



Queijo de coalho

De meest gebruikte kaas in de Braziliaanse keuken is queijo de coalho, die op een rustieke manier wordt gemaakt. Strem melk van 35 °C, laat de wei uitlekken en doe de kaas in een mandje. U kunt hem vers eten en dan heet hij frescal. Maar de fase na de frescal is populairder; de kaas heet dan meia cura ('belegen'). Hij heeft al een korst, maar binnenin is hij nog wit en erg zilt. Dit is een van de ingrediënten voor pão de queijo ('kaasbroodjes'), die heel populair zijn. Deze kaas is niet weg te denken uit onze cultuur en onze keuken en wordt verwerkt in baião de dois, arroz de forno en allerlei andere gerechten.

Ik eet deze kaas vooral graag aan het strand. Jongens lopen daar rond met een blikken oventje met wat houtskool erin. Bovendien hebben ze dienbladen met deze kaas bij zich. Als u een stuk kaas bestelt, wakkeren de jongens de houtskool aan om de kaas te roosteren, die vaak met stroop wordt opgediend.

In Noordoost-Brazilië bestaat een variant van deze kaas die vetter is en daarom een elastischere textuur heeft. Die kaas heet queijo manteiga ('boterkaas'). Traditioneel wordt deze kaas in een ijzeren koekenpan geroosterd en bij van alles opgediend: van het ontbijt tot tapioca. De kaas is ook een ingrediënt van het traditioneel noordoostelijke gerecht cartola, dat bestaat uit een plak kaas met een banaan uit de oven.



Mieren

‘Welke kruiden hebt u in dit gerecht gebruikt?’

‘Mieren.’

‘Ik wil graag weten welke KRUIDEN u gebruikt hebt.’

‘Knul, alleen maar mieren.’

Dit gesprek vond plaats in São Miguel das Cachoeiras in het uiterste noorden van Brazilië. Degene die de vraag over de kruiden stelde, was ikzelf, en de vrouw die mijn vragen beantwoordde, was Dona Brazi, afkomstig uit een van de drieëntwintig etnische minderheden in die streek en verkoopster van heerlijk voedsel op het centrale plein van de stad. Ze sprak niet goed Portugees, en toen ik haar aanbod geproefd had, dacht ik dat ze mijn vraag niet had begrepen. Ik wilde weten welke kruiden en specerijen ze in haar lekkers verwerkt had. Maar ze had me wel degelijk goed begrepen en het antwoord was simpel: ze had alleen mieren gebruikt.

We moeten de verhouding tussen mens en insecten beter gaan begrijpen. Insecten eten wordt altijd geassocieerd met perioden van voedselschaarste en de noodzaak om extra eiwit te nuttigen. Insecten zijn raar, wekken geen eetlust op en hebben meestal ook niet veel smaak. We hebben ze altijd links laten liggen. Als ze ergens in een stad worden aangeboden, zijn ze meestal een toeristenattractie.

Maar we eten wel degelijk insecten zonder het te weten. Ze leveren bijvoorbeeld de cochinille die de rode kleur geeft aan de aardbeienyoghurt die kinderen zo lekker vinden. Die rode kleurstof wordt ook in de textielindustrie gebruikt. De dunne scheidslijn tussen primitief en modern is feitelijk niets meer dan de handeling waarmee we een insect in onze mond steken.

In Brazilië, een land dat bijna net zo groot is als de hele VS, worden veel insecten gegeten. Niet ver van de stad waar ik woon (São Paulo), bevindt zich een klein gebied met een bijzonder microklimaat. De grote koninginnenmieren van meer dan 3 centimeter lang krijgen daar in oktober vleugels en vliegen dan uit om nieuwe kolonies te stichten. Het is een oude, grappige traditie in die streek om deze

dieren achterna te rennen en er zo veel mogelijk te vangen. Ze worden dan gebakken en opgegeten, althans het dikke deel dat op een grote bal lijkt. De inheemse bevolking noemt ze içá, maar bij de caboclos (Brazilianen met zowel indiaanse als Europese voorouders) heten ze tanajura. Ook Braziliaanse vrouwen met een royale boezem heten zo, maar ik weet niet wie die bijnaam aan wie heeft gegeven.

Ik ken maar één voorbeeld van insectenconsumptie die geen kwestie is van cultuur of eiwitgebrek. Ik doel op de noordelijkste punt van het Amazonegebied, aan de grens met Colombia en Venezuela. De soorten die daar worden gegeten, heten in Brazilië saúvas en in Colombia en Venezuela hormigas limoneiras. Tijdens een van mijn tochten naar de Rio Negro ontmoette ik Dona Brazí, met wie ik op de vorige bladzijde aan het praten was. In haar woonplaats São Miguel das Cachoeiras is 90 procent van de bevolking indiaans. Het officiële Portugees van Brazilië is daar de tweede taal. De meeste mensen spreken Inhangatu. Dat is een mengelmoes van inheemse talen, ontwikkeld door missionarissen die in de tijd van de kolonisatie wilden communiceren met de honderden stammen daar.

Deze streek, waar drieëntwintig etnische minderheden eenentwintig talen spreken, is een van de best beschermde delen van het Amazonegebied. Het werk dat antropologen er doen, is van groot belang voor de bescherming van de natuurlijke rijkdommen en de mogelijkheden die ze bieden. We weten bijvoorbeeld dat deze minderheden meer dan driehonderd soorten wilde planten hebben gedomesticeerd. Sommige zijn zelfs nog niet door de wetenschap beschreven, maar kunnen voedsel zijn – ze lopen het risico dat ze verdwijnen voordat hun nut is vastgesteld. Een van deze minderheden, de Tucano's, heeft een grote voorkeur voor de saúvamieren, die ze als delicatessen beschouwen en als specerij gebruiken. Dona Brazí gaf me een ingekookte tucupibouillon, die bijna zwart zag van de mieren. Ik was meteen gek op de smaak. Dona Brazí's mieren smaken sterk naar citroengras met een vleugje gember en kardemom.

