

Ήταν αυτό που οριοθετείται, ως επαγγελματικό γεύμα. Business lunch εις την γλώσσα του Σαιξπήρου. Καμιά φορά δε, δεν είναι ούτε το ένα, μήτε το άλλο, μα κάτι τέτοιο δεν είναι καθόλου κακό.

Ένα τέταρτο από υποχρέωση, δυο τέταρτα από περιέργεια και ένα τέταρτο από επιθυμία συνέθεσαν το όλον των λόγων που με οδήγησαν εκεί. Παρασκευή μεσημέρι. Αθήνα με χαμηλές θερμοκρασίες. Ουρανός βαρύς. Που και που λεπτές σταγόνες.



Ευρύτερη περιοχή Κολωνακίου, κι όπως γνωρίζουν οι μεταπολεμικοί αυτόχθονες, μέρα Λαϊκής. Ώρα 13:30, η αγορά σφύζει από ζωή. Κινητικότητα, κι' ανάμεσα στα έξυπνα των πωλητών, κυρίες και οικιακοί βοηθοί, ηλικιωμένοι και νεότεροι, ντόπιοι και αλλοδαποί. Λαός και Κολωνάκι τω όντι. Πολύχρωμο, πολύβουο μελίσσι, που θάγραφαν και οι λογοτέχναι.

Λίγα μέτρα παρακεί πριν από 48 Απριληδες, μερικοί χαμηλόβαθμοι ένοπλοι ένστολοι, εισέβαλαν στο διαμέρισμα του Έλληνα πρωθυπουργού και τον συνέλαβαν δίκην κακοποιού.

Δεν έχει να κάνει που ο Ρένος Αποστολίδης τον είχε περιγράψει ως «*Παναγιωτάκη φιόγκο και της φιγούρας αρχηγό*».

Χωρίς να σημαίνει ότι συγγραφέας είχε απαραίτητα άδικο, η ηθική εκείνου του, για δεύτερη φορά, υπηρεσιακού προέδρου της Ελληνικής κυβερνήσεως (για εικοσιδύο μέρες το '45, μόλις για 18 νύκτες εικοσιδύο χρόνια αργότερα, το '67), ήταν σαφώς ανώτερη αρκετών που ακολούθησαν. Το αυτό και για την καλλιέργειά του.

Κι ας είχε πεί εκείνα για τους Παρθενώνες περί το Μακρονήσι. Στο φινάλε, ήταν ο μοναδικός από το κόμμα του, που το '82 υπερψήφισε το νομοσχέδιο περί Εθνικής Αντίστασης και, εκεί στο ίδιο διαμέρισμα που είχε συλληφθεί το '67, ξεψύχησε από καρδιακή ανακοπή το '86.

Τέλος πάντων, το θέμα μας δεν είναι αυτό. Περπατώντας, εντοπίζω το εστιατόριο όπου είμαι προσκεκλημένος, η ταυτότητα του οποίου δεν θα μας απασχολήσει, και

φτάνω ακριβώς στην ώρα μου. Το γεγονός ότι για τα επόμενα 60 λεπτά κατέφθαναν συνδαιτυμόνες χρεώθηκε, ως συνήθως, στις κυκλοφοριακές συνθήκες, στις ελλείψεις θέσεων για στάθμευση και όλα τα πρωτότυπα, συναφή.

Η θέση μου στην αίθουσα, δίνει οπτική επαφή με την ζώσα Λαϊκή και ακόμα χειρότερα, καθώς η θύρα ανοιγοκλείνει, περνά μέσα ξεδιάντροπα αυτή η μυρωδιά αποπλάνησης των καλαμακίων που ψήνονται, ακριβώς απέναντι, πάνω από μια περήφανη θράκα, ανεμίζοντας την παραδοσιακή τους τσίκνα. Καθώς η ώρα περνά και η μέρα δεν μου είχε δώσει την ευκαιρία να τραφώ, ξεγελάω την πείνα μου με ποσότητα τινά αφρώδους οίνου.

*«Πως και βγήκες από το καβούκι σου;»* ερώτησε με τρόπο καλό συμπαθής μου φιγούρα, εξ αριστερών (μα σαφώς εκ δεξιών, όπως μας αντικρίζουν), μόλις κάτσαμε στο τραπέζι. *«Που και που βγαίνω, ώστε να αντιλαμβάνομαι ότι καλά κάμω, που δεν βγαίνω συχνότερα»* απήντησα, ελπίζοντας ότι απευθύνθηκα εις εκείνον το ους το οποίον εξακολουθεί να εργάζεται, διότι εγνώριζα ότι κάποιος από τα δυο δυστροπεί.

Συνήθως τέτοιου είδους εκδηλώσεις, εκκινούν με ένα καλοσώρισμα του επικεφαλής των προσκαλούντων. Λέγονται και λίγες λέξεις ώστε να καλυφθεί και ο χαρακτηρισμός business. Καμιά φορά δεν είναι και τόσο λίγες, ενώ συχνά δεν έχουν κάποια ιδιαίτερη σημασία. Είναι όμως κομμάτι της διαδικασίας και οφείλεις να το σεβαστείς. Ούτε να στέλνεις SMS, ούτε να στήνεις κουβεντούλα με τον δίπλα, όταν ο άλλος, όρθιος, λέει ότι έχει να πεί.

Και λίγο αργότερα, μόλις ολοκληρώθηκε το σύντομο λογίδριο, άρχισε το σερβίρισμα.

Αντιγράφω επακριβώς και πιστά από το Degustation Menu:

Πρώτο πιάτο: DUCK & FREGULA. Home Smoked Duck / Fregula Pasta / Basil /Lemon Jelly / Red Fruit Coulis/ Spinach Veloute / Dijon Mustard Sorbet.

Δεύτερο: BLACK VENERE. Black Venere Rice / Passion Fruits / Mascarpone – Curry Cream / Pineapple – Colandier Puree/

Τρίτο: ROGER RABBIT 7 HOURS. Rabbit 3Ways From Rethimno Crete / Filet – Red Wine Sause – Trumpets Mashrooms – Pearl Onions / Front Lega A Rellets – Toasted Bread – Gherkins – Beetroots Puree / Back Lega – Open Ravioli – Seed Mustard Dijon -Broth.

Pre-dessert: CHOCOLATE. Chocolate Dacquoise – Cremeux – Crunchy – Sause – Disc / Passion Fruits / Mango.



