

krijgen van plukken. Wijst op de *levende have* waarmee hij de familie Gans aan de waterkant bedoelt. Soek toont de voedselvariëteit van Noord-Groningen met de trots van een Groninger.

Binnen, in de keukenshuur van het restaurant, maken twee koks croissants. Naast het restaurant heeft De Piloersema borg namelijk ook een aantal gastenverblijven, met de mogelijkheid tot ontbijt. Dick Soek vertelt dat zijn vader vroeger kok was bij de AVRO. Dat ze daar dagelijks verse patisserie maakten. Dat hij daar als jongetje vaak

in de keuken kwam, maar dat hij besloot wielrenner de worden. In de keuken zijn ze ondertussen bezig met het menu van die avond. Tussen de gerechten met kweepeer, venkel en kastanje, eekhoortjesbrood, biet, aardpeer, en Oost-Indische kers prijkt de *Kip van Piet*: het vers geplukte kippetje uit de pas gebouwde kippenshuur bij Loppersum. Geserveerd op een dunne pannenkoek met pompoen, waterkers, oerertwtjes, kippenlever en gefrituurde schorseneren. Met de grout'n uut Grunn.

www.piloersema.nl



tekst en foto **Caroline van Ommeren**

Voorzichtig lik ik mijn eerste, vers geraspte dotje wasabipasta van mijn eetstokjes. Een scherpe 'wham' schiet naar mijn neus en hersens en de tranen springen in mijn ogen. Na een teug zuurstof proef ik een volle, zoetige smaak die perfect in harmonie is met de Azumino-rijst en de bonitovlokken. Ik ben overtuigd dat verse wasabia japonica niet te vergelijken is met het groene goedje uit een tube.

Wham!

Wasabia japonica



Het treintje van Japan Rails boemelt van de kasteelstad Matsumoto richting de bergen van Nagano. Dertig minuten later en tien stationnetjes verder stap ik uit in Hotaka. Op het stationsplein huur ik een fiets en rijd langs appelbomen, visvijvers en moestuinen het plaatsje uit. Ik zwaai naar een boer die met een gemotoriseerde Japanse waterbuffel zijn akker ploegt. Verderop kleuren piepjonge rijstplantjes de velden wazig groen. Een koereiger scharrelt rond en trekt zich niets aan van de vogelverschrikkers. De drieduizend meter hoge toppen van de Japanse Alpen zijn nog bedekt met sneeuw, maar lang zal dat niet duren, nu de vroege junizon genadeloos schijnt. Rivieren voeren het smeltwater af naar kweekbassins in het dal. Hier zijn de regenboogforel en de Shinshu-zalm in

hun sas, totdat ze volgevreten en vet als lokale specialiteit eindigen.

Ik ben hierheen gekomen voor een andere specialiteit, de *Wasabia japonica*. Lang voordat wasabi een onmisbare smaakmaker voor sushi, sashimi en soba was, roemden de Japanners de wilde wortelstok om de medicinale en antibacteriële kwaliteiten. Tokugawa Ieyasu, de eerste shogun van Japan, was er bijzonder van gecharmeerd, niet in het minst omdat het een antidotum tegen (voedsel)vergiftiging zou zijn. Bovendien associeerde de shogun de hartvormige bladeren van de plant met het blad van de *Asarum caulescens*, de Japanse wilde gember, dat in drievoud op het familiewapen van de Tokugawa's prijkt.

Wasabi evolueerde van medicijn tot smaakmaker. Het toenemende gebruik ervan liep parallel met de ontwikkeling van sushi. De allereerste sushi was niets meer dan gezouten vis, ingepakt in gekookte rijst. Na een fermentatie van twee tot drie maanden pulkte men de vis uit de stinkende rijst en at hem *sec* op. De rijst was alleen geschikt voor de kippen. Later ontdekte men dat azijn het fermentatieproces versnelt en nog later bleek proefondervindelijk dat verse vis op verse rijst het lekkerst is. Rond 1800 zag *nigirizushi* het licht. Deze handgevormde sushi heeft geen fermentatie, maar wel een smaakmaker nodig. Fijn geraspte wasabi smaakt perfect bij rauwe vis, verhult de geur en remt bederf af.

