



Βασιλαινας: Το εστιατόριο θρύλος κλείνει έναν αιώνα γευστικών συγκινήσεων

1920. Ο Θανάσης Βασιλαινας αποφασίζει να μετατρέψει το μπακά- λικο, που διατηρούσε για περίπου δέκα χρόνια στην Αγια- Σοφία του Πειραιά, σε ταβέρνα για τους εργατές της περιοχής. Έχει στο μυαλό του να πάει την επιχείρησης ένα βήμα παρακάτω βάζοντας μια σχάρα στην αυλή για τα ψητά ένα τηγάνι στην κουζίνα για τους μεζέδες του, έχοντας πάντα στο πλάι του τη σύζυγό του Ειρήνη. Οι πελάτες του έτρωγαν table d'hote ότι διέθετε κάθε φορά, αλλά αυτό που είχε -ψάρια και κρέας- υπήρχε πάντα σε αφθονία. Πολύ γρήγορα άρχισε να έχει μόνιμους, καλούς πελάτες, οι οποίοι μάλι- στα «χάριζαν» τα ονόματά τους στα τραπέζια που δεν είχαν αριθ- μούς, ενώ η διανομή της εποχής, οι πολιτικοί και οι άνθρωποι της τέχνης έκαναν σύντομα την ταβέρνα στέκι τους. Κι όχι μόνο: τα δημοσιεύματα από εφημερίδες εκείνης της περιόδου λένε ότι η επίσκεψη του γόη Τάιρον Πάουερ, συμπρωταγωνιστή της Ρίτα Χέιγουορθ προξένησε μεγάλη εντύπωση και ενθουσιασμό. Από τότε ο Βασιλαινας «έγραψε» στο κοντέρ κάτι παραπάνω από εκα- τό χρόνια ιστορίας, γνωρίζοντας ένδοξες στιγμές, αλλά και μεγά- λες δυσκολίες ακολουθώντας τις στροφές, τις ανηφόρες και τις κατηφόρες της ιστορίας αυτού του τόπου με αξιοθαύμαστη αντο- χή και πείσμα.

Τρεις γενιές πέρασαν. Στο ενδιάμεσο, το 1964, την επιχείρηση ανέλαβε ο Γιώργος Βασιλαινας που ανακαίνισε εκ βάθρων το εστιατόριο, διατηρώντας το άκρως σοσιαλιστικό σύστημα του να τρώνε όλοι οι επισκέπτες το ίδιο, ανεξάρτητα από την κοινωνι- κή τους θέση. Το μενού των δεκαεπτά πιάτων ξετρέλαινε τον κό- σμο, παρά το γεγονός ότι όποιος βρισκόταν εκεί δεν είχε άλλη επιλογή - διαβάζοντας το βιβλίο πελατών της εποχής υπάρχει μια χαρακτηριστική που αποκαλεί τον ιδιοκτήτη «δικτάκτωρ του κα- λού γούστου των μερακλήδων φαγάδων»! Σήμερα, στο «τιμόνι» του Βασιλαιναινα βρίσκεται ο εγγονός του ιδρυτή, διαθέτοντας το ίδιο όνομα και την ίδια αγάπη για το εστιατόριο με τον παππού του. Κά- νει, μάλιστα, σχεδόν τα ίδια πράγματα με εκείνον καθημερινά κα- θώς πηγαίνει ο ίδιος για ψώνια καθημερινά. Αυτό που έχει αλλά- ξει είναι η τοποθεσία, καθώς από το 2016 το θρυλικό εστιατόριο μετακόμισε στο κέντρο της Αθήνα και συγκεκριμένα πίσω από το Χίλτον, στην οδό Βρασίδα.

