



De culinaire erfenis van het Ottomaanse Rijk

Thessaloniki is ongetwijfeld de nummer één van Griekenland op culinair gebied. De voedselmarkten met hun uitgestalde verse waren zijn een feest voor het oog. Het eten vormt een neerslag van de roerige geschiedenis van de stad. Griekse gerechten, verrijkt met extra's uit de diverse culturen die Thessaloniki heeft gekend. Maria Thoidis-Siosiou geeft ons een kijkje in de keuken van de stad.

Thessaloniki is geen stad maar liefde



Chef-koks Serkos Michalis en Maria Thoidis

KATINKA MAGUSIN | FOTO'S: MARIA THOUIDIS-SIOSIOU

Maria is geboren in Sittard. Ze werd Mirjam genoemd door haar moeder en Maria door haar Griekse vader. Hij vernoemde haar naar zijn moeder en naar de heilige maagd Maria, een traditie in Griekenland. Omdat we in Griekenland zijn, noemen we haar nu Maria. Ze is trots op haar zachte 'g'. 'Toeristen vinden het prachtig om te worden rondgeleid door een Griekse *local* met een Limburgs accent', lacht ze.

Toen Maria 23 jaar was, verhuisde ze met haar Griekse echtgenoot naar Thessaloniki, de geboortestad van haar vader. 'Mijn man kon niet wennen in Nederland en ik wilde mijn Griekse wortels beter leren kennen. Bovendien kende ik de stad op mijn duimpje want ik kwam er van kinds af aan elk jaar omdat mijn Griekse familie hier woont.' Ze heeft nooit spijt gehad van haar verhuizing. 'De cultuur, de hartelijkheid, de muziek, de zon en natuurlijk het lekkere eten blijven geweldig. Je voelt je meteen thuis', vertelt Maria enthousiast. Ze leidt toeristen rond in haar geliefde stad, te voet of met de fiets en geeft (virtuele) kooklessen in samenwerking met Griekse chef-koks onder wie Serkos Michalis.

Maria heeft een passie voor eten, ontstaan door de vele uren die ze als kind heeft doorgebracht in de keuken met haar oma Maria en peettante Chrysoula. 'Twee sterke vrouwen op wie ik trots ben', aldus Maria. 'Bijzondere momenten waren de bezoeken aan de traditionele foodmarkets Kapani en Modiano. Daar zochten ze de beste producten uit. De heerlijke geuren in de keuken van mijn oma kan ik me nog goed herinneren. Ze begon al vroeg in de ochtend met koken zoals oudere vrouwen nog steeds doen in Griekenland. We maakten pita's, hartige taarten van filodeeg, eigen tomatensaus en brood dat in een speciale oven in de tuin werd gebakken. Mijn oma zei dat ik nooit moest vergeten dat de liefde van de

Maria in een kruidenwinkel

man door de maag gaat. Volgens mij klopt dat wel, zeker in Griekenland. Ook zei ze dat je geduld moet hebben bij het koken, want als je te snel kookt gaat dat ten koste van de fantastische smaak. Eten heeft voor de Grieken een andere betekenis dan voor Nederlanders. Het staat in Griekenland voor gezelligheid, samen dingen delen en liefde. Dat is ook de reden dat Grieken urenlang aan tafel zitten.'

Roerige geschiedenis

Thessaloniki, gelegen aan de Thermaïsche Golf (Egeïsche Zee) werd gesticht in 315 voor Christus door Kassandros. Hij vernoemde de stad naar zijn vrouw Thessaloniki, de halfzus van Alexander de Grote. Later werd de stad onderdeel van het Romeinse Rijk, het Byzantijnse Rijk en een aantal jaren heersten de Venetianen er. In 1430 veroverden de Ottomanen de stad en werd Thessaloniki onderdeel van het Ottomaanse Rijk. Rond 1500 vluchtten veel Sefardische Joden uit Spanje naar Thessaloniki en zij vormden voor langere tijd de grootste meerderheid van de stadsbevolking. Tijdens de Eerste Balkanoorlog in 1912 werd de stad op de Ottomanen veroverd door de Grieken. In 1922 moesten tijdens de gedwongen bevolkingsuitruil circa 1,5 miljoen Ottomaanse Grieken verhuizen naar Griekenland en een half miljoen Turken vanuit het nieuwe Griekse grondgebied naar de nieuwe republiek Turkije. Een groot deel van die Grieken vestigde zich in Thessaloniki. Niet zo verwonderlijk dat deze kleurrijke geschiedenis heeft gezorgd voor een bont palet aan gerechten.