Echte wasabi is schaars en peperduur, moeilijk te kweken en kort houdbaar. De hele plant is geschikt voor consumptie. De bladeren worden gekookt, ingemaakt of als tempura geserveerd. De bloemen zijn een eetbare decoratie en de kleine, vezelige worteltjes een ingrediënt voor de betere wasabi uit een tube. Echter, meestal is het groene goedje in poedervorm of uit een tube een mix van mierikswortel, mosterd en kleurstoffen waar nauwelijks tot geen *Wasabia japonica* in zit. Wilde Japanse Sawa-wasabi groeit met zijn wortelstok in het water van koude, heldere bergbeken en de kwalitatief mindere Hatake-wasabi gedijt op drassige oevers. De plant stelt hoge eisen aan zijn omgeving. Het water moet van superieure kwaliteit zijn, gelijkmatig stromen en mag weinig temperatuurvariatie hebben. Wasabi houdt niet van strenge vorst, niet van warme

zonneshijn en al helemaal niet van insecten. Zo'n vierhonderd jaar geleden lukte het een boer om wasabi in een stromende, koele beek te cultiveren door de natuurlijke habitat van de waterplant zoveel mogelijk na te bootsen.

De Daio Wasabi Farm in Hotaka ligt op de grond van een voormalige Nashiperenkwekerij, die koppie onder ging door de frequente overstromingen van het gebied. In 1915 begon men met de aanleg van de wasabi-watervelden. Dijkjes werden aangelegd, kiezels en stenen uit de bergen gesjouwd en na de Tweede Wereldoorlog kon de eerste wasabia geplant worden. Nu is de Daio Farm, met een oppervlakte van vijftien hectare en een opbrengst van 130 ton per jaar, de grootste in zijn soort en een begrip in Japan.

Iedereen is welkom om hier rond te zwerven. Er zijn wandelpaden, uitzichtheuvels, bruggetjes en er is een klein Shintoheilgdom ter ere van de beschermgod Hachiman Daio.

Ik steek de Brug van het Geluk over en wandel langs de brede, kunstmatige stroombedding. De wasabi groeit op lage rijen kiezelbedden, waarlangs kristalhelder water uit de bergen kabbelt. Helaas, veel groen zie ik niet. Tussen mei en oktober zijn de velden afgeschermd met zwart maasdoek om de planten tegen het zonlicht te beschermen. De Daio Farm is niet alleen een kwekerij, het is ook een toeristische attractie. De veelbekroonde en wereldberoemde filmregisseur Kurosawa Akira gebruikte de boerderij als locatie voor zijn poëtische film *Dreams* uit 1989. In de zomermaanden varen dagjesmensen over de Tadegawa Rivier om zichzelf,



met het romantische filmdecor van waterraderen op de achtergrond, te vereeuwigen.

De pronkstukken van het museum zijn glazen potten met reuze wortelstammen op sterk water. Ik lees dat wasabi een natuurlijk voedselconserveringsmiddel en een bestrijder van de E.colibacterie is. Wie het regelmatig eet, verkleint het risico op hersentrombose en hartinfarcten. Bovendien is het rijk aan vitamine C en dat is bevorderlijk voor de spijsvertering en de eetlust. Ik bewonder Oroshiki-raspen, met een oppervlak van gedroogde haaienhuid dat als fijn schuurpapier aanvoelt. Je draait de wasabi-stam met een langzame beweging fijn zodat de gekneusde sinigrine-cellen, die ook in mosterd en mierik zitten, in samenwerking met een enzym worden omgezet in de vluchtige verbinding allylisothiocyanaat. Deze stof is verantwoordelijk voor de specifieke smaaksensatie. Verse wasabi geeft alleen de sterke kick als je het een paar minuten na het raspen eet, want als het een half uur staat is de lol er alweer van af. De winkel staat vol met toeristen, Japanners natuurlijk, maar ook Chinezen. Mayonaise, kaas, wijn, saladedressings, zeewier, rijstcrackers en wasabi-chocola gaan net zo grif over de toonbank als de verse en ingevroren wortelstokken. En Japanners zijn dol op frutsels en laten zich verleiden door sleutelhangers, koelkastmagneten en felgroene knuffelberen. Ze graaien volop uit de proefbakjes maar voor het serieuze snackwerk kun je in de kiosk kroketten, softijs en bier bestellen. Alles uiteraard met de smaak van wasabi.

