

DE MOSTERD VAN MEUS

MANTEAU



GEORGIË 10
CALABRIË 44
SCHOTLAND 78
TURKIJE 110
ZUID-ZWEDEN 146
OAXACA 178





**DE
MOSTERD
VAN
MEUS**





Georgië





GEORGIË: EEN ONONT

De Georgische keuken is even gevarieerd als het land zelf. En in welke regio je ook aan tafel gaat, je wordt overstelpt met overvloedige gerechten en rijke culinaire tradities. Gasten verwennen is voor Georgiërs nu eenmaal een kwestie van nationale trots. En daar mag best een keer (of twintig) op getoost worden.



Guram Baghdoshvili



DEKTE CULINAIRE PAREL



Ik ben nog niet lang in Georgië of ik heb mijn buik al rond gegeten. ‘Ik zal je eens een voorproefje geven van wat mijn land je te bieden heeft’, zei chef Guram Baghdoshvili daarnet nog. En voor we goed en wel kennis hadden gemaakt, liet hij me alle uithoeken van zijn land proeven. In een mum van tijd stond de tafel vol kleine bordjes en kommetjes, onder andere gevuld met *chakapuli*, de populaire stoofpot uit de Kakheti-regio in het oosten, en met *elarji*, een rijkelijke *porridge* van maïs met *sulguni*-kaas uit Samegrelo in het noordwesten. Er kwam kleur op ons bord

met *adzhapsandali*, een aubergineragout, en we vulden ons met *tatarberaki*, een zijdezachte pasta met zure room en gebruide ui uit de Meskhetische keuken.

Wow. Welkom in Georgië. De grote variëteit aan gerechten dankt het land zowel aan zijn locatie als aan zijn geschiedenis. De afwisseling in het landschap en de verschillende klimaatzones beïnvloeden de regionale keukens, van de besneeuwde bergtoppen van de Kaukasus en het vochtige subtropische klimaat aan de Zwarte Zee tot het continentale klimaat in

de oostelijke valleien. Chef Guram noemt Georgië ook een wereld tussen twee werelden. Daarmee doelt hij op de ligging tussen Oost-Europa en West-Azië. Eeuwenlang ontmoetten de Georgiërs handelsreizigers op de zijderoute, waardoor ze al het beste en lekkerste konden kopiëren van wat de Grieken, Mongolen, Turken en Arabieren kookten tijdens hun doortocht. De Aziatische invloed zie je bijvoorbeeld in *khinkali*, groot uitgevallen wontons, terwijl veel van de vleesgerechten en broden herinneren aan de Europese bezoekers. Ook onwelkome gasten drukten hun stempel op de Georgische tafel. Nergens valt de invloed van herhaaldelijke invasies meer op dan in de Meshketi-regio. Je zou het eten hier oorlogskeuken kunnen noemen, met zwaardere gerechten die je voor een lange tijd vullen. Je vindt er ook gedroogd vlees, makkelijk om mee te nemen op de vlucht, en een bijzondere strengkaas, *tenili*, die ook gedroogd en nadien opnieuw gehydrateerd wordt. Tijdens een rondreis in Georgië merk je het contrast tussen deze regio en bijvoorbeeld Samegrelo in het westen, dat geen moeilijke tijden kende en een heel rijke en feestelijke keuken kon ontwikkelen.

NATIONALE TROTS

Mijn fascinatie voor Georgië dateert van toen ik *Het achtste leven* las, een ongelooflijk mooi boek van Nino Haratischvili. Het verhaal wordt wel eens de *Oorlog en vrede* van de eenentwintigste eeuw genoemd en net als bij veel andere lezers prikkelde het mijn interesse in



het land. Nu ik Georgië bezocht heb, ben ik ontzettend gecharmeerd van de vriendelijkheid en de gastvrijheid van de mensen. Het is zo'n land waar je zonder aarzelen je auto achterlaat met de sleutel nog in het contact.

Je voelt ook aan alles dat Georgiërs erg trots zijn op hun land en ondanks alle invloeden van buitenaf hebben ze hun eigen identiteit. Dat zie je ook weer op het bord. Een stoofpot kan door zijn zoetzure smaken doen denken aan iets wat je in Turkije eet, maar de fruitsmaak komt niet van abrikozen of pruimen,

maar van *tklapi*, een zuur fruitleer. Of neem een tomatensalade: op het eerste gezicht niet anders dan een mediterrane versie, maar wel met de bijzondere smaak van hun walnootolie.

Die walnoten zijn overigens alomtegenwoordig. Al tijdens mijn bezoek aan de Dezerter Bazaar, een grote markt in de hoofdstad Tbilisi, zag ik ietwat vreemde knopenkettingen hangen. Het bleken *churchkhela* te zijn, aaneengeregen walnoten gedipt in druivenmost. Nadien kwam ik overal walnoten tegen: in *pkhali*, groenterolletjes gevuld met notenpasta, opgelegd in honing, in gebak en in de populaire dikke saus *satsivi*.

Behalve met noten wordt er ook veel met verse groenten gekookt, en dan het liefst uit de eigen moestuin. Ook al hebben internationale supermarkten hun intrede gedaan in Georgië, toch haalt men de ingrediënten hier nog het liefst aan de bron. Geen melk smaakt bijvoorbeeld authentieker dan degene die ik mocht proeven bij de zuivelvrouwen in de

bergen van Adjara. Ik denk zelfs dat de smaak misschien te intens is voor mensen die zuivel uit de supermarkt gewend zijn. Of wat te denken van de imkers die hun leven riskeren en een hoge rotswand beklimmen om de zeldzame wilde Jara-honing uit een holle boomstam te oogsten? Is dat het waard, kun je je afvragen. Voor hen dus absoluut wel. Ze willen die traditie in leven houden. En het is wel de meest biologische honing die je kunt krijgen. De lucht is daar ontzettend puur. En je proeft ook dat je iets supergezonds eet.



Met dank aan Bart Verbeelen en Lisa Massaad

© 2024 Jeroen Meus, VRT 1, Hotel Hungaria en Standaard Uitgeverij nv,
Franklin Rooseveltplaats 12, B-2060 Antwerpen

Vertegenwoordiging in Nederland:
New Book Collective, Utrecht
www.newbookcollective.com

dagelijksekost.vrt.be
www.vrtmax.be
www.hotelhungaria.be
www.standaarduitgeverij.be

COVERFOTO

Eline Vangramberen

REPORTAGEFOTOGRAFIE

Jeroen Meus en Eline Vangramberen

FOTOGRAFIE RECEPTEN

Herman Van Hoey / Verne (www.verne.be)

FOOD ASSISTANTS

Vincent Tibau en Koen Tossyn

FOODSTYLING

Les Filles Rouges / Debby De Mangelaere (www.lesfillesrouges.be)

TEKSTEN EN RECEPTUUR

Jeroen Meus en Evy Ballegeer

VORMGEVING COVER EN BINNENWERK

Leen Depooter – quod. voor de vorm. (www.quod.be)



*De mosterd van Meus en
Dagelijkse kost zijn producties
van Hotel Hungaria.
De mosterd van Meus is een concept
van Hotel Hungaria.*

Eerste druk april 2024

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave
mag worden vervaelvoudigd, opgeslagen in een
geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar
gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij
elektronisch, mechanisch door fotokopieën,
opnamen of op welke wijzen ook, zonder vooraf-
gaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

ISBN 978 90 223 4114 8
D/2024/0034/263
NUR 440