



*San Sebastián in het noordelijke Baskenland van Spanje is wonderbaarlijk genoeg vrij onbekend als reisbestemming. In 'Donostia' - zoals de trotse Baskische bevolking haar stad noemt- is de grandeur uit de 'belle époque' nog overal aanwezig. Statige gebouwen, een mooi strand en een boulevard die tot flaneren uitnodigt. En alleen al de heerlijke Baskische keuken maakt een bezoek aan deze culinaire hoofdstad van Spanje onvergetelijk.*

Tekst: Caroline van Ommeren

In de restaurants van San Sebastián worden fantastische experimenten in de keuken uitgevoerd. Niet voor niets heeft de Michelinijds hier kwistig zijn sterren over de stad rondgestrooid. Aanvoerders van de culinaire ranglijst zijn de vermaarde chefs Juan Mari Arzak en Martin Berasategui. Twee generaties koks die elk goed zijn voor drie sterren. Geïnspireerd door de Franse Nouvelle Cuisine hebben zij de *Nueva Cocina Vasca* ontwikkeld waar evolutionair en avant-gardistisch wordt gekookt. Een keuken waarin de traditionele Baskische kookkunst als basis wordt gekoesterd maar het experiment allerminst wordt geschuwd. Het zijn niet alleen de professionele koks die in San Sebastián de sterren van de hemel koken. Ook hobbykoks staan met hart en ziel voor het fornuis. Niet thuis maar in de beslotenheid van hun *txokos*, gastronomische broederschapen waarvan de oudste uit 1843 stamt. Eén à

twee keer per week komen de lekkerbekken bijeen om zich te wijden aan hun passie voor goed eten en drinken. Afkomst en sociale status spelen geen rol zolang je maar tot het mannelijke geslacht behoort. De menukeuze, de inkopen én het bereiden van de maaltijd is een exclusieve herenaangelegenheid. Enkele uitzonderingen daargelaten, zijn alleen op de naamdag van San Sebastián en op Maria Hemelvaart vrouwen welkom aan tafel in de *txokos*. Want hoe rijkelijker de lokale *patxaran* vloeit, des te hartstochtelijker klinken de liederen over de vrijheidsstrijd en teloorgangene liefdes. Daar zijn geen echtgenotes bij nodig. Wie uitgenodigd wordt voor een diner in de beslotenheid van een *txoko* is bevoorrecht. Het valt ook niet mee om een tafeltje te bemachtigen in de restaurants van de 'superstars' Arzak en Berasategui. Maar gelukkig is San Sebastián ook de stad

van de pintxosbars en daar kan je altijd terecht. Pintxos zijn oog- en tongstreurende hapjes die elders bekend staan als *tapas*. In het zuidelijke Andalusië zal iedereen vertellen dat de oorsprong van de *tapas* in Sevilla ligt. Kom met dat verhaal niet aan in San Sebastián; pintxos zijn Baskisch en daarmee basta! En wat stellen die *tapas* nou eigenlijk voor, een paar olijven hier en wat ansjovisjes daar. Nee, dan pintxos, dat is ware 'culinaire *bonsai*'; eetbare kunstwerkjes gecomponeerd met de beste ingrediënten uit de zee en van het land. Elke pintxosbar heeft zijn eigen specialiteiten, uiteenlopend van vis, schaaldieren, asperges en paddenstoelen tot ganzenleverpaté en runderwang. Traditioneel staan de hapjes met een stukje brood uitgesteld op de toog. Daar waar warme pintxos worden geserveerd is de sfeer vaak minder formeel. Natuurlijk wordt er ook volop vernieuwd en geëxperimenteerd want er is een culinaire reputatie hoog te houden. Minuscule glaasjes gevuld met ansjovissorbet of auberginemousse en gepresenteerd op een Japanse designlepel kunnen zo als *amuses guelles* in een sterrenrestaurant geserveerd worden. Een avond gewijd aan pintxos betekent dat je van bar naar bar trekt en nergens lang blijft plakken. De Basken noemen deze culinaire tour *txikiteo*. In de oude delen van de stad liggen de meeste bars en daar waar de vloer bezaaid is met servetten zijn de pintxos het beste. Kies een hapje van de toog, drink er een glaasje bruisende *txakoli* bij, reken af en ga naar de volgende bar om het ritueel te herhalen.

