



# De schoentjes van Madonna

WIM OUDSHOORN | FOTO'S: CHRISTINE ECKERT

**H**oe levens kunnen gaan. Neem de familie Antoesasvili. Sinds een half jaar wonen ze op een verdieping in de Haagse Schilderswijk. Ze zijn Georgiërs, maar Griekse Georgiërs met een hele odyssee achter de rug.

In de jaren van de *glasnost* mochten de bewoners van de voormalige Sovjet Republiek Georgië die konden bewijzen dat ze Griekse wortels hadden naar Griekenland emigreren, en van deze mogelijkheid maakten duizenden gebruik.\* De boel werd verkocht of gewoon achtergelaten en op naar het nieuwe vaderland. De meeste van deze Georgische Grieken vestigden zich in Noord-Griekenland. Het waren de jaren '90 en Griekenland floreerde nog. Vader Antoesasvili had een Pontisch-Griekse moeder en dat was genoeg om een Grieks paspoort te krijgen, voor hem en zijn Georgische vrouw Madonna (inderdaad naar de zangeres). Het huis in Tbilisi werd afgesloten en ze vestigden zich in Katerini, de stad tussen Thessaloniki en de Olympus. Ze kregen drie dochters, de zaken gingen goed, ze kochten een huis en een auto. Maar in 2008 begon de catastrofale crisis die honderdduizenden Grieken naar West-Europa deed emigreren. De Antoesasvili's hielden het best nog een tijd vol, maar in 2018 ging het niet meer. Zij besloten ook te verhuizen en de keus viel op Nederland, en daar ging ook het huis in Katerini op slot. Christina, de jongste dochter, en de hond gingen mee naar Nederland, Maia, de middelste, ging filosofie studeren in Thessaloniki en de oudste dochter deed een koksstudie met als specialisme de Franse keuken. Vader en moeder werken nu welgemoed in de Nederlandse kassen en plukken gerberas van 6 uur 's ochtends tot 3 uur 's middags voor 9 euro per uur.

Het is een heel proces om tot een recept te ko-

\* In één provincie, Tsalka, bestond zelfs 60% uit van oorsprong Pontische Grieken (zie *Lychnari 2014-1*).



Familie Antoesasvili: middelste dochter Maia, jongste dochter Christina, vader Mamouka en moeder Madonna

men met Madonna. Eerst moet de laag van foute voorstellingen worden opgelost, waarbij uiteindelijk de conclusie wordt getrokken dat er eigenlijk geen Grieks-Georgische keuken bestaat. In Tbilisi werd gewoon Georgisch gekookt (veel met walnoten!), Grieks pas in Katerini en wel omdat de dochters kookten voor hun werkende ouders. 'Ik heb het van hen geleerd', zal moeder Madonna een paar dagen later vertellen als zij bezig is met de bereiding van haar Griekse gerecht voor Lychnari. Maar zover is het nog niet. De amateur culinair historicus die van Madonna prachtige verhalen verwachtte over eeuwenoude Pontische kooktradities moet afdruipen. Maar als de verwarring achter de rug is, is het recept gauw gevonden. 'Wat is nou haar lievelings-Griekse-eten', vraag ik. *Papoutsakia* is onmiddellijk het antwoord. Ach, de met gehakt gevulde auberginehelften overdekt met béchamelsaus en kaas, die 'schoentjes' wor-

den genoemd. Wat een ontroerende keuze voor iemand met zoveel stappen achter zich, die nu voor de derde keer in haar leven in een nieuw land wortel moet schieten. 'Het is licht eten', zegt ze, '*ine elafró fayitó*', en omdat het een nieuw gerecht voor haar was. In Georgië worden ze gegeten met... walnotensaus. Zondag gaat ze ze maken, dan kunnen de hoeveelheden worden bepaald voor deze rubriek. De koffer met recepten zit in haar hoofd en daar kook je uit op gevoel. Ik mag vrienden meenemen.

