

ΑΘΕΝΣ ΣΠΕΣΙΑΛ

ΛΕ ΤΟΥΡ

ΒΑΣΙΛΗΣ ΚΑΛΛΙΔΗΣ



ΕΚΔΟΞΕΙΣ
ΠΑΤΑΚΗ



ΣΤΟΝ ΠΑΤΕΡΑ ΜΟΥ

ΠΟΥ ΜΕ ΕΚΑΝΕ ΝΑ ΑΓΑΠΩ ΤΟ ΚΑΛΟ ΦΑΓΗΤΟ
ΚΑΙ ΜΟΥ ΕΜΑΘΕ ΠΟΥ ΝΑ ΤΟ **ΒΡΙΣΚΩ**.

ΠΟΥ ΜΕ ΖΥΠΝΟΥΣΕ ΠΙΤΣΙΡΙΚΑ
ΚΑΙ ΠΗΓΑΙΝΑΜΕ ΑΖΗΜΕΡΩΤΑ
ΝΑ ΦΑΜΕ ΠΑΡΕΑ ΠΑΤΣΑ ΣΤΟΝ ΤΣΑΡΟΥΧΑ

ΠΟΥ ΜΕ ΣΗΚΩΝΕ ΨΗΛΑ
ΓΙΑ ΝΑ ΜΑΘΩ ΝΑ ΜΗ ΦΟΒΑΜΑΙ.

ΑΘΗΝΑ, ΤΗΝ ΑΓΑΠΩ

- **A** • Στην αρχή μέσα στο σουπερμάρκετ με κοιτούσαν λοξά και λέγανε «ο μάγειρας, ο μάγειρας!», «αυτός δεν είναι;» κι εγώ νόμιζα πως είχα λεκέ από μουστάρδα στο τισέρτ ή ότι πετάγαν τα μαλλιά μου. Νόμιζα πως η κυρία με τα μπιζέλια και τα μαλακτικά για μάλλινα στο καλάθι με κοίταζε με λάγνο βλέμμα και πως η άλλη με τη ροζ βελουτέ φόρμα τσέκαρε το καλάθι μου. Σταυροκοπιόμουν και έλεγα «δεν πάνε καλά, Θεός φυλάξοι». Αργότερα, άρχισαν δειλά δειλά να μου μιλάνε, αφού με τριγυρνούσανε γύρω γύρω κάνα πεντάλεπτο. «Καλή είναι η φέτα Πλαταιών;», «με σφολιάτα ή με κρούστας έκανες προχθές την τυρόπιτα;», «να τα λες πιο αργά!», «σε παχαίνει το γυαλί» και άλλα τέτοια καθημερινά κι έπειτα κατάλαβα πως δε με βλέπει μόνο η θεία Νίτσα, η θεία Σούλα και η μαμά και έμαθα τα κόλπα.
- **K** • Σήμερα με σταματάνε με το καλημέρα, ταμίες στις τράπεζες την ώρα που τσεκάρω τον λογαριασμό όψεως, εργάτες που βάφουν τις διαβάσεις στον δρόμο αργά το βράδυ, συνταξιούχοι με στράπλες παντελόνια σε ουρές για φορολογική ενημερότητα στη ΙΘ' και παππούδια με μαγκούρα σε αρχαία καφενεία, κλασάτες εβδομηντάρες της Αναγνωστοπούλου με Μικιμότο που λένε «εξαιρετικό» με γαλλικό, παχύ «ξι» και θειες με τσόχινη παντούφλα και το δεκάευρο στο χέρι, καθ' οδόν για το discount, οδηγοί ασθενοφόρων σε αναμονή στις σκιές του Λυκαβηττού και πυροσβεστικών που περιμένουν την κλήση, Πολωνοί μπετατζήδες με κόκκινες μύτες

και κοστούματοι του κέντρου με γυαλιστερό σκαρπίνι, αγωγιάτες πάνω σε μουλάρια σε ξερικά νησιά και μούτσοι στον «Σκοπελίτη», και με συνοπτικές διαδικασίες μου στήνουν κουβέντα στην άκρη του δρόμου, για το καλό φαγητό και πού θα το βρει κανείς, γιατί άλλο; • P • Έχω περάσει ατελείωτες ώρες στον γκισέ του γυμναστηρίου να εξηγώ πού είναι τα φαλάφελ, στο δωματιάκι αναμονής της οδοντιάτρου μου να λέω πόσο ζουμερά είναι τα ψητά του Τζίμη, στην κορυφή του Παρνασσού στον Γεροντόβραχο πάνω σε λιντ του σκι, σε απομακρυσμένες παραλίες της Κιμώλου να δίνω οδηγίες τζι-πι-ες για τα κοκάκια, σε τουαλέτες εστιατορίων, πλένοντας τα χέρια να εξηγώ σε κυρίους πού είναι ο Αρτέμης, μέσα σε διαδρόμους σουπερμάρκετ μπροστά από ψυγεία τίγκα στα γάλατα, ανάμεσα στα Ντιξάν και τις Κλινέξ να ορκίζομαι πως ο Τσέλιγκας έχει την καλύτερη φέτα, σε μπίζνες κλας λουσάτα υπερατλαντικά, με πολύ μπεζ δέρμα και ακριβά τυριά να λέω σε Ινδούς εμπόρους διαμαντιών πού θα βρουν φρες φισ στο κέντρο της Αθήνας, σε χάισπιντ που πάνε στα νησιά και ΚΤΕΛ που φέρνουν δέματα με ντολμαδίκια, να απαντώ στην πιο δημοκρατική ερώτηση που έχει ανάμεσα στα χείλη του όλος ο κόσμος: πού τρώμε καλά; • O • Ξέρετε, εγώ για μάγειρας ξεκίνησα μα στην πορεία μου βγήκε αλλιώς. Μ' έπιασε τρομερό άγχος να μην κλειστώ μέσα στην κουζίνα και γεράσω, αλλά να δω την Ελλάδα και τον κόσμο όλο, τώρα που 'μαι ακόμα νιάτο. Τώρα θέλω να δω το Μάτσοι Πίτσου, που μου βαστάνε τα πνευμόνια, τώρα θέλω να βουτήξω στον μεγάλο κοραλλιογενή ύφαλο που έχω τη φούντωση ακόμα και τώρα θέλω να αρμέξω γκνου στη Μογγολία που κρατά γερά ακόμα ο σπόνδυλος και ο τρίτος-πέμπτος οσφυϊκός. Με το που θα μου πεις πως σκέφτεσαι να πας για ράφτινγκ στον Λούσιο ετοιμάζω το σακίδιο στο άψε σβήσε! Καρναβάλι στην Ξάνθη; Μέσα! Μάζεμα ελιάς στη Νάξο τον Νοέμβρη, δεν το χάνω. Γουίκεντ στο μοναστήρι στο νησάκι Τρίκερι να μαγειρέψουμε στο πανηγύρι; Αυτό κι αν δεν το χάνω! Το Παρίσι σ' το κάνω Κολιάτσου-Παγκράτι και η Νέα Υόρκη μακριά, αλλά γι' αυτό πετάνε τα μεγάλα αεροπλάνα! Όχι μόνο τον κόσμο όλο θέλω να δω, τις Ταϊλάνδες και τα Ρατζαστάν, Σρι Λάνκες και Κοπεγχάγες, μα και την πόλη της Αθήνας. Δεκατρία χρόνια μετά και νιώθω ακόμα τουρίστας εδώ και μαγεύομαι με νέους δρόμους πίσω από το νοσοκομείο Ερρίκος Ντυνάν, πλατείες με παλιακά γυράδικα στη Νίκαια, αυλές με κρεβατίνες σε προσφυγικά στο Κερσασιόνη, ταμπέλες 50s από επιπλάδικα στα Σεπόλια και ρετιρέ του εβδόμου που δεν τα πιάνει το μάτι σου στον Βύρωνα με θέα τον Παρθενώνα. • Π • Τρελαίνομαι για Αθήνα, την αγαπώ, μου κάνει κάτι ρε παιδί μου, ακόμα με μαγεύει, όπως τον Χατζηχρήστο που κατέβαινε για πρώτη φορά από τη Λαμία. Με γοητεύει το κτίριο της Λέσχης Αξιωματικών, το Χίλτον και απέναντι ο Δρομέας. Λατρεύω τις μαρμάρινες εισόδους-μαυσωλεία με πολυθρόνες του Σαρίδη της Ρηγίλλης και της οδού Λυκαίου και όλα τα παράθυρά τους στα οποία το βράδυ ανάβουν λαμπατέρ με καπελάκια και φαίνονται από κάτω τα ταβάνια και μισοί πίνακες στους τοίχους. Με γοητεύει η Συγγρού που πάει προς τα κάτω, τρελαίνομαι για τις μπλε παλιακές βαμβακερές τέντες που βλέπω στο Παγκράτι, μετρώ κάθε φορά τους ορόφους του Πρέσιντεντ και πάντα το χάνω μετά το δεκαέξι, ονειρεύομαι για σπίτι μου το κτίριο της Εθνικής Πινακοθήκης και πάρτι επικά με καλεσμένους την Ιμάν, τον Μπόουι, τη Νίνα Χάγκεν, την Ομ Καλθούμ κι όλες τις φιλενάδες, κάνω τοπογραφικές μετρήσεις με το μυαλό μου να δω ποιο από τα ρετιρέ της Πατησίων έχει την καλύτερη θέα του Παρθενώνα και τα φαντάζομαι ολόφωτα με καλεσμένους σε ονομαστικές γιορτές μεγαλογιατρών και δικηγόρων, κόρες από την Κω να σερβίρουν βερμούτ και βολοβάν και να σιάζουν πορτοκαλί γλαδιόλες στα ανθοδοχεία. Όταν έχω τις μαύρες μου, βγάζω το σφίξιμο από το στέρνο στην αυλή στους Αγίους Ισιδώρους, χαζεύοντας την Αίγινα και τα γατιά και μόλις τα λύσω όλα, κατεβαίνω για χάζι και παγωτό στην Πλάκα και το Μοναστηράκι.