# PINTXOS IN SAN SEBASTIAN



*Reis, proef en geniet!*

Een culinaire verkenning van San Sebastián samen met Mac van Dinther, culinair journalist bij de Volkskrant

San Sebastián (*Donostia* in het Baskisch) werkt als een magneet op de moderne 'gastronaut'. Deze wereldse eters klonteren hier samen rond de exquise restaurants, gezellige pintxosbars en de al even bekende eetclubs. Niet zo vreemd, want deze kleine, fraaie kustplaats, even voorbij de Franse grens, vormt zonder meer het epicentrum van de huidige Spaans culinaire revolutie. Geen enkele andere stad in de wereld herbergt per inwoner meer Michelinsterren. Ontdek dit alles zelf, samen met culinair Volkskrant-journalist Mac van Dinther, tijdens enkele bijzondere eetavonturen (onder andere in \*\*\*Restaurant Mugaritz) en een workshop pintxos maken.

Reiscode: 130225 Prijs: vanaf € 850 p.p.  
Vertrekdata: 19 en 22 juni, 2 en 5 oktober





*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 Hawaiïanen 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!





Hoe we de zomer ook koesteren, wie de kookkunst een warm hart toedraagt kijkt uit naar de wisseling van jaargetijden. Nu de dagen korten gaan serieuze koks opgetogen in de keuken aan de slag. Het seizoen van slow cooking en comfort food is begonnen.

## Herfst in de keuken

Er is hard gewerkt om goed voorbereid herfst en winter in te gaan. Verse basilicum is gekneusd en gevijzeld tot pesto. Tomaten, aubergines, pepers en paprika's zijn zongedroogd zodat hun zomerse smaak de koude maanden kan opfleuren. Na schillen, hakken en inkoken is het aroma van groenten en vruchten gevangen in confits, chutneys en jams. En dan is de zomer echt voorbij. De barbecue gaat terug naar de schuur en de stoofpan komt weer tevoorschijn. Tijd voor Hollandse hachee, Italiaanse *ossobucco* en Franse *boeuf bourguignon*, langzaam gegaard in het gezelschap van een *bouquet garni* en een scheut cognac.

De herfst, het slachtseizoen begint. Op het Zuid-Europese platteland wordt dit karwei traditiegetrouw thuis geklaard. Een drukke, gezellige familiedag – behalve natuurlijk voor het vetgemeste varken. Het is zijn lot te eindigen in *boudin noir*, salami of *sobrasada*. Buikspek en achterbouten worden gekruid en gepekeld tot *pancetta* en *prosciutto*. Ook zijn snuit en oren verdwijnen in de pan. En als sluitstuk worden de spotten gevuld met padden-

stoelen en langzaam gestoofd totdat ze als *manos de cerdo rellenadas* op tafel staan.

De herfst is niet alleen voor huisvarkens een gevreesd jaargetijde, ook wild is vogelvrij verklaard. In Spanje en Italië wordt de jacht als 'volksport' omarmd; zelfs voetbal komt even op een laag pitje. Fazanten, reeën, everzwijnen en wandelaars maken zich uit de voeten als jagers onverwachts uit het struikgewas opduiken. Het geknal van gewerschoten klinkt van de Pyreneeën en Abruzzes tot aan Sicilië.

Het is druk in de herfstbossen. *Boletaires* zoeken tussen lege kruithulzen naar eekhoortjesbrood en cantharellen. Ook de jacht op wintertruffels is geopend. In de Périgord en Istrië speuren truffeljagers verwoed naar "het witte goud". In de Italiaanse Piemonte gaan de *trifolau* voor niets minder het bos in dan voor de de superieure Alba *tartufo*, "de zwarte diamant". Met behulp van speurhonden hopen ze wilde zwijnen te slim af te zijn – voor dit onooglijke knolletje wordt immers een klein kapitaal betaald.

