



Lychnari

Verkenningen in het Griekenland van nu

Winter 2024/25 - nummer 4
Losse nummers € 14,99
www.lychnari.nl



**De Dafni-druif
houdt stand**

**Een klassieker
op de kersttafel**

Kerstpuzzel no 15

**Louis de Bernières
spreekt zich uit**

GR-DE, moeilijke relatie

Yannis Boutaris herdacht

Lefteris Papadópoulos geëerd

Charoúpia,
terug van weggeweest

Lychnari verschijnt vier maal per jaar en wordt uitgegeven onder verantwoordelijkheid van de Stichting Adamantios Korais, gevestigd in Amsterdam. In deze Stichting werken samen: de opleiding Nieuwgrieks van de Universiteit van Amsterdam, het Nederlands Genootschap voor Nieuwgriekse Studies, het Griekenlandcentrum van de Universiteit Gent en andere Griekenlanddeskundigen. De Stichting benoemt de redactie, die verder onafhankelijk is, en besteedt de feitelijke uitgeverswerkzaamheden en de abonnementsadministratie uit aan Bureau Boudewijn Boer. Meer over *Lychnari* en over de Stichting Adamantios Korais en haar naamgever is te vinden op www.lychnari.nl.

Verantwoordelijkheid

De artikelen geven opvattingen weer van de auteurs en niet noodzakelijkerwijs van de redactie. Niets uit deze uitgave mag zonder voorafgaande toestemming van de uitgever worden openbaar gemaakt of vervelvoudigd. De uitgever heeft geprobeerd van alle afbeeldingen de rechthebbenden te achterhalen en in te lichten. In geval de vermelding van eigenaar of copyright desondanks onjuist of onvolledig is, wordt de eventuele rechthebbende verzocht contact op te nemen met de uitgever.

Redactie

Patrick Gouw, Inge Manousakis-
Van Bommel, Wim Oudshoorn,
Marietje Wennekendonk.

Kaartwerk

UvA-Kaartenmakers

**Vormgeving, opmaak,
uitgave en advertenties**

Bureau Boudewijn Boer, De Berchein 5,
8702 CX Bolsward, +31(0)6 25 485 318,
bureau@boudewijnboer.nl
www.lychnari.nl

Redactieadres

Marietje Wennekendonk, Oostzijde 260,
1508 ES Zaandam, +31(0)6 27 472 428,
marietje.wennekendonk@attica.nl

Drukwerk

Grafistar

Verspreiding

Vogelaar

Abonnementen

Nieuwe abonnementen kunnen aangemeld worden via www.lychnari.nl. Het abonnement kan elk moment ingaan en wordt automatisch verlengd, tenzij 1 maand voor vervaldatum schriftelijk of per e-mail bericht van opzegging is ontvangen. Het abonnementsgeld dient bij vooruitbetaling te worden voldaan. Abonnementenadministratie: Boudewijn Boer, +31(0)6 25 485 318, bureau@boudewijnboer.nl Abonnementenprijs per jaar (4 edities): Nederland: € 59,95; overige landen: € 69,90. Losse nummers: € 14,99; inclusief btw, administratie- en verzendkosten Nederland: € 19,62; overige landen € 25,99.

ISSN 0921-3597

Omslag

Foto: Douwe Laansma



Lychnari

Inhoud Περιεχόμενο

Verkenningen in het Griekenland van nu

4 Van armeluisvoedsel tot superfood |

De peulen van de johannesbroodboom werden

altijd voor uiteenlopende producten gebruikt.

Douwe Laansma ging op zoek naar wat er heden ten

dage nog mee gedaan wordt.

12 Mariël Hacking biedt auteurs rust en

ruimte | In Méthana volgde Wytske Roodbergen in

september een schrijf- en yogaretreat en daar doet ze

verslag van.

16 Beladen betrekkingen | De Grieks-Duitse

verhoudingen zijn beter dan ooit, maar historische

kwesties en de migratieaanpak blijven de omgang

tussen beide landen parten spelen, zo analyseert

Patrick Gouw.