•Ο• Τρέχω σχεδόν κάθε απόγευμα με την Ευγενία, στον Εθνικό Κήπο μπας και κάψουμε καμιά θερμίδα και αντ' αυτού ανακαλύπτουμε μπαμπού γιγάντια από τη Βόρνεο, ίσα με δέκα μέτρα ύψος, πίσω από τη Βουλή, παπαγάλους πάνω στους ευκάλυπτους να τσιρίζουν ταραγμένοι, χελώνες μέσα στον νερόλακκο σε μόνιμη ραστώνη, την κυρία με τον Μπλιουμπλιού, την πάπια που τη βγάζει βόλτα σαν σκυλάκι και τα κρι-κρι να μας κοιτάνε πεινασμένα για μαρούλια. •Λ• Στο κέντρο με ξέρουν με το μικρό μου και μπαινοβγαίνω στα μαγαζιά τα αγαπημένα σαν να είμαι στο σπίτι μου. Ξέρω τι ώρα βγαίνει η ζεστή τυρόπιτα, ποιο απ' όλα είναι το καλό λουκούμι τριαντάφυλλο, πού θα βρεις φόρμα για παντεσπάνι σε σχήμα μικυμάους ή ξωτικό του αϊ-Βασίλη και ποιος έχει μουσαμά για το εξοχικό με ηλιοτρόπια, τριαντάφυλλα και παναγίτσες. Ξέρω ακόμα πού θα βρεις μελάني σουπιάς σε σκόνη, καλό λιβάνι κυπαρίσσι, αλισίβα, αιγυπτιακό κύμινο σε σκόνη και σαπούνη πράσινο για τους λεκέδες. Ξέρω, βέβαια, και ποιος έχει φασόλια με μαμούνι, ποιος κλέβει στο ζύγι, ποιανού ψαρά βρωμάνε τα ψυγεία, ποιος πουλά αυγά έτοιμα να βγάλουνε πουλιά, ποιανού η φέτα είναι ασβέστης και άλλα τέτοια δραματικά που θέλω να ξεχάσω.

•Η• Ερωτευμένος με τον Πειραιά, τους γερανούς άιφελ του λιμανιού και τα χάζια τα κυριακάτικα απογεύματα, από τον φάρο στ' ανοιχτά, τυλιγμένοι με μπουφάν, να κάνει παγωνιά, μετά από τα τσίπουρα και τους χαλβάδες. •Α• Τα δυτικά μέγало έρωτας, θα 'πρεπε να γράψω μόνο για τα προάστια αυτά βιβλίο. Παλιοί πρόσφυγες και εργατιά, κόσμος αληθινός, πιο γελαστός και χαλαρός, το λες και λίγο Σαλονίκη. Φετίχ μεγάλο το ταβερνάκι το παλιό, εκδρομή εξπρές τον Ιούλιο μόλις δροσίσει κατά τις εννιά το βράδυ, με βερμούδα και σαγιονάρα για φρέσκο φτηνόψαρο, καβούρι της Άννας και στον Κορυδαλλό αργά το βράδυ για παγωτό και χάζι σε κώλους λατίνικους, γυμναστηρίου. •Κ• Δεν μπορώ να ζήσω χωρίς βουτιά τσιτσιδί, από τα μυστικά μας βραχάκια με Νικόλ και Ηρώ, στη Βάρκιζα και μετά Χριστόφορο για uber γιγάντιο παιδί αγελάδας στα κάρβουνα, πατάτες τηγανητές καλυβιώτικες, αφρό κασεροκροκέτες και την Ανθούλα να μας κερνά ρακές με το μεγαλύτερο χαμόγελο της πιάτσας. Στον γυρισμό προς την Αθήνα από την Αττική Οδό, με το μειδίαμα της χορτασιάς, τσιγάρο έξω από το αμάξι, με τη μύτη χωμένη μέσα στα συρματοπλέγματα του αεροδρομίου, πίσω από την ΙΚΕΑ, να βλέπουμε τις Αλιτάλιες και τις Λουφτχάνσες να κάνουν βουτιές με τα φώτα φουλ αναμμένα να προσγειώνονται με θόρυβο και να χειροκροτούν τα πιτσιρίκια. •Ρ• Σάββατο πρωί με καφέ υπερπαραγωγή στο χέρι να κόβω βόλτες με την Τάρα στην Κηφισιά, να βλέπουμε τις σικ βιτρίνες, να δοκιμάζουμε σακάκια των εκατομμυρίων που δεν αγοράζουμε ποτέ γιατί τραβάνε μωρέ λίγο, τάχαμου, στην πλάτη, να βάζουμε στοίχημα ποια τσάντα κυρίας είναι πιο ακριβή και να διαλέγω μπροστά στη βιτρίνα θέλω-να-κάνω-βουτιά μαρέγκες από τον Βάρσο που λιώνουν στον ουρανόσκο. •Ο• Λατρεύω την ιντερνάσιοναλ Αθήνα και τις γειτονιές της, μα πάνω απ' όλα το φαγητό της. Μπορείς να βρεις τα πάντα ουκρανικά, αφρικάνικα, ποντιακά, μεξικάνικα, μανιάνικα, από τη Νάξο και τον Ψηλορείτη. Νουντλς από τη Σεούλ, πιλάφια περσικά, τσιγαριαστά φουριάρικα, χαλούμια, κουρδικά, αρμένικα και σουσί από την Οσάκα. •Π• Μπορείς να βγαίνεις μια ζωή έξω και να μην τελειώσουν ποτέ τα μαγαζιά της. Έχω γυρίσει όλη την Αττική μιας και τρώω έξω τέσσερα-πέντε βράδια τη βδομάδα. Μόνος ή με φίλους γυρνώ την πόλη από τη μία άκρη ως την άλλη και ψάχνω για καλό φαγητό. Θέλω κι εγώ να μάθω ποιος μαγειρεύει καλά ή μάλλον καλύτερα απ' αυτούς που ήδη ξέρω. Ξέρετε μεγάλο πόνο το 'χω να βρω το απόλυτο ταβερνάκι, εστιατόριο ή τέλος πάντων το μέρος που κάτι κάνουν καλό που να τρώγεται. •Ο• Θέλω το μαγαζί να είναι παλιακό σε οφ Μπροντγουέι περιοχή, κατά προτίμηση στα δυτικά. Θέλω όνομα σουρεάλ, κάτι σε Χαβάη, Μαϊάμι ή «ο Καναδός», Σαλιάρης, Ψητοσυχνόητες ή κάτι τέτοιο. Θέλω να μην έχει πειράξει κανείς τίποτα από το '60 και όλα τα τραπεζοκαθίσματα να έχουν την πατίνα των μυριάδων πελατών.

