

De keuken in voor een nostalgisch gerecht

Een kookboek met bijna vergeten recepten voor gerechten, vooral te maken met producten uit de streek.

Blokzijler brok, Schokker moppen en Schrôsselkoek. Wie kent deze oude, puur Nederlandse gerechten nog? Of kent u Brabantse bellefleur, Drentse bakbloedworst of Texelse zwarte bijen-heidehoning soms wel? Het kookboek van het jaar 2008 Raapsteeltje brengt ze weer voor het voetlicht.

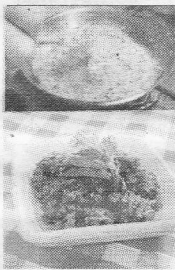
Het past in de groeiende behoefte aan lokaal geproduceerde voeding. Dat heeft rechtstreeks te maken met het verzet tegen de eenheidsworst die de voedingsmiddelenindustrie ons voorziet. Smaken komen vooral uit de chemische fabriek, soorten zijn beperkt tot dat wat het efficiëntst is te telen en te fokken. Weten we nog hoe kool oogt, biet ruikt en raapstelen smaken? Ook het gesleep met voeding over de hele wereld ontlokt meer en meer discussie vanwege de gevolgen voor het milieu.

De industriële producenten van onze voeding hebben die trend ook ontdekt en schotelen ons nu reclame voor van Bertolli-oma's in de boomgaard, koeien in de wei en ander vrolijk landleven. Kortom puur natuur, maar het is imago. Ons eten is en blijft grotendeels bewerkt en komt dus niet rechtstreeks van het land maar uit immense fabrieken.

Hoewel dat uiteraard niet voor alles kan gelden, haal je écht eten vooral in de buurt. Je weet waar het vandaan komt en wie het met passie

heeft geproduceerd. Omdat het meestal niet ver weg is, kun je er zelf ook eens een kijkje gaan nemen, een praatje maken met boer en tuinder en soms zelfs een handje meehelpen.

De naam – Raapsteeltje – en de kaft van het kookboek, gemaakt van een stoffen boerenbontje, zetten al gelijk de nostalgische toon. Binnenin wordt dat met name in de fotografie doorgezet. Die foto's van producenten en producten zijn prachtig, soms zelfs zo uitbundig dat de tekst nogal gedrongen oogt. En die verhaaltjes –



De recepten in het kookboek nodigen hier en daar uit direct het schort voor te binden.

voor elk product is de producent opgezocht – hebben helaas ook nog eens een hoog 'en toen'-gehalte. De kindertekeningetjes die recepten en foto's larderden zijn overbodig en soms zelfs irritant.

De recepten daarentegen nodigen hier en daar uit direct het schort voor te binden en aan de slag te gaan. En als je niet weet waar al de beschreven bijzonderheden te halen zijn: achterin staat een mooie verzameling met adressen, websites en boerenmarkten.

Simone Kroon en Sándor Schiferli: Raapsteeltje, uitgegeven bij Terra, euro 29,95.

Kees de Vré