Multiculturele stad

De overheersing van de Ottomanen heeft zijn sporen achtergelaten in de Griekse keuken en dan vooral in Thessaloniki, destijds al vermaard om haar keuken. De stad lag centraal aan de handelsweg naar het Midden-Oosten en was eeuwenlang een veelalige en veelkleurige dichtbevolkte handelsstad met bazaars en meerdere religies. In de straten was een grote variëteit te zien aan klederdrachten. Tot het begin van de 20^e eeuw kon je vanaf de zee de vele koepels en minaretten zien van de moskeeën.

Men at *pilav* (rijstgerecht), komkommer, salades, en stoofschotels met vlees dat met exotische specerijen gekruid was, vruchten die in siroop waren ingemaakt, sorbets, *boza* (een drank van gefermenteerde tarwe en mais), *halva* (gemalen sesamzaad), en yoghurt. In veel gerechten wordt nog steeds gewerkt met komijn, kaneel en noten. 'Kaneel werd vroeger vaak gebruikt om gerechten zoeter te maken', aldus Maria, 'maar ook om de smaak van vlees dat niet meer zo vers was, te verbeteren. Tegenwoordig wordt dit minder gebruikt in de keuken.'

Passie en liefde

Wat onderscheidt Thessaloniki nu van de rest van Griekenland? We gaan op bezoek bij Yannis Katandonis, chef-kok in het befaamde restaurant Argofáyo in het centrum van de stad en kenner bij uitstek van de lokale gerechten. Yannis





Yannis Katandonis, chef-kok in restaurant Argofáyo

vertelt dat de keuken in Thessaloniki zich kenmerkt door de vele pittige kruiden die de gerechten zwaarder en smaakvoller maken. 'Veel van die kruiden werden gebruikt in het Ottomaanse Rijk en zijn meegenomen naar Griekenland', zegt hij, 'maar dat betekent niet dat die gerechten van Turkse oorsprong zijn. Ook de Ottomaanse Grieken hadden hun eigen keuken en hebben die meegenomen toen ze moesten vertrekken in 1922. Uiteraard zijn beide keukens over en weer beïnvloed. De Ottomaanse keuken was er een van nomaden omdat de Ottomanen oorspronkelijk veel rondtrokken en dus eten bij zich hadden dat lang goed moest blijven. Bijvoorbeeld *pastrami*, gerookt vlees met sterke kruiden, of *trachanás*, een typisch product uit Pontus, waar veel Grieken woonden. Dat zijn gedroogde korrels gemaakt van tarwemeel of *bulgur*. Je kunt die korrels koken in melk of groentesap en je hebt zo een volwaardige maaltijd.'

Lachanodolmades, koolbladeren gevuld met rijst of gehakt, met een citroensaus zijn typisch voor Thessaloniki. Net als *soutzoukakia*, gehaktstaafjes bereid op houtskool, met *tzatziki*, yoghurt met veel knoflook. 'De Grieken in Zuid-Griekenland vonden die knoflooksaus stinken en herkennen zo degenen die uit het Noorden kwamen' aldus Yannis.

De ligging aan zee heeft veel invloed gehad op het eten. De mosselen uit het vissersplaatsje Michaniona en uit Katerini zijn beroemd. Hiermee wordt heerlijke *mydopilafo* gemaakt, gekruide mosselrijst of *mydia saganaki*, mosselen in een saus met veel pepers.

Omdat Thessaloniki in een vruchtbaar gebied ligt worden veel groenten verbouwd. De lokale keuken introduceerde vaak als eerste nieuwe groenten, zoals *bámiës* (okra), die lange tijd onbekend bleven in de rest van het land. Een typisch groentegerecht uit Thessaloniki is de *Imám Baïldí*, aubergines met uien, tomaat en knoflook uit de oven, gearneerd met peterselie. 'Maar wat nog belangrijker is dan al die heerlijke ingrediënten, is de passie en de liefde waarmee de gerechten worden klaargemaakt' zegt Yannis. 'De zorgzaamheid voor degenen voor wie je kookt maakt het verschil. Ook een gratis nagerecht van het huis is een vast onderdeel van onze gastvrijheid in Thessaloniki. Dat zul je niet zo snel aantreffen in het zuiden van het land.'

