

# Een reisverhaal vanaf het Griekse eiland Samos

augustus 2013

## Koumaradei - dorpsfeest

Zaterdag 27 juli is de viering van de naamdag van de kerk in het dorp, daarom is het feest in het dorp. Niet alleen in dit dorp, maar ook in de omliggende dorp. Omdat ik toevallig met mijn huurauto pauzeer in Koumaradei raak ik verzeild in het feest. Het begint met een ceremonie waarbij er een icoon uit de kerk wordt rondgedragen in het dorp. Toevallig zit ik net aan een kop Nescafé bij een cafeetje in het dorp als ik gezang hoor. De waard komt zijn café uit en alle aanwezigen op het pleintje gaan staan, dus sta ik ook maar op. Dan zie ik de stoet aankomen, de zanger loopt voorop met zijn liedboek in de hand. Daarachter een man die blijkbaar het belangrijkste icoon voor de borst meedraagt. Voor de gelegenheid is de afbeelding omringd met een bloemenkrans. Daar achter loopt de Priester van de kerk, de Papa. Dan volgen er een twintigtal bewoners van het dorp, mannen en vrouwen, maar allen voornamelijk in het zwart gekleed. In de hand hebben ze allemaal een zakje met wit brood. De stoet is voorbij getrokken en iedereen gaat weer zitten.

Tegen de middag kom ik weer in Koumaradei en ik besluit nog even in het dorp te gaan kijken, op het centrale plein. Bij dit dorp ligt het pleintje, of de Platinea, of "The Square" zoals op de bordjes staat wat verscholen. Vanaf de doorgaande weg moet je eerst een steile weg naar beneden afdalen en dan nog twee keer links af, dan ben je er. Nu hoor ik al van verre de stemmen van vele mensen en vrolijkheid. Dan zie ik het pleintje, het staat nu vol met lange tafels en het vol met mensen. Alle tafels en mensen passen onder het bladerdak van die hele oude en brede plataan, zoals die op ieder dorpsplein in Griekenland staat. Het lijkt wel iets op een bruiloftsfeest. Ik bekijk het zo even en denk: "het zal wel een besloten feestje zijn" en ik loop rustig weer weg. Dan wordt ik aangesproken door een Griekse mevrouw die een beetje Engels spreekt: "nee loop niet weg, maar kom er bij". Als ik vraag wat voor feest dit is, begint ze enthousiast te vertellen over het naamdagfeest en dat iedereen welkom is. Ik krijg meteen een stoel aangeboden aan een van de tafels waar wel een paar Engels sprekende Grieken zitten. Er komt meteen een blad met koffie aan en ik krijg een bekertje met Griekse koffie in de hand gedrukt. Nauwelijks zit ik of ik moet al weer meekomen, mijn gastvrouw zal mij de Jorti laten zien. Ze wijst me op een grote stalen pan die op de grond staat en met groot bedoel ik zo'n meter in doorsnede. Daarin zit de soep die men al sinds gisterenavond mee bezig geweest is met de bereiding, het is een mix van "wheat and meat" zegt ze, de moet ik zeker proeven. De deksel gaat open en ik zie een vaal bruine prut. Met een enorme lepel men te scheppen in de brij om een witte plastic kom te vullen. Voorzichtigheidshalve dring ik aan op een klein beetje. Plastic lepel er in en ik moet proeven. Nog niemand van de andere aanwezigen heeft de Jorti al gekregen, die eer gunnen ze mij als buitenlander blijkbaar. Het smaakt als een ragout, net zoals die in kroketten zit en het mengsel is nog lauw warm en smaakt een beetje hartig, Echt lekker vind ik niet. Eenmaal op mijn plaats aan de tafel raak ik in gesprek met de Grieken aan de tafel. Links van mij zit een Griek die nu in Aruba woont. Zij denken nog steeds dat Aruba bij Nederland hoort. Als ik het goed begrijp is die man nu getrouwd met een Amerikaanse vrouw. Rechts van mij zit een Griekse vrouw die uitlegt dat het feest van de naamdag een jaarlijkse ook het feest is van de ontmoetingen. Bekenden en geëmigreerde komen dan speciaal naar hun geboortedorp terug om hun familie en vrienden weer te ontmoeten. Een dienblad vol met bekers ouzo komt voorbij, maar ik bedank beleefd, ik moet nog rijden. De vrouw rechts van mij vertelt dat er vooral vanavond groot feest is met live-muziek en een barbecue en dat ik zeker vanavond terug moet komen. Aan van linker buurman vraag ik wat er hier nog meer gaat gebeuren tot aan vanavond. Nou, eten en drinken en dan in de middag een slaapje doen als voorbereiding voor het feest, antwoord hij. Nu komt er een schaal met tiganites voorbij, ze lijken op een soort van in de olie gebakken beignets, bestrooid met feta kaas. Het smaakt wel als eetbaar, behoorlijk vet en de feta smaakt hartig. Daarna pas krijgen de aanwezigen hun bak met jorti, wat ik de vleesragou noem, geserveerd. Op dienbladen worden door het organisatiecomité de bakjes met jorti langs de tafels gebracht. Ik krijg het gevoel dat ze willen dat ik hier de hele dag als enige buitenlander blijf zitten. Daarom verzin ik een uitvlucht en zeg dat ik vanavond zeker terug kom voor het feest.

