

de heimweekeuken Karin Luiten

recepten om nooit te vergeten

Voor de Yup'ik in Alaska is duurzaam vissen een manier van leven

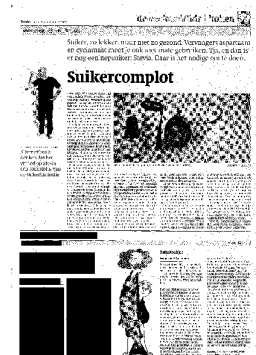
Bart van Olphen (39), oprichter vishandel Fishes uit Amsterdam:

„Ik wilde al heel lang naar Alaska, vooral nadat ik hoorde van een afgelegen gemeenschap, de Yup'ik, die al sinds mensenheugenis op duurzame wijze vist. Daar komt de allerbeste zalm vandaan. Emmonak is een afgelegen dorpje van 800 mensen aan de oever van de Yukonrivier, waar je alleen kunt komen met een privévliegtuigje. Onderweg zie je niets dan uitgestrekte natuur met hier en daar een eland. Alles moet worden ingevlogen, dus compacte dingen als marsrepen zijn wel betaalbaar, maar verse groente is bizar duur. Er heerst 96 procent werkloosheid, maar zo zien ze het zelf helemaal niet. Ze leven van het kappen van hout en het vangen van konijnen en hazen, wonen in houten *fish camps* en doen de was in de rivier. Je voelt je er honderd jaar terug in de tijd. Ik ben er een

week geweest en was de derde Europeaan die ze in vijftig jaar gezien hadden. Er is wel een televisie in het dorp en ze hebben ook mobiele telefoons waarmee je alleen lokaal kunt bellen.

Het visseizoen begint in juni, maar een speciale organisatie geeft aan wanneer er precies gevestigd mag worden, op basis van tellingen. Niet vaker dan twee keer in de week, voor de rest blijf je van de vis af. Nederland is van oudsher een handelsmaatschappij. Dat we nu de duurzame kant opgaan is voor ons pure noodzaak maar dáár zit het in hun natuur. Ze weten, als ik nu één vis te veel vang, heb ik volgend jaar geen inkomsten.

Ik vond het er bijna meditatie, zoveel rust. Elk gesprek beleef je intensief. Urenlang samen koken, daarna uitgebreid eten en vroeg naar bed. Ik zou er dolgraag eens een hele zomer willen zitten, dat lijkt me fantastisch.”



Zalmkoekjes

Nodig voor 4-6 personen:

300 g zalmfilet, 450 g aardappels, 4 dl melk, 4 bosuien, handje rucola, schil van 1 citroen, 4 takjes platte peterselie, 2 takjes dille, 10 zwarte peperkorrels, 2 laurierblaadjes, ¼ tl cayennepeper, beetje bloem, olijfolie om te bakken.

Bart van Olphen schat in dat 99 procent van de mensen alleen Atlantische kweekzalm kent, maar wilde zalm uit Alaska is iets totaal anders. Als klein visje zwemt hij de rivier af richting zee. Zodra hij in zout water komt begint hij te eten. Na vijf jaar gaat hij terug en weet op de centimeter nauwkeurig weer zijn geboortegrond terug te vinden om te paaien en daarna te sterven. Zodra hij terugzwemt, stopt hij echter met eten, dus hoe eerder op de rivier je hem vangt, hoe beter de kwaliteit. Hét zalmrecept van Bart van Olphen is een stuk Keta zalmfilet kort op de huid bakken, verder niets mee doen. Geen olijfolie gebruiken, die smaak verdringt de smaak van de vis, en al helemaal geen knoflook. Bart: "Ik at hem direct uit de rivier, dan is zelfs peper en zout niet nodig,

zo ontzettend lekker'.

Nou vooruit, ook nog een wat uitgebreider recept uit het nieuwe Fishes kookboek dat hij schreef samen met de Britse kok Tom Kime. Verwarm de oven voor op 180°C. Leg de zalmfilet met de velkant naar beneden in een braadslee. Voeg melk, peterselietakjes (bewaar de blaadjes), peperkorrels en laurier toe. Dek af met alufolie en pocheer gaar in de oven in 20 minuten. Schil de aardappels en snij in stukken. Kook gaar, giet af en prak grof. Laat afkoelen en voeg dan ringetjes bosui, geraspte citroenschil, grofgesneden rucola, gehakte peterselieblaadjes en dille toe. Breng op smaak met zout en cayennepeper. Laat de zalm uitlekken, verwijder vel en graten en meng door de aardappelpuree. Rol bolletjes van het formaat tennisbal, wentel luchtig door wat bloem en duw ze iets platter. Mengsel te nat? Beetje bloem erdoor. Bak ze in een koekenpan in goed hete olijfolie goudbruin, ± 3 minuten per kant. Lekker met knoflookmayonaise met wat verse kruiden erdoor.

Meedoen? Wilt u ook uw heimweerecept delen met Karin Luiten?
info@kokenmetkarin.nl