



Een wereldse maaltijd bereid zonder kruiden, specerijen of andere smaakmakers is ondenkbaar. Wat de basisingrediënten ook zijn -pasta, rijst of bonen- de toevoeging van verse basilicum, koriander of pepers geven het gerecht die specifieke mediterrane, oosterse of Caribische smaak.



KRUIDEN & CO



Het culinaire leven is aanzienlijk opgefleurd door de ontdekking dat kruiden en specerijen niet alleen heilzaam zijn, maar ook smakelijk. Een snufje tijm, wat nootmuskaat of een geurig bouquet garni geven een gerecht extra cachet. In het oosten weet men dit al heel lang. Europa raakte stap voor stap in de ban van de nieuwe smaken. Sommige kruiden en specerijen werden eerst nog met argwaan bekeken of direct liefdevol omarmd. Isabel Allende beschrijft deze achterdocht treffend in haar boek "Afrodite". Fenegriek, vanille, kaneel, kervel, marjolein, munt en saffraan zouden volgens Europeanen 'hartstochten doen ontbranden en sensuele dromen oproepen'. Door de peperdure prijzen was een gekruide maaltijd aanvankelijk alleen voor de elite weggelegd, maar langzamerhand werd er meer geëxperimenteerd in de keukens van Europa.

Exotische specerijen, kruiden en smaakmakers kennen nu geen grenzen meer. Elke dag kan er werelds gekookt, gegeten en gedronken worden. Voor die 'echte' saffraan uit Instanbul of die speciale truffelolie uit Italië is een zoektocht op vakantie niet meer nodig. Verre vondsten doen we nu in de toko, op de markt en bij de Marokkaanse slager om de hoek. Minder romantisch, wel zo makkelijk.

Een goede kok kent zijn kruiden. Pasta met basilicum, geroosterde aardappels met roze-marijn; de toevoeging van een vers kruid geeft karakter aan een simpel en puur ingrediënt. Van klassieke melanges zoals *arrabiata* of *herbes de Provence* kijkt niemand meer op, dus experimenteren we ook met complexe en geraffineerde mengsels. Japanse *shichimi-togarashi* voor de misosoep, Marokkaanse *ras-el-hanout* voor couscous of Indiase *garam masala* voor *pulao*. De samenstelling van deze melanges kan variëren van vijf tot wel vijftig verschillende ingrediënten die met hart en ziel geroosterd, gepoft en gevijzeld moeten worden. De 'juiste' receptuur wordt vaak als familiegeheim gekoesterd maar gelukkig biedt de toko ook hier uitkomst.

Kookkunst is altijd in ontwikkeling, een echte 'culi' blijft op zoek naar 'innoverende smaak-sensaties'. Ananassalie, chocoladebasilicum, Japans *sishoblad* en *buchu* uit Zuid-Afrika zijn de nieuwe kruidentrefreeën. In plaats van gewone peper liever de bloemig geurende *sichuan* peper. Of de moeilijk verkrijgbare *melequetta*, een Afrikaanse plant met vruchten waarvan de zaden, de 'paradijskorrels', een peperachtige scherpe smaak hebben. Ook 'ouderwetse' wilde kruiden als klavervuring, roomse kervel, look zonder look en lievevrouwebedstro zijn eigentijds in de keuken. Nu nog de herontdekking van 'rommelkruid': een melange van zoethoutwortel, kaneel, kruidnagel, sandelhout, suiker en anijs voor de traditionele balkenbrij.

Naast kruiden en specerijen zijn 'smaakmakers' onmisbaar in de keuken. Ze worden vooral veel gebruikt in de Aziatische kookkunst, van Japanse *tamari* op basis van gefermenteerde soja tot Thaise *nam pla* van gefermenteerde vis. Ambachtelijke of huisgemaakte smaakmakers zijn superieur aan de vervangende smaak- en geurstoffen die steeds meer toegepast worden. Gelukkig kent de wereldkeuken nog een groot aantal natuurlijke smaakmakers met granen, vruchten, paddestoelen, vis of vlees als basisingrediënt. Uit het laboratorium of ambachtelijk bereid, de geconcentreerde smaak kan een gerecht verrijken maar ook compleet doen mislukken. Te veel is fataal. Beruchte, onmiskenbare wereldster is de chilipeper die een heel scala aan sauzen en pasta's voortbrengt: *harissa*, *berbere*, *sambal*, *salsa*, *piri-piri* en 'good old' tabasco uit de Cajun keuken.

Voor een goed gevulde wereldse voorraadkast kunnen we dicht bij huis blijven. Maar wat is er leuker dan struinen over een exotische kruidenbaasar in Fez en die omweg langs dat 'speciale adresje' in Toscane voor *funghi porcini secchi*? Want voor het ultieme Italië-gevoel of een Mexicaanse 'chili shock' gaat er niets boven een diner ver van huis.

Reis, proef en geniet!