Vast besloten om in de avond naar Koumaradei terug te keren, eet ik dit keer niet in mijn eigen verblijfsplaats Pythagorio, maar maak mij rond acht uur 's avonds klaar voor de autorit om naar Koumaradei terug te keren. Op dit tijdstip gaat het al schemeren en ik rijd met groot licht. De meeste Griekse automobilisten rijden bij deze schemer nog zonder licht, alleen enkele brommers rijden met licht. Ik doe mijn lichten wel bewust aan en voel mij een op honderd meter afstand herkenbare toerist. Maar beter zo dan helemaal niet gezien worden. De rit naar Koumaradei kost een half uurtje en als ik door aankom is het nog net niet donker. De auto parkeer ik in het dorp aan de hoofdweg en ik keer alvast, zodat dat straks in het volledig donker niet meer hoeft. Het is nog vroeg, het feest begint officieel om negen uur, dus ik loop heel rustig richting de platinea. Onderweg al kom ik een Grieks echtpaar tegen dat mij nog herkent van vanochtend. Ze spreken een mix van Engels en Duits, "ga maar gewoon ergens zitten, of kom als je niemand anders vind om mee te praten maar bij ons zitten".

Het pleintje is versierd met lampjes en de lange tafels staan klaar, met de stoelen er schuin tegenaan. Gelukkig ben ik niet de eerste, er zitten al wat Grieken. De muziekband is bezig hun spullen klaar te zetten en te testen en bij de toegang naar het plein wordt een lopend buffet opgesteld. Zo te ruiken staat de barbecue al lang aan en de souvlakis worden in grote aantallen gebakken. Op de buffettafels zie ik schalen met vlees en kip, nog afgedekt met aluminium folie. Verder zie ik stokvis, patat, bakken met gemengde groente salades, papieren zakjes met brood en een goed gevulde koelkast met wijn, bier en frisdranken. Het ziet er uit alsof er veel huisvlijt voor nodig was en moeders lang in hun eigen keukens bezig geweest zijn. De eerste feestgangers laden de dienbladen al vol aan het buffet, blijkbaar voor de hele familie. Ik besluit dan ook maar een dienblad te pakken, want hiervoor had ik bewust het avondeten uitgesteld. Als ik vraag wat het allemaal is, kijkt de opscheperster even radeloos en roept haar jongere dochter erbij. Deze jonge dame vertelt in redelijk Engels wat het allemaal is en tilt het aluminiumfolie op om het te laten zien. "Doe maar wat van dat vlees", zeg ik dat en ze begint enthousiast op te scheppen. Ik zeg: "enough", maar pas bij "stop", begrijpt ze dat ik het zo wel voldoende vind. Dan nog een bakje salade, met veel tomaat, paprika, uien en olijven erbij en naar de kassa. Daar vragen ze of ik nog wat drinken wil. "Doe maar een blikje Fanta, ik moet nog rijden". Na afrekening van elf euro, gai ik met mijn gevuld dienblad op zoek naar een plaats aan een van de tafels. Mij oog valt op een groepje van drie mensen waarvan er zeker twee geen Grieken zijn en de man een oranje t-shirt draagt. Beleefd vraag ik: "do you allow me to sit here?". Dat mag en dan vraagt de man waar ik vandaan kom. "From Holland". "Oh", zegt hij, "laten we dan maar gewoon Nederlands spreken" Het blijkt een Vlaams stel in gezelschap van een wat oudere Grieks – Vlaamse dame met de naam Etna. Deze dame van Belgische afkomst spreekt perfect Nederlands, of Vlaams ("zijt gij hier met verlof?") en woont in een ander bergdorpje met de naam Mili. Het Belgische stel is bevriend met Etna en zijn voor vier weken op vakantie op Samos. Hoe de relatie nou precies zit ontgaat mij een beetje, ondertussen probeer ik mij vlees. Dat smaakt veel beter, malser en beter gekruid dan je in een toeristen restaurant krijgt. Die Etna begeleidt toeristen tours, waarschijnlijk bustours over het eiland. Het toeval wil dat ik eerder die week ook zo'n eilandtour met een bus van Holland International gemaakt heb en dat daar de gids een zekere Patrick Ven was, ook afkomstig uit België. Die Etna en Patrick kennen elkaar heel goed en Patrick is door toedoen van Etna op Samos verzeild geraakt. Letterlijk zelfs want die Patrick heeft een zeezeiltocht gemaakt van België naar Samos. Ik vertel Etna dat er op die bustour heel veel leuke informatie gegeven werd door Patrick bijvoorbeeld over de gewoontes en gebruiken van de Samioten. Dat heeft 'tie' allemaal van mij geleerd, merkt Etna op. Ondertussen ben ik met een plastic vorkje, waar al een tand van afgebroken is, aan mijn salade begonnen. Wat zit de wereld ga vol met toevalligheden, of is er in Samos een typische Belgische enclave?

