



Curaçao

Een lied, een verhaaltje en een recept.

*Curaçao, 'k heb jou zo menigmaal bekeken
Maar al jouw loze streken die stane mij niet aan
Maar al jouw loze streken die stane mij niet aan
Daarom ga ik vertrekken waar ik kom vandaan
Kwam laatst, met haast, al door het Herenstraatje
Men sprak: M'n maatje kom zet u hier wat neer
En drink met ons een glaasje en rook een pijp tabak
Maar met die loze streken raakt het geld ons uit de zak*

(De melodie is gebaseerd op de Dessauer-mars uit Pruisen)

Curaçao en Aruba waren vroeger vaste aanloophavens voor de schepen van de West-Indische Compagnie, maar door de kalksteen kwamen er ook veel schepen van andere landen naar deze toen nog zo afgelegen eilanden.

De schoeners uit Wales kwamen er zelfs zo vaak dat men beweerde dat er een hele witte streep over de Atlantische oceaan liep. De Melkweg noemde de zeelui dit. Inderdaad lieten deze schepen een wit spoor na als ze op de ruimvullingen pompten met een lading zandsteen aan boord.

In het begin van de jaren '50 werd dit lied nog steeds aan boord van Nederlandse schepen gezongen.

Tentalaria di Cashewpete (of di Pinda)

Tentalaria is een typisch Antilliaans snoepgoed

500 gram ongezouten cashewnoten (of ongezouten pinda's)

500 gram witte suiker

300 ml water

amandel aroma

beboterd vetvrij papier

Bereidingswijze:

Maal de cashewnoten (of pinda's) fijn in een keukenmachine.

Los de suiker in het water op, op een laag vuur, en blijf roeren totdat het suikerwater stroperig geworden is.

Beetje bij beetje de gemalen cashewnoten (of pinda's) toevoegen en goed blijven roeren tot het een stevige massa geworden is.

Een paar druppels amandel aroma toevoegen en roeren.

De brij op het beboterde vetvrije papier uitsmeren en even laten afkoelen. Met een mes de tentalaria in stukken snijden

met dank aan Antilliaansekeuken.nl