Alleen de beste restaurants gebruiken verse wasabi, maar in het lunchrestaurant kan ik voor een schijntje mijn hart ophalen. Even twijfel ik tussen wasabi-curryrice en wasabi-don maar kies toch voor de huisspecialiteit. De basis van don is een kom met superieure Azumino-rijst, geserveerd met katsuobashi (gedroogde bonito vlokken), kizami-zeewier, witte sesamzaadjes, lente-ui en sakekasu, een smaakmaker gemaakt van wasabiblad en sakedroesem. En natuurlijk is er verse wasabi. De serveerster laat zien hoe ik de kleine wortelstok tot een mintgroene pasta moet wrijven en daarmee het scheikundig proces in werking zet. Direct na mijn eerste voorzichtige hapje schiet de allylisothiocyanaat naar mijn neus maar het shock effect duurt kort. Ik proef een balans tussen scherpte en zoetheid, zonder de bittere nasmaak die wasabi uit een tube vaak heeft. De combinatie kwekerij/toeristisch uitje heeft Daio Farm geen windeieren gelegd. De velden zijn vlak en dat vergemakkelijkt de productie. De kleine, kunstmatige terrassen liggen hoog in de bergen en de productie is arbeidsintensief. Het duurt twee jaar voordat de wortelstokken geoogst kunnen worden en omdat de grootte van de stam van plant tot plant verschilt, is de opbrengst onzeker. Door gebrek aan opvolgers houden steeds meer kwekers het voor gezien en geven de veldjes terug aan de natuur. In Japan gaan er nu stemmen op om het kweken van wasabi uit te roepen tot *Traditionele Vaardigheid* en de kwekers toe te voegen aan de lijst *Levende Nationale Schatten*. Daar teken ik met liefde de petitie voor.

ひとつ上の味!
自然の美味しさを
お楽しみください。

生わさびのおろし
生わさびを1本ずつ丁寧におろし、お好みの酸味・辛味に調整します。おなごの味に合うように、お好みの分量に調整して提供いたします。お好みの分量に調整して提供いたします。お好みの分量に調整して提供いたします。

生わさび 300円
生わさびは1本から販売しております。

わさび漬
本わさびがたっぷり入っています

2201 手づくりわさび漬 [特美] (小) 65g **650円**
2202 手づくりわさび漬 [特美] (大) 130g **1,200円**

昔ながらの手法に遠国なまでにこだわり続ける大玉わさび農場手づくりのわさび漬です。豊かな湧水で育てられた生わさびを新鮮なうちに、熱成させた酒粕に漬け込みました。

2211 瓶上わさび漬 100g **650円**
2213 瓶上わさび漬 200g **1,200円**

4001 徳用詰め合せ (わさび漬・生わさび3本) **1,080円**
4021 わさび三昧 (わさび漬・生わさび・わさびのり) **2,160円**

4002 板わさ 通常価格 **990円**
特別価格 **800円**
(8月20日~8月31日)
発送日限定(金・土・日)
縁起の良い「平八」の味と大玉農場のわさび漬。お揃いで美味しくいただけます。どうぞ一層にお楽しみください。

新米野沢菜と大根入り、しつかりとした食感をお楽しみいただけます。わさび漬が苦手な方にもおすすめです。

2108 野沢菜わさび漬 185g入 **520円**

2022 わさびのり (田物入) 140g **650円**
2023 わさびのり (田物入) 140g **650円**
2024 わさびのり (田物入) 140g **650円**
2025 わさびのり (田物入) 140g **650円**

2026 セロリーたまり漬 (田物入) 140g **650円**
2027 セロリーたまり漬 (田物入) 140g **650円**
2028 セロリーたまり漬 (田物入) 140g **650円**

2029 きゃらわさび (田物入) 110g **650円**