Om de schuilplaats van dit ondergrondse juweel bloot te leggen is een goede neus nodig. Vroeger werden hiervoor varkens ingezet maar die zijn nu vervangen door minder gulzige truffelhonden. Vrouwtjesvarkens, door de geur van de truffel in de waan op jacht te zijn naar een smakelijk mannetje, verorberden hun vondst liever zelf. Parels voor de zwijnen; de varkenssnuit werd teruggestuurd naar de keuken.

Het jachtterrein van de meeste koks ligt op de markt waar nu ingetogen herfsttinten gaan overheersen. De aardse geur van paddenstoelen mengt zich met die van gepofte kastanjes. We krijgen weer zin in gevulde soepen, romige sauzen en drankjes die hartversterkend zijn. Eenstemmig kijkt Europa uit naar zuurkool met rookworst, *choucroute d'Alsace* en *Sauerkraut mit Ausschnitt*.

*Reis, proef en geniet!*



### Fabana Asturiana

Winterse bonensoep uit Asturië

- 300 gram gedroogde limabonen (ook boter- of reuzenbonen genoemd), 1 nacht geweekt in water
- 1 liter kippenbouillon
- 1 ui, grof gesneden
- 1 laurierblad
- 2 teentjes knoflook, geplet en fijngehakt
- 1 theelepel oregano
- 1 theelepel zoete paprikapoeder
- 1/2 theelepel saffraan, geroosterd in een droge pan en fijngevijzeld
- 1 eetlepel extra virgine olijfolie
- 4 chorizo worstjes, in plakken gesneden
- 3 plakken pancetta of bacon, fijngehakt
- 50 gram serranoham, fijngehakt
- Optioneel: 100 gram Morcilla (Spaanse bloedworst) en/of venus-schelpen (even koken en op vlak voor serveren aan de soep toevoegen).

Breng de kippenbouillon aan de kook. Voeg bonen, ui, oregano en laurierblad toe en breng opnieuw aan de kook. Laat de soep met de chorizo, pancetta en serranoham 1 ½ a 2 uur zachtjes koken, het deksel op de pan.

Bak de knoflook, paprikapoeder, saffraan aan in de olijfolie. Niet te heet, daar houdt de knoflook niet van. Voeg 250 ml van de bouillon toe en laat even meekoken. Pureer dit samen met 3 eetlepels bonen en uien in een blender tot een gladde pasta. Roer de pasta door de soep en dien op in hete borden.

Lekker met grof gesneden brood en een groene salade.



Geur en kleur van etenswaar kunnen uitnodigend zijn. Zo is de geur van versgebakken brood onweerstaanbaar en zijn geglazuurde taartjes om op te vreten. Maar een blauwgekleurde tomatensoep maakt ons achterdochtig. Alleen snoepjes mogen blauw zijn.



## Bitterzoet kindermenu

De smaakpapillen op de tong onderscheiden zoet, zout, bitter en zuur. Maar wat we voorgeschoteld krijgen, keuren we eerst met onze ogen en neus. Als je neus of ogen dicht doet is het moeilijk om verschillende smaken te onderscheiden. Zien en ruiken bepalen in hoge mate of je iets lekker of ronduit vies vindt, al heb je nog geen hap genomen. Soms krijgen ogen en neus een verschillend signaal: die franse kaasjes zien er wel mooi uit maar je neus zegt iets anders.

Als ogen en neus goedkeuring hebben gegeven wagen we ons aan het spannendste experiment: we nemen een hapje. Dat kan een onvergetelijke ervaring zijn. We worden vrolijk van gesuikerde poffertjes, maar kinderen huiveren vaak als ze voor het eerst een bitter spruitje of witlof proeven. Deze afkeer van de smaak "bitter" komt door ons ingebouwde alarmsysteem dat waarschuwt voor gifstoffen. In tropische gebieden denken kinderen hetzelfde over *sopropo*. Deze pokdalige, komkommerachtige vrucht kan je alleen met dichtgeknepen

ogen en een verwrongen gezicht eten. Sopropo is kampioen in bitterheid, ons stronkje witlof verbleekt hierbij tot een watje.

