Romige aardpeersoep

JIGAL KRANT

De populaire volkswijsheid dat eskimo's honderd woorden hebben voor sneeuw, schijnt ooit uit een Amerikaanse duim te zijn gezogen. Die behoorde toe aan een wetenschapper die vermoedelijk nimmer een iglo van binnen zag. Taalwetenschappers gingen er evenwel mee aan de haal, want de suggestie is natuurlijk prachtig: als mensen ergens vaak mee geconfronteerd worden, dan verzinnen ze er synoniemen voor. Dat geeft te denken, want de belangrijkste bijdrage van Joden aan de Van Dale is een lange lijst lemma's voor tuig van de richel: gajes, penoze, geteisem, schorriemorrie, schorum, sjacheraar, kaffer, miesgasser, et cetera, ad infinitum.

De retroknol waar we deze week een soepje van koken werd een jaar of tien geleden aan de vergetelheid ontrukt door een stel groenteactivisten dat ons meende te moeten behoeden voor het uitsterven van vergeten rassen. Veel van die groenten waren niet voor niets vergeten en zijn alsnog terecht uitgestorven. Aardperen vormen een prettige uitzondering, want hoewel lastig te schillen en niet Moeder Natuurs mooiste, zijn ze simpel te bereiden en smaken ze heerlijk zoet en notig.

De pokdalige groente, die met enige fantasie wat weg heeft van een peertje, wordt naast aardpeer ook topinamboer, knolzonnebloem of jeruzalemartisjok genoemd. Dat zijn meer aliassen dan ik voor de gevierde aardappel kan bedenken. Zo veel namen voor zo'n marginaal knolletje lijken misplaatst, maar bij nader inzien was de aardpeer, en níét de aardappel, ooit het volksvoedsel van alledag. De aardpeer was op een gegeven moment zo alomtegenwoordig, dat hij werd afgeserveerd door de bourgeoisie en ten slotte ook de allerarmsten de neus uitkwam. Toen Van Gogh met zijn *Aardappeleters* het mistroostige boerenleven een gezicht gaf, was de traumatische herinnering aan de aardpeer al lang en breed verdrongen.

Het is trouwens onwaarschijnlijk dat aardpeer hier vroeger al jeruzalemartisjok werd genoemd. Die benaming is, alweer, uit een Amerikaanse duim gezogen, ditmaal eentje met Italiaanse roots. Aardpeer komt oorspronkelijk uit Noord-Amerika en heeft hoegenaamd niets met Israël te maken. Maar omdat de smaak en structuur aan artisjokhart doen denken en de bloemen van de plant op zonnebloemen lijken, spraken Italiaanse immigranten van *girasole articiocco* ('zonnebloemartisjok'). Amerikanen maakte daar *Jerusalem artichoke* van. Die toevallige verbastering doet grappig genoeg vele zionistische harten sneller kloppen, getuige de populariteit van *artisjok Jeroesjalmie* in Israëlische restaurants. Dat konden ze aan gene zijde van de afscheidingsmuur niet over hun kant laten gaan. In het Arabisch, heus ik verzin dit niet, heet aardpeer *artisjok Al-Quds*. ■

Voor 8 personen

- 800 g aardpeer, geschild, in blokjes
- eenvoudige olijfolie
- 1 grote ui, gesnipperd
- 1 teen knoflook, fijngesneden
- blaadjes van 10 takjes oregano
- paar draadjes saffraan
- 1 liter groentebouillon
- 200 ml amandelmelk
- crème fraîche
- bieslook
- gefrituurde uitjes
- pul biber (chilivlokken)

Bereiding

- Verhit een scheut olijfolie in een soeppan en fruit de ui 10 minuten op laag vuur. Voeg de aardpeer, oregano, saffraan en bouillon toe en breng bijna aan de kook. Laat afgedekt 1 uur zachtjes pruttelen op het laagste vuur.
- Pureer de soep met een staafmixer en verdun met de amandelmelk. Breng op smaak met zout. Serveer de soep met een toef crème fraîche en garneer met fijngehakte bieslook, gefrituurde uitjes en pul biber.

NIW8012_recept G.indd 1 15-01-20 16:17