Φαντάζομαι ότι αυτός ο ξεριζωμός ήταν μάλλον επώδυνος, αλλά και σε αυτή την περίπτωση ισχύει το «ότι δεν σε σκοτώνει, σε κά- νει πιο δυνατό»: Θανάσης Βασιλαινας το πάλεψε και κέρδισε το στοίχημα της επιτυχίας. Και συνεχίζει. Έχει εμπιστευτεί το τιμόνι της κουζίνας στον εξαιρετικό σεφ Μανώλη Γαρνέλη, ο οποίος πα- ντρεύει αρμονικά πρώτη ύλη αστραφτερής φρεσκάδας με υψηλού επιπέδου τεχνικές. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα το μενού να αποτελεί ένα διαμαντάκι σύγχρονης ελληνικής γαστρονομίας, που πρέπει να δοκιμάσετε. Ξεκινήστε απαραίτητως με την ψαρόσουπα βαθιάς νοστιμιάς (τον τόνο δίνουν το σαφράν, η ντομάτα και η σελινόρι- ζα) και τη διάσημη ταραμοσαλάτα, κάνοντας μια ιδιότυπη σπονδή στο ιστορικό παρελθόν του Βασιλαιναινα. Συνεχίστε με τη ζεστή χτα- ποδοσαλάτα με φασολάκια, φινόκιο, baby πατάτα και εστραγκόν. Πείτε ναι στο ταρτάρ τόνου με καπνιστή μαγιονέζα, πίκλες, σέλε-



ρι και μάραθο, καθώς και στο ψητό, αιθέριο καλαμάρι με φάβα, γλυκόξινο σταμαγκαθή και μελάني σουπιάς. Στα κυρίως, νομίζω ότι τις περισσότερες ψήφους συγκεντρώνει το ψάρι ημέρας στα κάρβουνα με χόρτα εποχής, ψητή σελινόριζα και αυγολέμονο μά- ραθου – τη βραδιά που βρέθηκα εκεί πέτυχα μια ζουμερή σφυ- ρίδα. Αν είστε λάτρης του κρέατος όμως, δεν θα απογοητευτείτε: το αρνάκι με πλιγούρι, μελιτζάνα, harissa και σάλτσα σταφίδας με λεμόνι είναι ιδανικό για εσάς. Κρατήστε χώρο για το τέλος για το εκμέκ κανταΐφι που συνοδεύεται από κρέμα μαστίχας, παρφέ με φιστίκι Αιγίνης, σμέουρα και namelaka φιστικιού. Η λίστα των κρασιών είναι ενημερωμένη με επιλογές από τον διεθνή και τον ντόπιο αμπελώνα, με έμφαση στους θησαυρούς του δεύτερου – θα διαπιστώσετε με χαρά πως επιπλέον είναι σωστά τιμολογημέ- νη, όπως άλλωστε και ολόκληρο το μενού, καθώς ο Θανάσης Βα- σιλαιναινας είναι ανένδοτος στο να τιμά το παρελθόν του έμπρακτα.

Αν υπάρχει χρόνος, πριν φύγετε, ζητήστε να δείτε ένα από τα βι- βλία με τις υπογραφές των διάσημων επισκεπτών: από εδώ έχουν περάσει, μεταξύ άλλων, ο Winston Churchill, ο Kazan, η Μαρί- κα Κοτοπούλη, ο Μίκης Θεοδωράκης, ο Μάνος Χατζιδάκις και η Μελίνα Μερκούρη. Προσωπικά με συγκίνησαν πολλές αφιερώ- σεις, αλλά στάθηκα σε αυτή του Νίκου – Χατζηκυριάκου Γκίκια από το μακρινό 1986 («Ο Γιώργος μετά τον πατέρα του, τον θα- νάση, κρατά ακόμα το καλύτερο εστιατόριο της Ελλάδας») και το απόσπασμα από το Ημερολόγιο του Γιώργου Σεφέρη που περι- γράφει ένα δείπνο μαζί με τους φίλους του στο εστιατόριο του Βα- σιλαιναινα στον Πειραιά, με τον ιδιοκτήτη να εκτελεί αμίλητος χρέη σερβιτόρου. Έτος: 1946.

INFO

Βρασίδα 13, Ιλίσια, τηλ: 210-72.10.501