Waar je ook geboren bent, wie jong is heeft een voorkeur voor de smaak zoet. Dat is niet zo gek, want suikers zijn nodig voor de groei. Deze bouwstoffen haal je natuurlijk het liefst uit pannenkoeken en ijs, zelfs als je allang bent uitgegroeid. Iedereen smelt voor Italiaanse *gelato* en Nieuw-Zeelands hokey-pokeijs met karamel. En in Istanbul gaan we op zoek naar maraş dondurma, ijs gemaakt met meel van orchideeënwortels, geitenmelk en sinaasappelbloemen. Het is eigenlijk taaie, fruitige geitenkaaskauwgum en daarom eet je het met mes en vork.

Wereldwijd zijn we het aardig eens over wat lekker smaakt, zeker als we jong zijn. Soep is altijd goed als er maar geen "rare dingetjes" in drijven. Het oog is ook hier de keurmeester. Of we die vrolijke slierten nu spaghetti, miehoen of noodles noemen,

ze staan met stip in de maaltijd top tien van kiddo's. Als je ze luidruchtig opslurpt smaken ze zelfs extra lekker. Ook patat is grenzeloos populair. Gemaakt van Hollandse piepers, cassave of zoete bataat, als het maar knapperig is. En overal wordt met smaak kip gegeten. Hier knabbelen we graag op een gebraden pootje en in China liever aan de klauwen, de kip is overal een pechvogel.

Als we ouder worden ontwikkelen we onze smaak, een kwestie van cultuur en gewenning. Ogen, neus en tong raken op elkaar ingespeeld. Op een dag ruiken die franse kaasjes ineens lekker en is een ovenschotel met witlof je lievelingsgerecht geworden. En als je in Azië toch nog tranen in je ogen krijgt van dat scherpe gembersnoepje deel je gewoon een extra zout dropje uit. Wraak is zoet ;-).

*Reis, proef en geniet!*



### Fingerchips (4 pers.)

Zuid-Afrikaanse vissticks  
Leuk om te maken, lekker om te eten

- 1 pond witvis zonder graten (kabeljauw, koolvis of heek)
- 75 gram bloem
- 2 geklopte eieren
- 175 à 200 gram pittige tortillachips (of mildere maïschips)
- scheutje (olijf)olie

Voor de tartaarsaus:

- 4 eetlepels mayonaise
- 1 theelepel mosterd
- 1 eetlepel peterselie
- 1 eetlepel bieslook
- 3 augurken
- 1 theelepel kappertjes
- 1 sjalotje

Maal de chips fijn tot grof paneermeel, met een keukenmachine of deegrol.

Snij de vis in vingerlange repen. Wentel de stukken vis door de bloem en de losgeklopte eieren. Bedek ze rondom met het meel van de chips. Rangschik de vissticks op een bakplaat bedekt met bakpapier. Besprenkel ze met de olie.

Bak de vis in een voorverwarmede oven totdat ze knapperig en goudbruin zijn. Bij ca. 180 graden duurt het ongeveer 15 tot 20 minuten.

Meng ondertussen de ingrediënten van de tartaarsaus om in te dippen. Smullen maar!





*Smaakmarkten, foodfestivals en kookparades, we kunnen er geen genoeg van krijgen. Op de Pasar Malam in Den Haag of tijdens het “slow food”-festival in Istrië. Vol overgave wordt er gekookt, gegeten en gedronken.*

## Have a ball at the Testicle Festival

# Fiësta!

De meeste culinaire- en gastronomische festivals zijn serieuze aangelegenheden waarbij de regionale trots een grote rol speelt. Van het *Festival del Prosciutto di Parma* tot aan de mossel-feesten in Zeeland, het product staat centraal en moet met respect behandeld worden. Gastronomen reizen het liefst af naar Italië, waar eten tot levenskunst is verklaard. Via de *Olio Capitale* in Triëst reizen ze af naar Cinque Terre voor het ansjovisfestival. De lente staat in het teken van de artisjok, opgediend als *carciofi alla Romana* of *carciofi alla Siciliana*. Op talrijke plaatsen wordt een feestje ter ere van deze distel gevierd. Het meest prestigieuze festival is gewijd aan de witte truffel uit de Piemonte. Elk jaar in oktober komen chefs, inkopers en liefhebbers bijeen in Alba, *Città del Tartufo*, om tijdens veilingen te bieden op “het witte goud”. Kleinverbruikers gaan naar de markt om er te proeven van pasta, kaas en olie, verrijkt met het onmiskenbare truffelaroma.

