

Vruchtgebruik

De yuzu kent een eeuwenlange traditie als speciale lekkernij in het Verre Oosten, maar nu veroverd hij eindelijk ook Europa. Wat bracht zijn plotselinge komst teweeg, en belangrijker nog: wat maakt de vrucht zo bijzonder en waar kunnen we hem kopen?



Hilary Akers

is kok, vinoloog en historicus. Voor FD Persoonlijk schrijft zij de cursus: hoe word ik restaurantcriticus?

Illustratie:
Studio Garcia

en unieke geur: een mengeling van grapefruit, mandarijn en limoen, met op de achtergrond het kruidige en pittige van een dennenboom. Zo ruikt het citrusvruchtje yuzu. Het klinkt als een

heftige geur, maar het aroma is opwindend en delicaat tegelijk. Grote kans dat u yuzu al eens op een menukaart bent tegengekomen, want een restaurant noemt het altijd als het ergens in zit. Niet alleen omdat de yuzu zo bijzonder is, hij is ook prijzig. Als consument betaal je er maar liefst vijf tot zes euro voor. Per vrucht. Neem een citroen, zou je denken. Maar nee, het complexe aroma van de yuzu is onvergelijkbaar en de smaak heeft niet dat bijtende zuur. Het lijkt wel alsof de yuzu uit het niets op de menukaart is verschenen. Tijd voor een onderzoekje.

Net als andere citrusvruchten komt de yuzu van oorsprong uit China. Daar en in Tibet schijnt hij nog in het wild voor te komen, maar al voor het eind van het eerste millennium arriveerde hij in Korea en maakte hij de overstek naar Japan. Wat zullen ze daar blij zijn geweest dat hij tegen de kou kan, een uitzonderlijke eigenschap in de citrusfamilie. De yuzu wordt vooral in deze contreien geteeld. Tot 2012 arriveerde hij alleen als bevroren sap of in de zakken van passagiers op Schiphol, want import van de verse vrucht was verboden. De reden? De EU-regels voor landbouwproducten zijn strenger dan de Japanse. Japan moest eerst een gezonde yuzu zien te telen met een minimum aan chemicaliën. Door mijn favoriete Japanse kookboek, *De Japanse keuken*,

van Nancy Singleton Hachisu, die in Japan op een boerderij woont, wist ik al hoeveel moeite zij moet doen om aan biologische yuzu te komen. Pas in 2012 lukte het Japan te voldoen aan de EU-regels en lag de weg naar de Europese markt open. In Nederland is de import in handen van groentegroothandel Rungis.

Maar waarom wilden Europese koks plotse-ling die yuzu hebben? Door de wereldberoemde Spaanse kok Ferran Adrià, van het voormalige cultrestaurant El Bulli. Hij proefde de yuzu al in 2002 in Japan en liet hem in Europa proeven aan andere koks. De import groeit en groeit, maar hoelang nog? De gemiddelde leeftijd van yuzuproducenten ligt boven de zeventig. Of het daarom is weet ik niet, maar een jaar of tien geleden begonnen de Spanjaarden yuzu te telen en ook de Spaanse is sinds kort bij ons te koop. Hij wordt geïmporteerd door Leon van Rijswijk.

Wat bijdraagt aan de exclusiviteit van de yuzu is het korte groeiseizoen, van november tot februari. Waar hebben we dat eerder gehoord? Ach ja, de bittere sinaasappel: ook heel kort verkrijgbaar. Daar maken we marmelade van. 'Iets vergelijkbaars doen ze in Japan met de yuzu', vertelt Fred Mustert van Restaurant Fred in Rotterdam. Hij maakt van yuzumarmelade –

Het complexe aroma van de yuzu is onvergelijkbaar en de smaak heeft niet dat bijtende zuur zoals dat van de citroen



Lessen van deze week

→ De yuzu komt van oorsprong uit China en veroverde vóór het jaar 1000 Korea en Japan.

→ Het duurde nog dik duizend jaar eer hij aan zijn opmars in Europa begon.

→ De yuzu ruikt naar een mengeling van grapefruit, mandarijn en limoen, met op de achtergrond het kruidige en pittige van een dennenboom.

→ De Japanse yuzutelers zijn ernstig aan vergrijzing onderhevig: de gemiddelde leeftijd is dik zeventig jaar.

→ Gelukkig nemen de Spanjaarden het over, met als sympathieke eigenschap van de yuzu dat hij tegen warmte en kou kan.

→ Wat hij kost? Vijf tot zes euro per vrucht.

