

RIJKDOM UIT PERU



Zee, bergen, wouden en vruchtbare valleien. Combineer dat met een mengelmoes van inwoners en je krijgt de wereldkeuken van Peru.

TEKST JACQUES HERMUS



De aardappel en de huacatay in de tuin, veel dichter komen we dit jaar niet bij Peru. De smakelijke knol en de welriekende Peruaanse munt toveren we om in mooie gerechten, maar voorlopig is het pandemische pandoer dat het niet verstandig is naar Zuid-Amerika af te reizen. Gelukkig kunnen we vandaag even de ogen sluiten en ons in de keuken van Peru wanen.

Bij het traditionele restaurant Somos in Den Haag en het moderne ceviche-restaurant Callao aan de Scheveningse haven scheppen we borden vol lomo saltado (pittige biefstuk), arroz con mariscos (rijst met zeevruchten in creoolse marinade) of een delicate ceviche. We drinken er chicha morada (van paarse mais, ananasschil, limoen, kruidnagels) bij en natuurlijk een pisco. Alles uit die culinaire rijkdom van Peru, het land dat dit jaar voor de achtste opeenvolgende keer door de World Travel Awards is uitgeroepen tot de beste culinaire bestemming ter wereld.

Een fijne beloning voor het land dat dit jaar in juli groots het 200-jarig bestaan vierde. In die 200 jaar is Peru een smeltkroes van culturen geworden, waarin de oorspronkelijk bevolking - deels nazaten van de Inca's - zich mengde met Spanjaarden, Italianen, Afrikanen en Aziaten die zich in het land vestigden. De eersten als veroveraars, anderen gedwongen (uit Afrika) of als gastarbeiders (Japanners en Chinezen). Wat ze allemaal meebrachten was hun eigen keuken.

Maar dat is niet alleen de verklaring voor het succes. Peru is namelijk een van de rijkste landen ter wereld gemeten naar culinaire ingrediënten. Een oceaan vol vis en schaal- en schelpdieren, vruchtbare vlakten achter de kust, woestijnen doordradend door rivieren, de hoogste tropische berggruggen in de wereld en het regenwoud van de Amazone levert een verbij-

terende hoeveelheid lekkers op. Meer dan drieduizend soorten aardappels, tweeduizend soorten zoete aardappels, zeshonderd fruitsoorten, vijftig types mais en vijftien soorten tomaten, ontelbare pepers en quinoa, het is slechts een greep uit het aanbod van inheemse producten. Een rijkdom die door topchefs als Virgilio Martinez van Central in de Peruaanse hoofdstad Lima zijn omgesmeed tot spectaculaire gerechten, die we al eens mochten proeven toen hij een paar jaar geleden in Nederland was. Zijn menukaart is een staalkaart van de verschillende 'hoogteveaus' van het land en ingedeeld naar ecosystemen die daarbij horen.

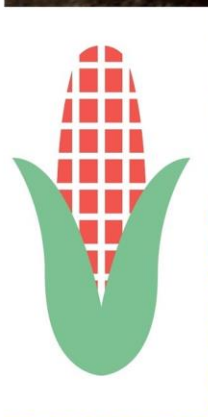
GEGAARD IN CITRUSSAP

Zijn successen hebben navolging gekregen: in de jaarlijkse top-10 van de beste restaurants in Latijns-Amerika staan drie restaurants uit Lima, in de top-50 elf Peruaanse. Met dit jaar de hoogste plek (2) voor Maido van de Peruaanse chef Mitsuharu 'Micha' Tsumura.

Die Japanse naam is geen toeval: in Peru leeft een aanzienlijke Japanse gemeenschap, nazaten van immigranten van wie de eerste groep in 1899 met het schip de Sakura Maru in de havenplaats aanmeerde. Het was het begin van de Nikkei-keuken in Peru, zoals latere Chinese immigranten er de zogenoemde Chifo-keuken ontwikkelden. Die samensmelting van Japans en inheems Peruaans gaf het oorspronkelijke gerecht ceviche een nieuwe impuls.