21 Matiës | Skyros blijft liever ‘onderontwik-

keld’ | De bewoners van dit eiland verzetten zich

tegen plannen om het eiland toeristischer te maken,

zag **Yorgos Lialios | Hoe ziet de ideale school**

eruit? | Eliza Synadinou sprak met architecten van

vier architectenbureaus die vertelden over de door

hen ontworpen schoolgebouwen. **| Het logo van**

ons geluk | Takis Theodoropoulos beschrijft

het gedoe rond het logo van de nieuwe metro in

Thessaloniki.

26 De gebroeders Manakis, pioniers van de

cinema op de Balkan | Hans Verheij vertelt

over de avontuurlijke gebroeders die bepalend

zijn geweest voor de Griekse fotografie- en

filmgeschiedenis.

32 Hier Thessaloniki | De katholieke

begraafplaats van Thessaloniki |

Tasos Papadopoulos beschrijft een aantal bijzondere

grafmonumenten op deze oude begraafplaats.

36 In memoriam | Yannis Boutaris |

Op 9 november jongstleden overleed op 82-jarige

leeftijd de iconische wijnmaker en ex-burgemeester

van Thessaloniki. **Patrick Gouw** belicht wat de

betekenis van deze flamboyante man geweest is.

38 Louis de Bernières | De schrijver van onder

meer *Captain Corelli's mandoline* heeft een haat-

liefdeverhouding met Griekenland, zo vertelde hij aan

Katinka Magusin die hem interviewde over zijn werk.

42 Lesvos, eiland van olijven, vogels en

orchideeën | Dirk Raes leidt al jaren in natuur

geïnteresseerde toeristen rond op het eiland en heeft

er prachtige foto's gemaakt.

46 Lied | Hommage aan een tekstschrijver |

In september vond er een groot concert plaats in het

Atheense *Kallimármaro*-stadion, een ode aan Lefteris

Papadópoulos. **Marietje Wennekendonk** was erbij en

vond het een historische belevenis.

50 Uit de Griekse keuken | Hoogje-laagje, de

charme van pastítsio | Zet met Kerst eens een

Griekse klassieker op tafel, raadt **Wim Oudshoorn** aan.

52 Kerstpuzzel | Zoekplaatjes | Gedeelten van

foto's van alledaagse Griekse zaken, raden maar!

54 Dafni-druif van de Minoïsche tijd tot nu |

Dankzij wijnmakers Lyrarakis op Kreta overleefde

een van de oudste druivensoorten. Hoe ver de

geschiedenis ervan teruggaat zag **Ruud Heuser** in het

archeologisch museum van Chaniá.

59 Boeken | Het Eiland, een Griekse

liefdesgeschiedenis, **Mark Klein | Signaleringen**

60 Ongezien werk | Nog altijd is het in Griekenland

vrij gewoon dat kinderen hun bejaarde ouders tot de

dood verzorgen, er zijn amper andere mogelijkheden.

Ook de Griekse bevolking vergrijst en dat is zorgelijk,

ziet **Inge Manousakis**.

63 In memoriam | Hans Overduin | Afgelopen

april overleed onze trouwe auteur Hans Overduin.

Marietje Wennekendonk gedenkt hem.

64 Propvol | Nooit eerder maakten Lienke en Anke

van Nugteren mee dat het in september nog zo vol

toeristen is in Griekenland.

67 Agenda | Een vooruitblik op het komende jaar met

concerten en reisdoelen.



