

recensie van Johannes

Het Fishes Kookboek

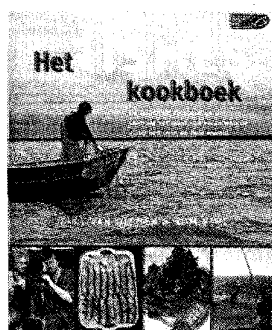
Fishes is niet alleen een keten viswinkels die zich actief bezig houdt met duurzame vis verkopen, het is ook een groothandel die, vaak in met anderen, probeert zo'n beetje de hele wereld tot consumptie van vis te krijgen op zo'n manier, dat ook onze kinderen en kleinkinderen hetzelfde genoeg kunnen blijven smaken en de zee nog vol leven is. Alleen kweekvis eten, zoals sommigen denken, helpt daar niet aan mee, zeker niet als die uit roofvissen bestaat, zoals zalm. Om die kweekvissen te voeden worden de zeeën net zo hard leeggevist, waarmee het voedsel van wilde zalmen wordt weggekaapt. Ik noem maar een voorbeeld.

Dat betekent bijvoorbeeld ook dat je moet zoeken naar alternatieven voor ernstig aangetaste vispopulaties zoals die van blauwvintonijn (ik kreeg net een splinternieuw kookboek in handen over sterrenrestaurants, waarin herhaaldelijk blauwvintonijn wordt voorgeschreven. Schande! Ik kom er nog op terug). Fishes heeft, in de gedaante van voorman Bart van Olphen, samen met de Britse kok Tom Kime (o.a. The River Café) dit kookboek geproduceerd met recepten en verhalen over vis en vissers die nog ouderwets en duurzaam vissen, bijvoorbeeld op witte tonijn (Californië) en wat er verder nog op een verstandige manier gevestigd wordt: zalm en heilbot (Alaska), schol (Nederland), venusschelpen (Vietnam), mosselen (Demarken), heek (Zuid-Afrika), tong en makreel (Engeland), kabeljauw en schelvis (Noorwegen) en harder en mulloway (Australië), zodat je een goed beeld krijgt hoe lokale vissers meestal aan de lijn of anders met kleine netten vis vangen zoals ze dat al eeuwen deden. Niks geen milieuverwoestende fabrieksschepen. De receptuur is steeds bijpassend, hoewel soms wel wat Brits met voor ons ongebruikelijke zaken als mosterdpoeder (dat had voor ons makkelijk in mosterd kunnen worden veranderd), gerookte schelvis (niet altijd verkrijgbaar) of Thaise rijst (= pandanrijst). Er zijn aanwijzingen over hoe vis te kopen, schoonmaken en fileeren. Vis met een gerust geweten. Er is iets voor te zeggen.

Van Olphen & Kime:

Het Fishes Kookboek
Fontaine, € 24,95.
ISBN 9789059563247

JOHANNES VAN DAM



PS14

nut & genoeg

