρομαντικά τετ-α-τετ (ανάμεσά τους και ορι-

σμένα επώνυμα – αλλά στου «Βασίλαινα» η εχεμύθεια είναι αυτονόητη), επαγγελματικές συντροφιές και πλήθος καλλιτέχνες μετά την παράσταση. Η ατμόσφαιρα παρέμενε σταθερά πολιτισμένη και ευφρόσυνη. Πνευματώδης και... χωρίς ακρότητες, αντάξια της γαστρονομικής μυσταγωγίας, που κάθε βράδυ προετοίμαζε ο Βασίλαινας για το κοινό του. Κι αν –βονθούσης και της ρετσίνας (που κατά τον Βασίλαινα «δεν είναι κρασί») ή των λιγοστών εμφιαλωμένων (Σάμος, Καμπάς, Σάντα Έλενα, Νάουσα Μπουτάρη, Πόρτο Καρράς) της κάβας του '70 – το κέφι τύχαινε να ανέβει, δεν ήταν ασυνήθιστο να ξεκινήσουν όλοι μαζί το τραγούδι ή και το χορό – με τη γειτονιά να παρακολουθεί, ειδικά τα καλοκαίρια, από τα απέναντι μπαλκόνια με κρυφό καμάρι.

Παρά το λαϊκό προφίλ πάντως και το λιτό της διάκοσμο (ακόμα και μετά τη επέκταση και ανακαίνιση του 1967) η ταβέρνα του «Βασίλαινα» ήταν για χρόνια ένα από τα ακριβότερα εστιατόρια της Αθήνας (το ταμπλ ν' οτ το 1967 ξεπερνούσε τις 60 δραχμές, όταν γύρω στις 50 δραχμές ήταν η συνηθισμένη μπνιαία δόση για ένα οικόπεδο με «φως, νερό, τηλέφωνο, πέντε λεπτά από την Ομόνοια») και ταυτόχρονα μάλλον το μοναδικό που ως και το 2004 αρνήθηκε να δεχθεί πιστωτικές κάρτες!

Είναι χαρακτηριστικό πως ακόμα και όταν, με το πέρασμα των χρόνων (... των αιώνων), οι εποχές άρχισαν να αλλάζουν και νέα ονόματα να διεκδικούν τη λάμψη των φλας, ο «Βασίλαινας» παρέμεινε μια κλασική, επιλογή, με φανατικούς, διαχρονικά πιστούς, φίλους. Ένα εστιατόριο για το οποίο άξιζε ασυζητητή να κάνεις ένα μικρό ταξίδι από τη βόρεια προάστια ή να το αποκαλύψεις θριαμβευτικά – «Ma gourmet ταβέρνα στην Αγία Σοφία;» – σε εκείνους που νομίζουν ότι... τα ξέρουν όλα.



**Οι φωτογραφίες είναι πια έγχρωμες, η Ελλάδα ανακαλύπτει την Ευρώπη (όπως φανερώνει και το σήμα που πιστοποιεί τη συμμετοχή του εστιατορίου στο πανευρωπαϊκό πρόγραμμα Pescia), όμως ο «Βασίλαινας» παραμένει σταθερό σημείο αναφοράς σε μια γειτονιά και σ' έναν κόσμο που αλλάζουν.**

32

Στου  
Βασίλαινα  
ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ

Τι γες τιγκρι, μην ι παρβούμενο  
διέργαστε εδώ η φρεσκιά -

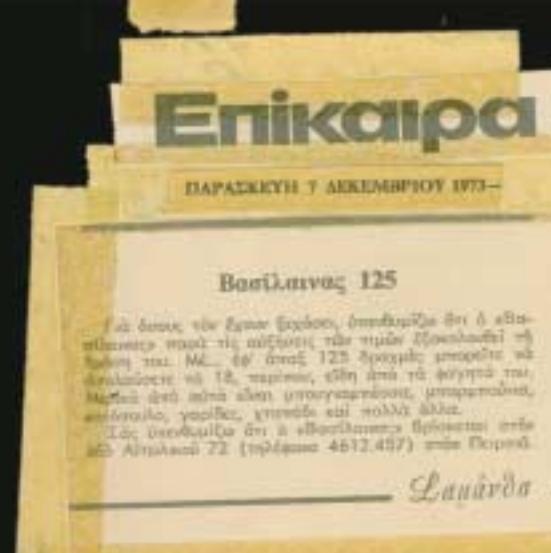
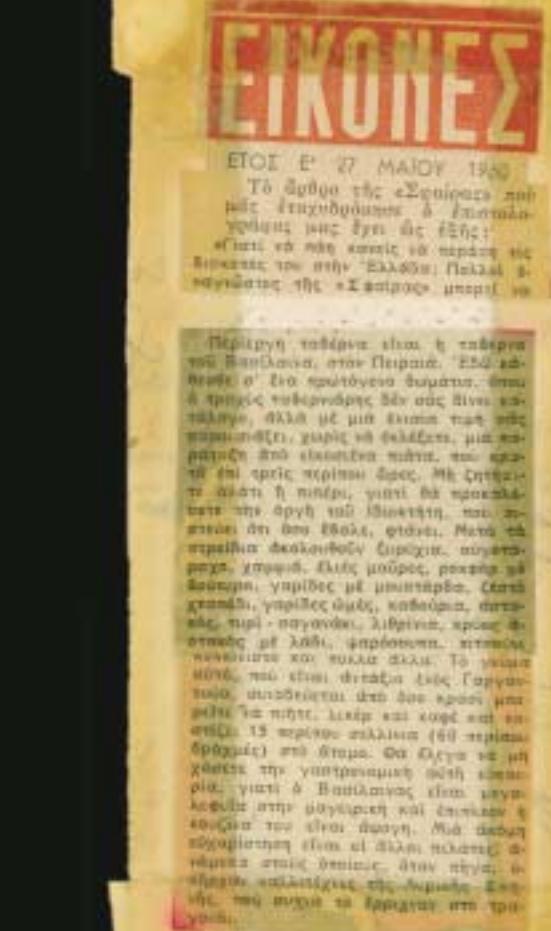
Ερότην Παπα

6.II.57

Βασίλαινα, καλησήκητης της χαντικής σέχυνης.  
Μεγαλοφυία των αισθαντικών πιάτων.  
Πολλής της αριστοχεικής συνθήσεως της ίδιας  
μαγειρικής. Ανδριανός αριστικός αλόγος.  
Δικταιώντας τους μαλακούς γεύσεις των μεραρχών  
φαγάδων.  
Καραϊόν την δαμάσκη μου σε διάστη.

Εικονογράφηση





## ScriptaMANENT

Δίχως να χρειαστεί να καταβάλουν ούτε μία δραχμή για «έξοδα δημοσίων σχέσεων και προβολής», οι άνθρωποι του «Βασίλαινα» αξιώθηκαν να δουν δεκάδες ενθουσιώδη δημοσιεύματα όχι μόνο στον ελληνικό Τύπο, αλλά και σε δεκάδες περιοδικά και εφημερίδες ολόκληρου του πλανήτη.

**Φ**θαρμένα από το χρόνο αποκόμιμα, κολλημένα με σελοτέπτ στις σελίδες του «βιβλίου εντυπώσεων», συνθέτουν έναν πολύγλωσσο ύμνο στην τάβερνα του Βασίλαινα, στα ευφάνταστα πάτα που φτάνουν κατά ρυτάς καθιστώντας κάθε παραγγελία περιττή μα και στην ιδιοτυπία του concept της. «Μη στερήσετε από τον εαυτό σας την απολαυστική εμπειρία μιας επίσκεψης» μοιάζει να είναι ο κοινός παρονομαστής όλων – είτε πρόκειται για τους Τάιμς της Νέας Υόρκης του 1951 και την πρώιμη γαστρονομική αρθρογραφία του Σ. Σουλτιμέργκερ είτε για τα πηγαία κείμενα του τακτικού θαμώνα Πάνου Γεραμάνη, είτε ακόμα και για τα πιο περίτεχνα αφιερώματα των lifestyle περιοδικών της δεκαετίας του '90.

