

# DE KOOKBOEKENRACE

## De hobbykok

Koos Hofmans (39)  
vertegenwoordiger keukenelectro

‘Het kookboekenvirus heeft me een jaar of tien, vijftien geleden gebeten. Boeken, maar ook magazines en recepten die ik print van het internet, ik verzamel ze allemaal. De reden is simpel: ik kook gewoon heel erg graag, en ik gebruik daar zo goed als altijd een kookboek bij. Bij het begin van de week denk ik na wat ik die week wil maken, en dan begin ik te snuffelen in die boeken. Kookboeken dwingen je om onverwachte ingrediënten te combineren, dingen waaraan je zelf niet spontaan en automatisch denkt.’

‘Ik ga ook graag op restaurant en als zo’n chef dan een boek uitbrengt, dan koop ik dat. Mijn favorieten zijn de boeken van de Amsterdamse tweesterrenchef Ron Blaauw, van Edwin Vinke, de kok van De Kromme Watergang, en het vorige boek van Jeroen Meus, *Jeroen Meus kookt*. Uit dat laatste heb ik alle gerechten gemaakt. Maar mijn favoriete recept komt van Blaauw: scheermesjes met jonge kreeft, kokos en mango met een schuimpje van limoenblad. Maar het zijn niet alleen sterrenchefs in mijn kookboekenkast, er zitten ook heel gewone tussens. In totaal denk ik minstens honderd – ik heb ze nooit geteld.’

‘Mijn belangrijkste criterium voor een goed kookboek is dat de ingrediënten niet te ver gezocht mogen zijn, letterlijk. Ik wil alles kunnen vinden wat ik nodig heb. En het moet vernieuwend zijn. Ik haat het wanneer een nieuw kookboek een klassiek recept, dat je ook vindt in *Ons kookboek* van de Boerinnenbond, verkoopt als iets nieuws door er gewoon een klein dingetje aan te veranderen.’

‘De recepten mogen gerust complex zijn, maar die houd ik dan voor in het weekend. Op weekdagen moet het allemaal iets sneller gaan, en dan kies ik boeken waarvan ik weet dat de gerechten nogal makkelijk in mekaar te boksen zijn.’

‘Dat het boek van Jeroen Meus zo’n succes heeft, verbaast me niet. Het bevat veel recepten die je snel op een weekavond kunt maken – ik heb er zelf toch al driekwart van getest. Het is allemaal heel duidelijk, toegankelijk en bevattelijk, en met combinaties die toch net iets anders zijn. Plus: hij werkt met producten die wat uit het zicht verdwenen waren, die herwaardeert hij en brengt hij weer op tafel. Iets doms als konijn bijvoorbeeld, daar dacht ik lang niet aan. Er zijn ook recepten die ik minder geslaagd vind. Al wat naar het oosterse neigt, is bij hem nogal snel gewaagd, dat heb ik al gemerkt aan de reacties van mijn vrouw en kinderen. Het Italiaanse luik, en vooral de pasta, is dan weer heel goed.’



## De nichezoeker

Evelien Rutten (37)  
culinair redactrice

‘Ik denk dat ik er een driehonderdtal heb, een deel heb ik gekregen, als recensie-exemplaar van uitgeverijen, maar het grootste deel heb ik gekocht. Waarom? Omdat ik alles wil weten wat er te weten valt over koken. Zo’n verzameling begint klein, en dan merk je dat je stilaan meer boeken in een bepaald genre begint te krijgen. Zo heb ik er intussen al genoeg in de stijl van Nigella Lawson of Jamie Oliver, van die algemene kookboeken dus, en ben ik nu meer niche aan het gaan. Een boek over wilde paddestoelen bijvoorbeeld, of over peulvruchten. Maar ook historische boeken, of, op reis, van die lokale, grootmoederachtige boekjes. En nu ik een dochtertje heb, begin ik kookboeken voor kinderen te kopen.’

‘Mijn fetisjboekje is een oranje mapje. Compleet vergeeld, vol vetvlekken en ezelsoren. Het is van mijn moeder, met recepten die ze uit tijdschriften scheurde. Simpele dingen: ossobuco, lasagne en zo. Mijn moeder is intussen overleden en dat kookmapje is mijn band met haar.’

