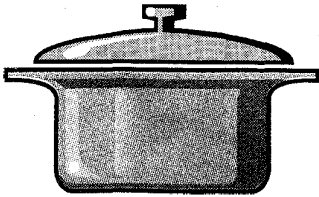


Kook

door Ray Simoen

In de keuken zonder juf Wannée



Kookboeken zeggen meer over een land dan toeristische folders met mooie plaatjes. Sla **Wannée's Kookboek** open en je weet wat voor volkje de Nederlanders zijn. 'Ach, Wannée', zult u uitroepen, 'dat is toch iets van heel vroeger? Dat ligt toch al ver achter ons?'

Vergis u niet. Afgelopen vrijdag werd in Amsterdam het eeuwfeest van 'de Wannée' gevierd en de 29ste uitgave uitgereikt aan burgemeester Eberhard van der Laan. Want het levenswerk van juffrouw Cornelia Johanna Wannée (1880-1935) heet officieel *Kookboek van de Amsterdamse Huishoudschool*. Vandaar dat de burgemeester de herziene versie van dit als 'culinair erfgoed' betitelde kookboek in ontvangst mocht nemen. Wat het lezen van dit erfgoedstuk soms zo hinderlijk maakt, is de moraal, die uit de pagina's opstijgt. De moraal van de brave zuinigheid, van geen gram te veel en vooral met verstand, - dus fantasie-loos - koken.

Het kan ook anders. Dat laten twee klassiekers uit België en Frankrijk zien: **Bakboek, de Klassiekers** van de Belg Eric van den Hende en **Encyclopedie van de Franse gastronomie** van Vincent Boué en Hubert Delorme.

Geen oppassende schraalheid voert hierin de boventoon. Het draait om eerbied en liefde voor de ambachtelijke aspecten van koken en bakken. Heerlijke boeken om te lezen of door te bladeren. Bij de *Encyclopedie* wordt het genoeg nog vergroot door de bijgeleverde dvd met 25 filmpjes, waarin een aantal basistechnieken haarfijn uit de doeken wordt gedaan, zoals het klein snijden van een ui, het fileren van een platvis en een rondvis

en het bereiden van een Hollandaise saus. Onnodig? Kijk maar eens naar een willekeurig kookwedstrijdje van amateurs op tv en zie ze stuntelen met simpele basisvaardigheden. Alle boekjes met exotische liflafjes ten spijt, het is (nog altijd) de Franse gastronomie waar alle keukens zich op oriënteren.

In de *Encyclopedie* wordt de Franse keuken piekfijn uitgelegd. Boué en Delorme doen dat in 511 pagina's die door de fraaie vormgeving, de heldere uitleg en het smaakvolle fotowerk geen moment vervelen. Juist de overzichtelijke en de logische opbouw ervan bieden de lezer rust.

In het eerste deel van het boek worden de verschillende technieken beschreven en met veel foto's toegelicht. Erg handig zijn de 'tips van de kok' bij elk recept: een soort reddingsboeien voor als er iets misgaat of iets niet zo uit de pan of oven komt als eigenlijk zou moeten. Bij elk recept staat ook de moeilijkheidsfactor aangegeven, plus een aantal andere toepassingen ervan en een verwijzing naar de dvd met de filmpjes. Het eerste deel sluit af met 'Praktische kennis' over gereedschappen en ingrediënten: steeds overzichtelijk en instructief gepresenteerd.

In het tweede deel komen de recepten van acht koks aan bod. Geen culinaire borstkloppertjes van de koks maar recepten, die rechtstreeks verwijzen naar wat in het eerste deel is aangeleerd. Een uitvoerig register sluit dit gedegen werk af.

Het Belgische *Bakboek* is even grondig van aanpak en aanstekelijk qua presentatie en uitleg. Niet verwonderlijk, het is totstandgekomen met hulp van brood- en banketdocenten van PIVA Antwerpen. De run op Belgische vakscholen vanuit Nederland is niet alleen ingegeven door de goedkope cursussen, maar veeleer door de grote aandacht voor het leren van het ambacht, het vak. Die onderwijzende toon, die nergens hinderlijk of opdringerig wordt, spreekt ook uit dit prettige boek. Minutieus, zonder te detail-

listisch te worden, loodsen de auteurs je door de bakrecepten en patisserie-wereld. Van grondstoffen tot vullingen, de belangrijkste degen als soezen-, boter-, brokkel- en gistdeeg, en aperitiefhapjes toe. En ook hier die handige raadgevingen om problemen op te lossen of een variatie op het standaardrecept te maken. In alles merkt de lezer dat dit boek gemaakt is door praktijkmensen met een scherp oog voor de problemen van de amateurbakker, zwetend in zijn keuken. De sint mag deze klasbakken best in mijn schoen leggen. Hopelijk vertillen de pietten zich niet aan het gewicht, het zijn kloeke boeken.

Vincent Boué en Hubert Delorme - Encyclopedie van de Franse gastronomie, Fontaine uitgevers, 511 pag, isbn 978 90 77363 26 3, Prijs 54,50 euro.

Eric van den Hende - Bakboek, de Klassiekers, Standaard uitgeverij, isbn 978 90 02 23969 4. Prijs 29,95 euro.

