

# Eten in Rotterdam



**T**ien kookboeken waren genomineerd voor de verkiezing van Het Kookboek van het Jaar. Er konden er maar twee winnen (één in de categorie 'Nederlandstalig' en één in de categorie 'in het Nederlands vertaald'), maar ik bespreek ze deze week alle tien.

Over *Harmonie op je bord* zei het juryrapport: „Zo zien we een chefboek graag. Geen gigantisch koffietafelboek waar de receptuur overkomt als culinaire hoogstandjes waar je thuis in de keuken weinig mee kunt, maar een boek waaruit samenwerking, genieten en liefde voor het vak de bovenaan voert.” Het boek van Sieberen Meerema won weliswaar niet maar is zeker de moeite waard. Meerema is chef-kok van het Rotterdamse restaurant De Harmonie en verhaalt over ontmoetingen collega-chefs, leermeesters en leveranciers. Zijn recepten worden afgewisseld met beelden van deze onderonsjes, kleurrijke voedsel fotografie en de Rotterdamse skyline in zwart-wit. Tussendoor zijn kunstwerken van de chef zelf te zien en dicht hij – in de geest van stadsgenoot Jules Deelder – over zijn liefde voor het vak. Toko Kruiskade: „de kruiskade/ oriëntaals op loopafstand/ evenaarse sferen/ welk kruid/ alles ontspruit/ nieuwe creaties/ zoetzure komkommers/ bananen, gember/ 't wordt een/ pittig voorjaar.”

We blijven in Rotterdam. Linda Roodenburg schreef eerder het zeer succesvolle *Rotterdams Kookboek* over de ruim honderd verscheidene eetculturen in haar ei-

gen stad. Over haar laatste boek *Eten op Aarde*, schreef de jury: „Linda Roodenburg heeft op zeer knappe wijze het omvangrijke gebied van eten op aarde in een overzichtelijk boek bij elkaar gebracht. Prettig om te lezen, zeer informatief, pakkend en to the point.” Als lezer vraag je je inderdaad af hoe het mogelijk is om in ruim driehonderd bladzijden zoveel te vertellen en zoveel te laten zien. Van het ontstaan van voedselbereiding op vuur, via voedselwetten, specerijenroutes, kannibalisme, pindakaas, mongoolse vuurpotten en hightechgastronomie naar recepten voor Peking-eend en Balti Masala.

In *Eten op Aarde* is het ook fijn plaatjes kijken. Het mooist vind ik het portret van de Cambodjaanse Sok Khun die een geroosterde tarantula eet. Maar ook de illustraties van Japanse picknicks zijn intrigerend. Picknicken is in Japan een serieus ritueel. Zodra de kersenbomen bloeien, vullen Japaners en masse hun bentoboxen. Vanbinnen zijn die, vaak kunstig versierde, lakdozen verdeeld in vakjes, waarin kleine, delicate hapjes passen. Vandaag een recept voor zo'n bentohapje: ebi isobe jakki, garnalen in zeewier.

Voor 12 stuks:

- 12 middelgrote garnalen, gepeld en schoongemaakt
- 2 theelepels mirin (Japanse kookwijn)
- 2 theelepels Japanse sojasaus
- 2 bladen nori (Japans zeewier), elk in 6 repen gesneden

Maak drie ondiepe sneetjes aan de binnenkant van de garnalen (dan trekken ze recht bij de bereiding). Marineer ze een half uur in de mirin en sojasaus. Wikkel de garnalen stevig in de repen nori en grill ze in een grillpan of onder een hete ovengrill.

**JANNEKE VREUGDENHIL**

► **Harmonie op je bord**, Trichis Publishing, 39,95 euro  
**Eten op aarde**, uitgeverij Pe-reboom, 39,90 euro