


Παραδοσιακά καφενεία





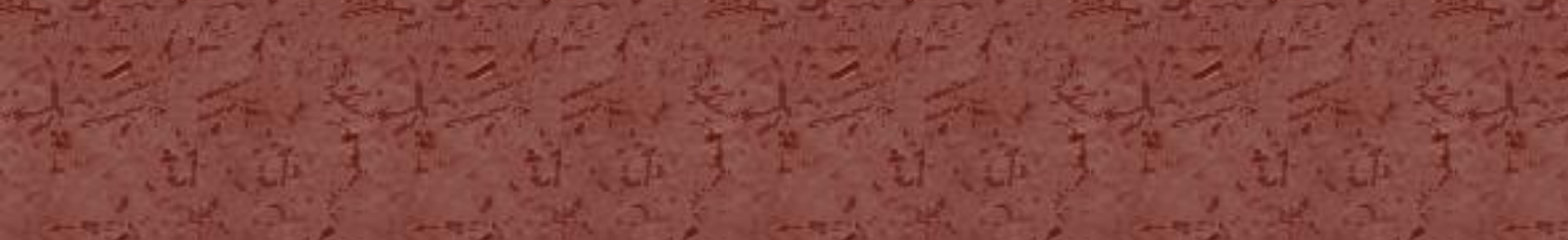
«Η αξία του καφενείου είναι μεγάλη. Εδώ σμίγει ο γέρος κι ο νέος και γίνονται όλοι ένα. Η πολιτική γίνεται στα καφενεία, εδώ πραγματώνεται η δημοκρατία κυριολεκτικά. Αν αυτός ο χώρος σβήσει, θα λείψει η κουλτούρα της χώρας».

-Γιάννης Κατσόγιαννης

*(Πρόεδρος της Ομοσπονδίας Καφεπωλών
Ελλάδας)*

Ο ρόλος των παραδοσιακών καφενείων

Πολυπολιτισμικός ήταν πάντα ο ρόλος τους στην μικρή κοινωνία των χωριών μας. Κάποτε το θέατρο, το σινεμά, παίζονταν στο καφενείο. Οι βουλευτές έκαναν τις ομιλίες τους στα καφενεία. Έπαιζαν και παίζουν το ρόλο του ταχυδρομείου. Εκεί γίνονταν λαϊκές συνελεύσεις, ήταν τόπος διακίνησης ιδεών, αποφάσεων και εξελίξεων.



Το καφενείο επικράτησε ως ένας δημόσιος χώρος συγκέντρωσης των πολιτών, όπου βρίσκουν την ευκαιρία να διασκεδάσουν, αλλά και να προβληματιστούν, να εκφράσουν τις απόψεις τους, τις ανησυχίες τους, τις αντιλήψεις τους. Ένας χώρος που ανήκει ολοκληρωτικά στο λαό, προορισμένος για συζητήσεις, ανταλλαγή απόψεων, συγκρούσεων.

Τι απολάμβαναν στα παραδοσιακά καφενεία;

• Παρεχόταν κυρίως ελληνικός καφές και με οποιοδήποτε άλλο τρόπο παρασκευασμένος καφές και άλλα ροφήματα, γλυκά του κουταλιού και ταψιού, τυποποιημένα παγωτά και ποτά, γενικά, είτε οινοπνευματώδη, είτε αναψυκτικά (εμφιαλωμένα και μη).



• Τα οينوπνευματώδη ποτά προσφέρονται με τη συνοδεία ή μη πρόχειρου μεζέ ο οποίος προσφέρεται χωρίς ιδιαίτερη επεξεργασία στο κατάστημα (ελιές, σαλάμι, τυρί, αλίπαστα, αγγούρι, ντομάτα, αυγό βραστό, ξηροί καρποί κ.τ.όμ.), καθώς και τυρί τηγανιστό, λουκάνικο βραστό ή ψητό ή τηγανιστό και χταπόδι βραστό ή ψητό.