De muziek is ondertussen gaan spelen, het is een driemansband met een zanger, een bouzoukispeler en toetsenist die ook het slagwerk uit zijn keyboard tovert. Ze spelen eerst rustige muziek die niet echt Grieks klinkt. "Dat is voor bij het eten", zegt Etna, "straks gaan ze los". Mij tafelenoten hebben thuis al gegeten en laten zich de ouzo en de Griekse zoete witte wijn goed smaken. Ik vraag hoe laat het feest echt begin en volgens Etna wordt er om half elf gedanst. De muziek wordt inderdaad wat vlotter en typisch Grieks en met een gekwelde en dramatisch klinkende zangstem. De tekst is niet droevig, zeggen mijn tafelenoten.

Het feest zelf komt nog niet echt opgang maar het gesprek met mijn Vlaamse vriend en vriendinnen wel. We praten ondertussen over al mogelijke onderwerpen. Zij gaat nog een nieuwe fles wijn halen en hij spreekt steeds vrochtiger. Mijn Arubaanse vrienden van vanochtend komen ook langs en schudden de hand. "Oh, you did come back! And you sit here!". "Ja", zegt de Belg, "we komen uit een verschillend land, maar we spreken de zelfde taal". Nu snappen de Grieken het niet meer. De Vlaming licht het toe: "de tussen verhouding België en Nederland is net zo iets als bij jullie tussen Griekenland en Turkije.

De muziek wordt opzweperder, maar er wordt nog steeds niet gedanst. Een paar kinderen dartellen voor het podium van de muzikanten, het is al elf uur geweest, maar het merendeel van de Griekse dorpsbewoners blijft zitten op hun stoeltje aan de tafels. Als ze al in beweging komen, dan is het om de laatste dorpsroddels uit te wisselen. Er worden wel steeds nieuwe flessen wijn en ouzo geopend, maar blijkbaar nog niet voldoende om het tot een spetterend feest te maken. Dan vraag ik nog maar eens aan Etna tot hoe lang het feest duurt, zij heeft het al meerdere keren meegemaakt. "Oh dat kan wel tot 3 of 4 uur in de ochtend duren. Zolang wil ik niet wachten en om half twaalf kijk ik eens op mijn horloge. De Vlaaming bemerkt mijn ongedurigheid en merkt op: "oh jij wilt wellicht verder gaan"? Dat klopt en ik bedank mij Vlaamse vrienden, de Griekse gastvrouw voor de gastvrijheid en schudt de hand van de Arubaanse Griek met zijn Amerikaanse vrouw. Rustig verlaat ik het pleintje en klim de steile straatjes omhoog naar de hoofdweg. Dan rest mij nog een spannende rit met mijn gehuurde Nissan Micra over donkere en bochtige bergwegen.

Nooit eerder had ik op een bergweg met haarspeldbochten en diepe ravijnen gereden in het donker. Ik moet volledig vertrouwen op witte lijnen op de weg die door mijn koplampen verlicht worden. Er is gelukkig weinig ander verkeer meer op deze weg op dit late tijdstip zodat ik het rustig kan rijden zonder dat er steeds een auto er achter die meer haast heeft in de spiegels verschijnt. Volledig concentreer ik mij op de lijnen op de weg, de rode en witte reflectors op de vangrails in de bochten en nauwgezet draaien aan het stuur. Als ik in Pythagorio aankom is die plaats al in diepe rustte.

Wanneer ik een dag of wat later de zelfde route van Koumaradei naar Pythagorio nogmaals rijdt maar dan op klaarlicht dag, zie ik pas hoeveel afgronden en ravijnen ik op die smalle weg niet gezien heb en ook niet van geweten heb tijdens die nachtelijke rit. En dat is misschien maar beter geweest ook, anders had ik ongetwijfeld besloten het feest tot aan het eind tot aan het kriecken der dag mee te maken.