Ceviche, dingesneden rauwe vis die wordt gegaard in het sap van citrusvruchten (vooral limoen), wordt toegeschreven aan de oude Peruaanse Mochecultuur uit ons eerste millennium. Maar onder Japanse invloed, waar rauwe vis ook onderdeel is van de culinaire geschiedenis, kreeg ceviche er nog pittige smaakmakers als dashi en gember bij. En de Japanners met hun Nikkei-keuken trokken wat ingrediënten uit de Peruaanse voorraadkast, zoals mais en chilipepers.

In Nederland is de Peruaanse keuken vooral bekend om die ceviche, maar veel volledig Peruaanse restaurants zijn er nog niet, zeker niet in het Noorden. In Den Haag (de eerder genoemde restaurants), >>





Amsterdam (Nazka) of Haarlem (Maita) kom je ze tegen, maar voor de rest moet je maar hopen dat je af en toe een lekkere ceviche tegenkomt. In veel gevallen wordt er bij 'andere' restaurants vaak gerommeld met het gerecht. Met een beetje geluk wordt er soms echte leche de tigre, 'tjigermelk', gebruikt, een marinade van knoflook, limoen, koriander, gember en pasta van de gele amarillo-peper. Dan ga je naar de smaakhemel.

HONDERDEN PISCO-SOORTEN

Maar er zijn meer smaakfeestjes. Zoals de causa limeña, een voorgerecht dat heel populair in Peru is. Een soort flan, met een 'deeg' dat gemaakt is met puree van gele aardappelen, ajf-amarillo pasta, limoensap, olie en zout en die wordt geserveerd met een vulling van vlees, vis of groenten. Bij Somos in Den Haag eten we hem met garnalen en avocado. En drinken we hem met Peruaanse wijn. Want vergeet niet, de Spaanse conquistadores namen in de zestiende eeuw ook druiven mee. Voor hun miswijn. Nu maken innovatieve wijnmakers ook frisse wijnen tegen de flanken van de Andes.

Een paar jaar geleden zaten we in Santiago de Chili bij een pisco-bar die de naam El Chipe droeg, een samentrekking



van de namen van de buurlanden Chili en Peru. Bij El Chipe kun je shots en flights van honderden pisco-soorten proeven, en ook nog een klein hapje nemen. Zorg wel dat je hotel niet te ver is. En dat je niet in de discussie geraakt over welk land nu eigenlijk de beste of lekkerste pisco maakt. Anders zou je zomaar terecht kunnen komen in wat wel de pisco-oorlog genoemd. De strijd tussen Peru en Chili om de 'herkomst' van de pisco, de drank die door beide landen als nationale drank wordt gezien. Een strijd die in het voordeel van Peru zou uitvallen, als je alleen al uitgaat van de naam Pisco, de stad waar de oorsprong van de gedistilleerde druivendrank zou liggen. De naam is afgeleid van een oud inheems woord voor een vogelsoort.

De Pisco uit Peru wordt door kenners hoger aangeslagen dan de Chileense, en is ook vaak duurder. Gemaakt van speciale druivensoorten zoals de Italia met een hoger suikergehalte heeft het drankje een hoger natuurlijk alcoholgehalte en is het gemakkelijker te destilleren.

De beste pisco's, soms wel drie jaar op eiken vaten gerijpt, drink je puur. Als dat te heftig is, neem je gewoon de beroemde pisco sour, een cocktail waarin de pisco wordt gemengd met geklopt eiwit, (riet) suikerstroop, limoensap en gruis van ijsblokjes. Maar pas wel op: wij adviseren maximaal twee stuks.

Peruaanse kookboeken

Een paar weken geleden verscheen het boek 'Ceviche, gerechten en verhalen uit de keuken van Sjeftsiethe' van Seger Abels en Rick Swinkels (Fontaine, 24,99 euro). De heren hebben een 'Amsterdamse' cevicheria uit de grond gestampt onder de woordgrap Sjeftsiethe. Het boek is echter serieus genoeg voor wat lekkernijen uit de Peruaanse keuken. Voor wat klassieker Peruaans materiaal: in april verscheen het boek 'Mi Casa Peru' van Katinika Lansink Dodero (Luitingh-Sijthof, 25 euro).

