

Tussen glossy kookboeken en keukenbijbels staat het vergeelde kookboek dat van mijn grootmoeder is geweest. De kaft is allang verdwenen, de binddraad is vergaan en het valt in losse segmenten uiteen. In haar vooroorlogse, sierlijke handschrift voegde mijn oma recepten toe, paste verhoudingen aan en gaf verbeteringsuggesties zoals *voeg desgewenscht een glas Rijnwijn toe*.

# Mijn grootmoeders kookboek

Op de eerste pagina, onder de kop *Hors d'oeuvres*, staat de voetnoot: Het Nieuwe Kookboek 12<sup>e</sup> druk. Na wat zoekwerk weet ik dat het kookboek is samengesteld door A.Koopmans-Gorter, Oud-Directrice der Groningsche Kook- en Huishoudschool en G.A.M.de Boer-De Jonge, Oud-Leerares aan die school. In 1909 verscheen de eerste druk, mijn oma's exemplaar stamt uit 1930. Behalve de sentimentele, heeft het weinig waarde. Op internet vind je voor tien euro een redelijk intact exemplaar. Maar dit is wel mijn grootmoeders kookboek. Dus.

Dit kookboek is een van de vele in een rij. In *Koks&Keukenmeiden* schrijven Johannes van Dam en Joop Witteveen: Bijna iedere school maakte een eigen kookboek en sommigen werden zo populair dat ze meer dan vijftig drukken beleefden. De vroegste kooklessen waren bedoeld voor meisjes uit de arbeiders- en lagere middenklasse, die moesten leren een goedkope en eenvoudige *arbeiderspot* op tafel te zetten. Dat lukte slechts ten dele. Aan het eind van de negentiende eeuw was onderwijs een luxe, brood op de plank had prioriteit en meisjes moesten aan het

werk, in fabrieken of in de huishouding. Wie wel kwamen waren de dochters van de middenstand. Die leerden dus die uitgekledede en tot arbeiderspot omgewerkte burgermansrecepten, aldus Van Dam en Witteveen. De *Recepten van de Haagsche kookschool* van A.C.Manden en het succesvolle *Kookboek van de Amsterdamsche Huishoudschool* van C.J.Wannée uit 1910, maakten alle eerdere huishoudschool-kookboeken overbodig. De recepten van mejuffrouw Manden waren bedoeld voor de betere middenklasse, mevrouw Wannée

richtte zich tot een breder publiek en schuwde ook *de fijne keuken* niet. Het is onduidelijk waarom mijn grootmoeder het Groningse en niet het Haagse of Amsterdamse boek als inspiratiebron gebruikte. Ze was geen leerling van de Groningse Huishoudschool en heeft waarschijnlijk nooit de Martinitoren gezien. Misschien was het kookboek een huwelijkscadeau?

In 1931 trouwde ze, krap twintig jaar oud, met mijn grootvader in Bloemendaal. Later woonde het gezin met hun groeiende kinderschare in Gelderland.



Hoe dan ook, mijn grootmoeder heeft het boek intensief gebruikt. Het is beduimd, zit vol vlekken en het smoezelige papier krult langs de randen op als een struik Fransche andijvie (kook de andijvie zachtjes gaar in ± 1 uur).

De recepten variëren van eenvoudige stamppotten en Hollandse kost tot aan prijzige gerechten. Al bladerend kom ik ook luxe ingrediënten tegen, zowel vers als uit een potje. Kreeft, truffel en kaviaar: Nagenoeg het heele jaar door kan men goede kaviaar krijgen, alleen niet overal van half Juni tot half Augustus, omdat de vangst van den steur in dien tijd bij de wet verboden is.

Een ambitieus, uitgebreid diner was Frans geïnspireerd en begon met een *hors d'oeuvres* schotel - bedekt met een vingerdoekje met franje - gevolgd door *potage à la reine* en als pièce de résistance *châteaubriands à la Royal*. Maar gemak dient ook de mens. Mijn oma had geen zin om zelf soesjes te maken en schreef: Bij den banketbakker bestellen wij kleine, ongepulde soezen, waarin we, terzijde, een kleine opening maken zoodat we ze daardoor met een lepeltje kunnen vullen.