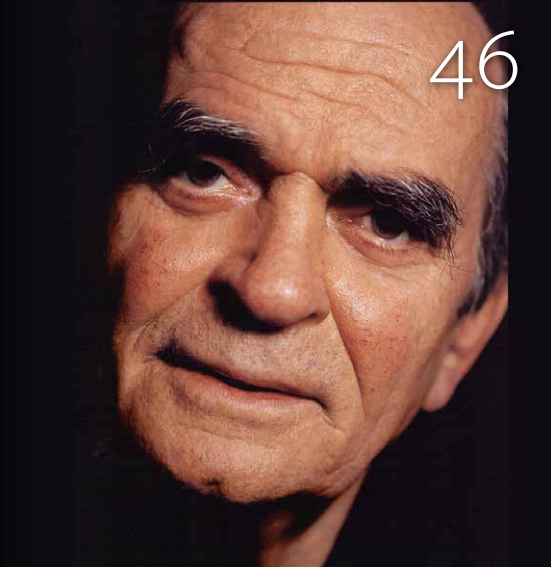
4 16



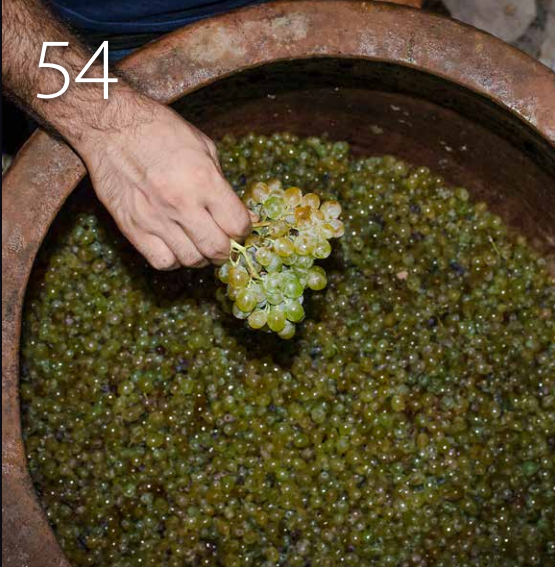
26 36



42 50



46 54



Kleinschalig

Tourists go home las een van onze

correspondenten op een muur in de Atheense

wijk Psyrrí. Het zal niet de enige Griekse muur

zijn waar die kreet op staat. Het toerisme

mag dan als de zware industrie van hun land

benoemd worden, veel Grieken vinden dat

nu wel de taks bereikt is, zowel in praktische

als in sociale zin. Maar onverstoorbaar blijven

de plannen ontwikkeld worden voor nog

meer toeristische ontwikkeling. Er lijkt echter

een tegenstroom op gang te komen. Zo laat

het eiland Skyros een duidelijk nee horen

tegen plannen voor hotelcomplexen, een

jachthaven, een terminal voor cruiseschepen

of nog meer windmolens. Met hun kleinschalig

familietoerisme zijn ze tevreden. U kunt erover

lezen in dit winternummer. Daarnaast van

allerlei over de internationale betrekkingen

van Griekenland, herlevend traditioneel

volksvoedsel, bijzondere flora en fauna, een

spectaculair concert, een succesvol auteur,

pioniers op het gebied van de cinema en de

zorgelijke vergrijzing van de Griekse bevolking.

En natuurlijk als lichtpuntje in deze sombere

tijden de kerstpuzzel!

We wensen u veel leesplezier en het allerbeste

voor het komende jaar.

De redactie



54

De johannesbroodboom of carobe

Van armeluisvoedsel tot superfood

In ons West-Europese gematigde klimaat geniet de johannesbroodboom nauwelijks bekendheid. Ja, de naam valt op. Maar verder...? In Griekenland daarentegen is deze vertrouwde boom vast onderdeel van het landschap.

Voor veel Grieken moet een plant of boom echter allereerst zijn nut bewijzen om geliefd te zijn. Om zijn hout, vruchten of anders als parasol op hete dagen. Ondanks zijn voordelen geldt de knoestige johannesbroodboom met zijn verwrongen takken toch als een bijna vergeten boom. Maar nu hebben sommigen de boom herontdekt.



