

## Huisarts op Curaçao

## Bon Pasku



Op weg naar huis - het door griep drukker dan normale spreekuur zit erop - zie ik aan de kant van de weg een paar mannen bij een auto staan. De achterklep staat open. In het voorbijgaan zie ik dat ze bezig zijn stukken zuilcactus in een zak te laten glijden.

De cactus is geschild, de stekelijsten zijn weggesneden. Ze hebben *kadushi* (uitspreken als kadoesjie) gezocht. Daar wordt een soep van gebrouwen die als een typische lekkernij wordt beschouwd en die vooral in de *kunuku* - het platteland - graag wordt gegeten. Samen met zout vlees, red snapper en garnalen zorgt de *kadushi* voor een wat glibberige substantie, waar ook nog uien, wortel en selderie in worden verwerkt. Als de *kadushi* wordt vervangen door *giambo* of *okra* krijg je een soortgelijke soep. Bij deze soep is *funchi* (spreek uit foentsjie) een must. *Funchi* is een stevige brei van geel maïsmeel, waar balletjes van worden gekneet die bij de soep worden gegeten. Omdat *funchi* een taaie massa is moet de brei met een stevige stok worden geroerd. Daartoe wordt uit een inheemse boom een speciale stok gesneden, de *funchistok*. In vroeger tijden werd de soep geroerd met een stok van een boom waarvan drie vertakkingen op hetzelfde niveau voor een natuurlijke mixer zorgden, de *pal'i lele*. Deze vind je nu vooral nog op de toeristenmarkt.

Eenmaal werd ik bij een patiënt uitgenodigd om kadushisoep te komen eten. Zoiets kun je niet afslaan. Ik werd verzocht in het midden van de kamer aan de eettafel plaats te nemen waar ik, o schrik, helemaal alleen zat te eten. De bewoners van het huis zaten om me heen en keken toe hoe ik genoot van de soep. Het was heerlijk, maar een beetje opgelaten voelde ik me wel. Soms nemen patiënten om hun dankbaarheid te tonen een pannetje zelf toe bereide soep, een pan met gebakken *dradu* of *mula* - twee roofvissen uit de Caribische wateren - of een zelf gebakken cake mee. Helemaal niet nodig natuurlijk, maar wel een erg aardig gebaar.

Tegen het einde van het jaar staat er een aantal gerechten traditioneel op het menu. Niet altijd even gezond voor mensen met hypertensie, diabetes en hypercholesterolemie, maar wel lekker. Met kerst wordt in praktisch elk huishouden een ham toe bereid. De winkels hangen en liggen er al weer vol mee. Deze hammen zijn over het algemeen behoorlijk zout en vormen dus een ware aanslag op de bloeddruk, net als de gepekeldde zalm - ook wel *pekelé* genoemd - en de andere gepekeldde liefhebberijen in de kerstperiode, zoals varkensoren oftewel *sùlt* en gerookte makreel. Geliefd is ook de *ayaka*, een funchigerecht gewikkeld in bladen van de bananenpalm en gevuld met kip, pruimen, rozijnen, olijven,

zure uitjes, kruiden en soms ook *pika* (peper). Dit gerecht, eigenlijk van Venezolaanse origine, is erg ingeburgerd op de Antillen, net als de variant *pan ku hamon*: een met ham en allerlei andere zaken gevuld brood. Gestoofd geitenvlees (*stobá*) met *funchi* en gebakken banaan, en ook *kabes ku higrá* zijn eveneens geliefd, maar geen typische kerstgerechten. *Kabes ku higrá* wordt toe bereid met een hele kop en de lever van de geit. Alle onderdelen van de kop worden benut, ook de tong.

Antillianen hebben iets met eten. Er hoeft maar de geringste aanleiding te zijn of er komt eten aan te pas. Veel evenementen worden opgeluisterd met een eetfestijn. De Antilliaanse keuken is niet bepaald een fijne keuken. Het lokale voedsel wordt *kryoyo* genoemd. Op enkele plaatsen op het eiland kun je typische *kryoyo*-gerechten eten.



BEELD: MEDISCH CONTACT

Een daarvan is de oude markt in de stad waar een aantal lokale vrouwen, *kòkkies*, eten toe bereiden. De gasten lopen langs een lange rij fornuizen en zoeken zó hun gerecht naar keuze uit om dat vervolgens aan lange tafels gezamenlijk te nuttigen. De typisch Antilliaanse gerechten zijn stevig en koolhydraatrijk en bevatten veel calorieën. Niet echt goed dus voor mensen die aan de lijn moeten denken. Veel mensen denken daar ook niet aan, gezien het grote aantal dikkerds dat rondloopt op het eiland. Vanmorgen was er weer een kampioen - 147 kilo licht - op mijn spreekuur. In deze tijd van het jaar is het echter zinloos om over dieet te praten. Dat komt aan het begin van het nieuwe jaar als de schade wat betreft gewicht en bloeddruk wordt opgemaakt. *Bon Pasku*. ■

Irene Braakman,  
huisarts op Curaçao