

29 Μαΐου 2017

Οδός Ευριπίδου: Η ψυχή και το στομάχι της Αθήνας

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός





Μυρωδιά νωπού κρέατος, τυρίλα, μπαχάρια και η ιδιαίτερη οσμή του παστουρμά, γίνονται ένα στον αέρα και το αποτέλεσμα μπορεί να ειπωθεί μονάχα με μια λέξη, Ευριπίδου. Ο δρόμος με το πιο ξεχωριστό «άρωμα» στην πόλη, «το στομάχι της Αθήνας» (όπως την έχουν ονομάσει), είναι η γειτονιά όπου συναντώνται διαφορετικοί πολιτισμοί με την παλιά Αθήνα. Ένας τόπος που μοιάζει να έχει τον δικό του ρυθμό, ανεπηρέαστος από ρολόγια και ημερολόγια.



Η κίνηση στην περιοχή ξεκίνησε το 1886, με τη λειτουργία της Δημοτικής Αγοράς - το περίφημο κτίριο του Ιωάννη Κουμέλη όπου στεγάζονται μέχρι σήμερα η Βαρβάκειος και η Ψαραγορά - που έκανε την Ευριπίδου αλλά και τη γύρω περιοχή συνώνυμη με το εμπόριο τροφίμων. Ανάμεσα στα μπακάλικα και τα μαγαζιά με τα μπαχαρικά, άνοιξαν και πολλές βιοτεχνίες και εργαστήρια που κατασκεύαζαν και πωλούσαν τον απαραίτητο εξοπλισμό για τη διανομή των προϊόντων της αγοράς, ελάχιστες από αυτές όμως έχουν παραμείνει στην Ευριπίδου σήμερα, εξαιτίας των πολλών θεσμικών (κυβέρνηση-περιφέρεια-δήμος) και μη (ιδιοκτήτες ακινήτων) παραγόντων που οδήγησαν στην υποβάθμιση της περιοχής από το 2004 κι έπειτα. Όπως άλλωστε συνέβη και με θρυλικά μπαρ της πόλης, σαν το Gugu, το Soul και την γκαλερί Breeder που εδρεύαν στην Ευριπίδου και κάποια στιγμή, βεβιασμένα έκλεισαν και έφυγαν από την περιοχή αντίστοιχα.



Είναι όμως τα μικρά μαγαζιά, οι οικογενειακές επιχειρήσεις, που έγιναν η ανάσα της Ευριπίδου όλα αυτά τα χρόνια και την κράτησαν σταθερά πρώτη στις στάσεις των Αθηναίων όταν κατεβαίνουν «για τα απαραίτητα» στην αγορά. Ακριβώς μετά την Αιόλου, απέναντι από τη δεξιά πάροδο της Βαρβακείου, βρίσκεται η «Στρούγκα του Μωριά», των αδερφών Γιώργου και Επαμεινώνδα Μπίτσικα, που συνεχίζουν την επιχείρηση του πατέρα τους και εμπορεύεται παραδοσιακά, κυρίως ελληνικά τυριά (εξαιρείται το ροκφόρ), φέτα, κασέρι, μυζήθρα, γιαούρτια και βούτυρα. Το κατάστημα βρίσκεται στο 21 της οδού από το 1886, άλλαξε χέρια και πέρασε στην οικογένεια Μπίτσικα το 1987. Ο Γιώργος Μπίτσικας, που χαιρετά με χαρά τους πελάτες που μπαίνουν στο κατάστημα προσφωνώντας τους με το μικρό τους όνομα, προτείνει ανεπιφύλακτα από τη βιτρίνα με τις φέτες, φέτα βουτηράτη (τη ζητάτε και ως «μαλακιά») Τριπόλεως που ανέρχεται στα 8,80 ευρώ το κιλό. «Το 2005 έβλεπες έναν άλλο δρόμο, δε χωρούσες να περάσεις. Ήταν σαν να βρίσκεσαι σε κλαμπ της Μυκόνου. Τώρα η κίνηση έχει πέσει, ωστόσο το μαγαζί έχει την πελατεία του από παλιά, τους γηραιότερους που δεν αποτινάξει την συνήθεια να κατεβαίνουν στην κεντρική αγορά για τα ψώνια τους, αλλά και τους



