

OVER HET ETEN VAN PADDESTOELEN EN EEN BESPREKING VAN TWEE NIEUWE KOOKBOEKEN

Huub van der Aa

Eemnesserweg 90, 3741 GC Baarn

In Coolia wordt nauwelijks aandacht besteed aan kookboeken voor paddestoelen. Eén van de redenen is dat de NMV terecht huiverig is voor activiteiten die het in het groot verzamelen van paddestoelen zouden kunnen bevorderen. Nederlanders gelden algemeen als mycofoob en menigeen vindt dat dat maar het beste zo kan blijven. Toch zijn er heel wat natuurliefhebbers, en daaronder een aantal van onze leden, die zonder schade aan te richten menig paddestoeltje zonder wroeging in de pan laten verdwijnen. Op de eerste plaats treden een aantal soorten soms zo massaal op, dat oogsten voor soep of omelet geen kwaad kan. Denk daarbij bijvoorbeeld aan massale vluchten van *Coprinus comatus* (Geschubde inktzwam) in de Flevopolders, of de grote aantallen nevelzwammen in enkele bosgebieden. Dan zijn er soorten die incidenteel massaal optreden. In 1998 waren bijvoorbeeld in de buurt van Baarn en Soest de Eekhoortjesbroden zo talrijk dat er geen zinnig argument te bedenken was tegen het nuttigen van enkele exemplaren. Maar in dezelfde periode in 1999 waren ze op dezelfde locaties schaars en heb ik ze laten staan, om later te bemerken dat anderen minder scrupules hadden: een berm met lelijk afgesneden stompjes was het gevolg. Het integraal oogsten van alle cantharellen die er maar te vinden zijn, zoals door betaalde plukkers in dienst van de horeca ook nu nog in goede en slechte jaren gebeurt (onder andere in de Vuursche bossen) is vanzelfsprekend een verwerpelijke praktijk.

Het is dan ook goed dat de CPN zich over het plukken van paddestoelen uitsprekt en haar standpunt van tijd tot tijd actualiseert (Coolia 43(1), p.45). De gedragsregels voor mycologen die daar uit voortvloeien verdienen het te worden nageleefd, zowel bij het verzamelen voor studie en herbarium als voor de keuken. Voor al deze doelen is ruimte zonder dat dit aanwijsbare schade tot gevolg heeft, en dit is de basis voor veel positieve activiteiten van onze vereniging.

Voorts zijn er verschillende mogelijkheden om het arsenaal eetbare soorten uit te breiden door ze te kweken. Ik heb jaren achtereen flinke oogsten gehad van verschillende vormen en soorten Oesterzwammen op strobalen, tot in onze tuin de slakken het van ons hebben gewonnen. Ook de Blauwplaatstropharia, *Psilocybe rugosoannulata*, hebben we met wisselend succes in de tuin gekweekt. Wie het te veel moeite kost om zelf andere soorten dan de eeuwige champignon te kweken kan uiteraard bij groenteman en/of supermarkt terecht: allerlei vormen van de gewone champignon, oesterzwam, shiitake, stobbezwammetjes etc. liggen in de supermarkt in de vakken en menig winkeltje met exotisch voedsel biedt een rijk assortiment aan vreemde eenden in de bijt. Zolang het paddestoelen betreft die gekweekt zijn is er geen vuiltje aan de lucht. Bij de grensoverschrijdende handel in wilde paddestoelen mogen best vraagtekens worden geplaatst. Want de tijd is allang voorbij dat je naar de markt in Parijs of Milaan moest om uit een breed assortiment wilde paddestoelen te kunnen kiezen. Op vele plaatsen in ons land zijn vele soorten vers te koop, niet uit bedreigde Nederlandse natuurgebieden, maar uit Frankrijk, Italië en mogelijk Oost-Europese landen. Cantharellen worden ingevoerd uit Canada en truffels uit China. Kortom, zelfs als we alle soorten die op enigerlei wijze bedreigd zijn, zowel in ons land als daarbuiten, uit de keuken bannen, kunnen we in toenemende mate allerlei paddestoelen in de keuken bereiden. Zelfs de NMV vergastte haar gasten in 1995 tijdens het 12e Congres van Europese Mycologen in Wageningen op een zó gevarieerde paddestoelenmaaltijd dat er een prijs te winnen was met de juiste determinatie van alle verwerkte soorten.

