



## Βόλβη:

### Το αυθεντικό τυλιχτό σουβλάκι βρίσκεται στην είσοδο της κρεαταγοράς



Αν αύριο κάναμε εκλογές για το πιο αγαπημένο σνακ στη χώρα, νομίζω ότι θα ξέραμε όλοι τον νικητή, πριν πάμε καν στην κάλπη. Το σουβλάκι θα ήταν ο μόνος υποψήφιος ο οποίος θα σάρωνε παμπηφεί και θα ένωνε τους ψηφοφόρους, αντί να τους διχάζει. Το αμείλικτο ερώτημα όμως που τίθεται, έχοντας ως δεδομένο ότι αυτό το λαοφιλές έδεσμα κακοποιείται καθημερινά στον βωμό του εύκολου κέρδους, είναι που θα βρούμε την αυθεντική εκδοχή του.

Ομολογουμένως, λίγα είναι στην Αθήνα εκείνα τα στέκια που προσφέρουν το σουβλάκι-συγκίνηση. Πλέον, όμως σε αυτή την επίλεκτη, για μένα, γαστρονομική dream team, έρχεται να προστεθεί η Βόλβη. Το εν λόγω φαγάδικο (την αγαπώ αυτή λέξη, ειδικά όταν τη συγκρίνω με τον ξενέρωτο όρο street food spot) βρίσκεται στην είσοδο της κρεαταγοράς, δηλαδή εκεί ακριβώς που πρέπει. Ιδιοκτήτης του είναι ο Άρης Δούκας, που πολλοί ίσως να τον γνωρίζετε από το Noel και το Mr. Fox, αλλά εγώ είχα την τύχη να φάω και να συζητήσω μαζί του πολλές φορές για φλέγοντα θέματα γαστρονομικού ενδιαφέροντος – ένα από αυτά ήταν το που θα απολαύσουμε το καλύτερο σουβλάκι στην πόλη.

Φαντάζομαι, λοιπόν, ότι ήταν ακριβώς αυτό το ερώτημα, το οποίο εξελίχτηκε σε επιθυμία και μετουσιώθηκε στη Βόλβη. Όσο το σκέφτομαι, τόσο πιο σίγουρη είμαι τελικά, καθώς ότι θα δοκιμάσετε από το νέο στέκι είναι αυτό που του αρέσει κι έχει εξυμνήσει ουκ ολίγες φορές στο παρελθόν. Εδώ, θα βρείτε καλαμάκι χοιρινό και σουτζουκάκι σε τρεις εκδοχές: με το κομμάτι,

τυλιχτό σε αφράτη πιτούλα-όνειρο και (για τις μεγάλες πείνες) σε μερίδα. Το τυλιχτό, το οποίο είναι και η πιο δημοφιλής επιλογή, στην πλήρη εκδοχή του περιλαμβάνει πέρα από το κρέας της επιλογής σας ντομάτα, κρεμμύδι, μαϊντανό, αλάτι και ρίγανη, ενώ για να «γλιστράει» που λέει και ο θυμώσοφος λαός μπορείτε να επιλέξετε είτε μουστάρδα (τη λατρεύω στο σουτζουκάκι) ή τη φανταστική, χειροποίητη σως πάπρικας, με ψητές πιπεριές Φλωρίνης.

Ψήστης είναι ο Καβαλιώτης μάστορας Τάσος Περδίκης (τα ολόφρεσκα κρέατα ψήνονται στα κάρβουνα) και οι τηγανιτές πατάτες, καθώς και η φριτέζα αποτελούν ορθά είδη προς εξαφάνιση – πώς να το κάνουμε, δεν έχουν θέση σε ένα ποιοτικό τυλιχτό κι αυτό το ξέρουν καλά στη Βόλβη. Για να προλάβω τις ερωτήσεις σας, η εν λόγω «γιατρός της πείνας» χρωστά το όνομά της στην ταινία «As Περιμένουν οι Γυναίκες» του Σταύρου Τσιώλη, εκείνη την απίστευτα σουρεάλ ιστορία τριών ανδρών, η οποία περιγράφει ξεκάθαρα το κουτρουβάλημα του έθνους. Και ναι, δεν υπάρχει χώρος να κάτσετε για να φάτε κι ούτε θα υπάρξει δηλαδή, γιατί κάποια πράγματα γίνονται στο πόδι (κυριολεκτικά), χωρίς αυτό να επιδρά στη γευστική ηδονή που μας χαρίζουν. Απεναντίας. Την τονίζει.

