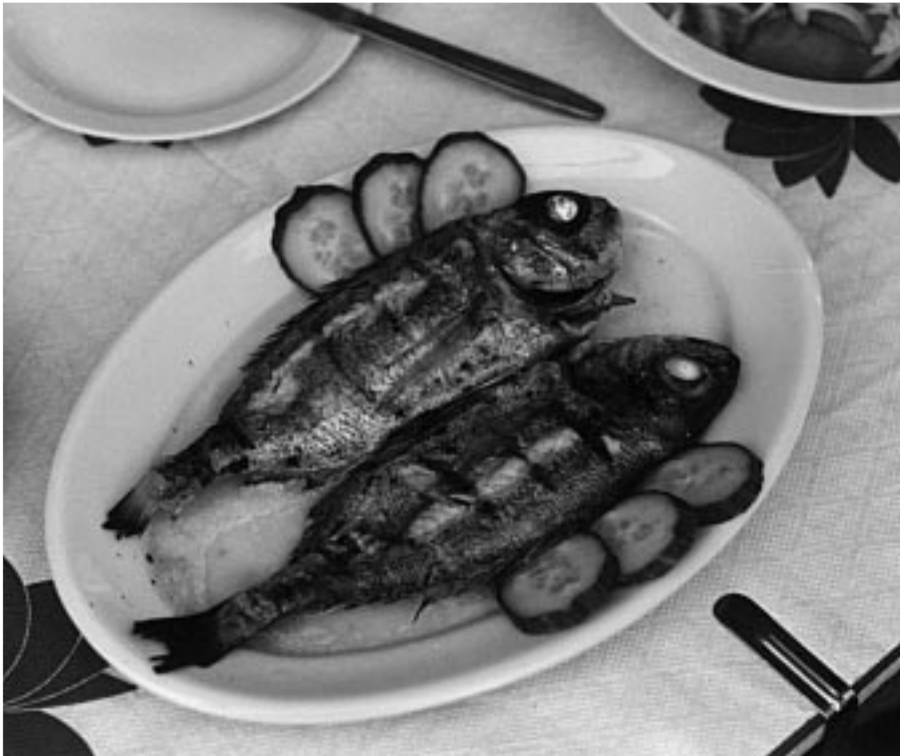


Griekse terrassen



Een observatie van de Griekse horeca

Piet Buitendijk

mei 1998

Griekse terrassen

Griekenland is één groot terras. Eerst dacht ik dat de grote concentratie terrassen en eethuizen er alleen maar ten ere van de toeristen was. Dat is niet zo. Ook in de niet-toeristische plaatsen en uithoeken van steden en dorpen lijken de horeca gelegenheden haast in onbeperkte mate aanwezig. De Grieken leven vooral buitenshuis, zeker in de zomermaanden. Eten en drinken is een sociaal gebeuren wat met zoveel mogelijk vrienden en kennissen tegelijk moet gebeuren.

De keus in horecagelegenheden is haast onbeperkt. Nergens als in Griekenland kent men ook zoveel soorten eet- en drink-tenten. Voor lekkere broodjes, tosti's en pasteien ga je naar een Anapsiktirio, zeg maar een soort snackbar. Daarnaast heeft men ook nog een snackbar zoals wij die kennen, maar in plaats van de croquetten dan de souvlaki's. Voor een wat betere maaltijd en misschien een neut vooraf ga je naar de Ouzerio, letterlijk een etablissement waar ouzo geschonken wordt. Wij zouden het een eetcafé noemen. Natuurlijk ook het oude traditionele Griekse koffiehuis. De plek waar de gehele dag door de oude Griekse mannetjes op kleine stoeltjes voor de deur elkaar de nieuwste roddels doorvertellen of een spel spelen. De moderne Griek en de toerist is niet meer weg te slaan uit tearoom of de banketbakkerij waar de verleidelijk uitzierende gebakjes en broodjes je vanuit de glazen vitrines toelachen. Maar ook voor sterke drank en bier uit de fles kun je hier terecht. Voor een degelijke maaltijd kun je de hele dag, laten we zeggen vanaf tien uur 's morgens, terecht bij een Estiatorio zeg maar een restaurant. Hier kun je voornamelijk gekookte gerechten krijgen. In de avonduren, zo vanaf zeven uur kun je prima eten bij een Taverna. Op de menukaart staan dan vooral geroosterde en gebraden vleesgerechten, hoewel je in de toeristische gebieden ook wel de mousaka's en de pasta's e.d. kunt krijgen. Als je speciaal een keer vis wilt eten kun je terecht bij de Psarotawerna. Binnen zitten daar doet men in Griekenland niet aan, zodat alle genoemde etablissementen een uitgebreid terras voor de deur hebben. Vaak opgesierd met plantenbakken, tropische parasols of een bladerdak van wijnranken om de gast tegen de felle zon te beschermen.