Ook de paddestoelenkookboeken nemen in aantal, oplage en bijzondere uitvoering toe. Een andere ontwikkeling is dat het 'moderne' paddestoelenkookboek wel degelijk oog heeft voor de

natuurbeschermingsaspecten en zó breed probeert te zijn dat veel recepten kunnen worden benut door gebruik te maken van het groeiende assortiment gekweekte soorten. Twee recent verschenen boeken wil ik hier kort bespreken.

Patricia A. Taylor, 1998. Patricia's Mushroom Cookery. Vegetarian dishes. MycoNova, Hendon, London. 116 pagina's. ISBN 0 953448703. Prijs £ 11.99 (U.K. en de rest van Europa). Bestellen, rechtstreeks bij de uitgever: 114 Finchley Lane, Hendon, London NW4 1DG, Engeland, of via E-mail: myconova@btinternet.com.

Dit boek, in ringband, brengt eerst wat algemene informatie over paddestoelnamen, algemene bereidings- en bewaarmethoden en wat uitleg van terminologie. Dan volgen recepten, ingedeeld in groepen: 'Soups and starters', 'Buffets', waarmee kleine hapjes voor bij lunch of borrel worden bedoeld, 'Salads' en 'Main dishes'. In deze laatste groep vinden we recepten voor paddestoelen als groente of in sauzen, voor bij aardappel-, rijst-, pasta- en andere hoofdmaaltijden, en, naar goede Engelse traditie, voor een stevig ontbijt. Vlees is taboe in dit boek maar er wordt wel gewerkt met wijn, martini, diverse kazen, en veel kruiden en verse groenten. Sympathiek is de handreiking aan degenen die om welke redenen dan ook niet zelf paddestoelen gaan zoeken: veel recepten zijn te maken met "any fresh mushrooms", dus inclusief de champignons uit het groentevak van de supermarkt. Een ander sympathiek puntje is dat de "Royalties from sale support RAFT, a medical research charity [--] in north-west London, carrying out research into skin cancer and reconstructive surgery after injury". Ik heb uiteraard niet alle recepten uitgeprobeerd, maar die ik wel probeerde leverden steeds originele nieuwigheden op onze tafel. Wij kregen een exemplaar van dit boek voor de bibliotheek.

Peter Jordan & Steven Wheeler, Paddestoelen; alle soorten van A tot Z, met 99 originele recepten. Uitgave van Tirion, Baarn en The Readers Digest N.V., Amsterdam/Brussel. ISBN 90 5121 7889. Oorspronkelijk (1995) uitgegeven in Engeland onder de titel 'The Ultimate Mushroom Book' in 1998 in uitstekende vertaling door Hans Adema, uitgegeven in het Nederlands. Prijs f 69,50.

Het is een mooi geïllustreerd boek op groot formaat (30 x 23 cm) dat veel te bieden heeft, maar uiteraard niet de in de ondertitel aangekondigde 'alle soorten van A tot Z'. Wat het boek wel biedt zijn teksten vol kleine instructieve afbeeldingen, vooral in de kooksecties, en tal van, meest goede, foto's van paddestoelen. Voorts is er een aantal kleurrijke foto's over de hele pagina van gerechten met paddestoelen. Dit type foto's zal menigeen tegenstaan omdat ze eigenlijk overbodig en prijsopdrijvend zijn. Ik zelf behoor tot de categorie die zulke platen wel waardeert, ook al ben ik er mij van bewust dat het hier gaat om een soort bourgondische voorpret bij gerechten die ik in feite misschien wel nooit met zoveel glamour vóór mij op tafel zal zien staan. De soep en de ragout uit Cool & van der Lek smaken natuurlijk even lekker, maar in het moderne kookboek en op de tafel van de moderne kookgek met veel meer tijd dan vroeger, wil het oog ook wat! Dit boek is daarom naast een gids voor het zoeken, bewerken en bereiden van paddestoelen, ook een mooi boek.