Wie eens wat anders wil, kan terecht op het festival van de Wild Foods in Nieuw Zeeland. *Huhu grubs* (larven), sprinkhanen en wormen zijn basis-ingredienten voor de innovatieve recepten die hier gepresenteerd worden. Bezoekers smullen van een wespenlarvensorbet en een glaasje gaspeldoorn-wijn. Ook in de Verenigde Staten gaat men voor culinaire avontuurtjes tijdens het *Rocky Mountain Oyster Festival*. Ondanks de officiële naam van dit evenement zijn hier geen oesters uit zee. Alles draait om de bereiding en het proeven van stierentestikels. Onder het motto *have a ball at the testicle festival* wordt de delicatessa gemarineerd, gefrituurd, gesmoord en geblakerd op de barbecue. Vanwege het

“pikante” karakter van het festijn – waarbij de drank rijkelijk vloeit – worden minderjarigen geweerd.

Kerstnacht in het Mexicaanse Oaxaca is gewijd aan de radijs. Niet de kleine knolletjes zoals wij die kennen, maar langwerpige reuzen die een lengte van een halve meter en een gewicht tot drie kilo kunnen bereiken. Er mag geen hap van gegeten worden. Drie dagen voor de *Noche de Rábanos* worden de reuzen uitgegraven en omgevormd tot bijbelse figuren, heiligen en helden uit folkloristische verhalen. De winnaar van deze wedstrijd wordt geëerd met een foto in de plaatselijke ochtendkrant.

Op de populaire *Tomatina* in het Spaanse Buñol gaat men minder subtiel te werk: hoogtepunt van dit volksfeest is dat de deelnemers elkaar bekogelen met 140 ton overrijpe tomaten. Als na twee uur de tomatenberg is doorgedraaid en straten en strijders roodgekleurd zijn, wordt het staakt-het-vuren afgekondigd.

Ook in Italië deinst men niet terug voor een knokpartij met fruit. Ooit begon het als plagerijtje tussen ‘balkonmeisjes en ‘straatjongens’, maar inmiddels is de sinaasappelslag al eeuwenlang een traditioneel fruitgevecht tussen buurtlegers. Wie dan nog niet genoeg gestreden heeft, kan in februari terecht bij het carnaval van *Vilanova i la Geltrú* nabij Barcelona. De *Batalla de Caramellos* is de zoetste strijd ter wereld want de munitie bestaat uit *meringues* en taarten.

*Reis, proef en geniet!*

### Carciofi alla Romana met dank aan Culinaria Italia

- 8 artisjokken
- 1 citroen
- 1 teen knoflook, fijngehakt
- 1 bosje verse munt, fijngehakt
- 50 gram broodkruim
- 5 eetlepels extra vergine olijfolie
- zout en peper

Meng broodkruim, munt, knoflook, zout en peper met 4 eetlepels olijfolie.

Verwijder de houtige bladeren aan de buitenkant van de artisjok en snij de harde topjes van het overige blad. Kort de steel in en zorg ervoor dat de artisjokken rechtop kunnen staan. Wrijf de snijvlakken met citroen in om verkleuring te voorkomen. Snij de binnenste bladeren iets los zodat de artisjok opgevouwd kan worden. Spreid de binnenste bladeren uit en vul de artisjokken met het broodkruimmengsel. Vouw de artisjokken dicht en plaats ze rechtop in een ovenschaal of soufflépan. Voeg 1 eetlepel water toe en dek af met ingevet bakpapier. Plaats een deksel op de schaal.

Laat de artisjokken circa 1 uur garen in een voorverwarmde oven op 250 graden.

Serveer warm als voorgerecht. Het oneetbare “hooi”, dat het verrukkelijke artisjokkenhart afschermt, is makkelijk met een vork te verwijderen.