



CURSUSWEEK OP KRETA

Iets bijleren in een vreemd land en er meer van dichtbij zien dan een strandstoel en een gereserveerde handdoek, dat heet met een hip (en haast onuitspreekbaar) woord 'experctation'. Drie vriendinnen trokken naar Kreta om er naast Minotaurus-mythes en luilekkerlessen ook wat cursussen Grieks eilandleven mee te pikken.

TEKST EN FOTO'S INGEBORG DELEYE



gIds
EXPERCTATION
OP EEN
EILAND

R
REIZEN

GRIEKENLAND
ATHENE
HERAKLION
KRETA

gIds

CURSUSWEEK OP KRETA

V

Vliegen op de Kretenzische hoofdstad Heraklion was achteraf gezien logischer geweest, maar we hebben de lokroep der lowbudgetmaatschappij niet kunnen weerstaan. Zo komt het dat we op een broeierige nazomerse zondag honderd kilometer vanuit Chania langs de noordkust van Kreta tuffen met een gehuurd stadswagentje. De radio blijkt vastgeroest op een lokale bouzoukzender, de geiten op de bergflanken van het eiland brengen nog wat extra sfeer. De hele rit is een Grieks plaatje, al zweren we bij een volgend bezoek aan Kretenzische bergen een jeep met paardenkracht te reserveren – bij elke helling vrezen we dat het wagentje er de brui aan zal geven. Een slingerend en steil bergpad voert ons uiteindelijk toch veilig naar Achlada, een verlaten bergdorpje twintig kilometer ten oosten van de hoofdstad.

GRENZELOOS GASTVRIJ

Daar baten Marcos Mourtzanakis, zijn vrouw Smaro, zoon Valerianos (Valéry voor de vrienden) en hond Bag een kleinschalig ecohotel uit. Marcos trok sneeuw witte huisjes op in de bergen rond Achlada, op de grond waar Smaro ooit opgroeide. Onze auto staat nauwelijks gepar-

keerd, of we worden met alle kalimera's van de wereld begroet en naar het salon geleid voor een welkomstkoffie. Het zal niet de laatste zijn: de Griekse gastvrijheid kent ook op de eilanden geen grenzen. De hartelijke Griek met Libanese roots steekt meteen van wal met wat Kretenzische geschiedenis: Marcos wil zijn gasten met workshops of rondleidingen bijbrengen wat hij de 'echte' Griekse cultuur noemt. Daar horen een zwerm zwaarlijvige Russen die zich op een buffet van spaghetti, frieten en kippennuggets storten ongetwijfeld niet bij.

We logeren een week in een van de villa's, terwijl we er elke dag op uittrekken voor wat de reisontwikkeling van ons leven moet worden. De gastheer stelt ons een aantal workshops voor. Of onze voorkeur naar honing-, olijfolie-, marmelade- of herderscursussen gaat? Mijn vriendinnen en ik kunnen op ongeveer elk vlak wel bijleren, dus we laten de gastheer naar hartenlust plannen, maar een dag aan het mooie zwembad en een relaxed uitstapje naar de zee moet ook in ons schema.

BOZE PUPPY

Achlada was ooit een bruisend Grieks bergdorp, tot het toerisme op Kreta toesloeg en het merendeel van de jonge bergbewoners naar lageregelegen kustdorpen als Agia Pelagia joeg. Daar krioelt het nu van de taverna's en parasolverhuurders aan het strand. Op enkele diehards na is Achlada een spookdorp geworden.

Wanneer we de verlaten straten van het dorp enkele dagen later willen verkennen, worden we achternagezeten door achtereenvolgens een (boze) puppy en de voltallige overgebleven bevolking van Achlada. De vrouw die ons uiteindelijk van de hond redt, staat erop ons in het lokale café op een Griekse koffie te trakteren. De zogeheten dorpskroeg huist in het tuintje

van een van de zeldzame bewoonde huisjes: plastic tuintafel, regenboogparasol en stoelen die uit de keuken worden aangesleept, dat genre. Er zitten drie mannen te kaarten, de vier vrouwen roken als schoorstenen en vertellen over de gloriejeden van het dorp en hoe succesvol hun zonen en dochters die taverna's daarbeneden uitbaten, terwijl ze ons met verse vijgen en Griekse koffie overladen. Dit is niet de eilandsfeer met witte huisjes en blauwe daken, maar authentieker dan de dorpsoudste die met hoofd- doek en typische zwarte schortjurk zit te knikkebollen, maken ze ze niet meer.