Έξοδος

## Ξεφυλλίζοντας το άλμπουμ του «Βασίλαινα»

«Στον Βασίλαινα δεν ξέρεις τι να πρωτοβουλίασες. Τον μαγεύει την ζεύχρωστο». Γιώργος Παπάκης, ηθολογός 14-3-1957. Κρατούσε τρία άλμπουμ (εντυπωσιανά) και ήρθε στο τραπέζι μας, από τις 12.05 τα μεσηνήχτα, σταν είχαμε επομένως για να φύγουμε τοπέρ από ενα θεατρείο δελτίνο. Ήταν η τελευταία κίνηση του Γιώργου Βασίλαινα, χλόγουνόρου και ιδιοκτήτη της ομώνυμης ταβέρνας των Πειραιών με την πασίγνωστη της 76 χρόνων! Ανοίξε το πρώτο άλμπουμ (καινούτε μια μηγάλη περίοδο, 1936-1960) και αρχίσε να το ξεφύλλιζει. Με υπερηφάνεια μιλά για τις προσωπικότητες που περισσαν και δοκιμάζουν τις αποδόσεις γενναιών, αλλά και τη ζεστανή και τη φίλαξη που συνάντησαν στην πειραιωτική ταβέρνα, διάσημη και απόριο. Γνωστοί και αγνωστοί. Προσωπικότητες του πνεύματος και των τεχνών. Εργάτες, επιλέληπτοι, πολιτικοί, σπρωκτικοί, δασιλίδες, πράκτορες. Ο Γιώργος Βασίλαινας μας δείχνει τον Τάρον Πάνοντο, με μια μεράλη σπιτοφύρι, που διακεδάζει στην ταβέρνα του Απρίλιο του 1947. Εντυπωσιακά είναι τα λόγια που υπογράφει ο Δημήτρης Μήτροπουλος το 1949. «Μετά από ένα δείλιο στον Βασίλαινα, πρέπει να τείς στο "Maxim" των Παρισίων είναι περγογές». Καθί συλίδι του παλαιού άλμπουμ και μια προσωπικότητας: Ελίο Καζάν, Γεώργιος Σφέρης, Στράτης Μικριάρης, Κατίνα Παζινόνη, Μαρίκα Κοτοπούλη, Άλεξης Μινωτής, Σοφία Λάζαρη, Μελένη Μεσκούρη, Αριστοτέλης Ωνάσης, Σταύρος Νιαράρης. Προσωπικότητες που υπογράφουν λόγια χωρίς τελετούμα. Κα όσο ο Γιώργος Βασίλαινας προχωρεί και ξεφύλλιζει τις σελίδες του άλμπουμ, το μάτι μας πέφτει στις εντυπωσιακές που δημοσιεύει ο Ξένος Τίτος για την ταβέρνα. «Νάσιουν Γκεργυριδάφι», «Πιπι Ματζ», «Γκιάρνταν», «Ιλ Μόντα», «Νιού Γιούχ Τάμ» δίνουν πληγωφές για το ίδια και τις γενούς στον «Βασίλαινα». Το φθινοπώρο του 1920 πρωτοβουλεύεται η ταβέρνα, στον ίδιο χώρο που είναι σήμερα. Πρώτος ιδιοκτήτης, ο Γεώργιος Βασίλαινας και ο γιος του Θανάσης, από τη Μέγαρα. Είχαν εκεί δεκά τους μηράζ και το μετέφεραν στον Πειραιά. Από τη σημερινή τους εργάκινη μονάστικη και γενικάν τα βαρέλια της ταβέρνας. Ο Θανάσης Βασίλαινας διηρέθεν το μαργαριτάριο από το 1924 έως το 1964, που είφηγε από τη ζωή. Το 1936, καθιέρωσε για πρώτη φορά στην Ελλάδα το

Ταμπά ντ' αρ, 4.000  
δρα. (με κρασί)Σέρβις: Αχροτό,  
γρήγορο, φίλακόΑτμόσφαιρα: Ζεστή,  
ανθρώπινη

Κοκτέιν: Ελληνική

Κρασί: Μόνο ρεταίνα  
από βαρέλι

άκρη του μηγαλώνι είναι μαρμάρινος πατημαίνων (είδος νεροχύτη), που χρησιμοποιούνται σε ταΐσμες των περασμένων αιώνων. Τα καλοκαίρια, η ταβέρνα του Βασίλαινα λειτουργεί στην ταράτσα, με φίνερο ψηκώδη: δύο κλαμπατισμές, που απλίνονται σ' όπλο τον χώρο, λουλούδια και θάμνους. Η καθαριότητα σ' όλους τους χώρους είναι στογείο που χαρακτηρίζει το παλιό μαργαριτάριο του Πειραιά ενώ το σερβίς, πάντα άφρο και γρήγορο, ανθρεύει και φίλακό. Υπάρχει σέβασμός στον πελάτη, είτε γνωστός είναι είτε όχι. Οι γεύσεις, δέσμει, θαυμάσιες. Ανευ παραγγελίας, οι σπεσιαλίτες φέρουν στα τραπέζια τη μάτιτη την αλλή: μελοποιητές (ορέτα), ταροκούπαλιτα, αντωνίγια, έλις, υποματοσαλίτα, γαριδοσαλίτα, τυρί ροκφόρ δούτισο, μαρίδες, καλαμαράκια, παέλα, γαρίδες οιγκώνικι, μπαρμπουνιά, ντομάρδες, μπουφέκωντα, κοτόπουλο. Όλα σερβίρονται ζεστά. Επίδορπο: φρούτο και δηλαδές. Κρασί, πολέ γέγητη ρεταίνα από βαρέλι. «ΒΑΣΙΛΑΙΝΑΣ» Αιτωλικού 72, Πειραιάς (περιοχή μεταξύ νέατρου και Αγ. Σοφίας). Τηλέφωνο: 4612-457.

«Ο Γιώργος μετά τον πατέρα του, τον Θανάση, κρετά σωμάτια το καλύτερο εστιατόριο της Ελλάδας». Νίκος Χατζηκυριάκος-Γαϊτάς Πειραιάς, 15 Νοεμβρίου 1986.

Τον  
ΗΑΝΟΥ ΤΕΡΑΜΑΝΗ

ταμπά ντ' ατ. Στη διάρκεια της Κατοχής ήταν αναγκή και τα μεσημεριά. Επρογήν εκεί οι εργάτες από τα γειτονικά μηχανουργεία, σε καταπολέμηση και επαγγελμάτες του Πειραιά. Σήμερα, λειτουργεί με την ίδια κοινωνία, ίδιο σφράγιδα και γενικά με τις παλιές προδιαγραφές. Το μόνο που έχει αλλάξει, σε μια πολύ προσεγγισμένη ανακαίνωση και έκπτωση του Γιώργος Βασίλαινας το 1967, είναι η αντικατάσταση του φθαρμένος ξύλου παπιόματος με μαρμάρικο, σαν έργουν τολοβετηίδει (επί ξύλο μαρούφι) κανονιστής κορύτης με τέμποις. Στο συντερόκο υπάρχουν 15 πάλια ράφια με 178 μπουκάλια ευφαλαμένο κρασί με τη θέμα «Βασίλαινας», του 1950, ενώ το υπέρδε με τα μπουκάλια μαρκουτιών 132 κονούρβες γνωματοπολούτο. Είναι παλιός πολύχρονος στην κοπή της κοπίνας και την απλούστηση της παρασκευής της παραγγελίας που χαρακτηρίζει το παλιό μαργαριτάριο του Πειραιά ενώ το σερβίς, πάντα άφρο και γρήγορο, ανθρεύει και φίλακό. Υπάρχει σέβασμός στον πελάτη, είτε γνωστός είναι είτε όχι. Οι γεύσεις, δέσμει, θαυμάσιες. Ανευ παραγγελίας, οι σπεσιαλίτες φέρουν στα τραπέζια τη μάτιτη την αλλή: μελοποιητές (ορέτα), ταροκούπαλιτα, αντωνίγια, έλις, υποματοσαλίτα, γαριδοσαλίτα, τυρί ροκφόρ δούτισο, μαρίδες, καλαμαράκια, παέλα, γαρίδες οιγκώνικι, μπαρμπουνιά, ντομάρδες, μπουφέκωντα, κοτόπουλο. Όλα σερβίρονται ζεστά. Επίδορπο: φρούτο και δηλαδές. Κρασί, πολέ γέγητη ρεταίνα από βαρέλι. «ΒΑΣΙΛΑΙΝΑΣ» Αιτωλικού 72, Πειραιάς (περιοχή μεταξύ νέατρου και Αγ. Σοφίας). Τηλέφωνο: 4612-457.





ΜΟΛΥΒΙΕΣ

**"ΒΑΣΙΛΑΙΝΑΣ,, - Η ΣΧΟΛΗ ΑΓΩΓΗΣ!"**

Η έννοια «Βασίλαινα» έχει γίνει θρύλος. Θρύλος, γιά δυσκόπια, γιά ποιητικούς λόγους, σαν μαθήτες να σχηματίσουν μέρες για αντίγραφο. Με μιά έποιση τους, μιά μιά επακριβή διήγηση. Αύτην την φαντασία δύσκοπη έβαλε σε συζητήσεις των άλλων και διέρρευσε γύρω από τις έπιπτησίες διαστήμαν προσωπικοτήτων.

Η δημιουργία του θρύλους δρόκος άπο την προκοπεπική περίοδο. Τότε, πού ο Κώστας Κοτζιάς, ο δειμανιστος υπουργός της Διοικήσεως Πρωτεύουσας, ο ίδιος εξέχαστος δημαρχος Μανυσκος—παρέχαστε τότε—διάλισαν κάθε τόσο τούς ξένους πρεβεντάς και παρέθεταν γεύματα. Τότε, πού καλλιτεχνικά συγραφτήματα Αθηνών και Πειραιώς έποικιλλαν το πρόγραμμα της δραμάς. Τότε, πού διάλισαν κάθε τόσο τούς ξένους πρεβεντάς και παρέθεταν γεύματα. Τότε, πού καλλιτεχνικά συγραφτήματα Αθηνών και Πειραιώς έποικιλλαν το πρόγραμμα της δραμάς. Τότε, πού διάλισαν κάθε τόσο τούς ξένους πρεβεντάς και παρέθεταν γεύματα. Τότε, πού μεγάλοι ήθοποιοί, πού έπειταρθησαν τόν τόπο μας, μάζεψαν κατέφελτη τον Τέλκορ Πλάουερ, έκαναν κατέφενναν, γιά νά γευματίσουν και πάρουν μιά έντυπωσι ή κάτική ελληνική «κυπούτα», χωρίς τόν κίνδυνο νά φύγουν καταστραμμένοι, γιανού από την σαγονιά των λογαριασμών.

