

CULINAIR

langs de Ierse kust

Een pas op de plaats voor de pie, stew en mashed potato. Tapas, kaas en oesters zijn het nieuwe traditioneel in Ierland. Stuk voor stuk producten van eigen bodem. En uit eigen zee, want de culinaire oorsprong ligt in veel gevallen aan de kust.

Tekst en foto's: Milou Dekkers





“Deze oesters
komen uit de baai
van Galway, aan
de westkust.”

Struin over de beklinderde straten van Dublin en het kan je niet ontgaan. Achter kleurrijke gevels met Keltische letters schuilen niet alleen eindeloos veel pubs maar ook speciaalzaken met de lekkerste lokale producten. Hoe eet je jezelf een weg door deze stad van 1,2 miljoen mensen? Françoise Ketty Quigley woont hier al twaalf jaar en wijst je graag de weg. Ze is stellig: culinair Dublin doet niet onder voor Parijs.

Zee in de stad

Dublin ligt direct aan zee en dat proef je. Oesterkeet Klaw zit verstopt tussen de pubs van het beroemde Temple Bar District, het uitgaanscentrum van Dublin. Wie tussen de *pints* door zin heeft in een oester, kan hier terecht. Niet om uitgebreid te tafelen, daarvoor is in het lange smalle pand met slechts twee statafels geen ruimte. Hier kom je voor een oester *on the go*.

“Deze oesters komen uit de baai van Galway, aan de westkust,” vertelt eigenaar Niall Sabongi. De Galway-oesters zijn zacht en romig. Totaal anders dan de veel zoutere oesters van de zuidkust, die hij ook serveert. Zelf kan Niall de pure oestersmaak wel waarderen. “Slik een oester nooit in een keer door, proef!”, zegt hij streng als hij met zijn

dienblad vol oesters op ijs de gasten langsgaat. Na het rondje puur heeft hij nog een verrassing. Oesters met een beetje spinazie, kruidenboter en parmezaan. Met een crème-brûléebrander XL flambeert hij ze ter plekke. “We hebben een piepkleine keuken, daarin past verder niks aan keukenapparatuur. Daarom maar met deze gasbrander.” Nog zo’n voorbeeld van ‘de smaak van de zee in de stad’, is het bolletje vanille-zeezout, bestseller van ijscobar Murphy’s. Home made en puur natuur. Ieder ei voor dit ijs is handgebroken, verzekert de verkoopster. Het geheim van dit romige ijs graast volgens haar op de kliffen langs de kust in de provincie Kerry: “De Kerry-koe geeft melk met een hoger vetpercentage dan andere koeienrassen waardoor de melk extra romig is. Het zout voor de bol vanille-zeezout komt uit de oceaan bij het plaatsje Dingle aan de westkust, waar ooit de eerste vestiging van deze ijscobar werd geopend.”

Smaak van de natuur

Wie echt naar zee wil, reist een stukje zuidwaarts naar de dorpen Dalkey en Killiney. Binnen een uur ben je weg uit de drukte en sta je midden in de natuur met slechts het ruisen van de zee als achtergrondgeluid. Zelfs hier is eten nooit ver weg. De lieve gele bloeme-



"Culinair Dublin doet niet onder voor Parijs."



tjes van de verder stekelige gaspeldoorn verspreiden in het voorjaar een amandelkokosgeur. "Alsof je een ijsje eet", vindt Tanya Jordan. Sinds ze van de stad naar Killiney verhuisde plukt ze hier ieder najaar met haar kinderen rozenbottels voor zelfgemaakte rozenbottellimonade. "Dat bevat zeven keer zo veel vitamine C als sinaasappels, niet verkeerd in de Ierse winters."

Dat het water op sommige plekken groen ziet van het zeewier komt ook goed uit. Tanya: "Dat neem ik ook wel eens mee naar huis. Zeewier helpt om soep mee te binden. Of laat het drogen en verkruimel het boven een gerecht als zoute touch. Er is genoeg te vinden in de natuur van Killiney."