‘Ik gebruik mijn boeken vaak als inspiratiebron voor de recepten die ik samenstel voor magazines. Ik heb genoeg achtergrond om er zelf iets van te maken. Als ik kook met een kookboek, heb ik het heel lastig om me aan de recepten te houden. Ik heb trouwens een theorie: het is onmogelijk om te koken met een kookboek. Er spelen zoveel variabelen mee dat je dat echt niet kan vatten in één instructie die voor iedereen geldt. Een theelepeltje kaneel, zeggen ze dan. Maar hoe oud is de kaneel die ik in de kast heb staan? Een jaar? Een week? Dat verschilt toch qua smaak. Een cakevorm, een oven, dat is allemaal zo anders bij iedereen.’

‘Een goed kookboek is vooral duidelijk, ondubbelzinnig en toegankelijk. Vaak is dat niet het geval. Ofwel zijn de hoeveelheden niet duidelijk, ofwel hebben de makers het over een handeling waarvan ze denken dat iedereen die zomaar kent. Mooie voorbeelden van hoe het wel moet, zijn de *Modern classics* van de Australische Donna Hay. Twee boeken, één met hartige en één met zoete recepten. Hoe het niet moet, zie je in *De zilveren lepel*, een boek dat een paar jaar geleden een ware hype was. Maar zo slecht. Veel te summier, stappen worden overgeslagen en allemaal zo vaag.’

‘Het meest ongewone exemplaar dat ik bezit, is *The complete dairy foods cookbook* van E. Annie Proulx uit 1982. Voor ze romans begon te schrijven, schreef ze over melk, kaas en boter. Ik heb het gevonden op een tweedehands boekenmarktje in Lucca in Italië. Zo inspirerend! Toen ik er in begon te lezen, wou ik meteen zelf kaas maken.’

‘Dat het boek van Jeroen Meus zo goed verkoopt, vind ik niet verwonderlijk. Hij is heel goed bezig. Hij spreekt kijkers en lezers aan op een manier die niet hooghartig is, en je ziet ook dat hij er enorm van geniet. Hij is een begrip geworden bij mensen die vroeger niet met kookboeken bezig waren. Jeroen heeft het gezegd, hoor ik mijn schoonmoeder zeggen. Hij heeft begrepen wat mensen vandaag willen: vertrouwde dingen met een aparte touch. Neem nu zijn panna cotta met ananas. Naar die combinatie ben je nieuwsgierig, die twist, dat doet het hem.’

## De allesverzamelaar

Diane 's Heeren (49)  
medewerkster bij het Letterenhuis

‘Vijfhonderd, zeshonderd, schat ik. Ik heb ze net nog eens geprobeerd te tellen. Tiens, ik dacht dat het er meer waren. Mijn man en ik hebben sowieso een grote boekenverzameling, 7.500 zonder de kookboeken. Hun aandeel is dus beperkt. Ze staan in twee bescheiden rekjes, maar vooral in stapels ernaast.’

‘Mijn fascinatie voor kookboeken is lang geleden begonnen. Op mijn negende, toen ik een kinderboek van Mies Bouhuys kreeg, *Alles kan in de lepelstraat*, zo heette het. Later dook ik in de boeken van mijn moeder, maar zo rond mijn twintigste wou ik zelf beginnen experimenteren en daar hoorden boeken bij. En zo is het stilaan uit de hand gelopen. Nu probeer ik mezelf zo veel mogelijk in te houden en er minder te kopen. Maar soms word ik toch nog verleid. Mooie foto's, mooie vormgeving, recepten die goed zitten, en dan ben ik weer verkocht.’

‘Ik heb niet echt één specialisme, veel uit de Aziatische keuken, maar ook de klassieke Franse en de Italiaanse keuken. *De wetenschap in de keuken en de kunst om goed te eten* van Pellegrino Artusi bijvoorbeeld, de bijbel voor wie Italiaans kookt. Ook boeken die verder gaan dan enkel recepten, waar je literaire of culinaire achtergrondverhalen bij krijgt, heb ik in huis. *Made in Italy* van Giorgio Locatelli, daar heb ik ontzettend veel uit geleerd.’

‘Ik gebruik die boeken ook echt. Niet dat ik dan nauwgezet elk recept volg, maar ze zijn altijd wel een goeie inspiratiebron, een start. Echte fetisjboeken of -recepten heb ik niet, ik probeer telkens iets anders te maken. Al heb ik wel een zwak voor die pikante vissoep uit *The Italian diet*, een dieetboek met zalige Italiaanse recepten. Rare dingen, ook die kom je tegen. Een recept met een egel bijvoorbeeld, ik denk dat dat het raarste is wat ik in huis heb. Het staat in een boek van dichter Werumeus Buning, en ik ben er nog altijd niet uit of het echt is, of een grap.’