De johannesbroodboom of carobe kan er soms indrukwekkend uitzien en honderden jaren oud worden

DOUWE LAANSMA | FOTO'S AUTEUR

Een augustusmiddag op Chios. Richting Mesta-Haven steken twee figuren af tegen het achterliggende land. Nieuwsgierig naar wat ze daar doen, zet ik de auto stil. Een groet in Griekenland wordt doorgaans beantwoord. En belangstelling voor het werk wordt altijd gewaardeerd. Het stel is blij met een korte adempauze en wat afleiding. In ruil vul ik mijn kennis van het Griekse platteland aan. Man en vrouw staan onder een johannesbroodboom peulen te oogsten. Hij slaat ze van de boom en zij verzamelt ze. 'Met machines gaat het niet', is de uitleg. 'Wij oogsten met de hand. Vermoeiend, maar het loont de moeite. We maken er meel, siroop en koeken van.' Veel donkerbruine zaaddozen liggen voor het oprapen. Het overige moet uit de boom geschud, geknipt, geslagen of gezaagd.

De carobe of johannesbroodboom

Johannesbrood komt al voor in de bijbelse gelijkenis van de verloren zoon (Lucas 15), die zijn maag vulde met varkensvoer. Dat zouden dezelfde peulen zijn geweest. De carobe (Lat: *Ceratonia siliqua*, vlinderbloemenfamilie) is een groenblijvende boom tot ruim tien meter hoog, met ovale, leerachtige, glanzende bladeren. Hij gedijt in een warme omgeving op schrale grond, meestal op rotsige plaatsen. In het voorjaar hangen twintig centimeter lange groene peulen aan de boom,



Het oogsten is zwaar werk

vaak ook langer, het zogenoemde johannesbrood. Tijdens de volgende bloei in september-oktober hangen deze er nog altijd. De kleine bloemen groeien in trosjes direct aan de takken of aan de stam. De boom is meestal tweehuizig: er bestaan mannelijke en vrouwelijke bomen. Ook hermafrodieten komen voor.

De Engelse naam voor de boom is *carob* of *locust tree*, sprinkhaanboom. Merkwaardig, want sprinkhanen houden



De afgeslagen peulen worden verzameld



Peulenoogst

zich in deze boom gewoonlijk niet op; daarvoor is het looizuurgehalte van het blad te hoog. De wat ongemakkelijke naam verwijst naar Johannes de Doper. In Mattheüs 3:4 en Marcus 1:4-6 wordt beschreven hoe hij zich tijdelijk terugtrok 'in de woestijn' om na te denken. Het dieet van Johannes bestond uit sprinkhanen en wilde honing, genoeg om te kunnen overleven. De naamsverwarring zou zijn ontstaan doordat de grondwoorden voor sprinkhaan en (de vruchten van) de johannesbroodboom in het Hebreeuws een zekere overeenkomst vertonen.

De johannesbroodboom is afkomstig uit Arabië, maar groeit in het hele mediterrane gebied. De Arabische benaming is *kharoub* of *kharrub*, de Engelse is *carob*. Een andere, weinig gangbare Nederlandse naam is *carobe*; omdat de boom bij ons van nature niet voorkomt, is die naam hier relatief onbekend. De Duitsers spreken van Karube en de Grieken zeggen *charoupiá* (meervoud *charoupiés*). De *carobe* wordt ook wel *Vijgenboom uit Egypte* genoemd. Maar genoeg over namen nu.

Goud

De lastig te openen peulen – na rijping drogen ze in en worden stug en hard – kunnen vijftien zaden bevatten. Bijzonder aan deze zaden is, dat ze nagenoeg alle even zwaar zijn: 0,2 gram. Uitstekend geschikt als gewichtseenheid om het gewicht van edelstenen en goud te bepalen en ook het goudge-



Korte pauze voor een foto

halte in legeringen. Deze gewichtseenheid staat wereldwijd bekend onder de naam *karaat* (200 milligram). En karaat zou komen van het woord *keration* (= vrucht van de johannesbroodboom) in het Oudgrieks. Zo werd de johannesbroodboom zeer belangrijk voor de handel in goud en edelstenen. Na de verfijning van meetinstrumenten raakten de carobezaadjes echter meer en meer in onbruik.