DE HERDER

Ook Manolis is een van de volhouders in Achlada. De schapen- en geitenherder woont op wat ooit het dorpsplein moet hebben voorgesteld, maar houdt zich overdag vooral schuil in zijn hutje in de bergen. Gastheer Marcos stelt voor om de herdershut te bezoeken en met de lokale beroemdheid kennis te maken. Met lang haar en een baard – zijn broer is overleden, drie maanden losgeslagen haargroei symboliseert hier rouw – verwelkomt de herder ons zoals ook de echte Kerstman dat zou doen. We worden met koekjes, druiven en kaas overladen. En voor we het weten, zitten we raki te hijsen om 10 uur 's ochtends – ook dat is bijleren.

Ik zou het Nieuw-Grieks machtig moeten zijn, maar het Kretenzische dialect van Manolis tart elke verbeelding, dus helpt gastvrouw Smaro wat tolken. Manolis vertelt hoe de crisis op zijn 200 schapen en 250 geiten heeft ingehakt. Hoe hij het voedsel voor zijn vee tegenwoordig altijd vooraf moet betalen, waardoor de dieren het met minder eten moeten doen en de opbrengsten van melk en vlees ook lager zijn. Manolo schudt het hoofd, maar fleurt op als we hem naar »



ZELFS OP BEAUTYVLAK WORDEN WE HIER BIJGESCHOOLD:
DE DAG DAT DE RIMPELS DOORBREKEN, KAN ALLEEN
BIJENWAS NOG SOELAAS BIEDEN

Kleurrijke bijenkasten in de Kretenzische heuvels.



gIds

CURSUSWEEK OP KRETA



zijn bijzondere beroep polsen. Hij ratelt hoe hij soms in de hut slaapt, als er lammetjes of geitjes geboren moeten worden. Hoe hij van die vrijheid geniet, hoe raki hem 's winters tegen de koude beschermt en hoe fier hij op zijn kleinkinderen is. We zien Manolis later op de week nog een paar keer terug, als hij ons in de kusttaverna van zijn zoon uitnodigt en voor vertrek nog een geschenk komt brengen.

OPENBEDRIJVENWEEK

Op de eerste officiële workshopdag heeft Marcos een afspraak met imker Vasilis geregeld. Ons enthousiasme is aanvankelijk matig – bijen hebben we in de lagere school ook al wel gezien – en groeit niet wanneer alle vestimentaire moeite van die ochtend voor niets blijkt. De jonge Griek raadt ons aan ons nog ongebruinde lijf volledig met kleren te bedekken. Lange broek, lange mouwen, kousen om de enkels: we zweten ons te pletter, en dan moet de verwachte schoolse uiteenzetting over bloemetjes en bijtjes nog

WE WORDEN MET KOEKJES, DRUIVEN EN KAAS OVERLADEN. EN VOOR WE HET WETEN, ZITTEN WE RAKI TE HIJSEN OM 10 UUR 'S OCHTENDS

komen. Een vrolijke jeeprit door de Kretenzische bergen – Vasilis wordt al gauw als Vasilinis aangesproken – maakt veel goed, en de uiteindelijke locatie ongeveer alles.

Tientallen roze, groene, blauwe en gele bijenkorven steken fel af tegen het dorre Kretenzische berglandschap, en in de hele omtrek is geen hotel of toeristenkudde te zien. Het zicht is prachtig, de manier waarop de jonge imker over zijn bijen vertelt is vergiliaans. We krijgen, met nog een extra imkerkap ter bescherming,

een interactieve rondleiding en schrapen honing van de raten. Zelfs op beautyvlak worden we hier, te midden van het grote niets in de dorre Kretenzische bergen, bijgeschoold: de dag dat de rimpels doorbreken, kan alleen bijenwas nog soelaas bieden, weet Vasilis.