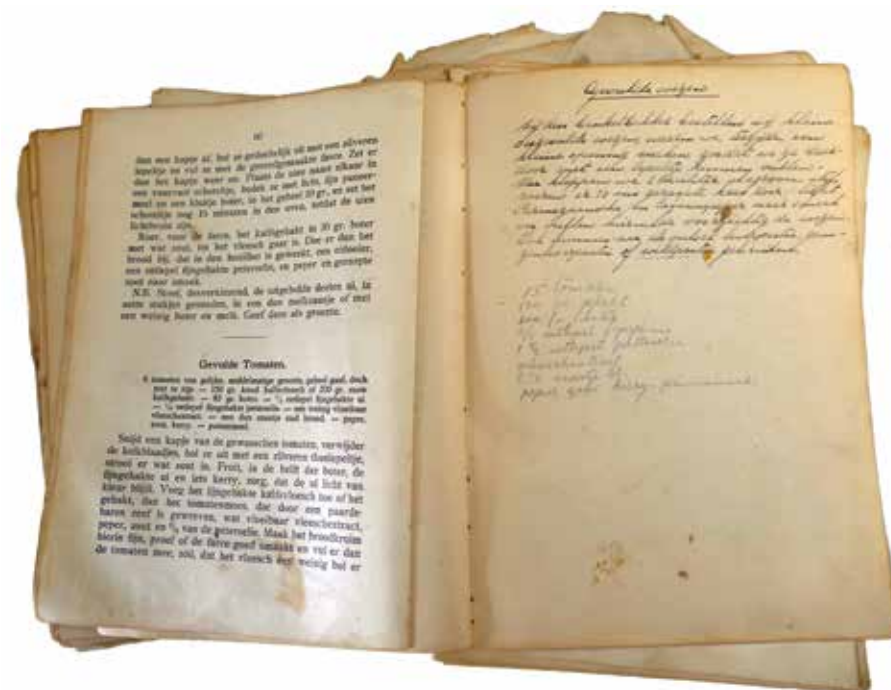
Sommige ingrediënten zijn letterlijk van de kaart geveegd zoals Zuiderzeegarnalen, kievitseieren en eigenlijk ook paling, maar maggi en maïzena zijn volhouders. Ook een aantal klassieke gerechten zijn zo goed als vergeten. Wie maakt nog *londonderrysoep* of *potage à la Jenny Lind*, een roomsoep vernoemd naar de sopraan met de bijnaam *De Zweedse Nachtegaal*? En bij schildpadsoep denk ik niet aan de Hollandse pot maar aan de keuken van China. Toch was dit

een klassieker waarin geen schildpad, maar wel een halve kalfskop in de soep verdween. Net als de schildpad hard van buiten, zacht van binnen en boordevol gelatine.

Wild, gevogelte en vlees spelen de hoofdrol in het boek en alleen al voor zwezerik schotelen de dames ons tien recepten voor, van *ris de veau en pâte-à-frire* tot aan zwezerik-croquetten, gefrituurd in een mengsel van uitgesmolten reuzel, rund- en kalfsvet. Als het om vlees gaat, leest Het Nieuwe Kookboek als een kookboek voor hipsters avant la lettre. Ganzen worden gevuld, leverworsten gedraaid, côteletten geschraapt, geklopt en gezouten. We besnuffelen de ossentong *door vooral aan het keelstuk waar te nemen of ze frisch ruikt* en ontdoen het van vel en vet.

De seizoensgroenten zijn minder nieuwerwets, natuurlijk lekker gaar gekookt. Bleekselderij staat drie kwartier tot een uur op het fornuis. De sperzieboontjes hebben wat meer tijd nodig: laat ze vijf kwartier gaar en droog koken. Daarna stooft mijn oma ze nog tien minuten met een klontje boter en een rasp nootmuskaat. De rode kool met appel is gaar na drie uur pruttelen en smaakt beter door mijn oma's tip: voeg desgewenscht gedurende het koken een lepel rijst toe, daardoor wordt de kool smeuijger. We eten het met een lekkere puree en als de aardappels oud en gerimpeld zijn, zetten we de geschildde piepers een dag in koud water.

De eerste huwelijksjaren waren niet makkelijk. Een ijskast was extreem duur, een verspilling, een zonde zelfs, ook voor mijn ongelovige grootouders. Groenten



en vruchten werden gedroogd of ingemaakt en opgeslagen in de donkere kelder waar altijd de geur van aardappels en appels hing. Als de kippen hun best hadden gedaan, waste mijn oma de verse eitjes en legde ze voorzichtig in een inmaakpot met kalkwater. Vlees- en visrestjes bewaarde ze in het vet of kooknat om het de volgende dag in ragout, soep of pastei te verwerken. In haar gekrulde handschrift lees ik: *We hebben nog wat vischresten van de vorige dag, die we in het vischwater bewaarden en waarin deze nu warm gemaakt worden.* Met champignons, garnalen (bij voorkeur uit de Zuiderzee) en een glas Rijnwijn maakte ze van de visrestjes een tarbotpastei die ik zo weer op tafel wil zetten. De jaren zeventig brachten vettere tijden. De ijskast in de keuken kreeg

gezelschap van een enorme vrieskist. Op hoogtijdagen pakte de familie flink uit. De hors d'oeuvres en kleine schotels uit het kookboek zijn een feest van herkenning uit mijn jeugd. Hoe mooi waren niet de gekrulde boterballetjes, gevulde eitjes, toast met paling en hartige soesjes? De garnalenkroketjes voor *aan de koffietafel* werden bij voorkeur gepresenteerd bij een borrel of een glas sherry, voor de kinderen een glaasje Raak. Nu, anno 2018, leeft mijn grootmoeder voort in haar laag-om-laag zuurkoolschotel met gebraden saucijsjes. Ook de gevulde tomaten van mevrouw Koopmans-Gorter hebben de tand des tijds doorstaan, maar nu wel met een handje verse basilicum en een vleugje nostalgie.