

# Over twee weken verschijnt 'Mari plukt de dag'.

GEPLAATST: 16-10-2017 | DOOR: Mari Maris

Kookboeken, ik heb er wel een paar. Vol prachtige foto's, heerlijke vertaalfouten en vlekkerige vodies met mijn eigen recepten. Soms haal ik ze tevoorschijn, om na te kijken wat ook alweer de verhoudingen zijn voor een soufflé of gebakje. De handgekleederde papiertjes zijn lang niet altijd even leesbaar; eenmaal ontcijferd stop ik ze terug in het naslagwerk en probeer me te herinneren welke gulden middenweg ook alweer het best werkte.

Veel van die dingen zette ik al eerder bij elkaar in een boek, zodat er geen gepuzzel is en drie boeken nodig zijn als je plotseling een enorme behoefte hebt om krokante asperges in bladerdeeg met hollandaisesaus te maken. Bij dat, toch ook best dikke, boek heb ik me beperkt tot basisdingen en groenterecepten; daardoor bleven er nog heel veel papiertjes over. Er moet immers ook ontbeten, geluncht, geborreld, gedronken, geoogst, gejamd, gezuurd, gerookt, gedroogd, gepekeld, gevloekt en gelachen worden. Geleefd, kortom. Liefst zo smakelijk mogelijk en zonder te zoeken naar net dat ene papiertje met het juiste recept. Vandaar dit boek. Geen standaardkookboek, maar een bundeling van alles wat in een jaar mijn leven bepaalt. Een dagboek dus. Hopelijk hebt u er iets aan om in mijn keuken te kijken en in mijn tuin, en misschien ook een beetje in mijn hersenpannetje. Als u daar geen behoefte aan hebt, gebruikt u het gewoon als kookboek en slaat u de rest over. Elke dag heeft een maaltje, zoals ik dat eet. Bij elkaar geplukt in de tuin, die van de burens, of het bos. Daardoor eet ik vanzelf met de seizoenen. Niet omdat het hip is, maar omdat verse spullen zonder reisverleden gewoon het lekkerst zijn. Ik heb niet zoveel met mode en hypes: mogen we vandaag geen granen, moeten we morgen aan de rodekool. Ik geloof dat doen en eten wat het best bij je past het gelukkigst maakt, en zover ik weet liggen geluk en gezond in elkaars verlengde. Schrik niet van lange ingrediëntenlijstjes. De meeste kookboeken geven één recept tegelijk. Om tot een maaltje te komen, moet u er dan nog iets bij verzinnen. In dit boek staat, per dag, alles bij elkaar. Daar hoeft u zich niets van aan te trekken: als u wél die gebroeide aardappeltjes wil eten, maar helemaal geen trek hebt in schorseneer met walnoot, dan laat u die lekker zitten. Het zijn maar ideeën. Zo ingedeeld, dat u eruit kunt vissen waar u zin in hebt. Wat u lekker vindt en wat u gelukkig maakt, weet u zelf het best. Wat ik juist weet, zijn de gedachteloze koks-handelingen die voor anderen misschien minder vanzelfsprekend zijn; hoe je stug deeg soepel maakt, hoe een spuitzak het mooist werkt met een laatste kneepje. De afgelopen jaren heb ik dit soort weetjes en handigheidjes genoteerd. Tips en trucs dus. Het zou fijn zijn als u er iets aan hebt; als u ze al kent, zijn ze voor een ander. We moeten immers allemaal ergens beginnen: eens is het de eerste keer dat je een ei breekt voor een luchtige omelet. Een inleiding bij een dag&kookboek, dat is een beetje raar. Een beetje overbodig ook, misschien. U bent van harte welkom om een jaar met me mee te scharrelen, dan is het misschien wel zo aardig te weten bij wie, en waar, u met de deur in huis valt. Voor ik groenteboerin werd, was ik kok. En koken is een vak, dat iedereen kan leren die zich ervoor interesseert, en die bereid is tot lange dagen in hete keukens. Het is een heel mooi vak, dat ook. Glimmend van trots deed ik op mijn veertiende voor het eerst knopen in een koksbus en strikte een sloof om. Dat ben ik met veel plezier twintig jaar blijven doen. Toen verhuisde ik van stad naar land om groenteboerin te worden. Daar, in mijn kleine stukje Frankrijk, heb ik ook een terrasje voor fietsers, een hotelkamer en – het bloed kookt waar het niet kruipen kan – een restaurant aan huis. Zo, nu weet u alles. misschien niet helemaal, maar in de loop van het jaar leert u me vanzelf kennen. Ook als u geen tuin, plantenbak of balkon hebt, is het misschien toch leuk te weten wat er gebeurt, van zaad tot bord en om af en toe een tuinstukje te lezen. Al was het maar om te zien dat een prei, misschien wel de nederigste groente van allemaal, een half jaar nodig heeft om dik genoeg te worden voor de oogst. Dan ga je toch anders kijken naar die zogenaamd saaie groente. Dat hoop ik tenminste. Voor wie wel een tuin heeft, er een wil beginnen, of erover droomt, is dit een handboek. Geen standaardwerk (als de uitgever dat op de achterkant heeft geschreven, geloof hem dan niet), maar een gids die vertelt wanneer en waarom je snoeit, wat je hoe, waar en wanneer zaait. Hoewel ik al heel wat tuinkilometers afwerkte, heb ik niet de illusie alles te weten over zaden en hun wensen. Daarom heb ik de hulp ingeroepen van iemand die dat wél heeft: Ton Vreeken, Neerlands leukste zaadhandelaar. Hij heeft mijn zaaiverhalen nagekeken en enthousiast aangevuld met zijn gigantische kennis en ervaring. Zo weet ik zeker dat ik u geen onzin op de mouw speld. Ondanks de combinatie van mijn bescheiden ervaring en Vreekens wijsheid, kan er in een tuin van alles tegenvallen: er zijn zoveel dingen waar we geen enkele invloed op hebben. Knagertjes, onzichtbare kleine belagertjes, Het Weer. Maar laat u daar niet door afschrikken, je wordt er namelijk zo gelukkig van als je eigen oogst op tafel ligt. Misschien zelfs juist omdat een oogst nooit zeker is.