Later op de week worden we op dezelfde manier door een lokale marmeladefabrikant in zijn ambachtelijke fabriekje rondgeleid – om uiteindelijk met een maag vol marmelade weer aan het zwembad te belanden. Op vrijdag volgt ten slotte nog een soortgelijke, trotse rondleiding door de lokale olijfoliesjeik. We grinniken met de benzinepompen in de olijfoliefabriek, maar omdat september buiten het oogstseizoen valt, is in het fabriekje zelf weinig te beleven. Na het derde bezoek aan een lokale producent hebben we het met de openbedrijvenweek wel gehad. Al is het maar om niet helemaal opgeblazen naar huis te moeten. Honing, marmelade en olijfolie, daar gaat een mens zijn keelgat al eens van dichtplakken. »



RECEPT: MOUSSAKA

INGREDIËNTEN (12 PERSONEN)

1,5 kg rundergehakt, 500 g geconcentreerde tomatenpuree
1 grote rode ui, peper, zout, nootmuskaat, kaneelpoeder, 1 kaneelstokje
3 peperbollen, 3 kruidnagels, olijfolie, 10 kleine aubergines (of 5-6 grote)
10 grote aardappelen, kaas, paneermeel, 1 ei, 20 el bloem
15 el smout (dierlijk vet), 800 g gecondenseerde melk

BEREIDING

1. Snipper de ui en doe de stukjes in een pan. Voeg olijfolie toe tot alle stukjes onderstaan en voeg het kaneelstokje, 3 peperbollen en 3 kruidnagels toe. Laat het mengsel sudderen tot de ui glazig is.
2. Snijd ondertussen de aubergines in dikke plakken en bewaar ze in een kom zout water. Snijd de aardappelen in plakjes.
3. Voeg het gehakt toe aan de gestoofde ui en meng goed. Breng op smaak met peper en zout en stoof het gehakt gaar. Voeg het tomatenconcentraat toe en een scheut water, en laat 20 minuten sudderen op een laag vuurtje.
4. Bestrooi de plakjes aardappel en aubergine flink met zout. Bak ze in olijfolie: de aubergines mogen licht verkleuren, de aardappelen mogen wat langer garen. Laat uitlekken op keukenpapier.
5. Maak bechamelsaus. Smelt de smout met een snuf zout en wat nootmuskaat en maak een roux met de bloem. Meng de gecondenseerde melk met evenveel lauwwater. Voeg het mengsel toe aan de egale roux. Blijf roeren en leng eventueel aan met warm water. Breng op smaak en roer ten slotte het losgeklopte ei door de saus.
6. Schik de moussaka in een ovenschaal. Begin met een laag paneermeel op de bodem, zodat alle overtollige olie wordt opgenomen. Daarna volgt een laag aardappel – aubergine – vleessaus (met schuimspaan, vis ook de peperbollen eruit) – een dun laagje kaas – aardappel – aubergine – een dikke laag bechamelsaus. Werk af met kaneelpoeder en geraspte kaas.
7. Laat gedurende 15 à 20 minuten garen in de oven op 180 °C, tot de kaas een goudkleurige korst vormt.

PROEVEN EN KOKEN

Interactiever is de kookles waarvoor gastvrouw Smaro ons halfweg de week in haar keuken uitnodigt. Zij en haar huishoudster hebben een patent op de lekkerste moussaka van de streek, en stellen ons voor om samen met hen het avondmaal te bereiden. We onthouden dat we maar beter vierhonderd gram (!) smout gebruiken in plaats van boter, dat we zowel de aubergine- als de aardappelplakjes in olijfolie mogen frituren en dat kaneel een essentieel ingrediënt is. Dat Jeroen Meus courgettes en wortelen aan zijn moussaka toevoegt, snappen ze niet. De Kretenzers gaan er prat op de gezondste eters van Europa te zijn, dus we stellen geen advies in vraag.

Smaro en de huishoudster willen ons nog een tweede gerecht aanleren, en stellen ons *boubouristous* voor, een mooier woord voor ordinaire slakken. De Griekse vrouwen zoeken ze aan het eind van de winter, na de laatste regenbuien, eigenhandig in de bergen en voeden ze vijf dagen thuis met bloem, brood en pasta. ‘Om ze te reinigen.’ Dat is dan toch al dat.

Nog geen tien minuten later doet de allerlaatste slak nog een wanhoopspoging zich uit het kokende water te bevrijden, tot Smaro ze met een houten lepel de genadeslag toedient. De slakken worden geserveerd met wijn-azijn, rozemarijn en veel zout – we smullen uit beleefdheid, maar geen van ons heeft ze intussen thuis nog eens klaargemaakt.

BLIJVEN PLAKKEN

We hebben in die leerrijke vakantieweek achteraf gezien vooral verschrikkelijk veel gegeten en gedronken: moussaka, slakken, pure olijfolie, sloten Griekse koffie en – vooral – raki op momenten van de dag waarop dat eigenlijk niet hoort. We hebben tussendoor ook aan het