Grieken zijn lekkerbekken en levensgenieters. Wanneer Nederlanders zich behelpen met een boterham kaas, doen Grieken zich in hun middagpauze te goed aan de lekkerste broodjes uit de banketbakkerij of de Anapsiktirio.

Als je al dwalend uit het gebied wegwandelt dat normaliter door de toeristen bezocht wordt, blijkt dat niet uit de hoeveelheid koffietenten, bars, restaurantjes en terrassen. Nee, dat aantal lijkt alleen maar toe te nemen. Wel kun je het zien aan de opschriften. Iedere terras heeft buiten een groot bord staan, desnoods aan de gevel, met het assortiment dat men te bieden heeft. Een supergrote menukaart dus. Bijna altijd meertalig. In de supertoeristische plaatsen staat het er in het Engels en het Duits. In de toeristische plaatsen in het Grieks en het Engels. Maar op die plekken waar alleen maar Grieken komen en nauwelijks vakantiegangers staat het er uitsluitend in het Grieks.

Nergens kom je zo tot rust als op een Grieks terras. Wat is er heerlijker dan in rustiek Grieks haventje, of op een authentiek Grieks pleintje, onderuit gezakt alles over je heen te laten komen. Na een dag van actief zijn is het heerlijk rusten op een terras. Rustgevend is zachte geroezemoes van de andere gas-

ten, als de branding van een bruisende zee aan een zandstrand. Al mijmerend laat je de afgelopen dag nog eens aan je voorbij trekken. Nippend aan een cappuccino ga je op in de Griekse atmosfeer. Uren kun je hier zitten en het hele leven op het terras - en de naburige terrassen - aan je voorbij laten trekken. Genietend van de bedrijvigheid in de haven, de rondsloeterende mensen bestuderen, of bij een terras aan het strand de zon in de zee zien zakken.

Niet alleen 's avonds is er bedrijvigheid op de terrassen, nee de hele dag door. Dat begint al om negen uur 's ochtends als door de poetsvrouwen de terrassen alweer blinkend schoon gepoetst worden. Spuitend met waterslangen, soppend met emmers en dweil en met een bezempje wordt minutieus alle stof en zand weggeveegd. Grieken zijn zindelijke mensen, iedere huisvrouw poetst haar huisje blinkend schoon. Nergens zal je hier een propje papier of een leeg blikje in de straatjes van het dorp vinden. Zelfs afvalbakken zijn hier nauwelijks te vinden. Ook op de hotelkamers niet. Ja er is er wel één, maar die staat naast het toilet. Want er mag hier geen papier in het toilet gegooid worden, dat moet in het emmertje; maar dat terzijde.

De keuze van het juiste terras is een uiterst belangrijke zaak. Pas na een aantal dagen verblijf begin je de criteria door te krijgen waarop je moet selecteren.

Als eerste de kwaliteit van de waren. Een prima test is het bestellen van koffie. Hoe smaakt de koffie en krijg je er water bij? Dat hoort hier zo, bij koffie krijg je een glaasje water, want koffie onttrekt vocht aan het lichaam, zegt men. Als dat voldoende scoort kun je verder gaan. Probeer eens een eenvoudige salade, bij voorbeeld een tomaten-komkommer salade. Kost niet veel, dus een miskoop is het nooit. Waar je op moet letten is de variatie in de salade, bestaat het uitsluitend uit tomaten en komkommer of zit er bijvoorbeeld paprika en een uitje door. Verder krijg je altijd een mandje met brood als je wat te eten besteld. Hoe oud is het brood, kun je breken of snijden of moet je zagen. Een terras dat er nog wat boter bij serveert krijgt meteen twee pluspunten. Kortom met een simpele test weet je als doorgewinterde terrasbezoeker al veel meer.