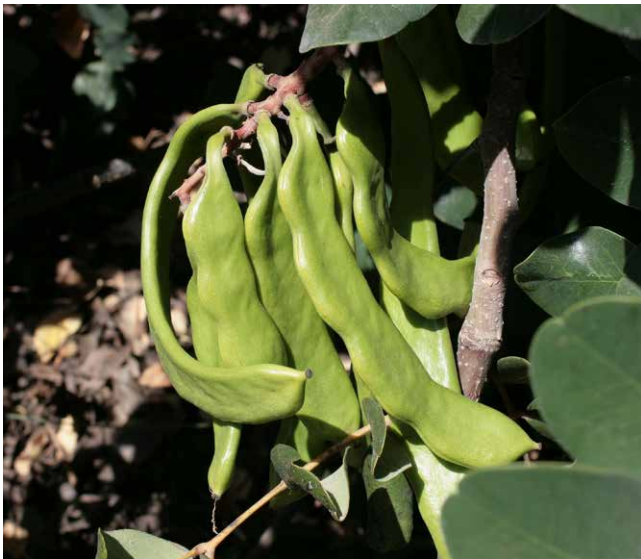
Pas na vijftien jaar draagt de carobe vrucht. De peulen werden en worden gebruikt voor diverse doeleinden. In de aller-eerste plaats om hun voedingswaarde als veevoer. De gelei bevat namelijk een hoog suikergehalte. De johannesbroodboom werd vroeger dan ook gecultiveerd. Vroeger, maar ook nu weer, waren de tot meel vermalen peulen de grondstof voor een vervanger van chocola door het poeder te vermengen met melk. Vandaar de naam armeluischocola of armenvoedsel. De peul heeft dan ook een lichte chocoladesmaak. Ook dienden de zaden als grondstof voor cellulose in de papierindustrie. Nu dient johannesbroodbloem als emulgator (verdikkingsmiddel E410, voor yoghurt en babyvoeding) en stabilisator in bijvoorbeeld babyvoeding. Bijkomende bijzonderheid is dat het hout van de johannesbroodboom slecht brandt. Hierom wordt de boom ingezet als brandwerende haag in het veld.

De zaden zijn nagenoeg alle even zwaar: 0,2 gram, uitstekend geschikt als gewichtseenheid voor edelstenen en goud





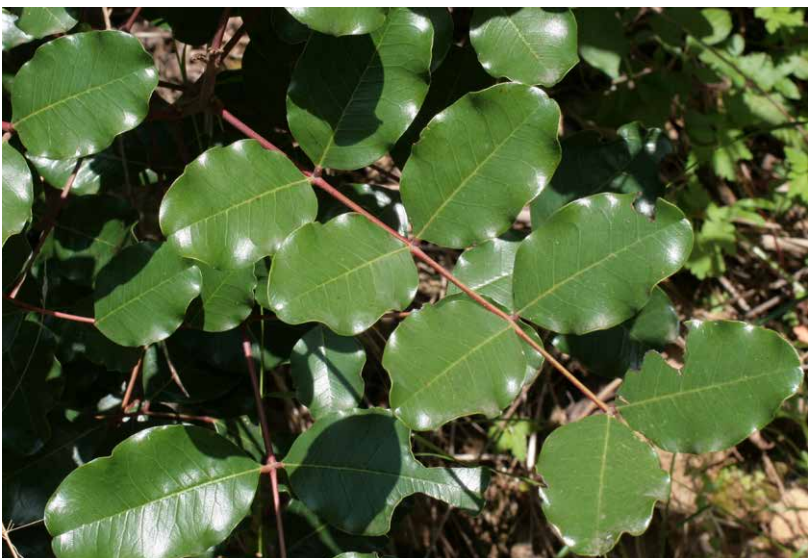
Mannelijke bloeiwijze van de carobe. De bloemen staan direct op de stam.



De peulen kunnen tot 20 centimeter lang worden



Later in het jaar drogen de peulen in en worden bruin



Het blad van de carobe is glanzend, ovaal en leerachtig

Van armenvoedsel tot superfood

Op vakantie in een van de verblijven van de familie Lourakis in Doulianá, Kreta, raakte de Franse documentairemaker Vincent Froehly in gesprek met de verhuurders (moeder spreekt Frans) over de johannesbroodboom. Al vragend kwam bij hem het idee op om een documentaire te maken over deze boom. Het idee werd werkelijkheid en de documentaire werd uitgezonden op Arte TV. Er is over de boom nogal wat te vertellen. In de film wordt de dochter, Natalia Lourakis, gevolgd in haar bezigheden rondom de vruchten van de carobe, waarover verderop meer.