Typische gerechten uit Thessaloniki

Yannis verzamelt recepten van alle bevolkingsgroepen die hun sporen hebben achtergelaten in de keuken van Thessaloniki en wil hun geschiedenis vastleggen voor het nageslacht. Hij hoopt er binnenkort een mooi kook- en geschiedenisboek over uit te brengen.

Maria vertelt dat Thessaloniki ook bekend is om haar *bougatsa*, knapperige laagjes filodeeg gevuld met custard of feta. 'De lekkerste kun je kopen bij *Serraikón* of *Filippos Bandis*. De *koulouria*, broodringen met sesamzaad, zijn ook overheerlijk en overal te koop in de stad. Die hebben de Ottomaanse Grieken meegenomen naar Griekenland', aldus Maria. 'Bij ban-



Met Maria door Thessaloniki of koken?

(live of virtueel) Met Maria deelt Elefteria (zie elders in dit nummer) de liefde voor goed eten en de stad. De roots van Elefteria liggen ook in de regio van Thessaloniki. Geregeld organiseren ze samen online workshops waarin altijd een traditioneel gerecht uit Thessaloniki centraal staat. De workshops zijn gezellig en informatief. Via het wereldwijde web brengen Maria en Elefteria Thessaloniki in de Nederlandse keukens. www.meetinthesaloniki.eu | kokenmetelefteria.com
YouTube-kanaal: [Explore Thessaloniki with Maria Mirjam](https://www.youtube.com/channel/UC...)

ketbakker *Konstandinidis* in de binnenstad kun je *Trígona Panorámatos* kopen, de beroemdste gebakjes van Thessaloniki. 'Dat zijn kleine hoorntjes van filodeeg, met een zoete vulling. Als je Thessaloniki bezoekt, mag je deze zoetigheden niet missen', volgens Maria. Haar stadgenoten zijn dol op fetakaas die gewikkeld is in een dun laagje filodeeg, gebakken in hete olijfolie en vervolgens overgoten met honing en sesamzaad. 'De combinatie van zout /zoet en warm is gewoon hemels.'

In Nederland zie je bij Griekse restaurants veel vlees op de menukaart staan. 'Eigenlijk is dat helemaal geen goede representatie van de Griekse keuken', zegt Maria. 'Grieken eten normaal gesproken veel vegetarische groenteschotels en soepen of vis. Op feestdagen als Pasen en Kerstmis eten ze wel veel vlees. Maar wat ze ook eten, ze eten met liefde, of zoals ze in Thessaloniki zeggen: *Η Θεσσαλονίκη δεν είναι πόλη αλλά έρωτας.*' 🐣

Fotoreizen op de Peloponnesos

Mediterrane macrofotografie:
3 - 9 april 2021
Urbex fotoreis: 17 - 24 april 2021
Reportagefotografie olijfoogst:
27 november - 3 december 2021

Bij annulering ivm covid-maatregelen ontvang je geen voucher, maar krijg je je geld terug. Je kunt ook een optie nemen. Fotoreizigers.nl

Kýthira

Zin in een weekje Natuur&Cultuur?
Of Persoonlijke Ontwikkeling?
Of Mindfulness&StilteWandelen?
Of Olijven Plukken? Op Kythira kan het allemaal! Alles over deze Speciale Vakanties, en meer, vind je op www.eengriekseiland.nl

iksnaperniksvan.com

T-shirts en meer

De Smaken van Griekenland
Uw Griekse webshop

desmakenvangriekenland.nl

diavazo.nl
dé boekwinkel voor Griekenland in Nederland

GRECOPHILE
Griekse taal, cultuur en geschiedenis
Privés | Groepsles | Jaarcursus Examentraining | Zakelijk grieks
Ook online! www.grecophile.eu

TaGrammata
Griekse literatuur

Ta Grammata is de uitgeverij van vertalingen uit de Griekse literatuur, van Nieuwgrieks via Byzantijs tot terug in de Oudheid. Er zijn twee reeksen: OBOLOS voor poëzie (tweetalig) en GRIEKS PROZA.
www.tagrammata.nl

LEER GRIEKS

Taalhuis Amsterdam
HUIS VOOR MEDITERRANE TALEN
NIEUWE CURSUSSEN STARTEN IN JANUARI 2021
ONLINE EN OFFLINE!
taalhuisamsterdam.nl