Θέλω να έχει κρεβατίνα με αμπέλι και φούλι ή αγιόκλημα στον κήπο, με τενεκέδες και τέρας-πλαστικές γλάστρες, τύπου «πιθάρι» από τον γύφτο, με καμέλιες και ορτανσίες. Θέλω να έχει το ψυγείο-βιτρίνα του μπακάλη με όλα τα καλούδια αραδιασμένα μέσα στον θάλαμο της φθωριούχας Σιβηρίας. Θέλω να έχει εταζέρες με μεμοραμπιλία των ιδιοκτητών και φωτογραφίες από εγγόνια μ' ένα δόντι, κύκνους-μπομπονιέρες με γαλάζια τούλια, βαλσαμωμένα κοράκια και γκιώνες, βραβεία από τα καμάρια τους σε διαγωνισμούς χιμείας, λικέρ Κοριαντολίνo από τη Ρόδο με παγωμένη φύση, απολυτήρια στρατού από γιους καμαρωτούς με τρίχα θάμνο στο στέρνο και φωτογραφίες από στέψεις σε ολόλαμπρους γάμους του δικού τους Χόλιγουντ, που βγάλανε την ποδιά και φόρεσαν για δεύτερη φορά κοστούμι. Θέλω να έχουν πάνω στα ράφια όλο το φωτογραφικό σύμπαν του χωριού στα Τρίκαλα που χτίζουν σπίτι με ιταλικό πλακάκι στις βεράντες και βασιλικά λιοντάρια στο γκαράζ και τα προθύρια. Θέλω να βλέπω φωτογραφίες λιγδιασμένες των πελατών που πέρασαν καλά, να ποζάρουν ντίρλα με γαρίφαλα στο στόμα και ποτήρια κολονάτα με σαμπάνια από την Καβάλα, αρωματισμένη με εσάνς τσιχλόφουσкас, πάνω στο κεφάλι. Αυτόγραφα από κλαριντζήδες σταρ πάνω σε βουνά από γύψινα πιάτα θρύψαλα και μια μοιραία απατημένη με μίνι λιπλ μπлак ντρες, καθαδούρα, ελαστικό και λαμέ σανδάλι να χορεύει ζεμπεκιά θαμμένη στη γαρδένια, με πλαστική μουσική από συνθεσάιζερ και φωτορυθμικά να αναβοσβήνουν. Θέλω να έχουν στολισμένο το μπουκάλι γίγας του «γουάιτ χορς» με λαμπιόνια των γιορτών και ντέφια, απομεινάρια από γλέντια ξαφνικά με 5 μπίρες, 2 κομμάτια λουκάνικο τύπου Φρανκφούρτης, μια πατάτα ψητή στη θράκα και ένα Τζόνυ. • Λ • Θέλω η ταβερνιάρισσα να ξέρει τι αγαπώ και να μου το κρατά να μην τελειώσει. Να μ' έχει βασιλιά αλλά και όλους τους άλλους. Θέλω να είναι μερακλού, να φτιάχνει βουνά από τυροπιτάκια, να γουστάρει να χώνει τα χέρια της μέσα σε λεκάνες με σουπιές και όλα το μαύρα έντερά τους, να ξεκοιλιάζει πρωινούς σαργούς από τη Νάξο και να κορφολογεί τα βλίτα της με κέφι. Θέλω να μαγειρεύει με χαμόγελο για τους πελάτες αλλά και για τα τρία της εγγόνια, να τα διαβάζει στο τραπέζι της την ώρα που τηγανίζει μελιτζάνες, να μιλά στο κινητό με προμηθευτές, να δίδωχνει αυτούς που παρκάρουνε μπροστά και να βάζει καφάσια, να κάνει γλυκά μαμαδίστικα, ζελέδες με φρουτάκια τρας από κονσέρβα, κρέμα καραμελέ πικρή και ραβανιά, να στάζουν τα σιρόπια και να μη με ξεπετά με βυσσινογιοιούρτι στόκο. Θέλω να γελά και να πετά πάνω από τα γκάζια και τα τηγάνια, να ξέρει το Ε9 και τα σεξουαλικά των πελατών της και να μου τους κουτσομπολεύει, χωρίς να περνά ο πόνος από τον φλεβίτη μέσα στον ταραμά και την ψαρόσουπα, το φρικασέ, τον χαλβά και το κυδώνι. • Η • Πού έχει καλό φαγητό δε θα σας πω γιατί απλώς κι εγώ ακόμα αυτό ψάχνω. Μάζεψα όμως εδώ τα αγαπημένα μου, που νιώθω σαν στο σπίτι μου και στα οποία πάω μετά χαράς μετά από την πιο κουραστική μου μέρα. Δε γράφω «τα καλύτερα», αλλά τα «αγαπημένα μου», έχει μεγάλη διαφορά! Ξέρετε «καλό» και «καλό» μπορεί να είναι πολύ διαφορετικά σαν τα δυο άκρα του γαλαξία. Το άσπρο και το μαύρο. «Καλό» για μένα είναι η τρasiά ενώ για άλλον τα μοδάτα γκλάμουρ της σεζόν, τα σονσόν με τα βαλέ και τα γυαλισμένα. Διαβάστε τις συμβουλές μου, δείτε τις φωτογραφίες και κανονίστε πού και πότε θα πάτε. • Α • Προσέξτε όμως γιατί θα μπείτε στο δικό μου σύμπαν, το ονειρικό, το σκηνοθετημένο. Το λίγο σουρεάλ που ονειρεύεται πάρτι σε γάμο Τσιγγάνων στο Μεσολόγγι με φλούο φορέματα λαμπρά, τεξανά μπάρμπεκιου πάνω σε τaráτσες ερειπωμένων εργοστασίων στο Λαύριο, κυνήγι καντίνας-ινσταλασιόν που γυρνάει όλη την Ελλάδα, τσιφτετέλια σε φιέστα έκπληξη μέσα στη σαββατιάτικη αγορά της Καλαμάτας και αχινοριζότα σε μαυροτήγανο πλάι στο φουσκωτό στην Πολύαιγο από το πουθενά με κοσμικούς και χίλιους άγνωστους καλεσμένους. Βουτιά στο σύμπαν μου που λατρεύει τη ραφ λαδομπογιά στον τοίχο μέχρι το 1,80, τα ξεπουλήματα γόβας σε πανυγήρια κάποιας