## Tafelen in een bergdorp

Als je gaat eten in een bergdorpje beland je in een heel andere wereld dan wanneer je in het toeristische havenplaatsje blijft voor het avond eten. Daarom ga ik voor de tweede keer 's avonds op pad met de auto. De eerste keer ging ik tegen zeven uur 's avonds naar het dorpje Milli, op een kilometer of tien van Phytagorio gelegen. Daar merkte ik al dat je daar de echte Griekse keuken proeft. Van iets eenvoudigs als een Griekse salade wist Maria Alekos van het gelijknamige restaurantje een feest te maken. Vanavond naar Mitilini, op een half uurtje rijden van Phytagorio. Hier vind je na wat zoeken het centrale dorpsplein, het ligt hier verstopt tussen de huisjes en je komt er pas via een doolhof van kleine straatjes. Ook hier is het pleintje rijk aan schaduw door het bladerdak van de oude en brede plataan die in het midden staat. Op het plein zitten drie restaurants en tavernes, ieder heeft zijn eigen tafels, herkenbaar aan de kleur van het tafelkleed. De dorpsbewoners komen hier samen voor een praatje, spelletje kaarten, dobbelen onder het genot van ouzo, bier of wijn. Of ze komen om wat te eten, net zoals ik. Aan de menukaart heb je nauwelijks iets, de waard komt er pas mee aandragen als je re om vraagt. Maar dan zal je merken dat van alle gerechten die er in staan ze de meeste vandaag niet hebben. Je kunt beter vragen wat ze vandaag wel hebben en daar dan een keus uit maken. Zo bestel ik vandaag een tomaten salade, maar die zit wel vol met paprika uien olijven en andere groente. Als hoofdgerecht kies ik het door de waard genoemde "stiffed pork", ik zal wel zien wat er komt. Ondertussen scharrelen de kinderen en de katten rond op het plein. Af en toe komt er een brommer uit een van de straatjes en rijdt knetterend voorbij. Uit de boom klinken de krekels continue, of soms op een onzichtbaar teken houden alle krekels er met z'n allen opeens mee op. Uit de open deuren van een van de tavernes schalt de gekweld klinkende stem van een Griekse zangeres. De uitbater loopt rond met volle dienbladen. Als ik om me heen kijk, dan ben ik hier de enige toerist en de enige niet-Griek. Op de grote van de porties doen ze niet moeilijk en alles wat je besteld komt bijna tegelijk. Ik ben nog maar net aan mijn salade begonnen, of een machtig bord met vlees komt er al aan. Wat je ook besteld, altijd komt er brood bij. Hier in Mitilini niet een zielig droog broodbolletje zoals in de toeristische haven, maar hier krijg ik een bord vol met vier sneden knoflookbrood en zes punten warm pyhtabrood. De Griekse salade is hier voller en rijker gekruid dan beneden.

Om acht uur gaat het al een beetje schemeren en de lampen op het plein en de lampjes in de boom gaan aan. Hier staat er ook een moderne grootbeeld flatscreen TV onder de boom, ook die mag aan om acht uur. Alle mannen keren zich naar de TV waar blijkbaar een interessante voetbalwedstrijd op vertoont wordt. Pas na acht uur wordt het drukker op het pleintje er een klinkt een gezellig rumoer. Hier is niet alles tot in de puntjes verzorgd zoals op de haven terrassen. Mijn tafeltje wankelt en ik duw er een stapel servetten onder. Het lichtgroene tafelkleedje is wat morsig. De katten bedelen bij de tafels. Er is maar een enkele vrouw die hier zitten, voor de rest zijn het voornamelijk mannen, met een hand spelen ze voortdurend met hun kralenketting. Dat is tegen de stress is mij verteld, ik geloof er niets van Stress op dit eiland lijkt niet te bestaan. Bij zowat iedere deuropening van iedere taverne zit er een opaasje of een omaasje een beetje afgezonderd voor zich uit te staren. Die bemoeit zich nog alleen maar op de achtergrond met de gang van zaken.

Er is veel veranderd in positieve zin met de hygiëne. Voor 10 tot 20 jaar geleden was het nauwelijks aan te raden om in een willekeurig klein café naar het toilet te gaan. Nu tref ik in de kleinste bergdorpjes een sanitair paleisje aan, glimmend, schoon en met alle voorzieningen. Nog een voordeel van een avond maaltijd in het bergdorp is de afwezig van wind door de beschutting van de huizen. Beneden in de haven steken er regelmatig stormvlagen op, waarbij je alles op tafel moet vast houden, anders waait het weg. Een nadeel van eten in een klein bergdorpje is dat je de slipperparade op de havenboulevard mist. Daar beneden aan de haven kijkt iedereen naar elkaar. Gezeten op een terras, of bij een restaurant kijk je de ogen uit naar alle mensen die voorbij slenteren. Je ziet zoveel uitlopende mensen met de gekste kleding dat een gratis vermaak is. Maar wat ze allemaal gemeen hebben: ze lopen allemaal op slippers, het standaard schoeisel in Griekenland.