Ten tweede de kwaliteit van de stoelen. Op de Griekse terrassen kent men in principe slechts drie soorten stoelen. De eenvoudige, rechte houten stoel met een rieten zitting en met zo'n vervelend horizontaal houten spijltje in je rug. Dit soort stoelen zijn dan wel zeer authentiek Grieks, maar toch krijgt een dergelijk terras een minpunt. Een klasse beter is de eenvoudige klapstoel met linnen zitting en rug, beter bekend als de regisseursstoel. Zit goed, ook voor langere tijd en scoort goed bij de selectie. Luxe is de metalen tuinstoel met uitneembare kussens, scoort twee pluspunten. Hier kun je het uren in volhouden, maar kijk wel eerst op de prijslijst voor je op een dergelijk terras plaatsneemt om schrik-effecten achteraf te voorkomen.

Enkele dagen kost het voor de puntentelling en de selectie, maar dan zit je ook voor de komende weken gebeiteld. Als dan de definitieve keus gemaakt is voor het stamterras, dan voel je je daar ook echt thuis. Het wordt je woonterras. Dan hoeft je de ober echt niet meer te vertellen hoe je de koffie wilt hebben.

Voorbijgangers observeren

Rond etenstijd trekt er een defilé van potentiële klanten langs de terrassen en de restaurants. Trui onder de arm, het kan wel eens fris worden vanavond, schuifelt men in een langzame processie langs de etablissementen. Onderwijl de menuborden bestuderend en met spiedende blikken de sfeer proeven en alvast de tafels afspeurend wat de andere gasten op de borden hebben en hoe groot de porties zijn.

Terrasgasten observeren

Families die een tafeltje verder plaats nemen. De leukste zijn de drie generatie families: dreinende kinderen in de wandelwagen, klagende oma's, verbiedende opa's en de ouders die beide andere partijen te vriend moeten blijven. Zo gauw een dergelijke familie neerstrijkt is meteen het grootste terras gelijk vol. Ongewild houdt zo'n familie het hele terras bezig. Je kunt ze niet missen, je kunt ze niet ontlopen, ongewild wordt je meegenomen in hun dagelijkse beslommeringen. Toch blijft het een hele kunst zo'n familie te negeren en te doen of je niets hoort. Maar ondertussen vermaak je je kostelijk. 'Mama ik moet poepen', 'Ja jongen, we zitten nú te eten'.



Obers observeren

Griekse obers zijn gedienstig, correct en altijd druk. Hebben ze even niets te doen, b.v. als ze te weinig klandizie hebben dan gaan ze onmiddellijk op de uitkijk staan. Iedere voorbijganger die maar per ongeluk naar een tafeltje kijkt, of zijn ogen iets te lang op het grote menubord voor de entree laat hangen, wordt onverbiddelijk aangesproken en de menukaart in de hand geduwd.

Obers zijn onophoudelijk dankbaar. Ze beginnen al te glimlachen als je een voet in de richting van hun etablissement zet. Ze danken je ook uitgebreid na het opgeven van de bestelling. Blijkbaar dankbaar dat je het aandurft om op hun terras wat te gebruiken.

Iedere ober kijkt onvermijdelijk ontzettend blij als hij met een kleurrijk dienblad vol met gerechten uit de keuken komt dribbelen. Ze kijken erbij als of ze het zelf gemaakt hebben. Misschien beschouwen ze het zelf ook wel als een wonder dat er uit die kleine en primitieve keuken toch weer iets eetbaars gekomen is en er ook op het bord goed uitziet.

De meeste obers zijn nog steeds mannen. Vrouwelijke dienststers kom je weinig tegen. Als je ze ziet dan kan je twee soorten onderscheiden. Ten eerste de nog wat jonge meisjes die de klanten prima helpen, maar minder brutaal te werk gaan als hun mannelijke collega's. Toch worden ze continu in de gaten gehouden door hun manlijke collega's. Als die maar even vermoeden dat ze het even misschien niet bij kan benen springen ze onmiddellijk bij. Ten tweede de volslanke "mama's", meestal de bazin. Goedlachse types met een hartelijke groet naar gasten die al een keer eerder op haar terras zijn geweest. Met iedere andere Griekse voorbijganger of dorpsbewoner maakt ze een snelle babbel.

Obers zijn steeds beter hun talen gaan spreken, spraken ze tien jaar geleden in de toeristen gebieden nog louter en alleen Grieks en kon je nauwelijks iets bestellen zonder het boekje 'Wat en Hoe in het Grieks'. Tegenwoordig spreekt iedere ober Engels en ook nog wel wat woorden in een andere taal. Zo gauw ze merken dat ze met Nederlanders te maken hebben, laten ze weten dat ze enkele woorden Nederlands spreken. Favoriet zijn 'Lekkerrrr?', als ze informeren of alles OK is en 'Daggg' bij het afscheid.