νώ έχει
και μου



Τι περιμένει όλος αυτός ο κόσμος στο Μπαχάρ;



Ο λόγος για το ταξίδι στον πλανήτη Ευριπίδου υπήρξε το «Μπαχάρ» στον αριθμό 31. Πρατήριο μπαχαρικών, βοτάνων, αιθέριων ελαίων, αποξηραμένων λαχανικών και δημητριακών που λειτουργεί από το 1940 και ό,τι ώρα και να περάσεις από

έξω, θα αντικρίσεις μια τεράστια ουρά που φτάνει μέχρι το διπλανό κατάστημα με φυτά και ακόμα πιο πίσω. Μια κυρία και ένας άνδρας έχουν πιάσει την κουβέντα, όσο περιμένουν. Τους ρωτώ τι είναι εκείνο που βρίσκουν στο «Μπαχάρ» και στήνονται στην ουρά σαν να περιμένουν στα ιατρεία του ΕΟΠΥΥ. «Η ασύγκριτη ποιότητα», μου λένε σχεδόν με μια φωνή και ο μεσήλιξ κύριος δηλώνει 40 χρόνια πελάτης. «Και οι τιμές είναι καλές, όμως και ένα ευρώ παραπάνω να το βρεις αυτό που ζητάς σε σχέση με το απέναντι μαγαζί για παράδειγμα, αξίζει. Πας στα αλλά και είναι μες τα ζουζούνια», συμπληρώνει μια συμπαθέστατη ηλικιωμένη κυρία που ακούει τη συζήτηση μας, η οποία έρχεται από την Κυψέλη τουλάχιστον μια φορά το μήνα για να προμηθευτεί γλυκάνισο. Στο κατάστημα υπάρχουν περισσότερα από 2.500 καταμετρημένα είδη. Το κορυφαίο σχόλιο όσων περιμένουν στοιχισμένοι σαν σε σχολική εκδρομή, είναι ότι πρόκειται για το αγαπημένο μαγαζί του Βασίλη Καλλίδη, αλλά και άλλων διάσημων τηλεοπτικών σεφ όπως ο Λαζάρου και ο Σκαρμούτσος. Ίσως αυτό να τραβά τους νεότερους στο «Μπαχάρ» σαν μαγνήτης, που στην πλειονότητά τους βρίσκονται εκεί για να αγοράσουν τζίντζερ, το οποίο χρησιμοποιούν πλέον στα φαγητά τους και θα το βρεις εκεί προς 10 ευρώ το κιλό.



Πενήντα πέντε χρόνια στο ίδιο σημείο βρίσκεται το πρατήριο ξηρών καρπών Γενναίοπουλος, ακριβώς δίπλα από το Μπαχάρ, στο 31 - 33, το στενόμακρο μαγαζί με το προσωπικό που βρίσκεται πάντα σε εγρήγορση και με τη σέσουλα στο χέρι, έτοιμο να εξυπηρετήσει τον κόσμο. Η ιδιοκτήτρια, Ζαχαρούλα Γενναιοπούλου, που κρατά την οικογενειακή επιχείρηση εδώ και 34 χρόνια, μιλά με περηφάνια για το

μαγαζί που δε σταματά να εκσυγχρονίζεται. Όλοι σχεδόν οι ξηροί καρποί ψήνονται από τους ίδιους, στο εργαστήριό τους και η κυρία Ζαχαρούλα διατείνεται πως το αράπικο (3,80 ευρώ το κιλό) και το φιστίκι Αιγίνης (12,80 ευρώ το κιλό) είναι αξίες που δεν πέφτουν ποτέ. Στον Γενναιόπουλο όμως δεν πας μόνο για ξηρούς καρπούς αλλά και για τα εκλεκτά (και βραστερά) όσπρια, σουσάμι χύμα για 3,80 ευρώ το κιλό, τάξεις ανώτερο από το συσκευασμένο του σούπερ μάρκετ και κινόα, το διατροφικό trend της εποχής, που κοστίζει 8,40 ευρώ το κιλό και αν αγοράσεις μισό, κοστίζει φθηνότερα από το να το καταναλώσεις σε κάποιο snack bar του κέντρου.