Δεστά τα δευτεράνα έδημοισάργη-  
ντα τόν θρύλο.

Και έμως ή πραγματικότητας είναι τόσο άπλυτη, δύστε, δεν ήξερε τόν κόπο, νά λίδη τόσες διαστάσεις. Πρόκειται γιά κατάστημα, πού θα έπρεπε γιά ώριμότερο διάστημα νά μη δέχεται παλαιά κολιτών άλλων, από τους καταστηματάρχας «έν ανανελέστητι». Θα έπρεπε, μάζεψε λόγια νά περάσουν από τα τρυπέται τους Βασίλαινας διλοις οι έπιπτητορες και τα δευτεριάργηδες του Πειραιώς και τόν Αθηνών.

Και έλα αυτά δμοῦ, παρακα-

λο, μά άδ δραγμή. Συμπεριφέρονται οι θρύλοι και τΟΥ ΚΑΤΑ ΒΟΓΑΛΕΙΩΝ ΚΑΙ... ΙΚΑΝΟΤΗΤΑ ΚΡΑΣΙΟΥ.

Και τών φιλοδοξημάτων...

Όταν πετάς για παλαιοπράματα και... απροτικά, τα ίδια αρίπου λεπτά θέπρεκε νά έχει η Σαπλακούστη η κατάστημα του Βασίλαινα γιά νά χωρή τους πολιόσιους;

Σχολή άγωντς, λειπόν, η πτυχηρότερη αστή. Και τή χρονικήριζουμε έτσι διόπι, δην την ίδια ποικιλία, σε ποσότητα και ποιότητα, τολμούσατε νά την παραχγείτε αλλού—στα ίσα γεία... — έκτος, πού ή μαχητής ποιότητας ή προκαλόσας διατηρείται την έντελεσι. Τα πιάτα πηγατινόρχονται έσσαν, κάθε συντροφιά νά είναι ή μοναδική. Κάποιο άσρατο μάτι—άγρυπνο, έννοεται, παρακολουθεί πότε... καταδροχθίσατε τόν πρίντο ή τόν... τριακοστό μεζέ, γιά νά διαπληρώστε τις... απόλιτες του τραπεζιού. Και μά, πού μαλήσαμε περι τρικοστού μεζέ, πρέπει νά τονισουμε, διτ προκαλεί τήν άγανάκτηση και τήν εξέγερση τών πελατών ή δικούχι και άπελεύητη προσκόμισι τών μαζέδων.

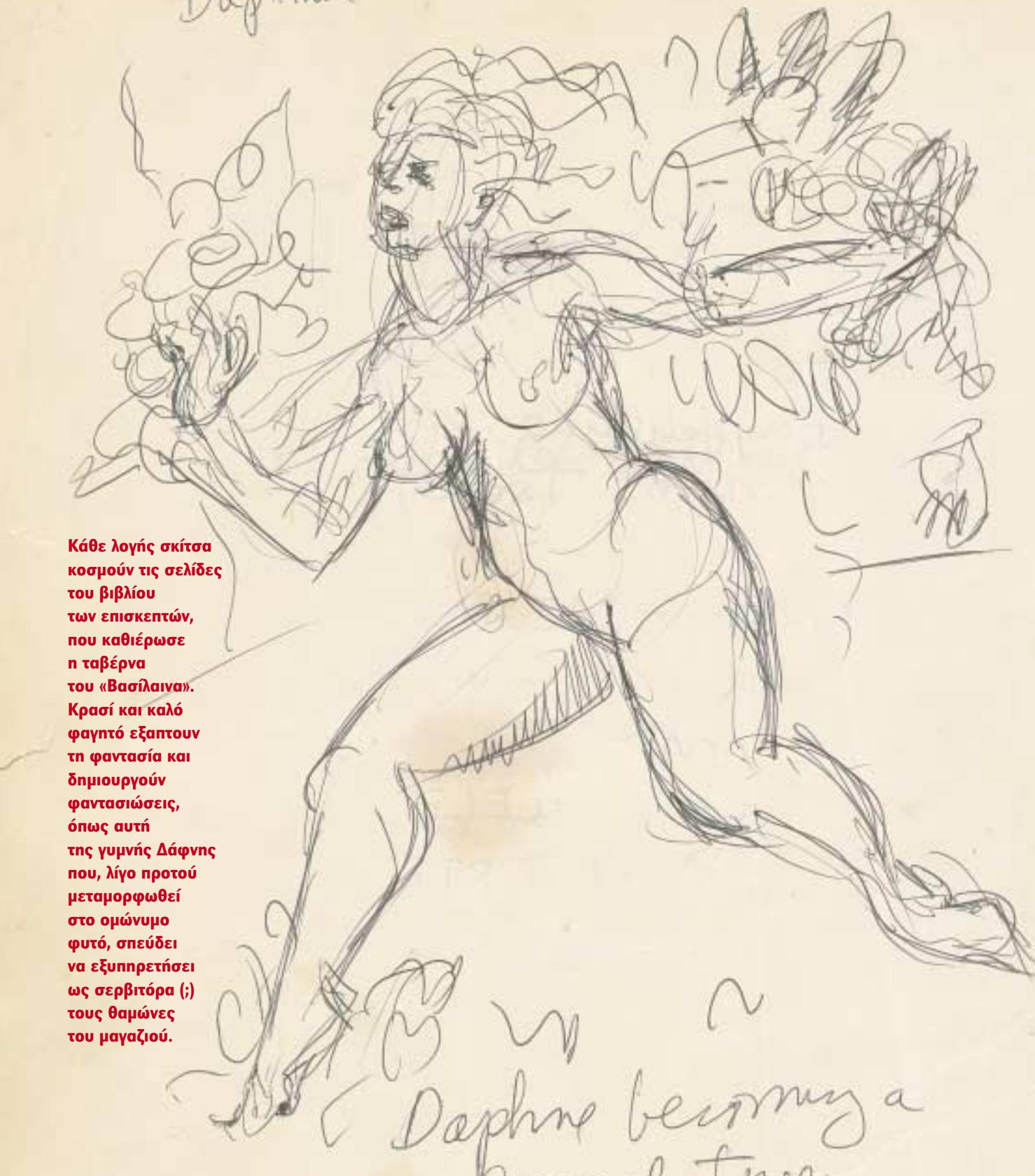
Τό μενού του Βασίλαινα, πλανικρέσιν, δεν είναι μη... Είναι άκαδημος πηγή, πάρα μια σκοτεινή άποδήμη ίππη την άποκεν άκατατζήτων, η έπιπτρέπει ή χωρητικότητας της στομαχικής διαπλάστησης και δουλικίας του...

Δέν πρέπει νά νομίσεις ότι το σχημάτινα αστέ γράφεται τη διατρητικούς λόγους. Ήδη τόν ξέρει τόν άνθρωπο, σύτε ίμμο άν ήξευχήσε νά έρθει έκανε πάνω προσεκτικά. Ήδη κάποιο μιά έξομολόγηση. Για το γους άνεξαρτήτους τής θελήσεως μου, από τίκοσκετίας περιποληγεί έκτος οίκιας. Και είναι είλαι παθός από άνελγησις προσέμων κακών, έπιχειρηματισμών, δέν μπέρσει σήμερα νά κάνει τόν θαυματόριο και τήν έκανε πεπολγήσι, άλλα μαζί και τήν άναγκη, νά συστήσω σε παρακούσεις, πού νομίζουν πώς είναι η πικέρμυρατίς νά πάνε νά βρουν ή ή αργάνως καταστήσω τος και παριποιήσως.

Ένας από τους λόγους που μαρτύρισαν ο Πειραιώς, δια πριβόραστε, είναι και αύτος: Η κακή λειτουργία και ή κακή δράσης τών κάντρων άναπτυγγεί και διατροφής. Η άλλησι μια ή άμελικτη γλώσσα μάτηα—εάποτε αποβαίνουν πρόξενοι, καλού...

K. 47

Daphne



# Ο ΒΑΣΙΛΑΙΝΑΣ ΉΤΑΝ *...τρόπος ζωής*

ΘΥΜΑΤΑΙ Ο ΚΩΣΤΑΣ ΚΟΝΤΟΜΠΑΣΗΣ

Ζώντας από τα μέσα την ταβέρνα του Βασίλαινα για πέντε δεκαετίες, ο Κώστας Κοντομπάσης δεν είναι απλώς ο παλαιότερος από τους ανθρώπους της, αλλά και η «ιστορική μνήμη» της. Μας σερβίρει –όπως μόνο αυτός ξέρει και μπορεί– μερικές από τις αναμνήσεις του.