Obers zijn heel gedienstig en klantvriendelijk. Als ze zien dat een stel aan een tafeltje een fototoestel tevoorschijn haalt en gaat discussiëren zo van 'maak ik een foto van jouw, of jij een foto van mij', dan schiet er ogenblikkelijk een ober te hulp. Met een 'can I help?' wordt het fototoestel uit de hand gerukt en het paar op de foto gezet, voordat ze op ze minst de kans gekregen hebben om uit te leggen op welke knop gedrukt moet worden.

Hebben obers toch even niets te doen, of hebben ze even een moment rust omdat iedere gast voorzien is en de volgende voorbijgangers nog 50 meter weg zijn, dan beginnen ze onmiddellijk met het terras op te ruimen. Tafels worden een centimeter verplaatst zodat ze weer precies in een lijn staan. De menukaarten en de peper- zout- en oliestellen worden weer over de tafels verdeeld zoals het hoort. De stoelen worden weer kaarsrecht gezet, vier bij iedere tafeltje. Of en dat is het toppunt van precisie, er wordt gecontroleerd of de tafels niet wankelen. Wordt er een wankelende tafel gevonden dan wordt er desnoods een tang van achteren gehaald om de pootjes bij te stellen. Grieken zijn heel precies.

Katten

Ieder terras heeft zijn eigen kattenfamilie. Witte katten, bruine katten, rode katten en hele jonge katten sluipen langzaam langs en onder de tafels. Bescheiden blijven ze aan je voeten zitten en kijken je trouwhartig aan. Slechts heel af en toe laten ze een vragende miauw los. Ze weten ook dat ze zich moeten gedragen. Soms dreigt er wel eens een territoriumstrijd en waagt een kat zich op het gebied van een andere en dan wil ook de meest goedaardigste kat wel eens te ver gaan door het begin van een kattengevecht met de belager aan te gaan. In zo'n geval zal iedere ober zijn borden, schalen, bestek en gasten in de steek laten en desnoods op handen en voeten onder de tafels doorkruipend de kattenruzie tot een goed compromis proberen te brengen. Net als de obers dienen ook de katten zich te beperken tot hun eigen rij tafeltjes. Griekse katten weten hoe het hoort.



Dierenvrienden

Hoe zorgzaam de Grieken zijn over hun katten, hoe nonchalant ze zijn met de andere beesten. Schapen, geiten en ezels worden achter in de pick-up trucks met touw vastgebonden en als vrachtgoed van dorp naar dorp vervoerd. Van paarden en geiten die even geparkeerd moeten worden binden ze de poten met touw bij elkaar en laten de beesten dan in de hete middagzon staan.

De visboer rijdt de dorpen af met een oude rammelende pick-up wagen met achterin kisten met uiterst verse vis. Zo vers dat het nog beweegt.

Ook mocht ik eens vanaf een terras in een klein bergdorpje een pluimvee handelaar gade slaan. De eieren op de achterbank en de levende kippen in de kofferbak van een in de zon geparkeerde stokoude Lada. Voor klanten werd de klep van de achterbak op een kier geopend en te midden van het gespartel en gekakel worden er een stel kippen gegrepen. In bosjes van vier werden de kippen met de poten bij elkaar gebonden en zo kreeg de klant ze mee, ondersteboven hangend aan de poten. Grieken dierenvrienden?

Hoe laat ga je eten

Grieken zijn gewend behoorlijk laat met hun avondeten te beginnen, zo tussen 8 en 9 uur en men blijft dan natafelen tot aan bedtijd. Toch is door de invloed van de toeristen in de drukke badplaatsen deze tijd wat vervroegd. Bij de restaurants begint het vanaf 7 uur te lopen en om 8 uur is het topdrukte. Als je de fout maakt door eigenlijk iets te vroeg te gaan, wordt je door de wachtende ober vanaf zijn lege terras handenwrijvend begroet. Voor je het weet heb je de menukaart voor je liggen en heb je al wat te drinken gehad en staat het traditionele schaalte brood op tafel, met of zonder boter. Nauwelijks vijf minuten na je bestelling heb je al het voorgerecht op tafel staan. Nog voordat je de salade of iets dergelijks op hebt komt men al trots met het hoofdgerecht aandragen. Zo snel hoeft nou ook weer niet. Ondertussen wordt

je nauwlettend door de wachtende ober in de gaten gehouden die, zo gauw als mogelijk is, lege schalen en bordjes afruimt. Als je het wil kun je binnen een half uur weer op straat staan.