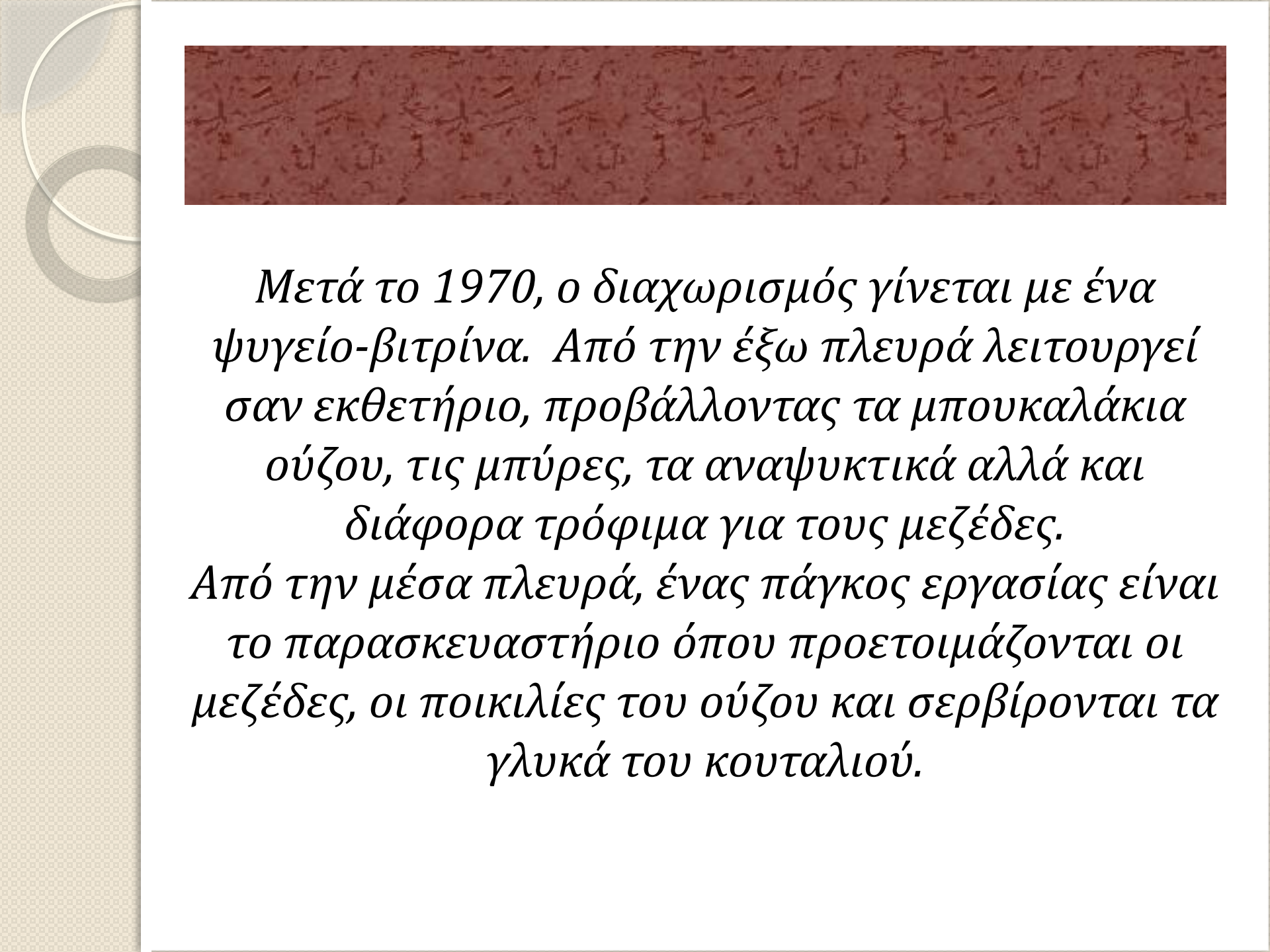


Ο χώρος των παραδοσιακών καφενείων

• Ο χώρος του καφενείου μπορούμε να πούμε ότι χωρίζεται στον δημόσιο χώρο, το χώρο των θαμώνων, και στον ιδιωτικό, το χώρο του καφετζή.

Στα παραδοσιακά καφενεία το χώρισμα γινόταν με μια ξύλινη κατασκευή το λεγόμενο “τεζιάκι” ένα ξύλινο “τέμπλο” που ξεκινούσε από τον πάγκο και έφτανε μέχρι την οροφή αφήνοντας χώρο μόνο για την διέλευση του καφετζή και ένα πάσο για τη παραλαβή των δίσκων.