**Ε**κίνησα να δουλεύω στου «Βασίλαινα» το '61, δεκαπέντε χρόνων παιδί, και παρέμεινα ως το 2004 που έκλεισε –σαράντα τρία χρόνια στη σειρά. Όλα αυτά τα χρόνια είχα την ευκαιρία να δω από κοντά και να σερβίρω τους πάντες. Ήθοι ποιούς, αριστοκράτες, εφοπλιστές και εργοστασιάρχες, όλη την καλή κοινωνία της Αθήνας και του Πειραιά, ξένους δυπλωμάτες, ναυάρχους.

Τον πρώτο καιρό –παιδάκι από το χωριό– ένιωθα λίγο παράξενα. Μετά όμως από λίγο το συνήθισα, ίσως γιατί οι άνθρωποι αυτοί ήξεραν πώς να κάτσουν και να συμπεριφερθούν, δεν είχαν λόγο να παραστήσουν πως κάτι είναι.

Στου «Βασίλαινα» όλοι έτρωγαν τα ίδια, δίχως εξαιρέσεις. Εεκινούσαμε με κυδώνια και αχινούς. Μετά τα ορεκτικά, ταραμοσαλάτα, αντζούγιες, ελιές, σαλάτα εποχής, γαριδοσαλάτα και μετά ερχόταν η ώρα για την ψαρόσουπα –τη φτιάχναμε με ταπιόκα που δεν υπήρχε στην Ελλάδα και μας την έφερναν σε μπαλάκια κάποιοι ναυτικοί απ' έξω. Συνεχίζαμε με γαριδοσαλάτα, γαρίδες τηγανητές, μαριδάκι πολύ ψιλό και κροκέτες καραβιδόψιχας –ήμασταν το πρώτο μαγαζί που την ξεκίνησε, το 1962· ως τότε δεν είχε πε-

ράσει από κανενός το μυαλό να ιδέα να βγάλει το ψαχνό από τις καραβίδες. Ακολουθούσε ένα ολόκληρο μπαρμπούνι σε κάθε άτομο και μετά ντολμάδες, μπουρεκάκια με κιμά, λουκάνικο και μισό κοτόπουλο. Για το τέλος, προσφέραμε φρούτα και δύτλες.

Όπως καταλαβαίνετε, όλο αυτό το φαγητό χρειαζόταν ώρες ολόκληρες για να προετοιμαστεί, να καθαριστούν οι γαρίδες, οι καραβίδες. Εγώ, που κάποια στιγμή είχα αναλάβει να φτιάχνω τους ντολμάδες, θυμάμαι πως έφτιαχνα κάθε μέρα τουλάχιστον διακόσιους με τριακόσιους από αυτούς. Ειδικά εκείνοι με τα αμπελόφυλλα, που είναι και πιο μικροί, μου φαίνονταν ατελείωτοι...

Στα τραπέζια οι πελάτες κάθονταν με τις ώρες. Οι καράφες με το κρασί (της μισής και της μίας οκάς) πηγαίνορχονταν ασταμάτη –τις εποχές δε που ερχόταν στον Πειραιά ο στόλος, έφευγε συνήθως κάθε βράδυ όλη η κάβα.

Ανοίγαμε γύρω στις 8 το βράδυ και συνχνά βρίσκαμε κόσμο να μας περιμένει απ' έξω –ξένοι συνήθως, που τρώνε νωρίς. Ίσως, σκέφτομαι, αυτό κάπου να στοίχισε οικονομικά και στον «Βασίλαινα», μια και συνχνά τύχαινε να έρχονται παρέες Ελλήνων –που

τρώνε πιο αργά –να βρίσκουν το μαγαζί γεμάτο και να φεύγουν.

Οι ξένοι, γενικώς, είναι καλοί πελάτες. Άνθρωποι που εμπιστεύονται εκείνο που θα τους δώσεις πίθα τους πεις. Μετά από λίγο καιρό δε στο «Βασίλαινα», είχαμε καταλάξει να συνεννοούμαστε σε όλες τις γλώσσες.

**Ο**ι καλές πάτσες πάντα τότε το Τουρκολίμανο και πλυντάρια για ψάρι. Εμείς όμως ήμασταν μάλλον το καλύτερο μαγαζί της Αθήνας. Να σκεφτείτε πως το 1973 ο μπνιαίος μισθός στον ΟΤΕ, πάντα 2.200 δραχμές. Κάτι λιγότερο έβγαζα σε μία εβδομάδα ως σερβιτόρος μόνο από τα φιλοδωρήματα!

Στο υπόγειο της ταβέρνας είχαμε μια ολόκληρη σειρά τεράστια δρύινα βαρέλια γεμάτα κρασί. Ρετίνα τα περισσότερα –με λιγόστιο ρετίνι όμως– και έναδυο με αρετούντωτο. Κάθε φθινόπωρο, που έρχονταν οι τεχνίτες να τα ξεφουντώσουν, να βγάλουν τις μπύγες τους και να τα ξύσουν, μύριζε όλη η γειτονιά.

Ο παππούς Βασίλαινας ερμένα με αντιτετώπιζε περίπου ως μέλος της οικογένειας. Κάθε Κυριακά, που δεν δούλευε το μαγαζί, μας έπαιρνε, θυμάμαι, όλους με το ταξί και πηγαίναμε για θέατρο και μετά για φαγητό. Οι καλύτεροι Έλληνες ηθοποιοί πάντα γνωστοί του, τακτικοί πελάτες. Το μαγαζί δεν πάντως σαν κάποια σύγχρονα κοσμικά, στα οποία είναι όλα πολύ στημένα. Υπήρχε κέφι. Ερχόταν τακτικά ένα ντουέτο μουσικών –μπάντζο και κιθάρα– και έπαιζε, ενώ μια



άλλη φορά μια γνωστή τραγουδίστρια, θυμάμαι, είχε καρφώσει ένα αχλάδι σε ένα πιρούνι αντί για μικρόφωνο.

Ως άνθρωπος ο Βασίλαινας πάντα αυστηρός. Λιγόλογος. Ένα βράδυ, θυμάμαι, που πάντα γεμάτο το μαγαζί, ανοίγει η πόρτα και μπαίνει μέσα ένας κύριος με γραβάτα, πολύ σοβαρός. Κοιτάζει γύρω, βλέπει πως δεν υπάρχει ούτε καρέκλα άδεια και λέει κοφτά στον Βασίλαινα: «Τάδε, Πρόεδρος του Αρείου Πάγου. Θέλω τραπέζι». Ο Βασίλαινας στέκεται μπροστά του και στο ίδιο ύφος του απαντά: «Αθανάσιος Βασίλαινας. Δεν υπάρχει τραπέζι». Στη συνέχεια, βέβαια, τα βρίκανε, γίνανε φίλοι...

Ακόμα και όταν έκλεισε η ταβέρνα, το 2004, εγώ για καιρό συνέχισα να πηγαίνω. Να κάνω κάποιες μικροδουλίτσες, να ποτίσω τα λουλούδια στην ταράτσα. Για περισσότερα από σαράντα χρόνια, άλλωστε, εδώ περνούσα περισσότερο χρόνο απ' όσο στο σπίτι μου. Ήταν για μένα τρόπος ζωής...

## BATING A FINE ART IN ATHENS 'STUDIO'

The Diners Never Presume to Order, but the 2-Hour Meal Is an Epicure's Delight

By C. L. SULZBERGER  
Special to The New York Times.

ATHENS, April 14 (By Airmail)—The art of eating in Europe is serious, enjoyable, functional, worthy of the most earnest attention. And surely one of its greatest proponents is Athanasios Vassilena, who operates a small grocery and restaurant in the Athenian port of Piraeus.

Like most true devotees of the science of the cuisine, Mr. Vassilena displays intense concentration in developing and demonstrating his product and, in much the same manner that Michelangelo rejected the artistic dabbling of the Pope when he was painting the Sistine Chapel, Mr. Vassilena brooks neither constructive nor destructive criticism of his work.

When one enters the gustatorial studio of Mr. Vassilena one recognizes immediately that one is in the presence of a rather tyrannical master.

### No Mere Common Trade

There is complete silence. No customers enter to purchase the wines, brandies and tinned goods lining Mr. Vassilena's shelves because, as is well known to a limited circle of connoisseurs, the master cook is not really interested in such irrelevant matters as common trade.

As the party is seated at an unadorned table littered with the simplest of cloths and crockery, Mr. Vassilena, a dour gentleman, glances at the assemblage momentarily like a painter studying

## Ο ΓΥΡΟΣ του κόσμου

Όταν οι *New York Times* χαρακτηρίζουν το φαγητό σου «επικούρεια απόλαυση» και σε παρομοιάζουν με τον Μιχαήλ Άγγελο, τι άλλο να ζητήσεις...

