



CULINAIRE TRIP LANGS
LETSE BESSEN EN HENNEP

Smaak BOMMETJES

Noord-Europa heeft culinair gezien meer te bieden dan de Scandinavische keuken. Daar bevindt zich namelijk ook Letland, vol bossen en moerassen met een klimaat en terroir die ideaal zijn voor de teelt van bessen en hennep. Die zitten hierdoor bomvol smaak.

TEKST Dorien Dijkhuis FOTO'S Dorien Dijkhuis, Francis Zonneveld Piek

Moerassen zover eenieder kan kijken. Het landschap is weids, ruig en verlaten. Zo moet Nederland er ooit ook hebben bijgelegen. Links bevinden zich lange rijen met heuphoge, diepbruine stapels turf. Meer naar rechts, richting de bosrand in de verte, strekken de groen-rode moerassen met bessenvelden zich uit. In de verte beweegt iets: bessenplukkers. We zijn in Letland.

Het begon eerder al, met een lofzang op de cloudberry door Jacob Jan Boerma tijdens een interview. Een bijzondere bes uit de moerassen van Letland, zei hij. Die smaak, met een perfecte balans tussen suikers, zuren en umami-achtig hartig, moesten we écht eens proeven. En niet alleen de cloudberry is bijzonder, Letland barst namelijk van de mooie bessen. Het terroir en het korte seizoen zorgen er bovendien voor

dat ze bomvol smaak zitten. Aldus Jacob Jan Boerma. Zo ontstond het idee voor een reis naar dit land: een groep Nederlandse (sterren)chefs ging de Letse moerassen in om te zien hoe die bessen groeien en hoe ze volgens oude methoden worden verwerkt en bewaard.

Vol met suikers “Er is geen beter klimaat voor bessenteelt.” Dat zegt Ilze Sauškina, de jongste generatie bessenkwekers bij Very Berry. Haar schoonmoeder startte het bedrijf in de moerassen in het noordoosten van Letland, waar het sinds 1997 onder andere blauwe bessen en cranberries teelt. De bessen hangen vol en rijp aan de struiken, veel voller en groter dan de exemplaren in Nederland. “Dat komt door het korte, maar krachtige seizoen”, zegt Sauškina. “De zomer is kort, maar de planten krijgen in die paar maanden wel volop licht: de zon komt dan om 5 uur ’s ochtends op en gaat pas rond middernacht weer onder. Dat zorgt voor veel suikers in de planten. Bovendien creëren zij, vanwege het korte seizoen, een membraan rond hun wortels waar ze de suikers op voorraad houden om na de lange winter in korte tijd tot volle bloei te kunnen komen.



Yoghurtijs met wilde blauwe bessen, siroop van berkensap en crumble van chocolade.

‘DE BES HEEFT EEN PERFECTE BALANS TUSSEN SUIKERS, ZUREN EN HARTIG’



Dat zorgt voor een grotere bes, maar ook voor een zoete en geconcentreerde smaak. Het is net als met wijn: je proeft het terroir in de bessen.”

Gedroogd en gerookt Datzelfde geldt voor de rode en zwarte bessen, appelbessen, moerasframbozen, duindoornbessen en cydonia's (kweepeerachtige vruchten) die in Letland worden geteeld: het korte seizoen zorgt voor een grotere vrucht en heftige smaakintensiteit.



'DE NOOTACHTIGE HENNEPZADEN BARSTEN VAN DE VOEDINGSSTOFFEN'

Een andere bijkomstigheid van het korte seizoen is dat de Letten van oudsher gewend zijn voorraden aan te leggen om de lange winter door te komen en oogsten dus te conserveren. Dat doen ze onder andere door fruit tot sappen en siropen te verwerken en het te drogen. Volgens de regels van de traditie gebeurt dat langzaam en bij niet te hoge temperaturen, zodat de smaak en voedingsstoffen er allemaal in blijven. Er kan haast worden gesproken van zongedroogd, want het wordt in de oven niet warmer dan 40 graden.

Van het gedroogde fruit én van groenten, worden poeders gemaakt. Die worden vervolgens soms ook nog gerookt. Een van de deelnemers van de reis is Cees Timmerman, chef-eigenaar van restaurant Delicees in Dordrecht. Hij droogt zelf veel producten en is in Letland onder de indruk van de volle smaak van de poeders, vooral van gerookte duindoorn met honing. Het inspireerde hem zelfs tot een gerechtje met verschillende wortels, iberico-buik en coquille. "Je proeft dat de bessen langzaam en met veel zorg

gedroogd zijn. Daardoor hebben de smaken nog veel diepgang."

Ook Niels van Zijl is onder de indruk. Hij werkte een tijdlang bij Podium onder de Dom in Utrecht en is momenteel voor stages in Kopenhagen. Naar aanleiding van de poeders van gedroogde bosbessen, maakt hij plannen voor een dessert met bosbessenmeringues. "Of meringues van muskaatpompoeën bij een hartig gerecht. Dat kan natuurlijk ook."

Nootachtige hennep De Letse keuken staat ook bekend om hennep en terwijl we deze in Nederland vrij snel associëren met marihuana, zal een Let hoogstwaarschijnlijk gelijk aan hennepboter denken. Dit traditioneel Letse product ontbreekt in geen enkele koelkast. Onder andere Janis Grinbergs teelt hennep voor consumptie, in het noordelijk gelegen Burtnieki, vlakbij het bijna gelijknamige meer. "In Letland wordt al eeuwenlang hennep verbouwd", zegt Grinbergs. "De oogst bestaat onder andere uit smaakvolle, nootachtige zaden die barsten van de gezonde voedingsstoffen zoals omega 3-vetzuren. Je kunt ze roosteren of persen tot hennepolie en -pasta. Maar we gebruiken ook de rest van de plant: de vezels van de stelen verwerken we tot touw."

Dat er culinair gezien van alles met hennep kan, weet Timmerman al lang. In zijn restaurant serveert hij een



'DE ZORG, TROTS EN AANDACHT VAN DE LETTEN PROEF JE TERUG IN DE PRODUCTEN'

dessert in de vorm van een joint, waarin hij alle onderdelen van de Letse hennep verwerkt. "De smaak is mooi aards en nootachtig. Het doet me denken aan de beukenootjes die ik als kind at in het bos bij mijn geboortehuis. Gaaf om te zien waar die hennep nu precies vandaan komt en hoe hij groeit."

Wildplukstations Letland doorkruisen staat synoniem voor urenlang door schitterende bossen rijden. Vanaf de weg zijn her en der mensen te zien die met manden in het bos lopen. Dat zijn niet per definitie ook chefs; in Letland gaat iederéén met zijn mand het bos in voor bessen en paddenstoelen. Mensen plukken deze voor eigen consumptie of brengen hun bosaardbeien, eekhoorntjesbrood, kastanjeboleten, duindoorn en blauwe bosbessen naar wildplukstations waar er per kilo voor betaald wordt. Noch in de hoofdstad Riga noch in het binnenland, ligt ook vuil op straat. Hier wordt namelijk geen propje achteloos weggegooid. "Je merkt dat mensen hier heel erg met de natuur samenleven", zegt Van Zijl. "De zorg waarmee ze hun producten telen, de duurzame teelt, de aandacht voor smaak en de trots op de oude, ambachtelijke verwerkings- en bewaarstechnieken: het valt hier allemaal echt op. En dat proef je ook terug in de unieke smaken van de producten. Het werkt heel inspirerend." 3

