

De thuiskok

# Eten wat de grond schaft

## 'Raapsteeltje' is het Kookboek van het jaar 2008. „Het is de bijbel voor het nieuwe, eerlijke, dichtbij eten.”

Marjoleine de Vos

Voor het klusje dat ik op een boerderij had gedaan, had ik als betaling een braadkip beloofd gekregen van de plaatselijke kippenboer. Het duurde een poosje voor het zover was. Toen ik de kip zag, begreep ik waarom. Hij of zij (ik zeg wel kip, maar misschien was 't wel een haan) was enorm. Een kleine kalkoen. Het soort kip waar een flink gezin een paar dagen mee voort kan. Het soort kip dat slechts met de grootste moeite in de diepvries past, omdat de laden helemaal niet op zulke machtige dijen berekend zijn.

Slechts één keer eerder had ik bouten gezien die leken op de bouten van deze reus, bij een slager in het land van Heusden en Altena, die Chaamse hoenen verkocht. Toen riep ik nogal onnozel uit: „Wat is dát?” Alsof ik nog nooit een kip had gezien.

Chaanse hoenen zijn door Slow Food in de Ark van de Smaak opgenomen, een eigen keuze uit bijzondere, traditionele Nederlandse producten. Ze worden geproduceerd op een manier die in overeenstemming is met de wensen en opvattingen van Slow Food: langzaam, natuurlijk, gericht op smaak, maar niet altijd in overeenstemming met de wetten van de markt en de EU: snel, steriel, goedkoop.

Doordat wij meestal van die zesweken-kippen zien uit de ontplofingsindustrie, vergeten we dat een kip heel groot kan worden. Zoals je van alles vergeet: hoe groenten kunnen smaken als ze niet op water zijn geteeld, hoe tomaten die echt in de zon hebben gehangen smaken, of brood zonder verbeteraars, hoe varkensachtig varkensvlees eigenlijk smaakte. De supermarkt heeft geen

tijd voor die onzin. En dus is er een tegenbeweging ontstaan die steeds sterker wordt, zoals je merkt aan al die hippe winkels die zichzelf 'organic' noemen en die niet meer per se op ruwe houten planken het SKAL keurmerk willen verkopen, maar die lokaal geproduceerde, traditioneel bereide producten aan de man willen brengen. Biologisch is daar vaak minder belangrijk dan lokaal, traditioneel en 'eerlijk'. Merkwaardig genoeg is alles er wel enorm duur, terwijl je zou denken dat wat van dichtbij komt en een product van het seizoen is, goedkoper zou moeten zijn. Maar enfin.

Het zal dus wel niet voor niets zijn dat het boek *Raapsteeltje* van Simone Kroon en Sándor Schiferli, met als ondertitel (*heerlijk eten in Nederland* met een de prijs 'Kookboek van het jaar 2008' kreeg, ongeveer een maand nadat het was uitgekomen. Want dat boek is de bijbel voor het nieuwe, eerlijke, dichtbij, lokale eten. Het staat vol met smakelijke bonen, grove mosterds, nagelholt, boerenchips, Oosterscheldekreft, bijzondere appelsassen, boeren Leidse kaas, eigenzinnige aardappelen en natuurlijk dat Chaamse hoen, vergezeld door zijn zusterhoenen de Noord-Hollandse blauwe en het kraaikophoen. En het barst van de foto's van worsten, bonen, landschappen en smakelijke boterhammen.

Moet eerlijk zeggen dat je er heel erg vrolijke, lokale gevoelens van krijgt en echt zin hebt om dichtbij producten te gaan klaarmaken.

Zoals die kip, die ik meteen maar op een aantal manieren bereidde, omdat één manier veel te veel van één manier zou zijn. Dus de vleugels en bouten eraf gehaald, de borst in twee enorme filets veranderd, bouillon getrokken van het karkas en met lokale kweeperen in de weer gegaan om een heerlijke mediterrane stoofkip met kweeën en sinaasappel (en kaneel en kardemom) te maken, die met lokale pompoen, lokale sla en buitenlandse granaatappel tot iets feestelijks is geworden. Eén filet (die aan de royale kant was voor twee personen) gestoofd gegeten, met echte, beetje bittere witlof geteeld op aarde, en met veel room natuurlijk, omdat kip en lof veel baat hebben bij room, al moet

ik toegeven dat ik die room niet bij een heuse zuivelbereider had gekocht. Soms moet je iets te veel rondrijden voor je lokale spulletjes. Je zou overal wel supermarkten willen met een afdeling ambachtelijk, goed en lokaal, zoals ze in Frankrijk hebben.

Nu dit boek er is, lijkt me die droom trouwens minder ver weg dan eerst – wij Nederlanders gaan gewoon nog eens van ons eigen eten houden.