Echter als je een uurtje later komt tref je een overvol terras waar men nog net een plekje weet te vinden en één ober die 20 tafels probeert te bedienen. De kinderarbeidswet is in dit land nog niet van toepassing, want meestal laat de restauranthouder zijn kinderen meehelpen. Meer als tafeldekken en afruimen mogen ze meestal niet. Wil je afrekenen of wat anders, dan wordt je naar papa doorverwezen. Beland je eenmaal op een dergelijk terras dan ben je niet binnen twee uur weg. Kortom je kunt gewoon van te voren bepalen hoe lang je over het eten gaat doen door het tijdstip van aankomst op het restaurant terras nauwkeurig te plannen.

Afrekenen

Met geld doen ze niet moeilijk, aan kruideniersprijzen doen ze in Griekenland niet. Alle bedragen op de menukaarten zijn afgerond in 100DRM, zeg maar 70 cent. En dat is heel handig, het spaart een hoop gedoe met wisselgeld. En als je er een fooi bijtelt dan is eigenlijk de kleinste munteenheid op het terras een biljet van 500DRM. Dat heb je minimaal toch al gauw nodig bij een terrasbezoek. Een kop koffie of thee kost op een terras met uitzicht of goede stoelen toch 500DRM. Is het comfort niet zo hoog dan vraagt men 400DRM. Ga je naar het cafeetje op de hoek in een achteraf straatje dan kost de zelfde kop thee slechts 300DRM. Helemaal goedkoop is het als je op een wandeling een klein bergdorp aandoet en daar bij het eerste koffiehuis neerstrijkt, dan betaal je maar 200DRM. Maar daar is het comfort dan ook naar, het lijkt wel of je als toerist dan genegeerd wordt.

Zappen

Terras zitten is als naar de TV kijken. Relaxed onderuit gezakt met wat te eten of te drinken erbij laat je het oog langs de andere tafels glijden. Met genoeg concentratie kun je de gesprekken aan een willekeurige andere tafel volgen. Genadeloos observerend, de inhoud van de borden bestuderend en de afkomst van de mensen inschattend. Bevalt het programma aan de ene tafel niet, dan zap je door naar een andere tafel. En ook net als voor de TV kun je in slaap vallen als het programma te saai is.



Ping

Nee niet die van de kassa, maar die van de magnetron. Griekse keukens zijn klein en open. Vaak bestaat een etablissement uit niets anders dan een terras en een klein optrekje wat nauwelijks plaats biedt aan een keuken en een kassa. Kortom de keuken is vlak achter de deur. Als je buiten zit hoor je alles wat er in de

keuken gebeurt, het sissen van het vlees in de pan, het hakken van de groente voor de Griekse Salade en de ping van de magnetron. Dat is het geheim van de hedendaagse Griekse keuken, alle traditionele gerechten liggen magnetron en bakklaar uitgestald in vitrines of afgedekt onder een theedoekje. "Home made food, come and look in our kitchen", lonken de borden buiten je toe, daar waar ze geen menukaarten hebben. Als je aanschuift op een dergelijk, vaak klein en knus uitzien, terras wordt je door de baas of de bazin meteen de keuken ingeduwd. Trots wordt alles getoond, de theedoekjes opgetild, de koelkastdeuren geopend en het glas van de vitrines schoongeveegd. In gebrekkig engels volgt de uitleg in een rap tempo. Je wijst maar aan wat je wilt en over prijzen wordt niet gesproken. Als je dan buiten zit en je hoort de ping, dan weet je dat de hap snel op tafel staat. Wat is er van de moderne Griekse keuken nog over zonder magnetron?

Huisvrouwen

In Griekenland schijnen er twee soorten huisvrouwen te bestaan. Ten eerste de oude en vaak gebochelde, oude vrouwtjes. Altijd druk in de weer met emmers, dweilen en bezem. Vooral 's morgens vroeg zie je deze altijd in het zwart geklede vrouwtjes bezig. Al voor dag en dauw bezig met poetsen en schrobben van het huis en het erfje. 's Avonds zie je ze ook, maar dan druk kwebbelend zittend op het stoepje, of in het portiekje voor hun woninkje. Of gewoon op de straat voor hun huisje. Verder lijken ze nooit te komen, ja misschien nog de plaatselijke bakker en mini-market.



