

*Snoepreisesjes Johannes van Dam Italianen waren, als Romeinen, natuurlijk altijd grote reizigers in de toen nog kleine wereld. ...*

Snoepreisesjes

Johannes van Dam

Italianen waren, als Romeinen, natuurlijk altijd grote reizigers in de toen nog kleine wereld. De Romeinen haalden al van alles uit het Midden- en Verre Oosten en de stadstaatjes van de Middeleeuwen gingen door met die handel die ze zo veel rijkdom bracht. Zo zou ene Nicolò Salimbeni (door Dante nog in het Inferno geplaatst) in de 12de eeuw uit het Midden-Oosten pani mielati e pepati naar Siena hebben meegebracht. Met honing en peper gemaakt brood dus. Denk daarbij niet aan onze kruidkoek, want die werd en wordt met rogge gemaakt. Het brood waar ik het hier over heb is panforte, sterk brood. Sommige gidsen noemen het een soort noga, maar panforte is echt iets heel anders. Om te beginnen is het zuiver een product van Siena, de Toscaanse stad die een soort kleiner, boerser Firenze genoemd wordt. De stad ook waar jaarlijks op het prachtige plein een woeste paardenrace tussen de wijken van de stad eindigt, de Palio.

Siena staat niet echt bekend om zijn grote culinaire verfijning, al weten ze er heel goed uitstekende wijnen naar binnen te slaan, maar hun panforte maakt tegenwoordig een zegetocht over de hele wereld. Toch is daar iets mis mee. Hoewel het bedoeld lijkt om op reis voor de nodige calorieën te zorgen, compact gevuld en houdbaar als het is, heeft de smaak maar een dag nodig om zich ten volle te ontwikkelen, en als het verder indroogt en harder wordt, verliest het ook wat van zijn charme. Toch snoepen sommigen na een jaar nog van een brok, om betere tijden terug te halen. Maar vers is lekkerder.

Niet voor niets vervaardigen kleine bedrijfjes in onze contreien tegenwoordig ook panforte, niet in het minst omdat het eigenlijk helemaal niet moeilijk is. Receptuur is makkelijk te vinden, zelfs voor de twee hoofdsoorten die er zijn, al wordt dat vaak verzwegen.

En nu weet u nog niet wat het is: denk bij panforte aan een harde koek die voornamelijk uit vulling bestaat: gedroogd of gecandeerd fruit, noten en specerijen, gebonden met wat suiker, honing en soms bloem. Wat je noemt krachtbrood. En dan wordt er, voor donkere panforte, ook nog wat cacaopoeder of chocolade door gedaan, wat meer vijgen en wat minder sukade.

Veel industriële en semi-industriële panforte geeft voor het specerijenmengsel alleen 'Toscaanse kruiden' aan. Die willen geheimzinnig doen. Anderen beweren dat het hele recept een groot Siënees geheim is dat niemand mag verraden, om dan vervolgens een recept te geven. Dat bevat dan bijvoorbeeld amandelen, gedroogde vijgen, gedroogde abrikozen, gekonfijte gember, bloem, chocolade, cacao, kaneel, witte peper en piment. De auteur meldt erbij dat ze het eigenlijk liever met gekonfijte sinaasappel- en citroenschil in plaats van abrikoos doet, maar dat doet ze dan niet. Een ander gebruikt amandel, walnoot en hazelnoot, gekonfijte pompoen, citroen- en sinaasappelschil, vijgen, cacao, kaneel, kruidnagel, koriander, witte peper en nootmuskaat (met andere woorden zowat de Hollandse speculaaskruiden), honing, suiker en bloem. De noten worden na het blancheren soms geroosterd, en zo zijn er nog meer varianten: met of zonder chocolade en/of cacao, met of zonder bloem, veel of weinig specerijen, met of zonder honing enzovoorts. Soms wordt ouwel gebruikt, soms rijstpapier. Duidelijk is dat je eigenlijk vrij spel hebt en dat het niet zo nauw luistert. Dat betekent dat je het zo kruidig en fruitig kunt maken als je zelf wilt.

HHH

Giuliano Bugialli, de Florentijn die tenminste niet op dit Siënees product neerkijkt, houdt de smaak heel simpel: hak 225 gram geblancheerde amandelen en 100 gram geblancheerde walnoten in splinters, en meng die met 50 gram grof gehakte hazelnoten en 100 gram grof gehakte vijgen (Bugialli noemt het niet, niemand trouwens, maar je moet wel eerst de taaie steeltjes van de vijgen afhaken!). Snij 100 gram sukade in dobbelsteentjes en meng met een houten lepel alles voorzichtig met een eetlepel cacaopoeder, 1 theelepel kaneel, een paar draaien verse witte peper en een mespunt vers gemalen foelie (of nootmuskaat) tot een gelijkmatige massa.

Verwarm op een matig vuur 1 3/4 dl honing in een stalen sauspannetje, voeg er 75 gram kristalsuiker (griessuiker) bij tot alles opgelost is - niet laten koken. Voeg bij de rest en meng voorzichtig maar grondig.

Verwarm de oven voor op 190°C. Bekleed een taartvorm (doorsnede 28 cm en losse bodem) met ouwel, stort de massa erin en druk die gelijkmatig aan tot het een stevige platte koek is; dek af met ouwel en zet zo'n 35 min. in de oven.

Laat de koek 10 minuten in de vorm afkoelen, haal hem dan uit de vorm, leg op een rooster en laat volledig afkoelen en stijf worden (8 uur). Verpak hem daarna stevig in aluminiumfolie. Dien de volgende dag op, na hem eerst met wat poedersuiker en nog wat kaneel bestrooid te hebben.

HHH

Bugialli gebruikt dus geen bloem in de massa. Wie dat wel doet, strooit misschien ook wat bloem over de bovenkant in plaats van die met ouwel te bedekken. Met andere woorden: iedereen moet op zijn eigen manier zalig worden. Dat denken ze in Siena ook; niet een soort lijkt op een andere. Wie heeft het dan nog over een geheim recept?