**H**έταν του φαγητού στην Ευρώπη είναι σοβαρή, διασκεδαστική, λειτουργική, άξια της πο μεγάλης προσοχής. Και σίγουρα ένας από τους πιο σημαντικούς θεράποντες της τέχνης αυτής είναι ο Αθανάσιος Βασίλαινας, ο οποίος διευθύνει μια μικρή μπακαλοταβέρνα στο λιμάνι της Αθήνας, τον Πειραιά.

Όπως οι περισσότεροι αλπιθνά αφοσιωμένοι στην εποπτή μπ της κουζίνας, ο κύριος Βασίλαινας επενδύει τεράστια προσοχή στη δημιουργία και παρουσίαση των πάτων του και —με τον ίδιο τρόπο που ο Μιχαήλ Άγγελος αγνοούσε τις αισθητικές συμβουλές και κατευθύνσεις που του έδινε ο Πάπας την εποχή που ζωγράφιζε την Καπέλα Σιξίνα— ο κύριος Βασίλαινας προσπερνά κάθε κριτική επί του έργου του — είτε θετική είτε αρνητική. Με το που εισέρχεται κανείς στο αισθητικό studio του κυρίου Βασίλαινα, αμέσως αντιλαμβάνεται την παρουσία ενός μάλλον τυραννικού αφέντη.

Με το που κάθεται μια καινούργια παρέα σε ένα από τα απλά στρωμένα τραπέζια, ο κύριος Βασίλαινας τους αναμετρά με το βλέμμα, όπως περίπου ένας ζωγράφος μελετά μια σκηνή προτού την αποτυπώσει στον καμβά. Ο καλλιτέχνης με τον οποίο της γευστικές προτιμήσεις και το μέγεθος της όρεξής τους. Στο studio του κυρίου Βασίλαινα κανείς δεν διανοίται να παραγγίλλει. Εδώ έρχεσαι να φας «με τους δικούς του όρους», σημειώνει μεταξύ άλλων ο γλαφυρός Σ. Σουλτσιμέρης περιγράφει στους *New York Times* του 1951.

THE NEW YORK TIMES, SUNDAY, JUNE 9, 1966.

## A TRENCHERMAN EATS HIS WAY ACROSS EUR

By ARTHUR EPERSON

LONDON—The taverna of George Vassilinas has a bare-boned floor and biscuit-colored walls decorated only with wine bottles. It is on a narrow back street above the port of Piraeus, a bus ride from Athens; but it is best to go by taxi as you may not find it.

There were no effusive greetings when I walked in. Waiter nodded me to a table, and dropped five dishes hors d'oeuvres in front of me. Then he gave me an ice bottle of white wine, was heavily resinated, along the way mouthballs and taste, judging from air smell.

There was no menu. When I had finished the hors d'oeuvre course, dishes were hustled to the table—hot, fast and eccentrically. Meat followed octopus; prawns and mussels followed cheese and chardons with garlic. There was no order.

The kitchen door was open in the traditional Greek way, so that the guest could walk in and watch the cooking, and the Vassilinas family was around the stove, cooking in huge copper pans. Dishes that were ready were served; there was none of that formal nonsense about fish before meat, and cheese to follow.

### Pressing Onward

No one spoke to me until after Course No. 14, a red mullet. Then a member of the family came out of the kitchen and asked if all was well. I finished my second course at wine and pressed on.

I was slowing a bit, and I had long since stopped eating bread, but I was far from uncomfortable. The easiest bite, which I had never liked before went well with no meat, fish cooked in oil, and it satisfied my digestion considerably.

I began to slow on Course No. 20. It was a massive fish soup, including langoustines, mussels, fish, tiny octopus and rice. It.

Course No. 20 was grilled



goulash in Munich or Vienna, or Paella fish stew in Valencia.

For high-quality trenchermanship, I would recommend Bologna in Italy, Bruges in Belgium, or the Dordogne area of France, inland from Bordeaux. The two best meals I have ever had were around Bruges.

### 48 Oysters

One was at the Archery Club where, not suspecting what was to follow, I took four dozen oysters under the smirking smile of a former captain, Charles II of England (Bonnie Prince Charlie), whose picture over the fireplace looked down with great haughtiness on my plebian head.

George charged me \$3 and called a taxi. I needed it.

For gourmets, Greece is a good country. Little of its cooking is in the gourmet class, but the food is served in great quantities. And, as so much of it is fish, overeaters like myself can take in more variety of courses than, say, when stuffing steak and kidney pudding and plum muffin in London, John Bull's (Never mind him) in massive

The Belgian coast is very good for white- and shellfish. They say that the Dover sole feeds on chalk and the Orient sole feeds on shrimps.

The other occasion was a private dinner given by a Belgian prince in his castle. He served 12 courses—all

To 1966 κι ενώ πια  
στο τιμόνι του «Βασίλαινα»  
βρίσκεται η δεύτερη γενιά,  
οι *New York Times* θα  
επανέλθουν με μια εξίσου  
ενθουσιώδη περιγραφή ενός  
μίνι γαστρονομικού οργίου:

«Μετά το πάτα No 14  
—μαρμπούνι— κάποιος  
με ρώπτσε αν όλα είναι  
εντάξει. Συγκατένευσα...

Η ρετσίνα, που ποτέ πριν  
δεν μ' άρεσε, έμοιαζε  
να συνοδεύει ιδανικά

τα πάτα... Το No 20 πάτα  
σαρδέλες ψητές, πολύ καλές  
για να τις προσπεράσεις, και  
το No 21 —μισό κοτόπουλο  
με σκορδάτο βούτυρο— τόσο  
μαλακό, που έβγαινε μόνο  
του από το κόκαλο...

46

Στου  
Βασίλαινα  
Ο ΓΥΡΟΣ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ

LOOK

CONTENTS FOR JUNE 19, 1962 • VOL. 26, NO.

GREECE'S VISUAL BEAUTY AND ancient culture are not its only assets. This year, an estimated 121,000 Americans will visit the land of Plato and Melina Mercouri. But tourists, like armies, travel mainly on their stomachs, so they will be enjoying, not only the country's sights, but also the many delicious facets of Greek food and drink.

Some will undertake a 24-course dinner in one of the many *tavernas* in Athens, where the emphasis is on food, not decor. Others, unwilling to forgo sightseeing for sustenance, may emulate the picnickers on the preceding page. On the Hill of the Palearopou facing the Acropolis, they are dining on classic Greek roast lamb, rice-stuffed

tomatoes, pastries, fresh fruits, breads and sweets.

Easygoing and seemingly calm, the Greeks have strong opinions. "Talk to six Greeks, and you'll get seven opinions," runs a local saying. But all agree on the heady delights of the Greek grape. Shown below on a fishing boat in Piraeus harbor are three of its most popular and potent forms: brandy, anise-flavored ouzo, resin-flavored *rakí*. The traditional hors d'oeuvres include olives, nuts, stuffed vine leaves and *feta* cheese. (Shown at left are examples of two other Piraeus staples—fish and cats.) Following are recipes for many of the dishes shown, which will give U.S. cooks a hint of the culinary glory that is Greece.

continued



Typical dinner at Taverna Vassilenas in the heart of Piraeus: 24 courses, fish to fruit. Guitar music is standard accompaniment to taverna meals.

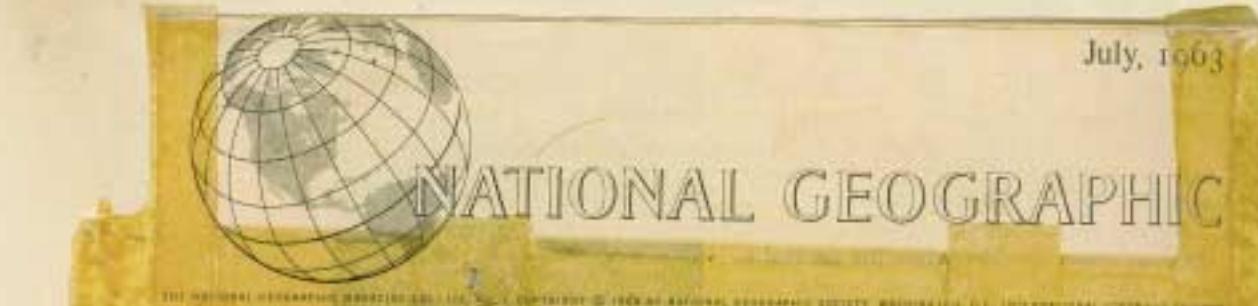
Η μουσική σίχε πάντοτε ρόλο συνοδευτικό στου «Βασίλαινα». Μια κιθάρα κι ένα μπουζούκι κάποιες νύχτες συντρόφευαν τη διασκέδαση των θαμώνων - Ελλήνων τε και Κινέζων...