αγίας, παναγίτσες και χριστούλιδες που αναβοσβήνουν και γουρλώνουν τα μάτια, παγώνια ηλεκτρονικά που ανοιγοκλείνουν την ουρά τους και τσιρίζουν, καλτ θρύλοι εβδομηντάρηδες Μπεν Χουρ με τατού αρχάγγελους, που σου λένε τα τέρατα, γάμοι, χωρίσματα, χασίσια σε πλοία από τον Παναμά, μια Κολομβιάνα γκόμενα, Ντολότες με ολοστρόγγυλα καπούλια, μαχαιρώματα, φυλακές, Αμερικές και τώρα μίνι μάρκετ στο Κιλκίς και στεγνοκαθαριστήριο στο Γαλάτσι. Κινεζάδικα, πλαστικές υπερπαραγωγές για σαγιονάρες με ενάμισι ευρώ, μπίρες και λουκάνικα πρασάτα στον μεθοριακό σταθμό λίγο πριν από την Τουρκία, με νταλικέρηδες να βρίζονται πάνω από μασίνες που καιν παλέτες. Τραταρίσματα σε σπίτια μιας θείας Ξανθιώτισσας από το σόι το ξεχασμένο στη Γερμανία, με πλαστικοποιημένο σαλόνι βελουτέ, κυπαρισσί, φωτογραφίες του Ρήνου ντυμένες με κοχύλια, ούζα-τσολιάδες και κίονες-τσιπούρα, λικέρ κράνο λιαστό σε ποτηράκια κρυστάλλινα με πόδι «διαμαντάκι» και σετ χαρτοπετσέτα-κουραμπιές σε δίσκο με σεμεδάκι και φάντες παγωμένες. • K • Δε θα με δείτε σε γκραν όπενινγκ της σεζόν ούτε να καταπίνω τα της τελευταίας μόδας. Ίσως να είναι που άλλαξα λίγο πριν τα σαράντα και τώρα με τραβάει το φρέσκο ψάρι και τα αγριόχορτα όπως η μύγα πάει στο κρέας. Ούτε να ακούω για μπαχαρικά, σάλτσες και τρελές επιστημονικής φαντασίας μαρινάδες. Δυο αυγά τηγανητά με μια καλή ντομάτα από το μποστάνι του μπαμπά μου στην Αγία Τριάδα και είμαι ευτυχισμένος. Όλοι οι σεφ τα ίδια λέμε και αναπολούμε τα γεμιστά της μαμάς μας και τις πίτες από τις θειες όπως όλοι οι νορμάλ άνθρωποι. Εμένα απλώς μου βγήκε τελευταία άρνηση τρελή να καταπιαστώ ξανά με πολλά μπικλιμπιδια. Άρχισα να ψάχνω άλλες συνιστώσες ποιότητας στην πρώτη ύλη, αγνότητα, μικρή παραγωγή και εντοπιότητα παρά το πάουερ ντούο των τελευταίων είκοσι χρόνων: εντυπωσιασμός και ακριβή τιμή. • P • Όταν πάω στη Μήλο, ζητώ από τη φίλη μου τη Σούλα –την καλύτερη μαγειρίσσα των Κυκλάδων– αμπελοφάσουλα βραστά, πιταράκια με τυρί και καλό καρπούζι από το μποστάνι των γιών της, του Φραγκίσκου και του Ηλία. Με το που θα φτάσω στο πατρικό ισόγειο στον Άγιο Παύλο, δε θέλω γιουβέτσι καλτ, υπερπαραγωγή ούτε αρνάκι στο χαρτί, αλλά ζητώ βραστά χόρτα πικρά από το Σείχ Σου, αυτά που μαζεύει η μητέρα μου με το πλαστικό μαχαίρι, τη σακούλα από το σουπερμάρκετ και τη ζακέτα στους ώμους. Ο Γιάννης στο Χορευτό κρύβει τους αστακούς και μου πετά γόπα στο τηγάνι. Δε ζητώ να φάω σαργούς θεριά στα καλοκαιρινά ταβερνάκια, ούτε κρασιά ωριμασμένα μαζί με ορτύκια τον χειμώνα. Ούτε που ακουμπώ γαρίδες γίγαντες και γιαπωνέζικα κρέατα καλοαναθρεμμένα και κάποτε αγαπημένα. Σιχαίνομαι πλέον τη δηθενιά και τα ψεύτικα πιάτα με κουτσουλιές, κουραδάκια και «αέρα ελαιόλαδου», ούτως ή άλλως αντιγραφές από εστιατόρια της μοδός του Λονδίνου και της Κοπεγχάγης. Δώσ' μου φρέσκο τηγανητό αυγό και ντοματάκι από τη Νάξο. Φέρε μου κολοκύθι από τη Χαλκιδική, βραστό, ζεστό, νιανιά με μπόλικο ελαιόλαδο και λεμόνι, ρίξε μου πανσέτα χοιρινή στα κάρβουνα και πατάτα κομμένη γκουμούτσα στο τηγάνι, λαχανόρυζο με σέλινο, τραχανά ξινό με κοκοροζουμο και κουκιά χλωρά γιαχνί με μάραθο και γιαούρτι. Δώσ' μου ζαμπονοτυρόπιτα με σφολιάτα παλιάς σχολής και βανιλένιο κοκ με σοκολάτα, σουβλάκι τυλιχτό αλάδωτο με μπόλικη μουστάρδα, πατσά πόδι-κοιλιά με σκορδοστούμπι και λουκουμά με μέλι και κανέλα, πιπεριά τηγανητή με ξύδι και αλάτι, ρώσικη με αρακά, κορν μπιφ με αυγά, γιουβαρλάκια, σαρδέλα στη σχάρα και γιαλαντζί ντολμαδάκια. • O • Φαγιά που έχουν να μου πούνε παλιές ιστορίες, φασόλια πιάζ που μου θυμίζουν μια Μεγάλη Παρασκευή του Ελευθερέ, που καθόμασταν και βλέπαμε τους αμμόλοφους μέσα από το αμάξι με τουλούμια βροχή και τους γυαλοκαθαριστήρες πάνω κάτω, μια ματιά πονηρή σε φέρι μποτ για Σαλαμίνα με ένα τοστ και έναν καφέ στο χέρι, μυρωδιά από κεφτέδες και βραστά αυγά μέσα σε τάπερ, γεύμα σε πτυσσόμενη τραπεζαρία, στην άκρη της εθνικής οδού με τους γονείς πριν από είκοσι πέντε χρόνια, τυροπιτάκια με φρέσκο βούτυρο που μου θυμίζουν τη γιαγιά τη Βασιλεία, το χάδι της μητέρας μου

