Bakbijbel overleeft al 70 jaar alle hypes

Annemart van Rhee
Rotterdam

Naast alle hypes en rages is er één constante in het Nederlandse bakbijbellandschap: het *Margriet Kookboek*. Ondanks de pensioengerechtigde leeftijd en de concurrentie met foodbloggers en -vloggers blijft dit vuistdikke naslagwerk – de 22e editie telt 624 pagina's - goed verkopen.

Bij zo'n 700.000 huishoudens staat het in de kast en zeker zes generaties groeiden op met de staccato aanwijzingen: smoor uien, meng beslag en rooster tot gewenste gaarheid.

Een toon die past bij het opsmukloze imago van dit standaardwerk, aldus culinair auteur Sonja van de Rhoer die er al twintig jaar recepten voor schrijft, verwijdert en herziet. *Geen plaatjes of gestyleerde foto's, begeleidende reisverhalen en al zeker niet die zelfhulptermen waarvan de meeste gidsen nu doordrenkt zijn. Maar informatief en zakelijk.*

Van de Rhoer: „Dat is vermoedelijk ook de reden dat het *Margriet Kookboek* alle hypes en rages overleeft. Geen franje of modegrillen à la Fajah Lourens, The Green Hapiness-dames of Rens Kroes die iedereen over vijf jaar vergeten is. Maar puur praktische richtlijnen: hoe bind ik jus, hoelang duurt het voordat aardappelen gaar zijn, welke soorten noedels passen waarbij. Uiteraard wel eigentijds en internationaler dan voorheen. Maar dit is een boek dat je gebruikt, dat met vetvlekken en ezelsoren op je aanrecht ligt. Geen proza dat je ter inspiratie in bed leest. Of dat je op een standaard etaleert naast je fornuis.

„Het valt me op dat steeds minder mensen kunnen koken. Ik geef les aan mannenkookclubs en de deelnemers willen het liefst meteen zwezerik of kreeft bereiden terwijl ze geen ei kunnen bakken. Ze weten niet dat bloem moet meegaren als ze een saus maken omdat je anders meel proeft en klonten krijgt als je niet goed roert. Of dat tomatenpuree zijn zurige smaak pas verliest na het aanbakken met een houten lepel. Denken ze: hup een paar lepels suiker erbij. Of een zakje gebruiken. Kortom: ze missen de basistechnieken die voeding veel lekkerder maken."

Van truttige handleiding met tafeldektips tot volwassen gids vol internationale gerechten. Het Margriet Kookboek viert zijn 70ste verjaardag. „Porties van 250 gram vlees kunnen echt niet meer."

▲ **Sonja van de Rhoer.** FOTO CEES BAARS

Het *Margriet Kookboek* verscheen kort na de oorlog als concurrent van het *Wannée Kookboek*, een uitgave de Amsterdamse Huishoudschool, en het *Neerlands Kookboek* van de Haagse Huishoudschool. Behalve recepten ook nogal truttige tips over het dekken van de tafel (met molton onderkleed) en het creëren van sfeer (steek kaarsen aan). Margriet won die strijd met zijn rechttoe rechtaan-concept dat er ook voor zorgt dat Van de Rhoer nog steeds 1.300 recepten kan uitserveren voor zo'n 20 euro. Een gemiddelde Jamie Oliver telt 80 recepten en kost gauw 30 euro.

Verder biedt die parade aan gerechten in het *Margriet Kookboek* ook een aardig beeld van de gastronomische tijdgeest en geruisloos verdwenen creaties uit de Nederlandse keuken. Zoals varkenskop zonder kinnebak, gekookte ossentong en gekookte waterbaars, ansjoviskoekjes, hoofdkaas, gembermelk met sinaasappelsmaak, gevulde palmiers en zelfgemaakte aardbeiensaus. En: wie wil er nog een salade met worst? Of erger: met stukjes quorn?

Van de Rhoer over die verloren klassiekers: „Ze zijn te bewerkelijk. Het moet nu allemaal snel, snel, snel. Langzaam garen maakte plaats voor roerbakken. We willen niet langer suf gekookte postelein met een slijmerig papje, maar een stamppotje met gewokte postelein of rauwe rucola. Sowieso willen we veel meer groenten – paksoi, broccoli, avocado's, asperges - en vooral minder vlees. In het kookboek uit de jaren 50 en 60 staan porties vlees beschreven van 250 gram, biefstukjes, rollade, oma's gehaktbal. Zo'n vleersorgie kan echt niet meer. Daarom heb ik de laatste editie veel vegetarische recepten toegevoegd en andere hoeveelheden vlees."

Eveneens recent toegevoegd, naast informatie over koolhydraten, vetten en mineralen: verschillende zwammen en paddenstoelen, allerlei wraps, tostada's, cassave, munt, bulgur, seitan, diverse rijst-, eier- en glasnoedels en verschillende soorten yoghurt en kruiden. Van de Rhoer: „De keuze is de laatste twee decennia zo enorm gegroeid. In de jaren 60 had je eieren. Punt. Nu heb je biologische, uitloop-, gras-, mais-, scharrel- en weet ik veel wat voor eieren. Hetzelfde geldt voor wijn. Die kwam alleen uit Frankrijk of Duitsland in het *Margriet Kookboek*, maar nu ook uit landen als Chili, Zuid-Afrika, Engeland, Nederland en Italië. En ik blijf internationale invloeden toevoegen."