日本 海外 旅館 旅行 週刊 1961年1月号(1月) 1月10日付

アテネ近郊の漁港  
ビレウスで

海の幸が山盛りに  
スープやフライで堪能

ビレウスのカベルナイト  
リーナで朝食の時間をお  
こするビレウスの朝食  
料理を撮影した写真



July, 1963

NATIONAL GEOGRAPHIC

THE NATIONAL GEOGRAPHIC SOCIETY • 1000 LEE ST., N.W., WASHINGTON, D.C. • INTERNATIONAL GEOGRAPHIC SOCIETY

Questions Pepper a Conversation

"You mind if I sit next to you?" an elderly gentleman asked me one day. After the manner of the inquisitive Athenian, he peppered me with questions: "Where you from?" "You like it here?" "What's your business?" "You own a car?" "You married?"

When the waiter served me a dish of strawberries, just then coming on the market, my new acquaintance asked the price. In amazement he turned to me: "You going to pay 17 drachmas for those?"

"Yes," I said, "if that's what they cost."

"Too much!" he snorted.

The food I liked best in Athens I found in the city's numberless small *tavernas*. Here the Athenians indulge their taste for dining in courtyards or in unpretentious rooms with open kitchens. Of the lot, the most amazing is Vassilenas's in Piraeus.

I visited Vassilenas's one night in the company of Athenian friends. Nobody brought us a menu, but Vassilenas himself served our table, his gloomy face revealing suspicion that we would not do justice to his cooking. Without announcement he served course after course after course.

Mussels on the half shell whetted our appetites. Then appeared anchovies, goat's-milk cheese, lettuce salad, and olive—black, wrinkled, and oily. And *tzatziki*—red caviar blended with bread, lemon juice, and olive oil, which we spread on tough bread.

From the sea, tiny shrimps in mustard; boiled octopus; *marides*, like fried smelts; sautéed crayfish; and lobster balls.

Then a specialty of the house, jellied pork, followed by *dolmades*, tender grape leaves stuffed with meat and rice.

Beginning to feel like diners at a harvest feast, we turned to sausages; then *kreatopita*, chopped veal fried in a thick crust; and *souvlaki*, veal meat balls.

By now I would have given up had I dared face Vassilenas's displeasure. Languidly, I turned to *barbouni*, the red mullet; fish soup; and chicken baked with tomatoes.

Other courses were waiting, but I could take no more except the favorite Athenian dessert, thick-skinned navel oranges.

Throughout our trencherman's dinner, Vassilenas kept the table liberally supplied with *rakí*, the golden wine flavored with resin

**T**α υπερθετικά εξαντλούνται στα δημοσιεύματα των ξένων ταξιδιωτικών περιοδικών και οδηγών. «Η ποικιλοτική από τις ταβέρνες της Αθήνας» κατά το *National Geographic* του 1963, «βασιλιάς της ελληνικής κουζίνας» και «εκ των κορυφών σερ της Ευρώπης» ο Βασίλαινας για άλλους, «θαυμάσιο μπακάλικο-εστιατόριο» για τον πανευρωπαϊκό οδηγό *Fielding*. «Μην περιμένετε πολυτελείς διακοπές», σημειώνουν εμφατικά γερμανικές και αγγλικές εφημερίδες εν είδει προειδοποίησης προς το κοινό τους και «μη διανοθείτε να παραγγείλλετε. Εδώ όμως θα γευθείτε την Ελλάδα της παράδοσης στην καλύτερή της εκδοχήν».

KENNETH F. WEAVER

SENIOR EDITORIAL STAFF  
The National Geographic Magazine  
Washington, D.C.

48

Στου  
Βασίλαινα

Ο ΓΥΡΟΣ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ

**SEA** in-flight magazine

winter 1972

# TRIDENT

WHERE can you eat all this for £1.40? p.16



WHEN do they have a laugh in Europe? p.4  
 WHO rides the £1,100 motor-cycles? p.9  
 WHY another look at southern France? p.12  
 WHAT makes a good cup of coffee? p.20

Ο «Βασίλαινας»  
 είχε την τύχη  
 μιας διεθνούς  
 προβολής.  
 Ξένοι θαμώνες  
 του μαγαζιού  
 έγραφαν  
 τις εντυπώσεις  
 τους σε  
 σπουδαϊκά  
 έντυπα των  
 χωρών τους  
 και μεγάλωναν  
 την ακτινοβολία  
 της ταβέρνας.

**MONT**  
**AND EUROPE**

AUGUST 1962 • No. 8 • 25c

**GREEK RESTAURANTS**

Restaurants I Found and Liked

Food—tall, lean, towering structures of the high-growth culture. We food—low, squat, squat, of the great cooks of Europe. The dishes in the Athens restaurants (Karamanlis, Tritikakos, Stavrou) were solid, meaty, starchy, and well-cooked; and such fare is a welcome break from the tastes of a world. There is no salt or pepper on the table—the cook knows exactly how much seasoning is needed, and if you disagree, you are wrong. Dishes are 10 or 22 calories a cl., depending on the course. Nobody ever manages to eat them off. "We have never been defeated," says the owner. There are indeed 100 choices, all of which are good, starting with cold bread, soups, salads, and appetizers. Soups are a plain, hearty affair, a mixture of onions and peppers, and so on, soufflé or otherwise. The appetizer is baked, almost soufflé, people come over for the taste, not for the appearance or meat. Gratin. When you're on your last dollar and have had a few too many, there's a bowl of beans, a few anchovies, a few olives, a few tomatoes, and 10 olives. You can't go wrong with that.

Photo by J. H. Miller, Paris, for the *New York Times*, and Associated Press photo of the interior of a restaurant in Athens.

**PARIS MATCH**

**GRECE : Acropole, visite obligatoire (pour les militaires)**

Baudelaire, de vieux Arméniens n'ont jamais fait l'effort de monter là-haut. L'Acropole — comme la Tour Eiffel pour le Parisien — c'est un truc pour touristes. Renan s'y laisse prendre. Autour de moi, il y a pourtant des Grecs ; ce sont des militaires en visite obligatoire, conduits par leur capitaine, et des sociétés d'éducation populaire. Malgré son étape de paille, ses larmes, et son absence de talent oratoire, le guide n'a pas de peine à faire défilé à nos pieds les armées de Thémistocle.

On n'a pas tous les jours l'occasion de faire la pêche dans la mer Égée. Je prends le tram pour me rendre à Glyphathala, la plage des Hellénistes. J'ai le plaisir d'être accueilli dans le tram aux accents virils d'une « Marseillaise » parlée. « Allons, enfant de la patrie », me dit un sinistre réveleur athénien en me faisant asseoir. Riomé par son français impeccable, je lui demande s'il a vécu en France. « Non, mais comme j'aime la France, j'ai appris le français. Vive la France. Le jour de gloire est arrivé », ajoute-t-il, en m'indiquant qu'effectivement je suis arrivé à ma station.

La gastronomie athénienne possède son attraction. La Taverne des 52 plats. » Située à l'entrée du Parc, cet établissement est dirigé par une sorte de Vatel en délire, qui s'ingénie à composer pour sa clientèle 52 plats, différents chaque soir, qu'il sort tout relâché de 18 h. jusqu'à 1 heure du matin. Ce tyran gastronomique exige de ses clients une soumission absolue à ses caprices : il n'est pas rare, par exemple, de le voir vous présenter après un soufflé « Chantilly » une purée d'oursins sauce anglaise. Si vous n'avez pas un goût marqué pour la seiche macérée dans son sépia ou les beignets de concombre au miel, vous vous ferez injurier violemment. Vous devrez tout avaler jusqu'à la dernière miette.

Avant de quitter le sol grec, le voyageur se doit

**essen & trinken**

**RESTAURANTS IN ATHEN**

11 Taverna Vasileas, Ullensack 7, 10700, nicht weit von den Schiffslägen. Telefon 4-61 24 37. Geöffnet 16-23 Uhr, Sonntags geschlossen. Die Speisekarte kann man vergessen, denn geprobt wird, was auf den Tisch kommt: 16 Gänge für weniger als 15 Mark, darüber Fleischspieße und Langoustinen, Fischfloschen und Klös. Der Reissack kostet extra. Der Großvater von Athanasios G. Vasileas hat das Geschäft eröffnet, im Gläsereibuch aufgenommen unter anderen Prominenten Churchill, Jeanne Moreau und Melina Mercouri. Der Eiskasten hat die Tische von Vassilis Stergiopoulos und will sie gut und beliebig mit kalten Getränken.

14 Gänge für 12 Mark.

Athanasios G. Vasileas.



52

Στου  
Βασίλαινα  
ΓΕΥΣΗ ΑΠΟ ΕΛΛΑΔΑ



Gott erschuf Hellas  
in der glücklichsten Stunde,  
aber Vasilenas ist  
Gottes bester Koch  
auf dieser Welt!