Dan die andere huisvrouwen. Altijd druk in de weer met alles behalve het huishouden. Richten clubjes op, zoals de "Woman's Agriculture Corporation", zeg maar de bond van plattelandsvrouwen die kamers verhuurt aan toeristen. Ze willen wat anders te doen te hebben, hun blik op de wereld verruimen en zich van eigen bron van inkomsten te voorzien. Deze categorie huisvrouwen houdt regelmatig bijeenkomsten. Zo werd ik op een terras bijna overvallen door een groep van zo'n 20 huisvrouwen nieuwe stijl, zo tussen de 40 en 70 jaar. Met druk gekwebbel en gedoe nestelde ze zich op het terras. Vier torsten grote springvormen met zelf gemaakte cake en taartstolpen voor zich uit. Met z'n allen namen ze bezit van het terras en het aanwezige serviesgoed. Dienbladen met Griekse koffie en glazen water gingen rond. Ze hielpen de serveerster zelf maar even en de meegenomen taarten en cakes werden opgedeeld. Iedere huisvrouw een bord met vier grote stukken. Wat was dit? Een taartbak competitie? Lang duurde het niet, na een kwartier holden de eerste vrouwen al weer weg, op het horloge kijkend, of speurend naar bestelde taxi's. De taart in een servet gerold en weg waren ze. Binnen een half uur was iedereen weer weg en ik heb niemand van de taarten zien eten, alles werd in een servet meegenomen. Wat overbleef was een ter-

ras vol met lege koffiekoppen en bordjes. De enige serveerster bleef met de brokken zitten. Vreemde huisvrouwen die Grieksen.

Feest bij Vrahos

De fraaiste terrassen blijven toch de eettentent. Zowat uitgehouwen in de rots, die het plaatsje Petra domineert, ligt het eethuisje van de familie Vrahox. Het kleine keukentje zowat in de rots en daarvoor op een uit de rots gehakt plateaukje, een metertje boven de straat, het terrasje. Overdekt met een dak van bladergroen en bereikbaar via een stenen trapje van een paar treetjes. Klein en knus, nauwelijks kunnen er acht tafeltjes staan. De tafeltjes staan al zowat tegen elkaar aan en als het druk is, schuif je gewoon bij andere mensen aan tafel aan. Dat kan allemaal bij Vrahos en het is wel zo gezellig.



Het restaurantje lijkt gerund te worden door een echtpaar. Hij lijkt op een moderne Griekse kunstenaar, met baard, snor en een weelderige haardos en hangt al manoevrerend tussen de tafeltjes de clown uit. Zij een volslanke Griekse Dame met lang krullend zwart haar en altijd in het zwart gekleed. Engels spreken ze amper, wat zij goed kan zeggen is: "please come and look in my kitchen". In het kleine keukentje krijgt de gast een rondleiding langs het fornuis waarop de pruttelende pannetjes warm gehouden worden. De ovendeuren worden open gedaan en de gast mag een blik werpen op de schalen met "home made cuisine".

Hier geen "ping" van de magnetron, alles wordt in de ovens en op het fornuis warm gehouden, want na je bestelling is het hoofdgerecht heel snel klaar. Ieder bordje komt mevrouw Vrahos persoonlijk uit haar keukentje bij de gast aan tafel brengen. Steeds dribbelt ze met één bordje tegelijk uit de keuken, maar zoals zij het doet heeft het toch iets statigs. Wat er dan ook uit haar keuken komt is overheerlijk. Vlees lekker mals, goed gekruid en rijkelijk voorzien van groente, op Griekse wijze bereid. Wat zij presenteert smaakt beter en ziet er beter uit dan menig ander Grieks en vaak duurder, restaurant.

Als extra verrassing krijgt de gast altijd een gratis toetje. Statig schrijdt zij met een schaalje met een Griekse lekkernij op je af en terwijl ze het neerzet zegt ze met zwoele stem: "sweet, for you".

Het afrekenen is de taak van mister Vrahos. Met routineuze krabbels wordt op een vodje papier de rekening opgemaakt. Over prijzen doen ze niet moeilijk en meestal krijg je een "special price for you". Ze laten je niet snel gaan daar bij Vrahos, als je afgerekend hebt krijg je van haar nog een glas wijn, "for you".

Machtige mensen die Grieken.