Μετά το 1970, ο διαχωρισμός γίνεται με ένα ψυγείο-βιτρίνα. Από την έξω πλευρά λειτουργεί σαν εκθετήριο, προβάλλοντας τα μπουκαλάκια ούζου, τις μπύρες, τα αναψυκτικά αλλά και διάφορα τρόφιμα για τους μεζέδες.

Από την μέσα πλευρά, ένας πάγκος εργασίας είναι το παρασκευαστήριο όπου προετοιμάζονται οι μεζέδες, οι ποικιλίες του ούζου και σερβίρονται τα γλυκά του κουταλιού.

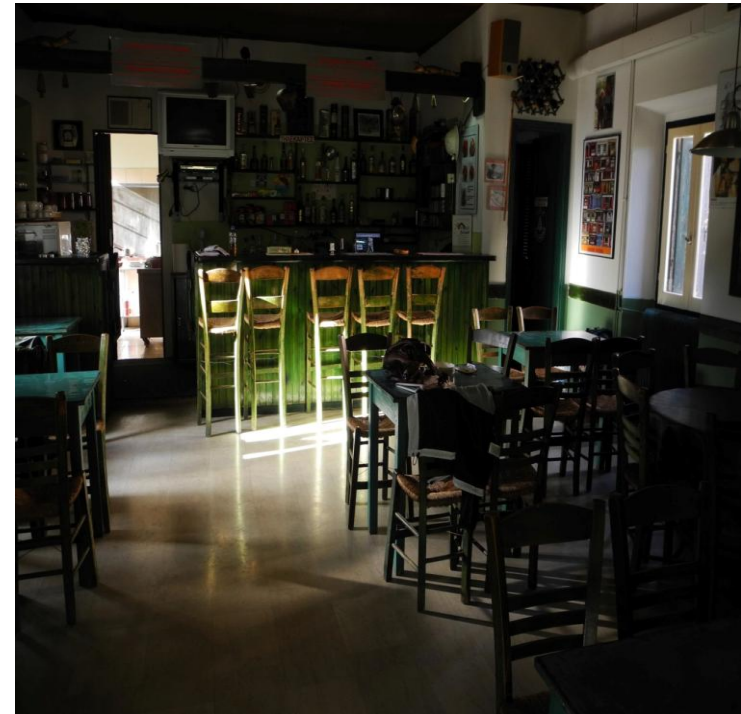
Ο χώρος του καφετζή

• Στον μικρό αυτό χώρο βρίσκεται μια εστία με καμινάδα και μια φιάλη γκαζιού. Άλλοτε πάλι στη θέση αυτή υπάρχει ηλεκτρική κουζίνα για να μαγειρευτούν και κάποια φαγητά όταν το καφενείο θα μετατραπεί σε ταβερνείο. Μια πιατοθήκη, με τα φλιτζάνια, τα ποτήρια, τα σερβίτσια και τα κουταλομαχαιροπίρουνα, ένα ψυγειαίκι με τα απαραίτητα, ένας μαρμάρινος ή μωσαϊκός νεροχύτης συμπληρώνουν το μικρό σύμπαν του καφετζή. Και βέβαια, σε μια γωνία, το ταμείο.