~~Stadtmeister~~  
Stadl. Ing. Architekt E. v. Horváth, München.  
Athens 4. Januar 1958

## ΓΕΥΣΗ από Εγγάδα

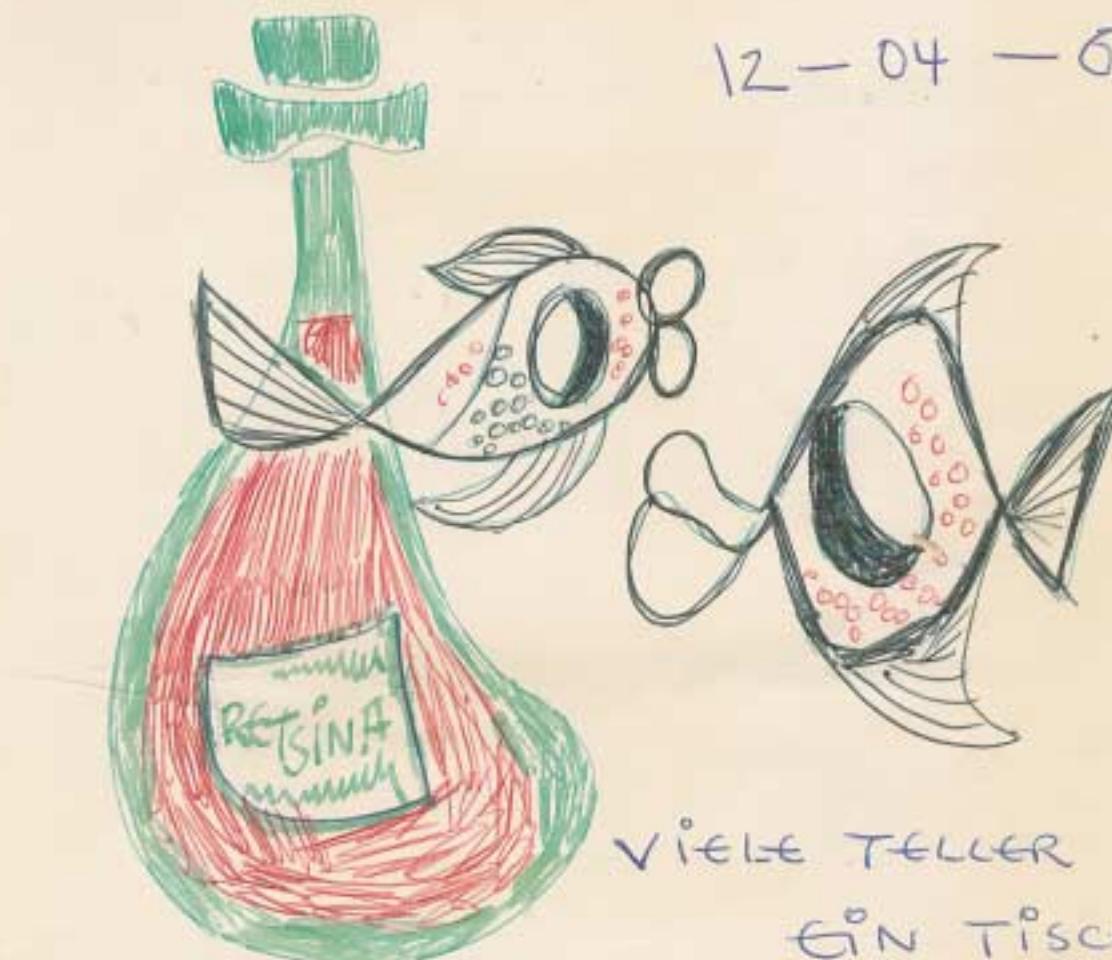
Ένας αληθινός πρεοβευτής της ελληνικής κουζίνας και γαστρονομίας, που δεν χρειάστηκε να μετακινηθεί ποτέ. Ελληνοπρεπής, sui generis και αδιαπραγμάτευτα ποιοτική, η ταβέρνα του «Βασίλαινα» αποτελούσε την ασφαλέστερη επιλογή όσων «είχαν ξένους».

Σε δεύτερη ανάγνωση, το «βιβλίο εντυπώσεων» του «Βασίλαινα» καταλήγει να μοιάζει με Παγκόσμιο Άτλαντα ευδαιμονίας. Ευχαριστίες και αφιερώσεις σε όλες τις γλώσσες, χαρτονομίσματα από τον Καναδά, την Κένυα, τις ΗΠΑ ή την αλλοτινή Γιουγκοσλαβία εν είδει αναμνηστικών, καρτ-βιζίτ από μπροπόλεις όπως τη Νέα Υόρκη, το Λονδίνο και το Μόναχο αλλά και από την Αλάσκα, τις Μπαχάμες, το Χονγκ Κονγκ. Τα σχόλια ενθουσιώδην και τα φιλοδωρήματα παραπάνω από γενναία για την Ελλάδα του '60 – μολονότι παραμένει ως σήμερα αδιευκρίνιστο αν τα πέντε δολάρια που έλαβε ο εγγονός Θανάσος Βασίλαινας τη βραδιά που έριξε μια ολόκληρη πιατέλα αχνιστή ψαρόσουπα στη γυμνή πλάτη μιας Αμερικανίδας τουρίστριας προέρχονταν από την ίδια ή από τον πατέρα του...

Silberholz 7.4.1963

Früher kommen.  
P. Sodaris 1963.  
Für das Souvenir  
Herr Waldner

Lecker war es mit  
einem guten Salat S.



VIELE TELLER —  
EIN TISCH

FLEISCH, WÜRSTEN UND FÖSCH —  
WIR STANNTEN UND ASSSEN —  
WIR TRANKEN UND FRASSSEN —  
WIR DANKEN DIR HIER —  
BASILEWS DIR — GUD MÅNDE.

54

Στου  
Βασίλαινα

ΓΕΥΣΗ ΑΠΟ ΕΛΛΑΔΑ



20 Apr 90

Un fêté d'un Râtre !!

**CHU KUEI - YU**  
Chargé d’Affaires a.i.  
of the Embassy of  
the People’s Republic of China.

2a, Krånen  
P. Psychésson  
Tel. 672 3282



AB  
KRISTIANSTADSBYGGEN  
Box 90, V. Storgatan 2  
291 21 KRISTIANSTAD  
Tel. 044-12 62 50

**TORE NYQUIST**  
Verkställande direktör



“始”是學生俱有的天賦，但由於東西方的文化差異，使得一樣的材料，可變化出千百種不同的口味。若要看盡人生百態，在這輪廓中用繪的東方人。(台灣、香港、...等)，在初嘗各道菜時的面部表情，睜眼、斜嘴、桌头、擡頭，大概也會有叫“五味雜陳”來形容？  
菜是好菜，只待你用心來嚐!!

1994年.4月.17日

台灣·明志旅行社·快樂旅行



總理  
**PETER W.Y. YEH**  
MANAGER

明志旅行社有限公司  
KINGDOM TOURIST SERVICE CO., LTD.

總公司：台北市松江路76號5樓  
MAIN OFFICE: NO. 76 SONGJIANG ROAD TAPEI  
10450 TAIWAN FAX: 886-2-2540-0331  
TEL: 02-2540-1547 FAX: 02-2540-0331  
TELEX: 7405 KINGTO 561-TAIPEI  
FAX: 02-2540-1547  
TEL: 02-2540-1547  
FAX: 02-2540-1547

Κινεζικά ιδεογράμματα – με τα οποία ο «Λόρδος Μπάιρον» συμφωνεί! (βλ. επόμενη σελίδα) και αφιερώσεις που ρέουν στα αραβικά.  
Ένας πρύκιπας από τη Μαλαισία δίπλα σε ένα Σκανδιναβό μάνατζερ. Πουθενά αλλού δεν θα μπορούσαν να συνυπάρξουν όλοι τους παρά μόνο στα τραπέζια της ταβέρνας του «Βασίλαινα».

هذه مائة سنة يحيى بيتنا . عصي نبيلا على تحمل فسقى صاحبها  
لأنه ضده سعر الذلة ، لم يقدر حمه أناقه سمعته بـ『فندق عدن』  
فقط . حتى أنه نعمتاً بعد ذلك شفاف في "حارة المينا" - فتنا بعثة  
النبي - والتغافلية - ويسعدونه صدماً جده ونعتلاً ولها بالبر  
أنتبه وخذل الله فتايينا للكسر " فاتحة " .

رواً ... أخوه بعد حادث الغير ؟ لقد زلقة صاحب المطعم  
المتهم : ... رينطه دجلاء إيه مكتن شاهزاده عذراً له لجهة

56

Στου  
Βασίλαινα  
ΓΕΥΣΗ ΑΠΟ ΕΛΛΑΔΑ

素晴らしい夕御飯をまた戴きました。これが、2度目の  
お面です。確か前回は4年前で(1954年)、やはりリス22枚。  
気になつて東京についで来てまして、またまた感激せました。  
また次の機会を奪いつけて貰います。  
存薦う御座りました。  
次回は是非遠く遠慮されて来ます!!

牧達明 / 92.03.26.

Gadelius Marinett.

I agree as above

Lord Byros Thank you so much!

Mrs Harry P. Sands  
Nassau - Bahamas

13<sup>th</sup> July 1958.

1968, 11, 8

日本語版 / 2エトキ

MADAME TOMI-EGAMI

DIRECTRICE DE L'ECOLE DE CUISINE EGAMI

81, KANACHO, ICHIGAYA, SHINJUKU, TOKYO, TEL (288) 0281



Efter den mest fantastiska middagen vi ätit  
hos Vasilenas är vi groggy lyckliga.  
Questa är hemmets äldsta sonen våra berömda  
förfäder!  
BIRGER MÖRK  
BJÖRNONGATAN 138 STOCKHOLM! d. 15.10.64.