Ik nodigde Dona Brazí uit om naar São Paulo te komen en mijn brigade de wonderen te leren die ze verricht. Ze kwam en is bij ons gebleven. Ze overstelpte ons met wijsheid en gaf in weinig woorden veel informatie. Toen ik haar dingen liet proeven die in het Amazonegebied niet bestaan, zoals citroengras en gember, moest ze lachen en zei dat die naar mieren smaakten.

Ananas met mieren

VOOR 4 PERSONEN

Ingrediënten

Ananas

- 1 ananas

Vorbereiding

- Schil de ananas en snijd hem in 4 gelijke stukken.

Laatste hand

- 4 saúvamieren (zie blz. 39)
- Verdeel de stukken ananas op borden en leg er steeds een mier op. Zet ze direct op tafel.



Zoetwatervis

Het Amazonegebied is het grootste rivierbekken ter wereld, maar rivieren zijn niet los te zien van de zee omdat die hun bestemming is. Nergens ter wereld bestaat zo'n grote diversiteit als in het Amazonebekken, en dat komt omdat het zo groot is. Toch is zoetwatervis voor ons – lekkerbekken, smulpapen, fijnproevers – een inferieure categorie die niet erg hoog in aanzien staat. En dat is ten onrechte, want sommige Amazonevissen verdienen een betere naam. Ik bedoel bijvoorbeeld:

De filhote is een vis waarvan de naam 'baby' of 'pup' betekent. Dat komt omdat hij de nakomeling is van een piraíba, die gemakkelijk 200 kilo kan wegen. Een filhote is meestal een vis van tot 80 kilo. Hij behoort tot de familie van de meervallen en heeft een heel eigen smaak, textuur en subtiliteit.

De pirarucu is de allergrootste riviervis met schubben en wordt meestal in zout geconserveerd. Maar verse pirarucu is ongelooflijk lekker. De vis is bovendien gemakkelijk te kweken, waardoor hij heel goed te verkopen is. Als kweekproduct krijgt hij een handig formaat zonder de moddersmaak die zoetwatervissen vaak hebben.

De tucunaré (letterlijk: 'boomvis') is populair bij sportvissers uit de hele wereld, die naar de Amazone komen om hem aan de haak te slaan. Maar hij is niet alleen aantrekkelijk voor vissers: ook zijn smaak is heerlijk.

De tambaqui is de reuzervis van de Amazone, zowel wat zijn formaat als wat zijn smaak betreft. Een duurzame bevissing van deze soort kan voor de Braziliaanse keuken een nieuw topproduct opleveren. Kweek is helaas nog niet goed mogelijk en zijn commerciële toekomst is dus nog onzeker, maar hij wordt gemakkelijk gedomesticeerd. Zijn vlees krijgt in meren een grondsmaak, maar zijn natuurlijke habitat is de rivier, en daar wordt hij lekker en heerlijk vet. Hij lijkt dan op een vis die carré heet maar door de Brazilianen costelinha de tambaqui ('tambaquiribben') wordt genoemd. Deze vis wordt in een van de recepten in dit boek gebruikt (zie bladzijde 90).



Palmhartfettuccine met garnalen

VOOR 4 PERSONEN

	Ingrediënten	Vorbereiding	Laatste hand
Corailboter	<ul style="list-style-type: none"> • 30 ml olijfolie • 3 tenen knoflook, fijngehakt • 500 g garnalenkoppen • 400 g boter 	<ul style="list-style-type: none"> • Doe de olie in een grote koekenpan en bak de tenen knoflook even; ze mogen niet bruin worden. • Roer er grondig de garnalenkoppen door en druk ze met een houten lepel uit om de inhoud eruit te krijgen. Ga op die manier 5 minuten door. • Doe het mengsel in een grote pan, giet er 300 ml water bij en roer goed. Laat het geheel ongeveer 20 minuten op laag vuur pruttelen. • Haal de pan van het vuur, laat de inhoud afkoelen en roer er de boter door. • Draai er in de blender een gladde en homogene massa van. Houd hem apart. 	<ul style="list-style-type: none"> • Leg steeds een portie palmhartfettuccine in het midden van een bord en verdeel er de gebakken garnalen over.
Palmhart-fettuccine	<ul style="list-style-type: none"> • 1 kg palmhart • 12 garnalen • olijfolie voor de pan • corailboter (zie boven) • zout en peper 	<ul style="list-style-type: none"> • Haal de bast van het palmhart. • Snijd het palmhart met een mandoline in dunne plakjes; ze moeten op fettuccine lijken. • Breng een grote pan water met zout aan de kook, leg er voorzichtig de fettuccine in en blancheer ze 1 minuut. Laat ze uitlekken en houd ze apart. • Bestrooi de garnalen met zout en peper. • Verhit wat olie in een middelgrote koekenpan en bak de garnalen goudbruin. • Doe de corailboter in een grote koekenpan en smelt hem op laag vuur. • Doe de fettuccine bij de corailboter en voeg zout en peper toe. • Laat alles ongeveer 3 minuten al roerend op laag vuur pruttelen tot de saus romig is geworden. 	

