

Proeven van eilanden in Smaak van de Wadden

Gerard Timmerman

Als Annette van Ruitenburg en Ruth de Ruwe samen op pad gaan, dan moet dat wel wat bijzonders opleveren. De schrijfster en fotografe maakten een reis door het Waddengebied. Van Wieringen via Den Helder naar de Razende Bol, Texel, Harlingen, Vlieland en de overige eilanden om te eindigen op Rottumerplaat. De indrukken, verhalen, gerechten en beelden legden ze

vast in het boek *De Smaak van de Wadden*.

Het resultaat is een pil van ruim 250 pagina's, vol foto's, verhalen en recepten waarin de lezer wordt meegenomen op een reis over de wadden en waarin diverse ambachten de revue passeren. Van het Wieringer Eilandmuseum 'Jan Lont', waarin het leven en werken van de vroegere eilandbewoners worden belicht, tot in de visafslag van Den Oever. Daar klinkt de vraag: hoe herken je verse vis? Het stinkt niet, het ruikt enigszins naar de zee, maar meer ook niet. De huid glanst en de ogen zijn helder, luidt het antwoord. Het is de opmaat voor een handleiding voor de bereiding van langoustines met Wieringer boontjes, tomaat, zee-kraal en lamsoor. De lezer beleeft in woord en beeld een winterwaddeloopocht met de WR130 Johanna II met schipper Jan Rotgans. 'Je bent even helemaal in een andere wereld.' De beschrijving van Wieringen is illustratief voor de manier waarop alle eilanden en aanlegplekken worden beschreven. Natuur, landbouw, visserij, histori-

sche en culturele achtergronden komen aan bod. Met producten uit de zee, van het land of uit de natuur, op ambachtelijke wijze gevangen, gekweekt of geplukt. Van cranberries tot duindoorns en van slow gerookte makreel tot honing. Lokale producenten demonstreren hun werkwijze en bekende koks van het eiland bereiden gerechten met streekproducten en geven hun recepten prijs. 'We zijn op alle eilanden goed ontvangen. De creativiteit van de chefs of producenten was geweldig, de passie van de natuurbeschermers bijzonder. De doorzetters voor het behoud van natuur en cultuur zijn indrukwekkend.'

Gemeenschappelijke deler is dat de eilanden overzichtelijke gemeenschappen zijn. 'Je kent elkaar en zult het met elkaar moeten doen. En als je zielsverwanten ontmoet, dan leidt dat vaak tot iets moois. Uitgaan van goede samenwerking levert meer op dan concurrentie. Samen dus en elkaar succes gunnen. Ik hoop dat dit boek bijdraagt aan de saamhorigheid tussen mensen.'

'De Waddeneilanden maken bij de mensen een universeel gevoel los', zei Martin Fontijn van Fontaine Uitgevers zaterdag bij de presentie bij Nauta Boek. Op Texel had hij gesproken met enkele 'authentieke bewoners', zoals aspergeteler Bert Keijser en slager Aad van Heerwaarden. 'Op dit eiland gebeuren dingen met een intensiteit die wij op het vasteland niet kennen, die absoluut niet mogen verdwijnen. Het ambacht dat op zoveel plaatsen nog aanwezig is, is een kwaliteit die voor heel Nederland belang-

rijk is en die absoluut moet worden gekoesterd. En dat geldt beslist voor de bewoners van alle Waddeneilanden.'

Texel overheerst niet in het boek over de Wadden, maar komt er wel prominent in voor. Zoals een reportage over hulpstrandvonder Hans Eelman van de Razende Bol, van wie ook zijn hobby als duiker en maritiem onderzoeker wordt belicht. Handkokkelaar Willem Anton Schagen demonstreert zijn werk en er worden druiven geoogst en wijn gemaakt aan de Rozendijk.

Met foto's die van de pagina's spetteren, informatieve verhalen en veel sfeer schetst *De Smaak van de Wadden* een fraai beeld van 'het laatste stukje wildernis in Nederland' dat onlangs de status van Werelderfgoed verwierf. De schrijfster en fotografe, die bij het schrijven en organiseren werden bijgestaan door Tessa van Daalen, gaan de komende tijd weer op reis, ditmaal ter promotie van het boek. Vrijdag gebeurt dat bijvoorbeeld in restaurant De Gastronom in Harlingen. Het boek is voor €39,95 te koop bij de boekhandels.



Imker aan het werk in de duinen bij Den Hoorn.

(Foto Ruth de Ruwe)





Hulpstrandvonder Hans Eelman bergt op de Razende Bol een aangespoelde boei.

(Foto Ruth de Ruwe)