Het huis is als een bijenkorf. Andere verwanten vliegen in en uit, koken en eten en weer naar het werk; vroege dienst, late dienst, extra dienst. Dan is de keuken vrij. Het gerecht is al ten dele voorbereid, maar er is nog genoeg te volgen en te fotograferen. Madonna doceert wat voorafging. *Kyria Christina*, zoals Madonna de door mij meegebrachte vriendin noemt, weet met handig ma-

## Παπουτσάκια Gevulde aubergineschoentjes

Voor 6 personen

### BENODIGDHEDEN

8 middelgrote aubergines | olijfolie om bakplaat in te vetten en gehakt te bakken | 1 grote ui, fijngehakt met mes of machine | 1 bouillonblokje | 1 kilo varkensgehakt | zout en peper | ¼ liter tomatensaus | bosje dille, fijngehakt | bosje peterselie, fijn gehakt | 300 gr geraspte jong-belegen Goudse kaas

### Voor de béchamelsaus

250 gr boter | 250 gr bloem | ¼ liter melk | zout en peper

### BEREIDING

Verwarm de oven voor op 180°. Snijd de aubergines over de lengte doormidden en leg de helften op een met olijfolie ingevette bakplaat en bak ze in de hete oven totdat het vruchtvlees gaar is. Laat afkoelen en schep met een lepel het 'hart', zoals Madonna het noemt, uit de gebakken auberginehelften maar laat een laagje zitten. Houd de inhoud van 1 aubergine apart. Van de rest kunt u nog *melitzanosalata* maken.

Maak terwijl de aubergines in de oven staan de béchamelsaus. Smelt op laag vuur de boter en roer lepel voor lepel de bloem door de gesmolten boter, al roerend het mengsel even doorverwarmen (zonder dat het gaat kleuren) om de bloemsmak te laten verdwijnen. De melk bij gedeelten toevoegen, blijf roeren zodat er geen klonten ontstaan, het uiteindelijke resultaat is een gladde saus. Voeg zout en peper toe en zet de saus apart. Bak op hoog vuur in een grote koekenpan de gehakte ui in de olijfolie en doe het verkruimelde bouillonblokje er meteen bij, dat geeft smaak aan



de uitjes. Als de uien glazig zijn en het bouillonblokje opgelost, het gehakt erbij doen en bakken tot de rode kleur is verdwenen, ongeveer 10-15 minuten. Het 'hart' van de ene aubergine en de tomatensaus toevoegen, goed roeren en het mengsel laten doorkoken tot te veel vocht is verdamppt. Haal van het vuur en roer het dille-peterselie-mengsel erdoorheen. Leg de aubergineschoentjes in een grote ovenschaal tegen elkaar aan. Vul

de helften tot de rand met het enigszins afgekoelde gehaktmengsel. Bedek het vulsel met 3 eetlepels béchamelsaus of meer als dat nodig is. Als laatste handeling strooit u de geraspte kaas over de vulling en schuift u de *tapsi* of ovenschaal in de oven. Baktijd ongeveer twintig minuten. Het gerecht even een paar minuten laten rusten en dan op de borden leggen, samen met wat *choriatiki* salata, dat smaakt er heel goed bij.

noeuvreren in de krappe keuken de kookhandelingen fotografisch vast te leggen. De halve aubergines zijn klaar om gevuld te worden en de pan met bechamelsaus staat ook al te wachten. Filosofie studerende dochter Maia – 'wat je ook studeert, geld verdienen doe je toch niet in Griekenland, dus kun je net zo goed een studie doen die je echt leuk vindt' – komt nu ook helpen. Ze is hier

op vakantie, maar is uit solidariteit ook in de kassen gaan werken en plukt komkommers. In razend tempo wordt de vulling voor de *papoutsakia* afgemaakt, de bechamel eroverheen gelepeld en de kaas gestrooid. Ze kunnen de oven in en terwijl ze bakken bereidt Madonna nog even een Griekse salade. 'Wat doe je dat snel allemaal', zeg ik, 'Je moet wel snel zijn anders pakt iemand anders het

voor je neus weg,' is haar levenswijze antwoord.

De tafel is mooi gedekt – 'let niet op de borden, ze zijn allemaal verschillend' – en Madonna wil per se dat er een foto gemaakt wordt van een opgemaakt bord. Vader heeft zelfs een Georgische wijn op de kop weten te tikken. We drinken elkaar toe, op dit bijzondere samenzijn, deze wonderlijke samenloop van omstandigheden. 🍷