58

# Στου Βασίλαινα

ΓΕΥΣΗ ΑΠΟ ΕΛΛΑΔΑ

Matthias Brungsberg

Inhaber der Firma  
MAC Tabak für HerrenkleidungDress  
Postfach 2000 73  
Telefon 21171  
Dressi Eben-Baderay  
Bruder Holl 18  
Telefon 464377

W. KESBY

MANAGING DIRECTOR

HOTEL RICHMOND  
11 VESTER FARNSVEJCOPENHAGEN  
DENMARKDIPLOMVÖLKENWIRK  
OTTMAR BURSKA  
SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

DE L'UNION EUROPÉENNE DU COMMERCE LAITIER

BUDENSTILLENDAM  
POSTFACH 1000 8000

TEL. 97254

كورتس ا. هارنوك  
Curtis A. Hancock

Dear Sirs, we hope the  
winter or early spring  
would be best time for our  
Rohan Deakin Rivett

EDITOR-IN-CHIEF  
SERIES LTD.  
PO BOX 1000  
AUSTRALIATHE NEWS  
ONE MAILC. ROY SMITH  
ADMINISTRATIVE AND FINANCIAL OFFICERUNITED NATIONS  
ADVISORY COUNCILMOHAMMED  
ITALIAN SOMALILANDRico  
NachmansKURT M. ROSENBACH  
CHAIRMAN OF THE BOARD

18041 627-4511

400 BRANDY STREET  
NORFOLK, VA. 23510GILBERT E. KINYON, M.D.  
Director of Anesthesiology  
and Respiratory TherapyResidence  
5262 Chabot  
La Jolla, CA 92037Office  
Mercy Hospital &  
Medical Center  
4077 Fifth Avenue  
San Diego, CA 92104  
254-8037

J. R. Benton

MANAGING DIRECTOR

JOHN TANN LIMITED  
HEAD OFFICE  
STIRLING CORNER  
BOTHAM WOOD, HERTS  
Herts SG5 2BD

Mohamed Farouk Omar

Ottoman Minister  
Rep. of the Socialist Republics

9/11/1959

Oliver Harrold Harvey  
First Secretary of Embassy  
Embassy of the United States of America

The Hague

Wolfgang Fischbein

Dr.-Ing. Rudolf Hell GmbH  
D 2300 Kiel 14 - Postfach 6029 - Grenzstraße 1-5  
Tel. (0431) 2000339 - Telex 0292558 - Teleg.: Hellgarant

Thomas David Brown

Commander  
United States Navy

ΥΠΟΝΑΥΑΡΧΟΣ ΠΕΛΙΑΣ ΙΩΑΝΝΙΝΩΝ

81-473

**Ναυτικοί, αυτοκινητιστές, δημοσιογράφοι, εμπορευόμενοι  
και τουρίστες συνέθεταν ένα αλπινό ανθρώπινο μωσαϊκό,  
με διαφορετικές γαστρονομικές εμπειρίες, παραστάσεις  
και πρωτιμίσεις, που όμως στο τέλος της βραδιάς κατέληγε  
να υποκλιθεί στην παρέλαση των πιάτων του «Βασίλαινα».**

Thanks so much for a  
wonderful lunch —

JAMES E. FRETTS

9/11/59

15248 PREDMONT  
DETROIT 23, MICHIGAN

KC 2-48801

## ΣΤΟΥ ΒΑΣΙΛΑΙΝΑ

### Σήμερα

Διατρώντας ζωντανά πολλά από τα χαρακτηριστικά που της χάρισαν παγκόσμια αναγνώριση και φήμη, η ταβέρνα του «Βασίλαινα» ανακάμπτει δυναμικά στον 21ο αιώνα. Η τρίτη γενιά των Βασίλαινα, στο κέντρο ενός νέου εταιρικού δυναμικού σχήματος, αναλαμβάνει τη σκυτάλη του μαγαζιού και το ανανεώνει ριζικά.

Ο χώρος διατηρεί στοιχεία της ιστορίας του: μια νότα μπακάλικου, με μπουκάλια εμφιαλωμένα με το μεγαρίτικο κρασί του παπιού στους τοίχους, τα παλιά βαρέλια του κρασιού στο κελάρι κι ένας μοναδικός μαρμάρινος ποτηριώνας, ακόμα μάχιμος και λειτουργικός. Ταυτόχρονα ανανεώνεται για να ανταποκριθεί σε υψηλής ποιότητας παροχή υπηρεσιών και συμπληρώνεται με ένα wine bar για όσους και όσες επιθυμούν να δουν τους φίλους και τις φίλες τους και να πουν μαζί τους ένα ποτήρι κρασί στου «Βασίλαινα».

Το φαγητό διατηρεί στοιχεία της γαστρονομικής παράδοσης του μαγαζιού. Καταρχήν την ιδέα του μενού: οι πελάτες καλούνται να «αφεθούν» στα χέρια της ομάδας του «Βασίλαινα», για να τους περιποιη-

θούν και να τους ευχαριστήσουν. Ο Βασίλαινας έχει από πριν επιλέξει γι' αυτούς, όπως έκαναν και οι πρόπτορες, μια ακολουθία γεύσεων, οι οποίες παραλλάζουν μέρα με τη μέρα, ανάλογα με τη διαθεσιμότητα των υλικών και την έμπνευση του σεφ. Καμιά μέρα και νύχτα δεν είναι ακριβώς ίδια με την προηγούμενη. Εκείνο όμως που μένει σταθερό και αδιαπραγμάτευτο είναι η ποιότητα των πρώτων υλών και η καθαρότητα των γεύσεων. Μια αυθεντικά μεσογειακή δημιουργική γαστρονομική πρόταση, βασισμένη στα αγνά υλικά και στην εντιμότητα στη διαχείρισή τους, εγγυάται τη σταθερή ποιότητα του «Βασίλαινα».

Στο μενού του σημερινού Βασίλαινα η έμφαση στα ψάρια και τα θαλασσινά είναι όσο ποτέ άλλοτε φανερή. Από δίπλα, βιολογικά λαχανικά καθώς και μια μεγάλη, ανοιχτή, πλήρως ενημερωμένη κάβα με ελληνικά και ξένα κρασιά και αποστάγματα κορυφαίας ποιότητας —τα οποία μπορείς να απολαύσεις και με το ποτήρι στην κυρίως αίθουσα αλλά και στο wine bar— συγκροτούν τη γαστρονομική βάση μιας ταβέρνας με παράδοση αλλά και σύγχρονη άποψη.

Μια δεμένη ομάδα αγοριών και κοριτσών έχει την ευθύνη για το service της σάλας. Στα τραπέζια και πάλι ο κόσμος ανάμεικτος: στελέχη ναυτιλιακών εταιρειών από το παρακείμενο λιμάνι που μέρα με τη μέρα

μεταφορφώνεται κι αυτό, άνθρωποι των Τεχνών, του βιβλίου και του θεάματος —συνεχιστές μιας παράδοσης που κρατά, έτσι κι αλλιώς, χρόνια—, Πειραιώτες και Πειραιώτισσες κάθε ηλικίας μα και άνθρωποι που έχουν έρθει από την άλλη άκρη της Αθήνας —και από την άλλη άκρη του κόσμου, καμιά φορά— για να απολαύσουν την έξοδό τους στου «Βασίλαινα».

Ισορροπία είναι η λέξη-κλειδί. Τόσο στις γεύσεις, όσο και στη διάθεση των επισκεπτών. Τα πάτα διαδέχονται το ένα το άλλο, ακολουθώντας την κλασική αλληλουχία-σόμα κατατεθέν της ταβέρνας και η ώρα περνάει με πολλά κουβέντα, φιλική διάθεση και γνήσια απόλαυση. Ακόμα και αν η προοπτική του γαστριμαργικού μαραθωνίου δεν σας αφορά ή η ώρα είναι περασμένη, στο wine bar του σύγχρονου «Βασίλαινα» και σε ένα χώρο ατμοσφαιρικά διακοσμημένο υπάρχει η δυνατότητα να απολαύσει κανείς ένα ποτήρι καλό κρασί με τη συνοδεία κάποιων πιάτων

«Πρόθεσί μας» θα πει ο Θανάσης Βασίλαινας, εγγονός του ιδρυτή, ο οποίος συμμετέχει στη νέα αυτή φάση ζωής του οικογενειακού εστιατορίου, «πάταν να φτιάξουμε —ή, μάλλον, να ξαναζωντανέψουμε— όχι έναν ακόμη χώρο εστίασης, αλλά ένα κέντρο αναφοράς για ολόκληρη την Αθήνα και τον Πειραιά».

Κι η προσπάθειά τους αυτά μοιάζει —ως τώρα, τουλάχιστον— να δικαιώνεται κάθε μεσημέρι και κάθε βράδυ.

62 Βασίλαινα

ΑΦΙΕΡΩΣΕΙΣ ΕΠΟΝΥΜΩΝ