κάτω από τις κουβέρτες πριν κοιμηθώ με μυρωδιά από σέλινο ανάμεσα στη βέρα και τα δάχτυλά της και ένα ταξίδι με Μόνο και Χριστίνα με βαπόρι με άπειρα μποφόρ, να βουλιάζει και μεις να μασουλάμε μελιτζανόπιτα της Σμαρουλίτσας, κουκουλωμένοι με τα ολίβινγκ μπαγκ, σαν πενταήμερη, να πάμε τουλάχιστον χορτασμένοι. Παστίσιο-εφιάλτης την πρώτη μέρα με τα χακί στο Χαϊδάρι και το γισούρι με πέτσα ένα δάχτυλο παχιά στο Λιτόχωρο, από το μαγαζάκι στην ανηφορίτσα το '81, τότε που 'χαμε νοικιάσει σπίτι για μπάνια όλο το καλοκαίρι. • Π • Δεν έχω άλλα να σας πω, όλα αγαπημένα μου είναι, όλα δοκιμασμένα. Μπορεί τρία τέσσερα μαγαζιά να έχουν μπει στη λίστα μου από προσωπικό φετίχ ή από μια ιδιαίτερη για κάποιον λόγο αγάπη, όμως τα υπόλοιπα τα δοκίμασα προσωπικά και πήγα και ξαναπήγα. Ευγενικοί και εξυπηρετικοί ιδιοκτήτες με μαγαζιά πεντακάθαρα και τριζάτα. Μπορεί όμως καμιά φορά να μη τα βρείτε έτσι, να είναι λίγο αλλαγμένα. Άλλαξαν οι καιροί και βγαίνουν στη σύνταξη οι παλιοί, φεύγουν για τα χωριά, πηγαίνουν να ησυχάσουν. Μπορεί να βρείτε στα εργαστήρια και τα ταμεία γιους, κόρες και νύφες σεξοβόμβες με ποστίς, άλλοι να κάνουνε ανακαίνιση και να βάλανε χλιδάτες γυψοσανίδες και σποτάκια. Αλλάζουν το βούτυρο καμιά φορά της συνταγής και ανοστεύει το παιχνίδι, αλλάζουν μαστορα και χάνουν τη νοστιμάδα τους οι κεφτέδες. • Ο • Θέλει λίγη προσοχή, η πόλη ζει και μεγαλώνει μαζί μας, τίποτα δε μένει ίδιο. Μια μέρα πας για παστάκια και λες εδώ ήτανε το μαγαζί με τις κούκλες στη βιτρίνα, απέναντι από το προποτζίδικο και σου λέει η περιπτερού «βγήκε στη σύνταξη» ή «το 'κλεισε, τον έπνιξαν τα χρέη», όμως δε το 'ξερα όταν δοκίμαζα, πριν από έξι μήνες, τη νοστιμότερη βουτυράτη, βαρελίσια φέτα. Το ανακάλυψα κι εγώ ο αφελής, που πήγα δυο φορές στο ίδιο μέρος και δεν υπήρχε αυτό που είχα καταγράψει την πρώτη φορά στο κινητό και στον σκληρό μου δίσκο. Αλλάζουν οι άνθρωποι και οι συνταγές, οι σχέσεις και οι κουζίνες. Πάρτε τηλέφωνο πριν ξεκινήσετε και ζητήστε τους, δυο τρεις μικροί μου 'πανε πως σκέφτονται να τα κλείσουν. • Α • Το καλό φαγητό θα το βρείτε όμως μόνοι σας ό,τι κι αν σας λέω εγώ. Διάθεση να έχετε για γύρες και βόλτες σε γειτονιές που ούτε ξέρετε πως υπάρχουν. Μια ψυχολόγος μου 'πε πως φτιάχνουμε άθελά μας διαδρομές και τις ακολουθούμε πιστά, σαν τα ποντίκια στα πειράματα με τον λαβύρινθο, δύσκολα πάμε από καινούριο δρόμο. Μην κρίνετε από τη μαρκίζα, τις τζαμαρίες και τις φάτσες. Πρώτος εγώ το έκανα το λάθος και με το που έφτανα, σκανάριζα σε δευτερόλεπτα πιάτα, ματιές και κόσμο και έκανα μεταβολή με την παρέα να πάμε στα σιγουράκια. Θέλει θάρρος και υπομονή να ανακαλύψεις τους ανθρώπους. Γιατί με την ευγένεια και το χαμόγελο ανοίγουν οι καρδιές και μαζί τους ανοίγουν τάπερ από το χωριό, τενεκέδες από το νησί και βαρέλια από το υπόγειο με εκλεκτά τυριά, κρασιά, τουρσιά και κατσικάκια που βγαίνουνε από το ψυγείο, καλοθερμμένα. Δε λέω πως οι υπόλοιποι τρώνε κακά μα άλλη προσοχή θα δώσει ο ταβερνιάρης, θα βάλει αγάπη στην παραγγελία σας, ο ζαχαροπλάστης στην τούρτα σας και ο χασάπης στα παιδάκια. Μιλήστε τους, πείτε τους από πού έρχεστε, τί ψάχνετε να δοκιμάσετε, πως για να τους συναντήσετε κάνετε ένα μικρό ταξίδι. Πείτε τους πού τους βρήκατε, πως διαβάσατε γι' αυτούς, ξέρετε χαίρονται πολύ και το ανταποδίδουν με αγάπη. Μόνο έτσι θα είναι νόστιμο το φαγητό, το γνωρίζετε πια το μυστικό, δεν είναι η κοπριά στα λαχανικά, το καλό λάδι στα μαγειρευτά, τα βιολογικά, τα σπάνια, το υψόμετρο και τα πανάκριβα ψάρια που το πρωί βόσκανε στην Κάλυμνο. Το μυστικό της νοστιμιάς είναι μόνο η αγάπη. • Η • Υ.Γ. Πείτε πως σας στέλνει ο Βασίλης, ο μάγειρας!

Ο ΚΕΝΤΡΟ

001	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ ΜΠΑΛΗΣ	17
002	ΘΕΡΑΠΕΥΤΗΡΙΟ	18
003	ΖΑΦΟΛΙΑΣ	19
004	ΚΩΣΤΑΣ	23
005	ΑΙΓΙΝΙΤΙΣΣΑ	24
006	ΜΑΙΡΟΥΛΑ	24
007	ΚΛΟΥΒΑΤΟΣ	25
008	MINI MARKET	26
009	SALAMAT	27
010	ΒΑΓΓΕΛΗΣ	29
011	ΚΡΗΤΗ	30
012	AVOCADO	30
013	ΘΑΝΑΣΗΣ	31
014	FURIN KAZAN	35
015	ΒΑΣΙΛΗΣ ΑΡΑΠΗΣ	36
016	Η ΘΕΣ/ΝΙΚΗ ΣΤΟΥ ΨΥΡΡΗ	36
017	ΑΥΛΗ	37
018	ΤΣΙΡΟΥ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ	38
019	ΤΟ ΜΑΝΤΡΙ	39
020	ΝΕΙΛΟΣ	41
021	ΜΗΤΡΟΠΟΛΙΤΙΚΟΝ	43
022	ΣΚΟΡΔΑ ΘΡΑΚΗΣ	45
023	ΗΤΕΡΟΣΛΙΤΟ	49
024	ΖΑΧΑΡΟΚΟΥΛΟΥΡΟΠΟΙΑ ΤΥΛΙΓΑΔΑΣ ΣΩΤΗΡΗΣ	50
025	COLIBRI	50
026	NEW YORK SANDWICHES	51
027	ΓΕΩΡΓΙΑ ΤΣΟΥΠΑΚΗ	52
028	Η ΜΗΧΑΝΟΤΡΑΤΑ	53
029	ΜΙΣΕΓΙΑΝΝΗ	55
030	ΛΕΣΒΟΣ	56
031	MIRAN	57
032	ΟΙΝΟΜΑΓΕΙΡΕΙΟ ΗΠΕΙΡΟΣ	61
033	HELLENIC STREET FOOD	62
034	TAMARIND	62
035	OINOSCENT	63
036	ΤΟΥΛΑ	65
037	Ο ΝΕΖΟΣ	66
038	ΜΕΣΣΗΝΕΖΗΣ	67
039	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΝΑΞΟΥ	69
040	ΚΑΝΕΛΛΟΥ	70
041	ΚΥΜΑΤΟΘΡΑΥΣΤΗΣ	70
042	ΣΤΑΝΗ	71
043	ΛΟΥΚΟΥΜΑΔΕΣ ΑΙΓΑΙΟΝ	75
044	ΤΟ ΚΟΥΛΟΥΡΙ ΤΟΥ ΨΥΡΡΗ	76
045	KONSTANTINO	76
046	ΠΑΠΟΥΛΙΑΣ	77
047	DESIRÉ	78

