

Kookboekentrends: veel retteketet

Ook kookboeken zijn onderhevig aan modes. De lifestyletrend van de afgelopen jaren, met boeken vol bloemig gedekte tafels in mediterrane, steevast zonovergoten oorden, lijkt een beetje op zijn retour. De golf van kookboeken met daarin vooral foto's van de auteur bij de groenteboer, tussen de koeien of aan tafel met het o zo blij groente etende kroost, lijkt gelukkig eveneens over zijn hoogtepunt heen. Op dit moment geldt voor kookboeken vooral het adagium groot en dik. Culinair journalist Onno Kleyn, voorzitter van de jury van Kookboek van het jaar (zie kader Kookboek van het Jaar), is er niet over te spreken: „Het is pure marketing, met koken heeft het niets te maken. Er worden allerlei vuistdik-

ke boeken vertaald die voor een compleet andere markt gemaakt zijn. Ze wekken de indruk dat er ontzettend veel inhoud in zit, maar het is vooral retteketet.” Daar is Juliet Deijmann, eigenaar van de Amsterdamse kookboekenwinkel De Sperwer het niet mee eens. „In zo'n dik boek staat voor een jaar eten, en je hebt altijd wel iets in huis wat je kunt maken.” Er zijn volgens haar twee soorten kookboeken: salontafelboeken voor het mooie en goede kookboeken om echt elke dag uit te koken. Maar zelfs in haar gespecialiseerde winkel wordt toch vooral naar de bekende weg gevraagd. „Jamie, Nigella, als ergens veel publiciteit over is geweest, verkoopt het, los van of het nou goed of slecht is.”

Kookboek van het Jaar

In de Kauwgomballenfabriek in Amsterdam vindt vandaag het evenement Kookboek van het Jaar plaats. Uitgeverijen presenteren hun nieuwste kookboeken en auteurs geven de hele dag gratis workshops en proeverijen. Van topchef Jean Beddington via Surinaamse cateraar Mavis Hofwijk tot de moleculaire koks van Cook & Chemist. Je kunt leren vis fileren en blind proeven, een voedselhorrorrest doen of alles te weten komen over vergeten eten. Voor het goede doel – het Wereld Kanker Onderzoek

Fonds – is er zowel een veiling van Christie's als een bijzonder diner. Het evenement is georganiseerd rondom de gelijknamige verkiezing van kookboek van het jaar 2008. Uit ruim honderdvijftig inzendingen nomineerde de elk jaar wisselende vakjury vijf Nederlandse en vijf vertaalde kookboeken. De uitslag wordt vanmiddag rond 17.30 uur bekendgemaakt.

Kijk voor meer info over het programma op www.kookboekvanhetjaar.nl

Het ultieme kookboek niet gevonden?

Hier wat extra tips:

- De moleculaire trend is nog lang niet voorbij. De masculinaire kok maak je blij met de boeken van Cook & Chemist, Heston Blumenthal, Hervé This en natuurlijk El Bulli. De benodigde bijzondere poeders en stikstofgassen vind je gewoon bij de groothandel.
- Kerstboeken komen al sinds jaar en dag uit Engeland. Nigella Lawson heeft een spiksplinternieuw kerstkookboek, maar ook de al

wat oudere versie van *good old* Delia Smith gaat nooit vervelen.

- *Slow Food* is al lang niet meer het terrein van een elitair clubje wereldvreemde culi's. Steeds meer mensen verdiepen zich in bewust en lekker eten. Er zijn legio boeken voorhanden over moestuinen, vergeten groente, inmaken, je eigen oven bouwen, wijn maken, vlees of vis roken, tot zelf een compleet varken kopen en verwerken aan toe.