

Traditionele eilandproducten modern verwerkt

Boekrecensie

Arjen Bakker

Harlingen - Een droomklus natuurlijk voor schrijfster Annette van Ruiten- burg en fotografe Ruth de Ruwe: stap op je eigen eiland Texel op een schip, trek van west naar oost en zoek onderweg naar de geheimen van de plaatselijke keuken en de verhalen die daarbij horen.

Vrijdag presenteerden ze in Harlingen het resultaat van hun zwerftocht: *De smaak van de wadden*, een kruising tussen een kook- en een koffietafel- boek. Het herbergt 43 recepten voor wie zelf in de keuken aan de slag wil, maar is ook interessant voor de luie bladeraar die vooral plaatjes wil kijken.

De dames begonnen hun reis - die met onderbrekingen meer dan een jaar duurde - op het voormalige eiland Wieringen en eindigden op het inmiddels lang verlaten Rottumeroog.

Onderweg pikten ze verrassend originele verhalen van eilanders op: nu eens niet dat van de alomtegen- woordige fietsenbaas Jan (Houter) 'van Vlieland' of zeehondenredder Hessel Wiegman op Terschelling. Maar dat van de hulpstrandvonder van Texel, de zelfslachtende slag- ers van Texel en Terschelling en de laatste koeherder van Schiermon- nikoog.

Supersprankelend opgeschreven zijn die verhalen niet, maar soms zitten er wel leuke observaties tussen. Op Vlieland ontmoette Van Ruiten- burg bijvoorbeeld een Hollander die per ongeluk zonder geld een dagje was overgestoken vanaf zijn vakantie- adres op Texel.

Gemoedelijk

Ze leende hem zonder omwegen twintig euro, met de mededeling dat hij het bedrag later wel aan de veer- baas kon geven. Het zou dan vanzelf wel weer bij haar belanden.

'In de bus ontstaat een leuk ge- sprek over het overzichtelijke van de gemeenschap op een eiland, de rust en het gemoedelijke. Nederland van dertig jaar geleden, maar wel met moderne accenten.'

De eilanders blijken er inderdaad goed in om het traditionele met het moderne te verbinden. Het boek staat vol met beschrijvingen en foto's van authentiek geteelde, gevangen of bereide ingrediënten en producten, maar op ieder eiland leggen chef-koks uit hoe ze die verwerken volgens de laatste gastronomische inzichten.

Van Ruiten- burg ontwikkelde zelf ook allerlei gerechten: op Vlieland bijvoorbeeld geitenkaas-taart met cranberry-vlierbloesemgelei en een

quenelle van geiten-crème fraîche bij- voorbeeld. En een eiland verderop be- dacht ze de tiramisu van Terschelling- ger pondkoek, desgewenst ook met Texelse blanke speculaas te bereiden. Ook de likeur kan van het eiland naar keuze worden betrokken.

Ingewikkeld

De gerechten zijn over het algemeen wel net zo ingewikkeld om te berei- den als hun naam al doet vermoeden. En voor de lezer aan de vaste wal moet het ook best lastig zijn om aan de benodigde ingrediënten te komen. Maar zij moeten zich dan maar aan de hand van het boek verheugen op de volgende eilandvakantie. In een huisje met kookeiland.

i *De smaak van de Wadden, Annette van Ruiten- burg en Ruth de Ruwe, Fontaine Uitgevers, 39,95 euro*