048	GUARANTEE	79
049	ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ ΤΗΣ ΝΟΣΤΙΜΙΑΣ	81
050	ORANGE GELATO	82
051	SOYA	83
052	FLAFEL ABU MILAD	87
053	CIAO ITALIA	88
054	ΠΡΟΔΟΡΠΙΟΝ	88
055	ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΟΙΝΟΜΑΓΕΙΡΕΙΟ	89
056	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ ΠΑΠΙΟΣ	91
057	ΓΙΩΡΓΟΣ	92
058	Η ΣΤΟΑ	93
059	AGLIO, OLIO & PEPERONCINO	95
060	ΥΓΕΙΑ ΚΑΙ ΟΙΚΟΛΟΓΙΑ	96
061	ΔΙΠΟΡΤΟ	97
062	ΤΥΡΟΠΩΛΕΙΟ ΤΣΕΛΙΓΚΑΣ	101
063	MAM	102
064	LIDO	102
065	ΜΠΑΧΑΡ	103
066	ΔΙΚΤΑΜΟ	104
067	PASTRY FAMILY	105
068	ΑΡΙΣΤΟΝ	107
069	ΞΗΡΟΙ ΚΑΡΠΟΙ ΜΑΤΣΟΥΚΑ	108
070	ΚΙΝΕΖΙΚΟ ΣΟΥΠΕΡ ΜΑΡΚΕΤ	109
071	ΧΑΡΑΛΑΜΠΟΣ ΛΕΥΚΑΔΙΤΗΣ	113
072	AVRA DELICATESSEN	114
073	ΑΧΙΛΛΕΑΣ-ΒΕΡΓΙΝΑ	114
074	GORTYNIA	115
075	ΤΟ ΑΓΡΙΝΙΟ	116
076	ΣΤΑΥΡΟΣ	117
077	RED ELEPHANT	119
078	MIKES	120
079	ΑΝΤΡΕΑΣ ΠΕΤΡΟΠΟΥΛΟΣ	120
080	ΤΖΙΜΗΣ	121
081	ΚΡΕΟΠΩΛΕΙΟ ΑΓΓΕΛΗ	125
082	ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟΝ ΤΗΣ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	126
083	ΜΕΛΙΛΩΤΟΣ	127
084	WINE STORY	128
085	ΠΛΑΝΗΤΗΣ ΒΙΟ	128
086	DARK SIDE OF CHOCOLATE	129
087	ΕΛΒΙΣ	130
088	ΑΚΡΟΠΩΛΕΙΟ	131

Λ ΒΟΡΕΙΑ

089	ΑΣΤΕΡΙ	135
090	ΚΙΤΣΑΡΩΝΑΣ	136
091	ΤΙΛΛΑΣ	137

092	ATHENNE	139
093	ΤΟ ΧΕΙΡΟΠΟΙΗΤΟ ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΤΗΣ ΑΝΑΛΗΨΗΣ	140
094	ΜΑΖΩΜΟΣ	141
095	ΤΟ ΠΕΡΙΒΟΛΙ	142
096	ΕΝ' DELI	142
097	ΤΟ ΠΟΝΤΙΑΚΟ	143
098	ΓΑΛΑΚΤΟΠΩΛΕΙΟ ΛΑΚΑΦΩΣΗΣ	144
099	ΕΥΒΙΟΤΟΠΟΙ	145
100	ΕΝ ΑΔΑΜΕΣ	148
101	ΜΕΛΙ ΓΑΛΑ	149
102	ΒΛΑΧΟΣ	151
103	ΝΙΚΟΛΑΤΟΣ	152
104	ΓΕΥΣΗ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ	153
105	ΓΟΥΝΑΡΙΔΗΣ	154
106	ΓΛΥΚΙΣΜΑΤΑ ΜΙΧΑΛΗΣ	155
107	ΒΑΓΓΕΛΗΣ ΤΟ ΨΑΡΟΝΕΦΡΙ	157
108	ΤΟ ΕΚΜΕΚ ΤΗΣ ΡΕΝΑΣ	158
109	ΤΟ ΚΑΛΩΣΟΡΙΣΜΑ ΤΟΥ ΑΝΤΩΝΗ	159
110	ΒΑΡΣΟΣ	161
111	ΤΟ ΜΑΝΤΡΙ	162
112	ΦΥΣΙΣ	163
113	ΑΝΕΤΟΝ	164
114	RAFAELLO	165

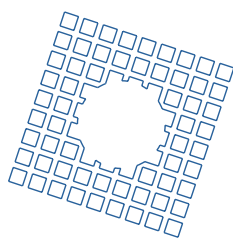
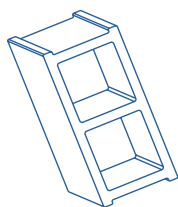
✓ NOTIA

115	ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΜΠΑΚΟΓΙΑΝΝΗΣ	169
116	ΡΙΟ	170
117	Ο ΗΛΙΑΣ	171
118	ΧΡΙΣΤΟΦΟΡΟΣ	173
119	ΜΑΡΓΑΡΩ	177
120	ΤΗΣ ΧΗΡΑΣ	178
121	ΠΑΛΕΤ	178
122	ΚΑΝΤΙΝΑ Ο ΠΛΑΣΤΗΡΑΣ	179
123	ΚΑΝΤΙΝΑ ΑΝΤΡΕΑΣ	180
124	ΥΠΕΡΩΚΕΑΝΕΙΟ	181
125	ΚΑΡΑΛΕΚΑΣ ΜΠΑΚΑΛΙΚΟ	182
126	ΠΑΛΙΑ ΦΑΒΑ	183
127	ΤΟ ΚΟΧΥΛΙ	185
128	TOMAS	186
129	RIVIERA	186
130	ALMA	187
131	ΡΩΣΙΔΕΣ	191
132	ΠΑΤΗΝΙΩΤΗΣ	195
133	ΠΙΤΕΣ ΤΗΣ ΣΟΦΙΑΣ	196
134	BELLE VUE	197

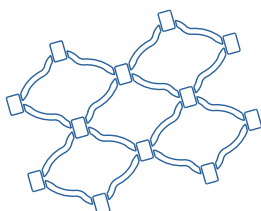
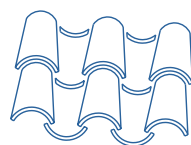
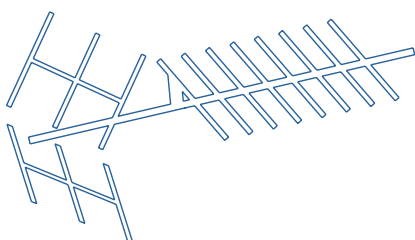
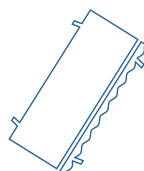
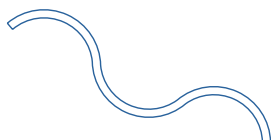
135	MINI MARKET ΚΩΣΤΑΣ	199
136	BENITO	203
137	ΚΑΦΕΜΑΝΤΕΙΟ «ΜΝΗΜΕΣ ΑΠ' ΤΗΝ ΠΟΛΗ»	204
138	ΠΑΝΤΟΠΩΛΕΙΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΗΣ	205
139	ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑΣ	207
140	ΚΟ-ΚΟ FRESH	208
141	ΜΕΛΟΠΩΛΕΙΟ Ο ΑΝΔΡΕΑΣ	208
142	ΒΑΣΙΛΗΣ	209
143	MANDRAS	212
144	LEGENDARY HOT DOGS	212
145	ΕΙΔΙΚΟΝ	213
146	DELICIOUS	216
147	ΕΓΓΑΛΟ	216
148	ΑΡΓΟΥΡΑ	217
149	ΜΑΣΙΝΑ	219