Λίγο πριν τη συμβολή με τη Σωκράτους, στο 46Α, βρίσκεται ένα υπόγειο κατάστημα με την επωνυμία «Ελληνικά Παραδοσιακά Τρόφιμα». Ο κύριος Πέτρος Τσιριμώνας είναι εδώ και δύο χρόνια ο νέος ιδιοκτήτης της επιχείρησης που μετρά 70 χρόνια παρουσίας στην Ευριπίδου και διαθέτει μεγάλη ποικιλία όσπριων,

ζυμαρικών και άλλων προϊόντων σε τιμές προηγούμενης δεκαετίας. Προτιμήστε φακές Βαμβακού Φαρσάλων (2,80 ευρώ το κιλό), μαυρομάτικα από τη Λάρισα (3,20 ευρώ το κιλό) και παχείς γίγαντες (5,00 ευρώ το κιλό).



ΠΠ: Πλανήτης Παστουρμάς



Εκεί που τελειώνουν τα μπαχαρικά και τα όσπρια, ξεκινά ο παράδεισος των αλαντοποιείων. Πρώτος ο Αραπιάν. Το 1935 Σαρκίς Αραπιάν στήνει ένα μικρό εργαστήρι στην παλιά Κοκκινιά και ανοίγει το κατάστημα στο 41 της Ευριπίδου, από όπου και ξεκίνησε να προμηθεύει τους Αθηναίους και την επαρχία με παστουρμά και σουτζούκι. Σήμερα η τρίτη γενιά της οικογενειακής επιχείρησης, ο Φάνης Θεοδωρόπουλος συνεχίζει την παράδοση και την πάει μάλιστα και ένα βήμα παραπέρα με το μεζεδάδικο, «Τα Καραμανλίδικα του Φάνη», που άνοιξε ακριβώς απέναντι, στη συμβολή των οδών Ευριπίδου και Σωκράτους.



«Εδώ μπορεί κανείς να αγοράσει διαλεχτούς παστουρμάδες και αλλαντικά, τυριά και προϊόντα από μικρούς παραγωγούς, ενώ πρώτα να τα έχει δοκιμάσει στα πιάτα μας, είτε σαν κρύους μεζέδες είτε σαν ζεστά πιάτα, επιμελημένα από την κυρία Στέλλα Σπανού και τον κύριο Παρασκευά Σαρήμπογια. Παστουρμάς με αυγά, σαγανάκια, καβουρμάς με πλιγούρι, λουκάνικο καραμανλίδικο γιαουρτλού, είναι μερικά από τα γευστικά μας πιάτα. Εν ολίγοις δημιουργήσαμε ένα μπακάλικο μέσα σε ένα ταβερνάκι. Είτε αγοράζεις, είτε κάθεται για φαγητό», λέει ο Φάνης.

Το αντίπαλο δέος, ο Μιράν, 93 χρόνια στην Ευριπίδου 45, δε θα μπορούσε να μείνει με σταυρωμένα χέρια. Εδώ και ένα χρόνο, στο αίθριο στο βάθος του μαγαζιού λειτουργεί ένα άτυπο «εστιατόριο», όπου μπορείς να απολαύσεις ένα πλατό με ό,τι τραβάει η ψυχή σου από τις φορτωμένες βιτρίνες του καταστήματος. Κάτω από την γυάλινη οροφή, που επιτρέπει στο φως του αττικού ουρανού να διαχέεται με ένα μοναδικό τρόπο, είναι στημένα τέσσερα - πέντε τραπεζάκια. Συνοδεία Σερραϊκής μύρας, ούζου Απαλαρίνα από τη Χίο, τσίπουρο Μπαμπατζίμ και τσικουδιά από την Κρήτη και φρεσκοψημένης μπαγκέτας δοκιμάζεις όλα τα καλούδια του Μιράν (με περίπου 10 - 12 ευρώ) και έχεις το απόλυτο lunch brake.