‘Het criterium voor een goed kookboek? Het moet vooral kloppen. Ik haat het wanneer ik aan het koken ben en bij de bereiding ineens ingrediënten zie die niet in het lijstje stonden, of wanneer ik achteraf met ingrediënten op overschot zit. Zulke dingen gebeuren.’

‘Jeroen Meus heb ik niet gekocht. Ik heb geen enkele van die Vlaamse chefs, eigenlijk. Of toch, eentje van Frank Fol. Maar ik kijk geen televisie, dus ik volg dat niet echt – ik lees wel over hen in de kranten, maar eigenlijk ben ik er niet zo voor te vinden.’



Kookboeken boomen. Vraag het maar aan Jeroen Meus. De tv-kok laat van het tweede deel van zijn *Dagelijkse kost* een recordoplage van 200.000 exemplaren drukken, nadat het eerste deel al ruim 160.000 keer over de toonbank is gegaan. Wie iets met koken heeft, haalt hem in huis. Maar wie echt iets met kookboeken heeft, haalt wel meer van dat slag in huis. Veel meer. Vier kookboekfanaten over hun kookboekenverslaving en over de X-factor van Jeroen Meus.

LIEVE VAN DE VELDE, FOTO'S JIMMY KETS



## De junkie

Jean-Paul Perez (48)  
zakenman, restaurantrecensent,  
copresentator Masterchef op VTM

‘Ik ben heel erg bezig met alles wat eten en drinken is. Alles wil ik erover weten. Letterlijk. Boeken zijn noodzakelijk om die honger te stillen. Ik kruip ermee in bed en ga ermee op stap. Wanneer ik op reis ga, vul ik eerst mijn boekenvaies, daar stop ik er makkelijk vijftig tot zestig in. Pas daarna begin ik aan een klein tasje met zwembroek en toiletgerief. Wanneer ik bij Atheneum binnenstap, de ultieme winkel voor wijn- en kookboeken in Beaune, dan laad ik er mijn tassen vol. Tot ik ze nog niet kan dragen. Zet me in gelijk welke tijdschriftenwinkel en ik zit in geen tijd te snuisteren in de culinaire en wijntijdschriften. Tweeëndertig abonnementen heb ik nu, maar ik vind in zo’n winkel altijd nog wel iets wat ik niet heb. Ik beken: ik ben verslaafd aan al wat er geschreven wordt over food en wijn. Thuis staan de boeken overal, in kasten in de keuken, in de slaapkamer, het bureau, de woonkamer. Hoeveel ik er heb? Geen idee. Meer dan ik in een heel mensenleven uitgelezen krijg.’

‘Mijn favorieten zijn de boeken die vertellen wat er gebeurt tijdens het koken, die je inzicht geven in de techniek en de processen erachter. Ik ‘speel’ daar dan echt mee in de keuken. Experimenteren, het fascineert me geweldig en het leert me om smaakervaringen te verbeteren en te vernieuwen. Wat is dat precies, een gaarproces? Wat zijn de principes van een emulsie? Dat soort dingen. De technische basis eigenlijk. Die heb je nodig als je een goeie kok wil zijn, naast creativiteit natuurlijk. Een gewoon kookboek zal je zeggen dat je een stuk vis drie minuten moet bakken, maar op zich is dat zinloos, want een vis die uit de ijskast komt, heeft al langer nodig dan een vis op kamertemperatuur.’

‘Ik heb ook heel wat droomboeken, met foto's van ongelofelijke ingrediënten: die lees ik in bed. En dan heb je de gewone kookboeken, die gewoon vertellen hoe je een diner klaar tovert. Elk type kookboek heeft zijn eigen functie. Van dat laatste is Jeroen Meus een typisch en mooi voorbeeld. Toegankelijk, niet te complex en met ingrediënten die makkelijk te vinden zijn. Als hobbykok voel je ook dat de recepten goed zitten, dat de ingrediënten goed gekozen en goed samengebracht zijn. Ik begrijp perfect het succes van dat boek en kan er alleen maar lovend over zijn. Toch als je dat type kookboek zoekt. Als je je grenzen wil verleggen, je wil verdiepen, zoals ik, dan moet je een ander boek kopen. In dat genre ben ik fan van *Cook & chemist* van Eke Mariën en Jan Groenewold, respectievelijk een kok en een chemicus. Een andere topper uit mijn verzameling is *Smaakstijlen* van Peter Klosse, over de combinatie van wijn en gerechten.’

‘Thuis staan de boeken overal, in kasten in de keuken, in de slaapkamer, het bureau, de woonkamer. Hoeveel ik er heb? Geen idee. Meer dan ik in een heel mensenleven uitgelezen krijg.’

