



Eilanden, paradijzen omringd door zeeën vol vis, gerechten op smaak gebracht met swingende salsa's en tropische cocktails net zo gemixt als de bevolking. Maar eilanden zijn ook ruige oorden waar de golven tegen de rotsen slaan en meeuwen krijgend hun nesten bewaken. Waar traditionele gerechten gekoesterd worden en de drank koppig is.

Tekst en fotografie: Caroline van Ommeren



EILANDKEUKENS



Eiland- en kustbewoners, met hun open blik naar zee, omarmen zonder veel moeite culinaire vernieuwingen. Al eeuwenlang wordt er werelds gekookt in gebieden langs de grote handelsroutes. Ver buiten China wordt vurig gewokt en de geur van vers gebakken roti en kruidige masala's is net zo thuis op Zanzibar als in de straten van India. Ook Europese gerechten hebben het ver geschopt: op de Kaapverdise Eilanden is Portugese piri-piri geliefd en op Madagaskar wordt met de Franse slag gekookt.

Toen het woord 'fashion' nog niet aan een kunst van koken werd gekoppeld, werden ingrediënten en kooktechnieken uit oost en west al samengevoegd. Experimenten in de keuken brachten 'hybride' gerechten voort: zwarte bonen, Spaanse gele rijst en Chinese mihoen verbroedert op één bord in Cuba, waarom niet? Maar over 'Pizza Hawaiï', bedacht in Amerika,

lopen de meningen uiteen. De combinatie van mozzarella, ham en ananas wordt in Italië beschouwd als een culinaire dwaling. Voeg nog banaan toe en elke rechtgeaarde Napolitaner krijgt tranen in zijn ogen. En de Hawaïanen eten liever poki, rauw zeebanket geserveerd met sojasaus, zeewier en een vleugje inspiratie uit Japan.

Op de eilanden in het Caribische gebied ontstond een 'superfashion' kookkunst avant la lettre. De cocina criolla, de Creoolse keuken, is een culinaire smeltkroes van Europese elementen gemixt met Aziatische en Afrikaanse ingrediënten. Kraakverse vis en groenten maar ook varkenspoot en runderhiel verdwijnen in de kookpot, langzaam gegaard met limoensap, pepers en koriander. 'Soulfood' als erfenis van Afrikaanse slaven die het zware werk deden en zich in leven hielden met de restjes uit de plantagekeukens.

Zoveel eilanden, zoveel smaken. Op het arme Cuba is de Spaanse invloed groot en de basis eenvoudig: moros y cristianos, bonen en rijst. Op het mondaine Martinique kruiden de koks tropisch fruit en Franse keukenkennis met oosterse specerijen. Gerechten als crabe à la Joséphine en soufflé Français zijn het resultaat. De fusie tussen Nederland, Aruba, Bonaire en Curaçao weerspiegelt zich in keshi jena: uitgeholde Goudse kaas gevuld met kip, olijven en kappertjes.

Maar er is meer dan zon, zand en salsa. We reizen af naar Spitsbergen, Groenland of het ruige IJsland voor een ander eilandgevoel. De traditionele keuken op de noordelijke eilanden is gebaseerd op wat uit de Arctische Zee komt: haai en kabeljauw - op 365 manieren te bereiden - en het controversiële vlees van zeehond en walvis. Ook rendier- en schapenvlees staan op het menu. De Groenlandse soep suaasat kan als basis elk van deze ingrediënten bevatten waarbij uien, aardappels, rijst en een snufje peper als exotische 'finishing touch' wordt toegevoegd.

Culinaire avonturiers halen hun hart op in IJsland, kluivend aan svid, gekookte schapenkop waarvan de ogen en tong een delicatessen is. Hákarl is ook niet te versmaden, haaienvlees dat in verse vorm giftig is omdat het ammoniakzuur bevat. Door het vlees lange tijd in de grond te begraven en daarna aan de lucht te drogen wordt het voor de liefhebber eetbaar. Wie meer uitdaging zoekt drinkt er een glaasje brennevín bij die de "zwarte dood" wordt genoemd.

We spoelen als moderne Robinson Crusoes aan op tropisch Tobago of varen in het kielzog van Willem Barentszoon naar Arctisch Spitsbergen. En het 'noodrantsoen' van gepekeld vlees komt overal op tafel; gecombineerd met krab en kokos in de exotische Callaloo-soep of als onderdeel van het driegangen diner aan boord van ons eigen 'Behouden Huys'.

Reis, proef en geniet!