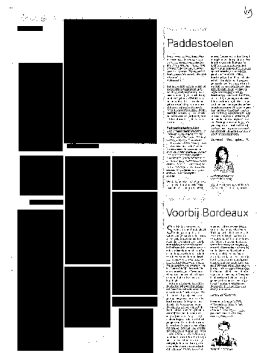
Eigenlijk zou je dat *Raapsteeltje* boek altijd even moeten raadplegen voor je ergens heengaat, gewoon om te kijken of je wat mee terug moet nemen in je koeltas, zodat je niet uit Limburg terugkeert zonder een stukje Livar-varken en er niet over peinst om naar Zeeland te gaan zonder Oosterscheldekreft te eten.

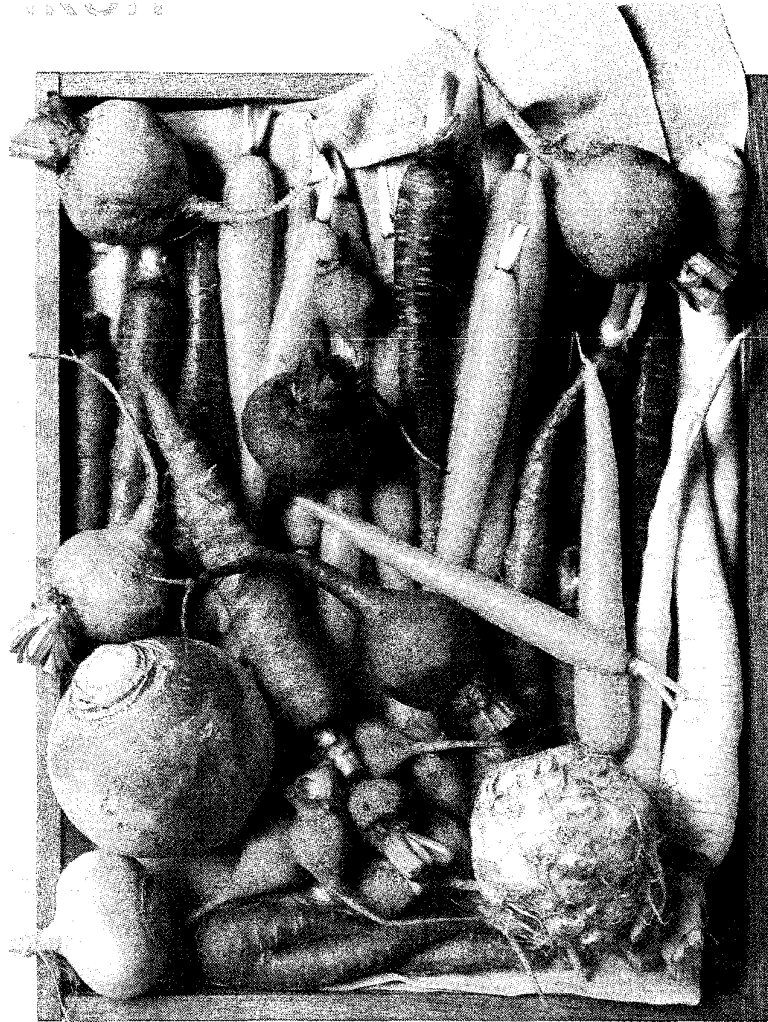
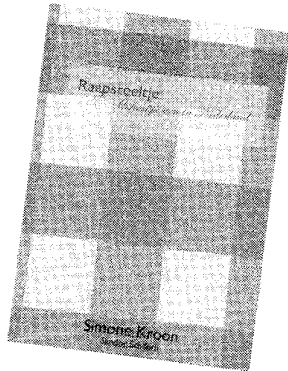
*Raapsteeltje* is vooral uit op inspiratie en adressen, al staan er ook recepten in, meestal twee per product. Héél degelijk is de voorlichting niet. Zo staan er zinnettes als over een 'ambachtelijke roker': „Met zijn vakkennis en zijn liefde voor het vak komt hij met een mooier product dan wat je vaak bij de 'gewonere' rokerijen vindt” en dat moet je dan maar geloven, want waar 'm dat 'mooiere' dan in zit, of wat deze roker doet dat 'gewonere' rokerijen niet doen, dat staat nergens.

Het woord 'liefde' komt trouwens veel in dit boek voor en het betekent in dit verband eigenlijk dat alles lekkerder wordt van liefde.

Geen enkele behoefte om dat tegen te spreken.

Simone Kroon & Sándor Schiferli: *Raapsteeltje. (h)eerlijk eten in Nederland. Uitg. Terra, prijs €29,95*





Wortelgewassen Foto AFP