Het naastgelegen plaatsje Dalkey wordt bevolkt door chic geklede Ierse dames,

ook op een doordeweekse dinsdagochtend in mantelpak. In de enige winkelstraat die het dorp heeft, begroeten ze je met een hoofdknikje, een vriendelijk 'God bless' of een advies: "Wil je iets eten? Ga dan naar Finnegan's, hier om de hoek."

Tips van oude dames sla je niet in de wind. Finnegan's blijkt een deftige pub met glimmend gepoetste bar en glas-in-lood ramen. Groepjes mensen zitten rond lunchtijd gedistingeerd te praten in de afgeschermd zithoeken. De uitgebreide lunchkaart bevat veel visgerechten maar ook chicken parmigiana of geroosterde groenten met halloumi. Ook hier zijn nieuwe smaken de Ierse keuken binnengedrongen. Toch, de soep krijg je nog altijd geserveerd met een sneetje Guinness-brood met echte Ierse boter.

Celtic cuisine

Liever zelf koken? Ga dan naar Glashule. Hier ligt Caviston's Food Emporium and Restaurant. Zoals de naam al doet vermoeden is bescheidenheid niet waar eigenaar Peter Caviston bekend om staat. Met veel bravoure vertelt hij over zijn producten – *seasonal, local and fresh*. Groenten, kazen, taarten, verse broden, oliën, dagverse vis, exotische wijnen, chutneys en relish. Een bonte verzameling specialiteiten uit binnen- en buitenland sieren zijn winkel. Chef-koks uit Dublin doen hier hun boodschappen. Zo ook chef-kok Rory Morahan: "Ik wil mensen via eten kennis laten maken met de Ierse cultuur door op een creatieve manier om te gaan met producten van eigen bodem." Paddenstoelen gebakken in het schuim van een pint Guinness of

verse zalm met Guinness-glazuur. Daarvoor laat hij twintig liter Guinness met wat honing inkoken tot een geconcentreerde stroperige glazuur. "Proeven? Er zit geen alcohol meer in hoor."

Roken en fileren

Op het schiereiland ten noorden van Dublin vind je Howth. Het hart van dit vissersdorpje ligt niet in het centrum, maar aan de rand van het dorp langs de kust. Hier meren vissers aan met hun verse vangst. Deze gaat direct naar een van de vele viswinkels en -restaurants aan de pier. Of naar visfabriek Oceanpath.

Voor de ingang van Oceanpath ligt een krabbenpootje, een meeuw is de vissers te snel af geweest. Binnen fileert Michael Eibney op hoog tempo pangasius. In één haal snijdt hij het vlees van de graat. Tonnen vis komen er hier per jaar binnen. Uit Ierland, maar ook uit Scandinavische wateren en soms zelfs uit de Middellandse Zee: "Dat hangt af van de vissoort. Wij fileren en verpakken hier de vis. Die gaat vervolgens naar supermarkten door het hele land."



"Paddenstoelen gebakken in het schuim van een pint Guinness, dat is de nieuwe Celtic cuisine."

Wil je de vis echt vers dan eet je hem ter plekke bij Aidan en Joan MacManus. Hun restaurant King Sitric, vernoemd naar een oude vikingkoning, is een begrip. Hier eet je een uitgebreid zeevruchtenbuffet met uitzicht op zee. Verser kan niet. Aidan: "We serveren ook minder gangbare soorten als zeeduivel. Vroeger kende niemand dat nog, dan kocht ik ze voor een prikkie op de visafslag. Nu is dat anders. Maar we serveren nog altijd wat de zee te bieden heeft." Vandaag op het menu: krabbenpootjes, haring, mosselen, garnalen, oesters, gemarineerde schol en gerookte zalm. Die laatste komt van zalmrokerij Nicky's Plaice, gerund door Nicky's zoon Martin McLoughlin. Het

familiebedrijf uit 1959 is de oudste op de pier en specialiseerde zich in het roken van zalm. Kleinschalig en op traditionele wijze: "Het allerbelangrijkste is tijd. Ik leg de zalm in het zout en laat dat drie uur intrekken. Daarna droog ik de zalm zeven uur op een rooster. Vervolgens moet hij nog twaalf uur roken op 28 graden, daarvoor gebruik ik snippers van eiken- en dennenhout," vertelt Martin. Allemaal handwerk dus en dat gaat ook wel eens mis: "Dan proef je alleen nog rook en geen vis. Maar na jaren ervaring gaat het in de meeste gevallen goed. Na het roken is de zalm licht oranje-bruin van kleur, niet roze. Daaraan zie je dat het een echt ambachtelijk product is."