Wie Kreta zegt, zegt olijfbomen. Het eiland telt er veertig miljoen. De olijventeelt was lucratief, vooral door de Europese subsidie. Mede daardoor werden johannesbroodbomen de afgelopen periode bij bosjes geveld, ten gunste van olijfbomen. Maar dingen veranderen en de subsidie leidde tot overproductie. De Griekse olie ging naar Italië en werd daar verkocht als Italiaanse olie. Intussen werden veel Griekse akkers verwaarloosd. Maar langzamerhand won de carobe aan populariteit dankzij de groeimogelijkheden. In Aryiróupoli (450 inw.), vijftig kilometer van Doulianá staat de *Creta Carob Store* van Ilias Manóúsakas, die zich vol overgave op de carobe heeft gestort. Jaarlijks worden hier enkele miljoenen tonnen caroben verwerkt. Johannesbroodpoeder dient als cacaoovernager en als bakmeel. Het is gluten- en cafeïnevrij en rijk aan calcium en vezels. Bovendien gedijt de boom zonder kunstmest of pesticiden. Manóúsakas werd zich tijdens zijn studie en werk in de levensmiddelenindustrie in Canada bewust van de mogelijkheden van de carobe. 'Er wordt ook thee van gemaakt, koffie, koekjes, brood en zelfs cosmetische producten, doordat er meerdere soorten johannesbroodbomen zijn'. De carobenindustrie mag je gerust *booming* noemen. 'Al meer dan 20% van het carobenarsenaal wordt inmiddels verwerkt.' Een boom brengt per jaar 300 tot 800 kilo peulen voort, afhankelijk van zijn grootte en ouderdom.



Geit snoept van de bloemen van de johannesbroodboom



Producten van de carobe: (vervanger van) cacao-poeder, carobe koffiepoeder en carobe siroop

Natalia Lourakis

Natalia Lourakis werd geboren in Athene. Haar vader kwam uit Doulianá. Met Pasen en in de vakanties kwamen ze regelmatig terug in het familiehuis. Maar het hectische Athene werd de ouders van Natalia te benauwd en rond 1999 keerde het gezin definitief terug naar Doulianá. Natalia was toen elf. In 2012 vertrokken Natalia en haar broer naar Edinburgh, waar ze drie jaar bleef hangen. Haar broer vond werk, Natalia niet. Bovendien trok Kreta. Natalia heeft toerismemanagement gedaan, maar kon geen werk vinden. Daarom richtte ze zich op de teelt, oogst en productie van johannesbroodpeulen. Eenmaal in het familiebedrijf, een minimarkt, nam Natalia het initiatief om frisdranken als Coca Cola, en ook chips te vervangen door lokale producten. 'Ik veranderde de filosofie van de minimarket'. Haar vader runde vanaf 2000 de vier pensions in traditionele stijl, *Natalia's Houses*. De winkel biedt nu alleen nog zeven soorten lokale producten aan: carobe, honing, raki, wijn, kruiden, marmelade en olijfolie. Het gesprek gaat al gauw over de carobe, de reden voor mijn bezoek.



Natalia Lourakis
in haar winkel



Granulaat van carobepeulen



Tahini (sesampasta) en pindakaas, beide met siroop van de carobe

Doulianá is omringd door johannesbroodbomen. 'Je moet het eerste huis rechts in het dorp hebben', had Natalia gezegd. De ontmoeting is hartelijk: koffie, een praatje, Griekse gastvrijheid. 't Is begin mei, we kunnen buiten zitten. Ik vraag Natalia naar het belang van de johannesbroodboom voor de bewoners. 'Vroeger, in en voor de oorlog', vertelt ze, 'had men op het platteland geen suiker. Daarom kauwde men op de carobepeul. In de peul zitten zaden tussen een zoete gelei, die als zoetstof werd gebruikt. De boom zelf stelt weinig eisen, kan zonder verzorging en kunstmest en is niet vatbaar voor ziektes. Hij gedijt op een onvruchtbare, droge of rotsige bodem. Er zijn trouwens meerdere soorten johannesbroodbomen. Ik ken er sowieso drie. De caroben van Cyprus zijn bij

