

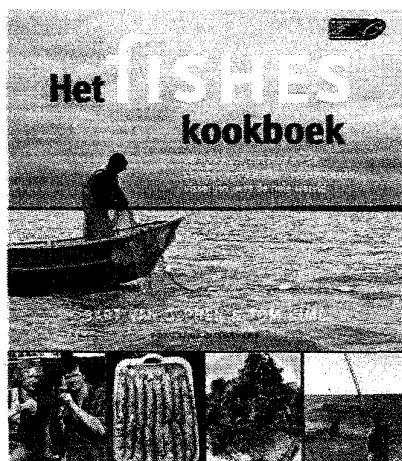
Duurzame vis in een kookleesboek

Geprezen zijn zij, die het duurzame in onze voedselwereld blijven promoten. Vervloekt zijn zij, die dat op een amateuristische manier doen. Goede bedoelingen worden niet zelden gesmoord in een klungelige presentatie. Zoals vroeger de geitenwollen sokken het zicht op een eerlijk product een beetje wegnamen.

Het Fishes Kookboek van Bart van Olphen, een van de oprichters van een van de eerste duurzame vishandels van Europa (Fishes), en de Engelse kok Tom Kime is overduidelijk bedoeld als lofzang op de verse vis die op een vriendelijke en duurzame manier is gevangen.

De beide auteurs gaan op stap om verslag te doen van de vangst van wilde zalm in Alaska door de Yup'ik-eskimo's, het handmatig rapen van de venusschelpen in de Mekong-delta of de lijngevangen albacore-tonijn voor de kust van Californië. Ze schrijven over de kabeljauw en de schelvis in de Noorse wateren en andere MSC-gecertificeerde (MSC staat voor Marine Stewardship Council, een internationale organisatie voor duurzame visserij) visserijprojecten in verschillende delen van de wereld.

Mooie reisreportages kunnen dat ople-



veren, over kleine bedrijfjes die zich heldhaftig verweren tegen de concurrentie van de industriële voedselproductie, zoals de drijvende visfabrieken. Maar de verhalen zijn eigenlijk een verzameling onbegrijpelijk aan elkaar geknoopte anekdotes, in een taal die die van een schoolkrantenverslag nauwelijks te boven gaat. Kromme zinnen worden aaneengeregen: 'Heek is een schitterende vis die vaak onderge- waardeerd wordt, behalve in de Franse en Spaanse keuken waar hij vaker wordt gegeten, zoals het hoort', of 'Deze mannen malen niet om een zware zeegang en zwiepen met hun hengel zo'n vijftien tonijnen binnen

een minuut in één beweging vanuit de zee'. Bij een plaatje van een Noorse vlag en wat boeien staat als bijschrift: 'Kennis is macht: hightech maakt duurzamer vissen mogelijk.' Is er dan niemand bij de uitgeverij die zulk tenenkrommend proza heeft kunnen tegenhouden?

Dan maar de recepten. Dat zijn er zestig, en wat we ervan kunnen zeggen is dat ze gedegen, maar een beetje saai zijn. En vaak wel erg lang en met veel ingrediënten.

Van Olphen is ongetwijfeld een fantastische en goedbedoelende vishandelaar, en Kime een uitstekende kok, maar huur voortaan een ghostwriter in voor zulke boeken.

Bart van Olphen en Tom Kime,
Het Fishes-kookboek
Fontaine uitgevers, 192 blz., € 24,95.