< ΔΥΤΙΚΑ

150	ΜΠΑΡΜΠΑ ΣΤΑΥΡΟΣ	223
151	ΚΑΚΑΛΗΣ	224
152	ΑΤΑΚΑ ΚΑΙ ΣΤΟ ΠΟΔΙ	224
153	ΜΠΙΛΗΣ ΣΟΥΒΛΑΚΙ	225
154	ΤΟ ΛΙΜΑΝΑΚΙ	227
155	ΑΝΤΩΝΗΣ	229
156	ΨΑΡΟΚΟΚΚΑΛΟ	231
157	ΚΟΝΔΥΛΙ	232
158	Ο ΜΑΚΗΣ	232
159	ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ ΑΝΤΩΝΙΟΥ	233
160	ΧΑΡΑ	235
161	Ο ΚΩΣΤΑΣ	237
162	ΙΩΝΙΚΟΣ	238
163	ΤΟ ΡΟΔΙ	238
164	ΑΙΓΥΠΤΙΑΚΟΝ	239
165	ΣΑΝΤΟΥΙΤΣΑΔΙΚΟ ΑΥΘΕΝΤΙΚΟΝ	241
166	ΠΑΥΛΙΔΗΣ	243
167	ΜΠΑΛΑΤΣΟΥΡΑΣ	244
168	LUX	244
169	ENTY	245
170	Η ΣΤΡΟΦΗ	247
171	ΠΑΡΜΑΞΗΣ	249
172	ΤΡΙΓΩΝΑ ΠΑΝΟΡΑΜΑΤΟΣ ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ	250
173	Η ΑΓΑΝΑΚΤΗΣΗ	250
174	ΚΟΥΝΔΟΥΡΟΣ	251
175	Η ΜΠΟΥΓΑΤΣΑ ΤΟΥ ΠΑΠΠΟΥ	253
176	KANTINA BILLY'S	255



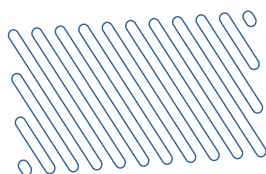
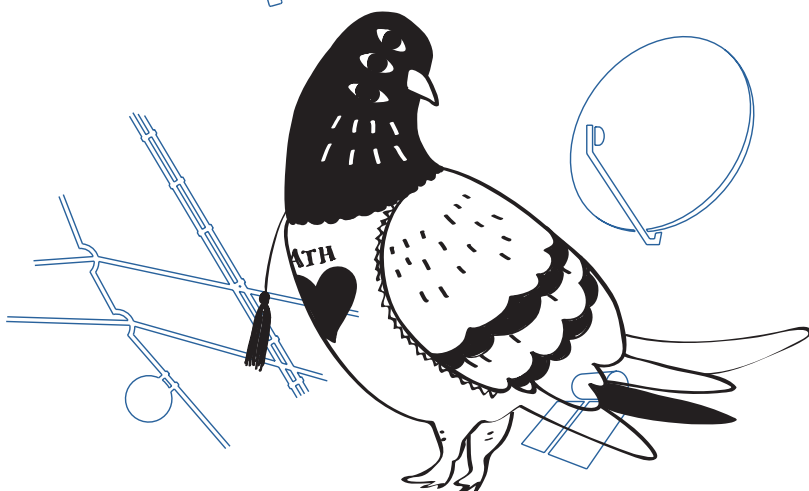
Λ
Ε
Τ
Ο
Υ
Ρ



KENTPO



ΟΜΟΝΟΙΑ
ΒΑΡΒΑΚΕΙΟΣ
ΕΞΑΡΧΕΙΑ
ΨΥΡΡΗ
ΚΟΛΩΝΑΚΙ
ΣΥΝΤΑΓΜΑ
ΚΟΥΚΑΚΙ
ΠΛΑΚΑ
ΚΕΡΑΜΕΙΚΟΣ
ΠΕΤΡΑΛΩΝΑ
ΓΚΑΖΙ
ΜΕΤΣ
ΜΕΤΑΞΟΥΡΓΕΙΟ
ΒΥΡΩΝΑΣ
ΜΟΝΑΣΤΗΡΑΚΙ
ΓΚΥΖΗ
ΑΜΠΕΛΟΚΗΠΟΙ
ΠΑΓΚΡΑΤΙ
ΚΥΨΕΛΗ
ΓΑΛΑΤΣΙ







001 ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΕΙΟ ΜΠΑΛΗΣ

○ 17

Ο πατέρας Μπαλής με καταγωγή από την ορεινή Φθιώτιδα υπήρξε γαλατάς πίσω στη δεκαετία του '60 και μοίραζε γάλα με το τρίκυκλό του στις γειτονιές της Αθήνας, πριν αποφασίσει μαζί με τον αδελφό του να ανοίξουν αυτό το ζαχαροπλαστείο που πλέον μετράει μισό αιώνα ζωής. Εδώ ο χρόνος μοιάζει σταματημένος σε άλλη εποχή, όπως και το είδος των γλυκών που έχουν στα ψυγεία. Έχουν σεράνο και νουγκατίνα που τρελαίνομαι και μου θυμίζουν τα γλυκά που τρώγαμε στην παιδική μας ηλικία όταν μας πήγαιναν οι γονείς μας τις Κυριακές στο ζαχαροπλαστείο μετά το μεσημεριανό φαγητό. Επίσης, το μεγάλο ατού του Μπαλή είναι η κληρονομιά που έχει αφήσει ο πατέρας στα γαλακτομικά. Το γιαούρτι του στο πηλίνο είναι από τα καλύτερα στην Αθήνα (τρελαίνομαι να βλέπω κάθε φορά που πάω εκεί τα παππούδια να κάνουν ουρές για το γιαούρτι), όπως και οι κρέμες και το ρυζόγαλο, αλλά μην αμελήσετε να δοκιμάσετε και τα σοκολατάκια του, την πάστα αμυγδάλου, τις τουλούμπες, τις μπλόπιτες και ό,τι άλλο έχει αυτό το καταπληκτικό ζαχαροπλαστείο.