Er is een inleiding tot het herkennen van paddestoelen en uitvoerige aanwijzingen voor het verzamelen en bewaren. Dan volgt een hoofdstuk 'Eetbare paddestoelen' (pag. 23-96) en een over 'Giftige paddestoelen' (pag. 97-121). Van elke behandelde soort zijn één of meer, meestal grote foto's opgenomen en een tekst met aanwijzingen voor determinatie, bewerking, conservering en tips voor bereiding. De meeste foto's zijn goed, sommige zwak, zoals een vreemde, groen verkleurde Slanke anijschampignon. De pagina's 122 t/m 245 gaan alleen nog over het verwerken en bereiden van de buit. De recepten zijn verdeeld over hoofdstukken. 'Ontbijt met paddestoelen' is

duidelijk geïnspireerd op Engelse gewoonten bij het zonnegluren: Ik zie het althans nog niet gebeuren dat ik op zondagmorgen op bed gefêteerd wordt met 'Maisbrood met zwavelzwam, bacon en tomaten' of 'Roereieren met truffels en champagne'. 's Lands wijs, 's lands eer. De hoofdstukken die volgen gaan over soepen, voorgerechten en salades, gerechten met wild en gevogelte, vleesgerechten, vis en schaal- en schelpdieren en een flinke sectie vegetarische maaltijden. Aan het eind is er een korte verklarende woordenlijst en een ruim opgezet register, 'versierd' met klein formaat kleurenfoto's van behandelde paddestoelen, echter zonder namen en zonder directe relatie tot de index.

Samengevat is dit een aangenaam kijk- en doeboek, waarbij de leek ook nog iets van mycologie kan opsteken, en waarin de mycofaag weer heel wat nieuws van zijn gading zal vinden. Ook dit boek is aanwezig in de NMV-bibliotheek.

BOEKBESPREKINGEN

Ewald Gerhardt, 1999. De grote paddestoelengids voor onderweg. Tirion. Prijs f 69,50.

In Coolia 41(4) verscheen een bespreking van de oorspronkelijke Duitse versie van dit boek van de hand van Else Vellinga. Inmiddels is een Nederlandse vertaling/bewerking verschenen. Het boek is goed vormgegeven, en gebonden in een stevige band die het meenemen in het veld vergemakkelijkt.

Helaas is van een bewerking voor de Nederlandse situatie niet veel terecht gekomen. De vertaler/bewerker heeft weliswaar het 'Overzicht van de Nederlandse paddestoelen' geraadpleegd voor de Nederlandse namen, maar verzuimde daarbij in de index te zoeken naar synoniemen. Zo is de naam van de Donkere kokosmelkzwam niet vermeld omdat de auteur het synoniem *L. mammosus* voor *L. fuscus* niet kende. Hetzelfde geldt bijvoorbeeld ook voor de Bleke knoflooktaailing, *Marasmius praiosmus*, die in het Overzicht *M. querceus* heet, en de Lantaarnzwam, *Omphalotus olearius*, die in het Overzicht *O. illudens* heet, de Kale roodsteelcollybia, *C. marasmioides*, die in het Overzicht *C. erythropus* heet enz. Wat erger is, dat de gegevens over ecologie en het vóórkomen in Nederland niet zijn verwerkt om zodoende een échte bewerking tot stand te brengen. Nu zijn klakkeloos de Duitse ecologische en verspreidingsgegevens vertaald, en is niet aangegeven of een soort wel uit Nederland bekend is. Zo heet bijvoorbeeld de Grote knoflooktaailing algemeen, terwijl deze soort pas recent voor de eerste maal in Nederland is gevonden, de Blozende ridderzwam, *T. orirubens* heet algemeen te zijn enzovoort. Dit leidt zeker tot verwarring bij de Nederlandse gebruiker. Het is daardoor geen boek voor onderweg geworden, zoals de titel suggereert, maar je zult altijd thuis moeten terugvallen op het Overzicht. Volledig in strijd met de Nederlandse houding t.a.v. plukken voor consumptie zijn de letterlijk overgenomen, vaak ridicuul aandoende aanduidingen over eetbaarheid, ook bij soorten die bij mijn weten in Nederland nooit gegeten worden, als bij soorten die zeldzaam zijn of in kwetsbare biotopen voorkomen. De bewerker had zich beter bewust moeten zijn over de gedachten die in Nederland leven over bescherming van de natuur in het algemeen en paddestoelen in het bijzonder, niet alleen in NMV-kringen maar ook daarbuiten en had de aanduidingen over eetbaarheid beter helemaal weg kunnen laten. Weliswaar wordt er in de inleiding een enkel woord aan deze kwestie gewijd, maar dat in onvoldoende mate. Het boek had de potentie in zich een uitstekende gids te zijn voor de Nederlands gebruiker: een gemiste kans voor de vertaler én uitgever, die zich beter op de Nederlandse markt hadden moeten oriënteren.