voorbeeld weer heel anders dan die uit Marokko of Portugal, voor een kenner dan. Zelf kan ik ze moeilijk onderscheiden.' Natalia: 'De boom stond ooit zo'n beetje symbool voor armoede. Maar de carobe bevat juist veel vitaminen en vezels. De ironie wil, dat de carobe inmiddels is uitgegroeid tot *superfood*, al wil daar nog niet iedereen aan. Het is een gezond product, halal en koosjer, vrij van chemicaliën en pesticiden en bevat alleen natuurlijke suiker. In moeilijke tijden was er weinig brood en geen vlees. Met de carobe kwam men een heel eind. Van de zaden werd vroeger ook gelatine gemaakt voor de hechting van filmmateriaal aan het celluloid (Kodak, Agfa) voordat de digitale fotografie zijn intrede deed. De pectine in de gelei was het hechtmiddel. De carobe speelt ook



Natalia's House, Doulianá, Kreta

een rol in de kankerbestrijding bij de research naar afdoende afweermiddelen.' Onvermoede mogelijkheden dus.

'Maar hoe zit het nu met die naam?' vraag ik. Natalia: 'De vrucht heet *charoúpi*, meervoud *charoúpia*. In het Oudgrieks wordt de vrucht *keration* genoemd. De andere naam van de vrucht is *xylokérato*, dat betekent letterlijk houten hoorn, als de hoorns van een geit die uit de boom steken.'

En verder

'Hoe verloopt nu het proces van boomvrucht tot eindproduct?' vraag ik. 'De peulen gaan naar de molenaar, die ze vermaalt tot granulaat. Hij doet dat 'gratis', maar houdt de zaden achter. Die worden verwerkt in de voedingsmiddelenindustrie. De caroben worden gemalen tot korrels van verschillende grootte. Zo wordt het fijne meel gebruikt om Kretenzische boterkoekjes te bakken.'

In de documentaire is te zien hoe Natalia siroop uit de caroben wint. Ze doet ruim water in een emmer, enkele handenvol granulaat om te weken en dekt het geheel af met een doek. Het proces van weken, zeven, koken en indikken vergt veel tijd en geduld. Om siroop te krijgen moet het mengsel vijf tot zes uur koken. Het valt tegen. Zo veel granulaat, zo weinig siroop in zo veel tijd is wel teleurstellend. Tijd, energie en opbrengst zijn niet in verhouding. En dus gaat Natalia de siroop voortaan maar kopen bij Ilías. Bovendien is ze anders afhankelijk van de molenaar. We lopen door haar winkeltje. Tegen de wanden staan schappen met blikken olijfolie, potten kruiden en marmelade, flessen wijn, siroop en zakken met koffie- en cacaopoeder en meel.

'Als familie verhuren we vier traditionele accommodaties, produceren we lokale producten en geven we kookcursussen met traditioneel eten met als uitgangspunt *slow cooking*, waar een groeiende vraag naar is. Onze producten kweken we zelf in eigen tuin.

Ik ontvang individuele bezoekers en groepen die worden doorgestuurd door het bureau van toerisme in Vamos, vijf kilometer verderop. Zo hebben we bijvoorbeeld de carobe-proefdagen. Daarnaast ben ik iets heel anders begonnen: ik studeer psychologie en heb inmiddels drie van de vier jaar afgerond. Ik wil psychotherapeute worden en de gasten die daar behoefte aan hebben, rust geven, letterlijk, maar later wellicht ook psychisch, want die twee zijn moeilijk van elkaar te scheiden.' ☕



V.l.n.r.
caffeinevrije
koffie van
geroosterde
caroben, licht
geroosterde,
suikervrije
cacao en
glutenvrij
carobemeel