

7.2.1 Specerijen van eigen bodem

Exotische specerijen zijn veel scherper dan de kruiden uit onze tuin. Hebben we hier geen pittige smaakmakers?

Weinig, blijikbaar. Enkele dingen komen wel in de buurt...

De witte vitamine C-rijke penwortel van de **mierik**(swortel, 📖 *Armoracia rusticana*, of *Cochlearia armoracia*, uit de kruisbloemenfamilie of Brassicaceae) is familie van de scherpere Japanse variant, *wasabia japonica*, die gebruikt wordt bij sushi onder de naam wasabi. Bij raspen of kneuzen komt allylisothiocyanaat, een vluchtige verbinding vrij, die een scherpe, op mosterd of radijs lijkende smaak heeft. De stof wordt bij kneuzing van de celstructuur van de wortel door een enzym aangemaakt. De smaak loopt daarna snel terug. Toevoeging van azijn (zuur) stabiliseert deze anders vervluchtigende smaak.

De **rammenas** (📖 *Raphanus sativus* subsp. *niger*) verschilt van de radijs (*Raphanus sativus* subsp. *sativus*) doordat de laatste een stengelknol en rammenas voor het grootste gedeelte een wortelknol is. Hierdoor is de rammenas milder van smaak, steviger en groter dan de scherpe en peperachtig smakende **radijs**.

Als povere pepervervanger kunnen gedroogde zaden van **oost Indische kers** (📖 *Tropaeolum majus*) gebruikt worden. Van de mooie, rankende plant is alles eetbaar en gezond: bladeren, bloemen en bloemknoppen, zaden..

De benaming kers kreeg dit kruid door de smaak en de geur van de bladeren die sterk gelijken op die van waterkers en sterrenkers. Oost-Indisch laat onterecht vermoeden dat ze uit die regio komt. In de loop van de 17de eeuw brachten de conquistadores haar van Peru mee naar Europa.

Tadeonal is de stof die verantwoordelijk is voor de scherpe smaak in **waterpeper** (📖 *Polygonum hydropiper* en *Persicaria* -). De wat bittere waterkers (📖 cresson) groeit in schoon stromend water. Bijt in de waterpeper, wacht een paar seconden, en de waterpeper bijt terug. Pluk topjes, bloempjes en vruchtjes van dit lid van de duizendknoopfamilie in juli tot en met september. Kneus het blad met wat zonnebloemolie als vervanging voor sambal. Ook gedroogd blijft waterpeper zijn pit behouden.

Jeneverbes (📖) geeft een bitter frisse en kruidige smaak. De gedroogde kegelvruchten (schijn'bessen') worden als specerij gebruikt in marinades voor wild en zuurkool.

Venkelzaad (📖) heeft een subtiele anijssmaak.

De **lookfamilie** (📖 Alliaceae) telt wereldwijd bijna 700 soorten. Het zijn meerjarige bolgewassen en aangename smaakmakers, variërend van zacht tot pittig. Ze hebben meestal een papierachtig buitenste vel over een gelaagde kern: look (*Allium*), bieslook (*Allium schoenoprasum*), daslook (*Allium ursinum*), knoflook (*Allium sativum*), prei (*Allium porrum*), sjalot (*Allium ascalonicum*).

Uien (📖 en aanverwanten) zijn behoorlijk zoet, maar hebben ook een sterke smaak en geur, die vermindert bij verhitting. Algemeen smaakt gele ui gewoon en zoet, witte scherp en rode milder. Bij het snijden van uien worden er zwavelzuurverbindingen gevormd. Het enzym alliinase reageert met zwavelverbindingen tot het gas propaanthial-S-oxide dat de zenuweiden in het oog irriteert. (Duikbril gebruiken?)

De tot poeder gemalen pikante wortel van kalmoes (*Acorus calamus*) verving vaak gember, nootmuskaat en kaneel. Met mate: het bevat asarone dat hallucinaties kan veroorzaken.