Αλήθεια, ποιος μένει στην Ευριπίδου;



Και ξαφνικά όλα αλλάζουν. Αφότου διασχίσει κανείς τη Σωκράτους, η Ευριπίδου αλλάζει πρόσωπο. Γίνεται χωνευτήρι πολιτισμών. China Town και μαχαλάς μαζί. Ασιατικά καταστήματα χονδρικού εμπορίου με εργατικούς Κινέζους που σέρνουν καρότσια φορτωμένα με κούτες πάνω - κάτω στο δρόμο. Το κουρείο του κυρίου Καράν από το Μπαγκλαντές, όπου ένας έμπορος της περιοχής έχει φέρει το μικρό γιο για κούρεμα, «Δεκαπέντε χρόνια είναι εδώ ο Καράν. Τον ξέρουμε και τον



κεφάλι
, ποιος





Δίπλα από ένα ακόμη κατάστημα με όσπρια, βρίσκεται ένα νεοκλασικό. Η είσοδος του δεν παραπέμπει σε κατοικήσιμη οικία, αν όμως σηκώσεις το βλέμμα ψηλά, θα δεις γλάστρες στο μπαλκόνι και μια ξεφτισμένη ελληνική σημαία να κυματίζει. Χτυπάω το κουδούνι με την ελπίδα ότι κάποιος θα ανοίξει, όμως δεν απαντά κανείς. Ο κύριος Βαγγέλης, από το δίπλα κατάστημα με αποθαρρύνει «Τώρα θα 'χει πιει τα κρασιά του, θα χει πέσει για ύπνο. Είναι λίγο περίεργος και αρκετά ηλικιωμένος. Μένει εδώ με τη γυναίκα του. Απέναντι ίσως βρεις κάποιον».



Στο 57 - 61 βρίσκεται μια πολυκατοικία. Τα κουδούνια δεν έχουν ονόματα και ένας Ασιάτης που είναι έτοιμος να μπει στην είσοδο, δεν μιλά Ελληνικά. Ανεβαίνω μαζί του και δεν καταφέρνω να αποσπάσω ούτε καν το όνομά του, παραμόνο ότι διατηρεί κατάστημα στην περιοχή εδώ και 7 χρόνια και ότι στο κτίριο είναι η αποθήκη του. Ανεβαίνω στον 8ο. Η Αθήνα ξεδιπλώνει τη βρώμικη και την αριστοκρατική πλευρά της σε ένα και μόνο κάδρο. Χτυπάω το κουδούνι του τελευταίου διαμερίσματος. Ούτε αυτός ο ένοικος επιθυμεί να μοιραστεί κάτι on the record, ή να φωτογραφηθεί. Κρατά μισάνοιχτη την πόρτα και μπλοκάρει την οπτική μου στο εσωτερικό του διαμερίσματος. Διακρίνω μόνο ένα πιάνο και μια σκισμένη ταπετσαρία. Μου λέει για τις διακυμάνσεις της Ευριπίδου, την κρατική και δημοτική αμέλεια, τα έντονα προβλήματα των περασμένων χρόνων και την μερική αποκατάσταση στην κίνηση και τη ζωντάνια του δρόμου σήμερα.

Μετά από τέτοια βόλτα, με τόσες μυρωδιές και μικρά μεζεδάκια που σου έχουν ανοίξει την όρεξη και έχουν διεγείρει όλες τις αισθήσεις, πού αλλού να πας; Ή στα σουβλάκια του Κυρ Δημήτρη (κατά κόσμον Δημήτρης Βασιλόπουλος), ο οποίος εδώ και 27 χρόνια, Ευριπίδου και Μενάνδρου γωνία, τρατάρει το πιο generic σουβλάκι όλη την Αθήνα και είναι γνωστός για τα φοβερά μπιφτέκια από το φρέσκο μοσχάρι κιμά ή για στον Τέλη. Τον βασιλιά της οδού Ευριπίδου που σερβίρει μπιριζολάκια - «λουκούμι» από το 1977 και τα έχουν φάει από αστροναύτες μέχρι

και πρωθυπουργοί.

Πηγή: popaganda.gr