Ierse tapas

Bij Fallon & Byrne in Dublin proef je het ambacht van de Ierse kust, maar ook van de rotsen bij Kerry en de heuvels rondom Cork. De Fallon & Byrne foodhall ligt vol met verse biologische producten uit de wijde omtrek. In het restaurant worden artisanale producten uit het hele land geserveerd als kleine tapas zodat je van alles wat kunt proberen. Zacht gepekelde haring die niet lang geleden nog langs de westkust in de Atlantische Oceaan zwom. Iers sodabrood, Ierse chorizo en ook Ierse kaas. De Coolea-kaas komt van de Hollandse Dick en Helene Willems die in de jaren zeventig naar Ierland verhuisden. Hun Hollandse kaasmakerij in de bergen van het Ierse Coolea begon als een hobby. De gouda viel in de smaak, won de British Cheese Awards en gaat inmiddels naar alle uithoeken van het land. Zelfs de Dutch gouda is honderd procent Iers.



LEUKE ADRESSEN & LEKKERE BESTEMMINGEN

deliciousdublintours.com, voor een culinaire tour door Dublin.
klaw.ie, voor een oester on the go.
lmulligangrocer.com, voor een uitgebreide bierproeverij in de pub.
finnegans.ie, chique pub in Dalkey.
cavistons.com, uitgebreide specialiteitenzaak in Glashule.
nickysplaice.com, zalmrokerij op de pier van Howth.
kingsitric.ie, voor een uitgebreid zeevruchtenbanket in Howth.
cooleacheese.com, voor Ierse Dutch gouda.
murphysicecream.ie, voor de lekkerste Ierse ijsjes.
rorymorahan.ie, voor een kijkje in de Celtic cuisine.



Irish soda bread

De Cooks Academy in Dublin leidt niet alleen op tot professioneel kok. Je kunt er ook diverse korte cursussen of workshops volgen. Welke cursus je ook kiest, Eoin Garry leert je hoe je traditioneel Iers sodabrood maakt: "Dit is een van de basisrecepten van de Ierse keuken. Het is eigenlijk supermakkelijk te maken. Heb je de basics onder de knie, dan kun je variëren door er verschillende soorten gedroogd fruit, zaden en noten aan toe te voegen. Je kunt ook kiezen voor verschillende soorten meel."

Ingrediënten voor 1 brood

800 g volkorenmeel
200 g + extra bloem
1 tl zout
1 tl baking soda, gezeefd
300 ml karnemelk
bakpapier

1 Verwarm de oven voor (elektrisch: 225°C / hetelucht: 200°C). Meng het volkorenmeel, 200 g bloem, het zout en de baking soda in een kom. Maak een kuiltje in het midden en schenk er de karnemelk in.

2 Meng het meelmengsel met de hand vanaf de rand in een cirkelbeweging met de karnemelk tot al het meel is opgenomen. Het deeg moet zacht zijn, maar niet nat en plakkerig.

2 Plaats het deeg op een met bloem bestoven werkblad. Was en droog de handen en bestuif ze met bloem. Rol het deeg tot een bol van ca. 6 cm hoog. Snijd met een nat mes een diep kruis in het brood. Druk met het lemmet een holletje in de 4 delen.

3 Leg het brood op een met bakpapier beklede bakplaat en bak ca. 25 minuten in de oven. Draai het brood om en bak nog ca. 5 minuten verder. Neem het brood uit de oven.* Laat afkoelen op een rooster.

*Het brood is gaar als het hol klinkt wanneer je erop tikt.