

Kook

Passie voor paddenstoelen

door Ray Simoen

Kookboekenschrijvers heb je in evenveel soorten en smaken als recepten. Je hebt de hap-slik-weg auteurs, die heel creatief zijn in het leentjebuurt spelen bij anderen en in een mum van tijd een kookboekje in elkaar draaien. De gelijke vormgeving en uiterst schappelijke prijs moeten dan maskeren dat het een heel dun werkje is. Duizenden gaan er van deze boekjes in een dozijn.

Wie een paar keer op tv is geweest in een kokstenue is het aan zijn stand als tv-culi-celebrity verplicht om ook met een kookboek of liever nog een 'kooklijn' van boekjes, schorten, messen, onderzetters en schuimspanen op de markt te verschijnen. Kostje is snel gekocht, zie het succes van Jamie Oliver, Gordon Ramsey en Ramon Beuk. En je hebt kookboekenschrijvers, die niet die hang naar glamour en de-klant-is-melkkoe-mentaliteit hebben. Gedegen, soms wat stug lezende kookboeken maken ze. Maar je kunt wel van ze op aan. Wat ze schrijven, hebben ze wel drie keer extra gecontroleerd, ze verwijzen ook netjes naar andere werken waar ze op geleund hebben en ze geven je adressen en boeken, die je nog meer informatie kunnen bieden. Ria Loohuizen is zo'n nijvere bij. Ria gaat diep, ze duikt graag in de cultuurhistorische achtergronden van haar onderwerp. En ze lardeert haar boeken met saillante citaten uit de wereldliteratuur. Dat resulteerde in aardige boeken zoals *Het Rijk van de Kwee* en *Van de kastanje*. De laatste jaren is ze hele-

maal in de ban de paddenstoel. In 2000 publiceerde ze er haar eerste boekje over: *Zwam in de pan*. Nu komt ze met *Bos op je bord*, 175 pagina's dik. Met zo'n 150 recepten: voor- en bijgerechten, salades, soepen, hoofdgerechten met vlees, gevogelte, vis en schaaldieren en groentes, brood en nagerechten. Is wel even wennen. Crème brûlée met gele ringboleten? Of geflambeerde lamsnietjes met parasolzwammen? En wat te denken van tonijn met een korstje van judasoren? Voordat je het weet voel je ineens een bezemsteel tussen je benen groeien, zit er plots een gigantische wrat op je neus en stijgt je als een heks boven de tafel uit. Hup, weg vlieg je, schaterlachend het maanlicht tegemoet. Want voor paddenstoelen zijn we in Nederland net zo bang als voor heksen. Niet die weerloze champignons in hun eeuwige blauwe bakjes. Die kennen we al zo goed dat ze ons de neus uitkomen. Ria Loohuizen put zich in haar boek uit om de lezer ervan te overtuigen dat er niks mis mee is om paddenstoelen in het wild te plukken. De natuur leidt er helemaal niet onder als we een handjevol kastanjeboleten of wat fluweelpotjes meenemen voor een frittata of voor bij de ossobuco. Pesticiden, toeristen en lucht- en bodemverontreiniging zijn veel funester. Maar de meeste Nederlanders plukken geen paddenstoelen in bos of uit berm uit liefde voor de natuur, maar omdat ze het verschil niet kennen tussen een gezonde en een giftige zwam. Komt allemaal door de eeuwenlange demonisering van de paddenstoel bij ons, weet Loohuizen. Bo-

vendien gonst het in Nederland van de onzinnige bakerpraatjes over hoe je kunt vaststellen dat een paddenstoel giftig is of niet. Zoals, paddenstoelen die dieren eten, kun je gerust ook in je mond stoppen. Loohuizen haalt alles uit de kast om de angst weg te nemen door uitvoerig de verschillen tussen goede en foute paddenstoelen uit de doeken te doen. „Kijk naar de Fransen, die eten al eeuwen uit het bos. Eekhoorntjesbrood noemen ze daar zelfs 'biefstuk van de armen'”, zegt Loohuizen.

Het overtuigt niet echt. Zeker niet als je leest dat de kربولchampignon, die kramp en diarree kan veroorzaken, bij aanraking gelige vlekken krijgt, waardoor hij net een goede anjischampignon lijkt. „Maar”, sust Loohuizen, „al doende leert men.” Met haar boekje en nog een veldgidsje in de hand moet het lukken om gezond te blijven, belooft ze. Hopelijk wel, de fraaie en originele recepten in haar boek zijn zeker niet bedoeld als begrafenismaal.

Ria Loohuizen - *Bos op je bord*.
Fontaine Uitgevers. ISBN 978 90 5956
283 7. 176 pag. Prijs 19,95 euro.