♩ Een hut volvreugde is aangenamer dan een kasteel vol verdriet.



Tweeduizend jaar geleden maakten de Romeinen ook al hun eigen, scherpe smaakmaker: de **vissaus Garum** 📖.

Hele visjes, of alleen de ingewanden worden gemengd met 15 tot 20% van hun gewicht in zout. Dat wordt drie tot vijf dagen in de zon (of yoghurtmaker, op 40°C) gefermenteerd en één of twee keer per dag omgeroerd. Het vergisten werd zelfs enkele maandenlang gedaan. Het gezeefde of uitgelekte vocht is liquamen 📖, het bezinksel garum.

Je kan oude wijn of kruiden toevoegen.

De beste garum (volgens de Geoponica 'haimatum' genoemd) wordt gemaakt met alleen de ingewanden, bloed en kieuwen van tonijn die met zout in een pot in twee maanden fermenteren tot garum.

Klassiek scherpe smaken die we hier al generaties lang zelf maken zijn meestal zuur: **azijn en mosterd** 📖, **zuurkool, zuur sap (ver jus)** 📖).

Een **chutney** 📖 wordt gemaakt door de kruiden en smaakmakers samen te stampen tot vruchtenpuree (dipsaus 📖👉: tamarinde, gember, mosterdzaad, knoflook, azijn, peper en ui. Ook worden wel kruiden, zoals fenegriek, koriander en komijn gebruikt. De chutney smaakt naast scherp vaak ook zoet door toegevoegde suiker, en zuur door azijn.

Pickles 📖 zijn op sterk zuur ingelegde (geblancheerde) groentjes als zilveruitjes, bloemkoolroosjes, fijngehakte kleine augurken, (wortelen, selder, kruiden, azijn (en suiker)).

Om **Tabasco** 📖 te maken laat je gemalen hete pepers (bv. *Capsicum fretescens* var. Tabasco) met wat zout (1 op 30) in hun eigen pekels bij kamertemperatuur vergisten. De (eventueel als bij zuurkool verzwaarde) puree moet door de pekels van lucht afgesloten blijven. Je kan later de pitjes met een roerzeef verwijderen en eventueel wat azijn toevoegen. En volgens eigen inspiratie kruiden ed. gebruiken. Als je veel geduld hebt kan je voor 'the real thing' alles nog 3 jaar op eiken vaten laten rijpen.

Voor **ketchup** 📖 zijn er tientallen recepten van fijn gemalen en gemengde ingrediënten die ingekookt worden. Uiteraard tomaten, paprika, azijn met ook ui, selder en (te veel) suiker. Naar smaak aan te vullen met look, mosterdzaadjes, laurierblad, dragon en zout.

En eventueel exoten als kruidnagel, steranijs, korianderzaad, cayennepeper, peperbollen.. Het woord komt van het Chinese ketsiap: zoute vissaus.

Komijn (📖 Cuminum cyminum) heeft zaadjes met heel sterk aroma. Zaaïen kan vanaf mei tot eind juni (of vroeger onder glas), oogstbare zaden zijn rijp in augustus. Het fruit houdt van zon en warmte.

Komijn wordt vaak verward met karwij door de grote gelijkenis in smaak en uiterlijk, en namen die in veel talen op elkaar lijken. Karwijzaad is licht gebogen, terwijl komijnzaden recht zijn. Ze kunnen elkaar dus ook vervangen. De smaak van karwij is dubbel zo sterk als van komijn (dus gebruik je dan half zoveel).

Karwij (of kummel, 📖 Carum carvi) is een tweejarige schermbloemige. Het jonge blad wordt gebruikt als kool, in rauwkost en soep. Karwij zaden zaai je van maart tot en met juli, oogsten kan als de zaden bruin worden. Wortels worden in azijn en suiker ingemaakt.

Wie kent er nog echt scherpe of pittige kruiden of zaden van bij ons?

♫ Bijna heeft nog nooit raak geschoten.