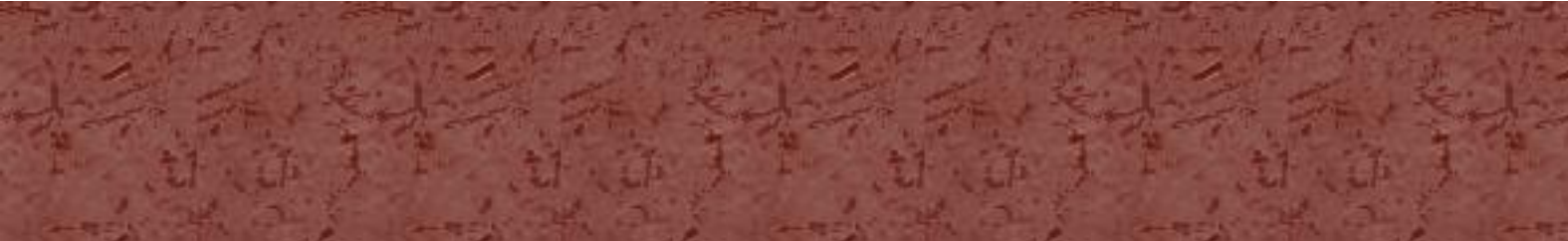
Ο δημόσιος χώρος

• Ο δημόσιος χώρος του καφενείου είναι οργανωμένος με τα τραπεζάκια και τις καρέκλες διάσπαρτες. Πολλές φορές κατά μήκος των τοίχων τοποθετούνται ξύλινοι καναπέδες ή στενόμακροι πάγκοι τόσο βαθείς ώστε να είναι άνετοι στο κάθισμα αλλά και για να ξαπλώσει κανείς για ένα γρήγορο ύπνο (συνήθως στα καφενεία στις αφετηρίες των λεωφορείων). Τα τραπεζάκια των εσωτερικών χώρων είναι κατασκευασμένα από ξυλεία τοπική -τα τραπεζάκια από ελιά έχουν μοναδική ύψη-, ενώ στο υπαίθρο ξεχωρίζουν τα μεταλλικά.



• Στη μέση της αίθουσας ορθώνεται η σόμπα με το μπουρί που διατρέχει οριζόντια το ταβάνι λειτουργώντας και αυτό σαν θερμαντικό σώμα. Στο καπάκι της σόμπας, το χειμώνα, βράζει σε συνεχή βάση το νερό για τα ροφήματα. Ανάλογα με το χαρακτηριστικό του καφενείου, παρατηρούμε διαφοροποιήσεις.





Στα αρχοντικά καφενεία η κεντρική σόμπα είναι μεγάλη, συνήθως από εταιρεία του εξωτερικού, με όμορφο σχήμα, ενδιαφέρουσες λεπτομέρειες και πολλές χρήσεις. Όσο πιο “λαϊκό” είναι το καφενείο, η σόμπα απλοποιείται και, τέλος, γίνεται αυτό-κατασκευή. Όπως και να 'ναι πάντως, η ξυλόσομπα το χειμώνα είναι ο πρωταγωνιστής, καθώς γύρω της απλώνονται οι καρέκλες και εξελίσσεται η ζωή.

Εσωτερική διακόσμηση

• Το περιβάλλον, η εσωτερική διαμόρφωση, η διακόσμηση και ο εξοπλισμός κάθε καφενείου εξαρτάται από το χαρακτήρα και τη θέση του. Στα αστικά κέντρα η αισθητική των καφενείων, ανάλογα με τη γειτονιά και τη πελατεία, μιμείται εκείνη των καφενείων της Ευρώπης.



● Στα λαϊκά καφεενεία, τα πράγματα είναι πιο απλά: το δάπεδο μπορεί να είναι απλό πατημένο χώμα ή τσιμέντο ή, στη καλύτερη περίπτωση, τσιμεντοκονία, χοντροκομμένες σανίδες, φτηνό μωσαϊκό. Τα χρώματα στους τοίχους και στα παράθυρα είναι πιο τολμηρά, ενώ συνήθως φωτογραφίες που απεικονίζουν πελάτες και στιγμιότυπα από γλέντια, καθώς και ημερολόγια έρχονται να επιλύσουν το θέμα της διακόσμησης.



Σε πολλά καφενεία, πλάι στον αναρτημένο χάρτη - άλλοτε η Υδρόγειος, η Ευρώπη, η Ελλάδα, το νησί- υπάρχει συνήθως μια τεράστια αφίσα με τον "Ιστορικό χάρτη των πρωθυπουργών, των βασιλιάδων και προέδρων δημοκρατίας", για να μην ξεχνάμε αυτούς που μας διοίκησαν τους τελευταίους δυο αιώνες.



- Το σκηνικό σε όλα τα καφενεία, ολοκληρώνεται με τους καθρέφτες, ταπεινούς ή μεγαλοπρεπείς βενετσιάνικους, πλάι στους οποίους βρίσκονται συνήθως οι κρεμάστρες για τα πανωφόρια, τα κασκέτα, τις ομπρέλες.
- Τέλος, στον απαραίτητο εξοπλισμό κάθε καφενείου είναι και ο τιμοκατάλογος, υποχρεωτικός από την αγορανομία, αναρτημένος σε περίοπτη θέση, με τις αναγραφόμενες τιμές περασμένες με κιμωλία στο χέρι να συμπληρώνεται κάθε χρόνο λόγω πληθωρισμού.



ΤΕΛΟΣ

- Εργασία από :
- Άρτεμις Αναγνώστου
- Μαρία Βάση
- Γεωργία Βαρότση
- Μάρκο Ντίτριχ
- Παναγιώτης Βρυώνης