Όταν άνοιξε το 1994 σχεδόν κανένας δεν ερχόταν στα Άνω Πετράλωνα, πέρα από κάποιους ελάχιστους μποέμ που είχαν ανακαλύψει τη γοητεία της γειτονιάς αυτής και έρχονταν για καμιά ταινία του Φασμίντερ στον Ζέφυρο. Το Θεραπευτήριο άνοιξε την πόρτα για όλους τους υπόλοιπους. Ξεκίνησε σαν ένα απλό καφενείο ουζερί στο ισόγειο του πατρικού σπιτιού της – ιδιοκτήτριας και τρομερής μαγειρίσσας – Σοφίας και εξελίχθηκε μετά το 2000 σε μια από τις πιο ωραίες ταβέρνες της Αθήνας με πελατεία από κάθε γωνιά της πόλης. Ο Παναγιώτης, ο άντρας της, ένας πληθωρικός και χαβαλετζής τύπος, φανατικός ψαράς, έφερνε τα ψάρια που έπιανε, η Σοφία έβαζε όλη την τέχνη της στα μαγειρευτά ημέρας και η κοσμοσυρροή ήταν απίστευτη. Το σπανακόρυζό της είναι όνειρο, τα σουτζουκάκια λες και έχουν ταξιδέψει από την Πόλη, η ταραμοσαλάτα της για Χρυσό Σκούφο, τα λαζάνια με κιμά σαν να τα έχει φτιάξει η μαμά σου. Όταν έρθουν καλά ψάρια, κάνει και κακαβιά μούρλια. Στο τέλος θα σε κεράσουν σμιγδαλένιο χαλβά ή ραβανί.



003 ΖΑΦΟΛΙΑΣ

○ 19

Δυο βήματα από τη Βαρβάκειο Αγορά υπάρχει, από το 1916, το τυροπωλείο του κυρίου Ζαφόλια. Ο χώρος ολάκερος εκπέμπει αέρα παλιάς Αθήνας και ο κύριος Δημήτρης, αν και θα μπορούσε να είναι πια συνταξιούχος, επιμένει να προσφέρει ολόφρεσκη φέτα και ανθότυρο, βούτυρο γάλακτος από τα λίγα και εκλεκτά τυριά από όλη την Ελλάδα. Οι ασπρόμαυρες φωτογραφίες στους τοίχους και τα τσίγκινα δοχεία με την επωνυμία Ζαφόλιας είναι τα μόνα στοιχεία που έχουν μείνει να μαρτυρούν πως κάποτε η οικογένεια αυτή διατηρούσε τυροκομείο στο χωριό Κρανιά της Πίνδου καθώς και άλλα δύο μικρά εργοστάσια παραγωγής τυριού στον Αγ. Κωνσταντίνο και στα Μέγαρα. Βέβαια, ο κύριος Δημήτρης κατάφερε μέχρι και τώρα να κρατήσει τις επαφές με τους παλιούς του συνεργάτες και τυροκόμους ώστε να μπορεί ακόμα και σήμερα να φέρνει γαλακτοκομικά προϊόντα δίνοντας έμφαση στην ποιότητα και προπάντων στη γεύση. Σκληρή φέτα από τη Σπάρτη και τα Καλάβρυτα, μαλακιά και βουτυράτη από το Άργος, φέτες δοχείου από τη Λάρισα και από τη Λέσβο, κοπανιστή από την Τήνο, παραδοσιακό κασέρι Λέσβου και Τρικάλων, κεφαλοτύρι και πεκορίνο Αμφιλοχίας, γραβιέρα από τα Χανιά της Κρήτης και από τον συνεταιρισμό της Νάξου, κατσικίσιο τυρί του Ιδρύματος Τοσίτσα από το Μέτσοβο και κεφαλογραβιέρα Αμφιλοχίας.





ΖΑΧΟΡΙΑΣ		
Πορτ. Αποστολές Καταψυγμένες		
ΔΕΥΤΕΡΑ	08:00	15:00
ΤΡΙΤΗ	08:00	15:00
ΤΕΤΑΡΤΗ	08:00	15:00
ΠΕΜΠΤΗ	08:00	15:00
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ	08:00	17:30
ΣΑΒΒΑΤΟ	08:00	17:00

ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ





004 ΚΩΣΤΑΣ

○ 23

Αν και με την πρώτη ματιά μπορεί να προσπεράσεις το μικρό και αδιάφορο στην εμφάνιση σουβλατζίδικο του Κώστα, μόλις θα δοκιμάσεις το σουβλάκι του, θα καταλάβεις ότι πρόκειται για έναν τυλιχτό θησαυρό. Η συνταγή αυτής της νοστιμιάς είναι απλή, όπως και όλα τα υπέροχα πράγματα σε αυτόν τον κόσμο. Τη μετέδωσε ο Κώστας στον συνονόματο εγγονό του που εξακολουθεί να φτιάχνει με τον ίδιο ευλαβικό τρόπο σουβλάκια και κεμπάπ από κρέατα εξαιρετικής ποιότητας συνοδεύοντάς τα πάντα από ωραίο πλήρες γιαούρτι, ντομάτες, κρεμμύδι και μαϊντανό μέσα σε αλάδωτη πίτα προσθέτοντας πάντα στο τέλος αλάτι και πάπρικα. Η τηγανητές πατάτες λείπουν εντελώς από αυτό το μαγαζί και ούτε κουβέντα να γίνεται για τζατζίκι μιας και, όπως λέει ο Κώστας, «καταστρέφει τελείως τη γεύση καθώς καλύπτει όλα τα υπόλοιπα υλικά». Τέλος, αυτό το πολύ ιδιαίτερο σουβλατζίδικο που υπάρχει από το 1948 -αρχικά ήταν στην οδό Αδριανού στην Πλάκα και στη συνέχεια μεταφέρθηκε στο σημείο που βρίσκεται σήμερα- διακρίνεται για την εμμονή του ιδιοκτήτη του στην καθαριότητα και την υγιεινή. Το μαγαζί λάμπει πραγματικά και ο Κώστας μαζί με τη γυναίκα και βοηθό του Πόπη φοράνε πάντα λευκές ποδιές, ενώ επιμένει να πιάνει χαρτονομίσματα και κέρματα με μία μεταλλική τσιμπίδα.



005 ΑΙΓΙΝΙΤΙΣΣΑ

Είναι λίγα τα ιχθυοπωλεία της Αθήνας που μπορώ να εμπιστευθώ ότι θα βρω ολόφρεσκα ψάρια και θαλασσινά ψαρεμένα από τα δικά μας νερά. Εδώ βρίσκω σπάνια ψάρια όπως οι κατσούλες, που οι ψαράδες τις συναντούν μόνο στα νερά γύρω από την Αίγινα, καραβίδες και γαρίδες από την Κύμη, χταπόδια, σουπιές και καβούρια από την Καβάλα, μέχρι και αυγά μπακαλιάρου, γλώσσες από το Πόρτο Χέλι, πεσκανδρίτσες από τον Σαρωνικό, ροφό, σφυρίδα και φαγκρί παραγαδίσιο από τη Νάξο, αστακό από τη Σκύρο και χριστόψαρα από τον Πόρο. Αξίζει η βόλτα μέχρι εδώ.

Φιλολάου 142
Παγκράτι

Τηλ. 210 75 19 314

○ 24



006 ΜΑΙΡΟΥΛΑ

Εμβληματικό μαγειρείο της Κυψέλης, στέκι πολλών ηθοποιών από τα γειτονικά θέατρα, παλιών αστών της περιοχής, ποιητών, συγγραφέων και τραγουδιστών. Η φοβερή κυρία Μαίρη έχει καταφέρει με το ταμπεραμέντο της αλλά κυρίως με τη μαγειρική της δεινότητα να συγκεντρώσει όλους αυτούς και να δημιουργήσει ένα σπιτικό κλίμα που θυμίζει τα παλιά λογοτεχνικά καφενεία της Αθήνας. Τα κεφτεδάκια της είναι φημισμένα, αλλά και το σπανακόρυζο, ο μπακαλιάρος, οι αγκινάρες αλά πολίτα, οι μακαρονάδες, οι σούπες και τα όσπρια.

Ύδρας 2
Κυψέλη

Τηλ. 210 82 29 239