→ Volgende keer: wat te eten tussen kerst en oud en nieuw?

chutney noemt hij het – ijs, dat hij een chocoladejasje geeft. Hij heeft dit spannende, nieuwe gerecht net op het menu gezet. Mustert komt met nog een reden voor de plotselinge populariteit van de yuzu. 'Vijftien jaar geleden at je nog drie of vier gangen als je uit eten ging, nu zitten er veel meer kleine gangetjes in een menu. Dan moet je wel lichter koken, minder vet, geen room en licht verteerbaar. Daarom zijn koks altijd op zoek naar een mooie zuurgraad in een gerecht.' Mustert verwerkt de yuzu ook in dressings en in marinades en voegt op het laatst een beetje toe aan een bouillon. 'Het mooie is dat aroma en smaak van de yuzu duidelijk herkenbaar zijn. Het sap van een limoen en citroen is best lastig te onderscheiden, maar met de yuzu heb je dat probleem niet.'

Betoverend

Hoe de yuzu eruitziet? Vaak klein. Ik heb de Spaanse hier voor me en die heeft het formaat van een mandarijn. Maar soms zijn ze zo groot als een grapefruit. De schil, die tijdens het rijpen verandert van groen naar diep donkergeel, is onregelmatig. Ik was de vrucht met lauwwater en als ik hem schrob met een groenteborstel komt het betoverende aroma goed los. Snijd je hem doormidden, dan zie je dat de schil vrij dik is en er veel pitten in zitten. In Japan wordt hij zelden als vrucht gegeten; daarvoor is het sap te zuur. Dat zit wel weer in 'ponzu', een Japanse saus, waarop ook westerse koks gek zijn.

Gaan we de yuzu ooit in de supermarkt tegenkomen? Wie weet, maar voordat de productie zo groot is zijn we decennia verder. Ik voel er wel voor. Om te eten, maar ook vanwege de Japanse 'yuzu-yu'-traditie: een warm bad waarin een paar van die vruchtjes drijven, die langzaam hun aroma vrijgeven. Echt iets voor de koude wintermaanden, precies wanneer de yuzu rijp is. □

Voor yuzu: rungs.nl en leonvanrijswijk.nl

'Het sap van een limoen en citroen is best lastig te onderscheiden, maar met de yuzu heb je dat probleem niet'



FOTO: ISTOCK

In het glas

San Sidro

De belletjes doen vermoeden dat het om champagne gaat, het frisse, opwekkende aroma heeft iets van wijn, maar het is geen van beide. Welke hemelse ontdekking doen we hier?

Hij parelt met ragfijne belletjes in het glas, als een mooie champagne. En wat een intrigerend, fris en opwekkend aroma! Hij heeft iets wijnigs, maar het kenmerkende fris-zure van wijn? Nee, dat niet. Wel een geur helder als berglucht. Droog, hartig en kruidig als gentiaan en groene vijgen. Wat is dit voor spannende, uitnodigend geurende drank? Een slok dan maar. Lekker sappig. Volkomen droog. En dan aan het eind komt er iets van jonge artisjok. Ja, hij is onmiskenbaar een beetje wrang, als perenschil. En nu is het opeens duidelijk: cider. Onvoorstelbaar, dat je dit kunt maken van appels en peren.

Vergeet Engelse en Franse cider, deze komt

Dat je dit kunt maken van appels en peren!



uit Italië. Het fruit komt van bomen die op 1000 meter hoogte groeien, in de Alpen, in de regio Aosta, op de grens met Frankrijk. 'In dit gebied', vertelt de importeur, 'werd van oudsher cider gemaakt en gedronken. Nadat Mussolini in de jaren twintig van de vorige eeuw aan de macht kwam, werd de productie verboden: te buitenlands. En zo raakten de bomen in de vergetelheid.'

Tot wijnmaker Gianluca Telloni in 2010 door het gebied reed en daar gigantisch hoge, verlaten appel- en perenbomen van meer dan honderd jaar oud ontdekte. De wijnmaker werd cidemaker.

In de cider Mont Blanc van Maley gaan zes oude appeltassen en een beetje perensap zorgt voor tannine en extra aroma. De mousse ontstaat net zoals bij champagne, dus in de fles zelf, en voor de smaak gaat er een scheutje cider-vermouth bij. Maley is een drankencategorie op zich. De Mont Blanc past vast goed bij gerechten, maar de mijne is al op. Gelukkig maar acht procent alcohol. — Hilary Akers

Maley Cidre du Mont Blanc, €13, cideramsterdam.nl