

## ΦΑΝΗ ΜΕΖΕ

# Ο Χολαργός έχει το... fun (μεζεδοπωλείο) του

Κυριακάτικα μεσημέρια στην ηλιόλουστη αυλή, ανοιξιότικες βραδιές με άρωμα νυχτολούλουδου και πεντανόστιμα μεζεδάκια από κάθε γωνιά της Ελλάδας, συνοδεία εκλεκτών κρασιών και αποσταγμάτων σε ένα σούπερ παρεϊστικό μεζεδοπωλείο.

Μια παλιά, γλυκύτατη μονοκατοικία στον Χολαργό έχει μετατραπεί, εδώ και δύο χρόνια, σε ένα κεφάλτο «μεζεδοπωλείο», όπως μας ενημερώνει η ξύλινη ταμπέλα της με σήμα τον παχουλό, χαμογελαστό γάτο. Στον φράχτη της σκαρφαλώνουν γιασεμιά που μοσχοβολούν τα ανοιξιότικα μεσημέρια, τα παρτέρια της στολίζονται με χρωματιστά γεράνια και γαρδένιες, η αυλή της είναι στρωμένη με ψηφιδωτό βοτσαλάκι.

Μέσα, το τζάκι ανάβει τους χειμώνες και τα ψυχρά βράδια και φτιάχνει ατμόσφαιρα που ταιριάζει γάντι με τα νοσταλγικά λαϊκά και ρεμπέτικα στα ηχεία, τα ζεστά χρώματα στους τοίχους και τις αφίσες του παλιού ελληνικού κινηματογράφου που τους στολίζουν.

Στην ανοιχτή κουζίνα, ο μάγειρας... πειράζει συνταγές και φτιάχνει μεζεδάκια με υλικά από κάθε γωνιά της Ελλάδας: παίρνει ταλαγάνι από τη Μάνη και το σετάρει με χειροποίητη μαρμελάδα από ντοματίνια.

Γεμίζει τραγανές πίτες με πικάντικο παστοურμά από τον Αραπιάν. Βουτάει τα κεφτεδάκια του σε ούζο, φέτα και ντομάτα, να γίνουν σαγανάκι. Καραμελώνει κρεμμύδια για τη φάβα. Και μεθάει τα μανιτάρια σε κρασί, με θυμάρι και λεμόνι.

Φτιάχνει, όμως, και αυθεντικό μπουγιουρντί σαλονικιώτικο (χωρίς... πείραγμα αυτό) και πεντανόστιμα κολοκυθάκια στο τηγάνι και ζουμερά καπνιστά μπριζολάκια και μπιφτέκια στη σχάρα και καγιανά που σε ταξιδεύει γραμμή στα παιδικά σου χρόνια.

Όλα αυτά, βέβαια, δεν θα ήταν δυνατόν να κατέβουν ξεροσφύρι. Το μενού συμπληρώνει μια εκλεκτή ποικιλία ούζου και τσίπουρου: Μυτιλινιό Πλωμάρι, χιώτικη Απαλαρί-

να, η δυσεύρετη ετικέτα από τη Λέσβο που λέγεται Κέφι, βορειοελλαδίτικο Μπαμπατζίμι και Κατσάρος από τον Τύρναβο είναι μερικές από τις επιλογές. Το κρασί είναι επίσης μια ολόκληρη ιστορία μόνο του. Δοκιμάστε το ροζέ από τη Ζίτσα ή το λευκό της Λήμνου και θα μας θυμηθείτε. Και οι λάτρεις της μπίρας, όμως, δεν θα μείνουν παραπονεμένοι: οι ελληνικές μικροζυθοποιίες κάνουν αισθητή την παρουσία τους, δίπλα σε πιο γνωστά ονόματα.

Το τέλος είναι πάντα γλυκό, με παγωμένο κορμό από σοκολάτα γάλακτος, γλυκό του κουταλιού ή ένα σφηνάκι κωνευτική μαστίχα.

Οι έχοντες πιστιρίκια θα χαρούν να μάθουν πως η αυλόπορτα που κλείνει εξασφαλίζει... την ψυχία τους, όσο εκείνα εξερευνούν με ασφάλεια και περίσσιο κέφι κάθε πιθανή και απίθανη γωνιά της αυλής, παίζουν με τις γάτες που λιάζονται κάτω από τις καλαμιές στο πλάι της ή περιεργάζονται τον λαχανόκηπο στο πίσω μέρος της.



### Φάνη Μεζέ

Ασπασίας 91, Χολαργός, τηλ.: 210 6511124

Στάση μετρό: Χολαργός (περίπου 300 μέτρα)

Ωράριο λειτουργίας: Τρίτη-Σάββατο

από τις 16.00 ως τα μεσάνυχτα.

Κυριακή 12.00-18.00 (Δευτέρα κλειστά)

