

JOHANNES VAN DAM MAAKT EEN SELECTIE UIT VIER EEUWEN KOOKBOEKEN

Plaatjes die doen watertanden

Johannes van Dam stelt een selectie uit zijn verzameling oude kookboeken tentoon in het Fotomuseum, tussen de foto's van Tony Le Duc.

VAN ONZE REDACTRICE

DORIEN KNOCKAERT**ANTWERPEN** |

Hungry eyes heet de tentoonstelling die is opengegaan in het Antwerpse Fotomuseum. Het is een cluster van diverse exposities die met eten te maken hebben en de publiekstrekker in de grote zaal is een retrospectieve van de gerenommeerde foodfotograaf Tony Le Duc. Fris, creatief en eigentijds ziet het eruit, met enorme prints van zijn extreme close-ups en gedeconstrueerde gerechten.

Benieuwd hoeveel bezoekers aandacht zullen hebben voor de kijkkastjes die tussen de fotowanden staan, en die kookboeken van de jongste vier eeuwen bevatten. Ze komen uit de enorme collectie van de Nederlandse culinair journalist Johannes van Dam. Hij schrijft al tientallen jaren voor diverse kranten en bundelde in 2005 een en ander in *Dedikke-vandam*, een eigenzinnige, goed gedocumenteerde maar ook geestige encyclopedie over eten.

Voor zijn research hoeft hij doorgaans niet ver te lopen: Van Dam deelt zijn Amsterdamse huis met een indrukwekkende bibliotheek oude en nieuwere kookboeken, zestigduizend in totaal. 'Mijn hele huis zit dichtgekoekt met boeken. Mijn kleren liggen noodgedwongen in een mand in de badkamer, want kasten zijn er niet meer over.'



Uit 1867: 'Saumon à la Chambord', uit 'Le livre de cuisine' van de vermaarde Franse chef Jules Gouffé. © r



Uit 1954: 'Ossenhaas in moderne stijl opgemaakt', in het 'Handboek voor de keuken I' van de keukenautoriteit Auguste Escoffier. © r

Van waar komt uw passie voor oude kookboeken?

'Wel, ik ben een culinair journalist en ik heb graag al mijn bronnen in huis. Ik heb ook een tijdje een kookboekhandel gehad. Toen

ik daarmee ophield, besloot ik de antiquarische boeken bij te houden. Dat was het begin van de bibliotheek. Mijn liefde voor gastronomie gaat natuurlijk veel verder. Eten boeit me al van

kleins af, dus heb ik me daarin gespecialiseerd. En ik ben toevallig iemand die de dingen graag wetenschappelijk bekijkt. Veel mensen geloven alles als het over gastronomie gaat - bijvoorbeeld het fabeltje dat Catharina de Medici met haar Italiaanse hofhouding de culinaire verfijning introduceerde in Frankrijk. Ik onderzoek graag wat ervan aan is.'

Wat wilt u tonen met de selectie in het Fotomuseum?

'Ik heb die selectie samen met Tony Le Duc gemaakt. We willen tonen hoe de stijl van kookboekillustraties in de loop der eeuwen veranderd is en hoe dankzij technische evoluties de foto's steeds meer doen watertanden. Al evolueerden niet alle landen in dezelfde richting. De Duitse school maakt heldere foto's, die natuurlijk aandoen en waarop alles scherp is. Die stijl heeft in de Lage Landen de meeste invloed. De Angelsaksische culinaire fotografie

werkt met autofocus: één klein stukje van de foto is scherp, de rest wazig. Hoofdpijn krijg ik ervan. Maar ook die aanpak heeft veel volgelingen; je ziet hem bijvoorbeeld in een Frans kookboek hier in de tentoonstelling. De Fransen hebben zelf nochtans ook een heel uitgesproken stijl, klassiek en barok. Iedere foto is een boudoir met parafernalia.'

Staat de kwaliteit van onze kookboeken u nog een beetje aan?

'Ach, wat mij betreft zouden er wel wat meer kookboeken ongeïllustreerd mogen worden uitgegeven. Liever dat, dan de vele slechte foto's die je in kookboeken ziet. Dat zijn vaak plaatjes zoals je ze op verpakkingen ziet, met 'serveersuggesties'. Ze zijn gemanipuleerd en tonen dingen die je thuis in je keuken nooit kunt reproduceren. Terwijl een kookboek zonder foto's de gebruiker meer ruimte laat om zijn fantasie te gebruiken.'

'Nu ga ik ook niet beweren dat de kwaliteit erop achteruitgaat. Ze blijft, denk ik, altijd een beetje gelijk. Maar als ik een kookboek moet noemen dat ik écht goed vind, moet ik toch een beetje terug in de tijd. *The fine art of Italian cooking* van Giuliano Bugialli is bijvoorbeeld heel goed.'

Aan welke criteria beantwoordt een goed kookboek?

'Een goed kookboek instrueert hoe je een gerecht maakt in verschillende omstandigheden en met verschillende ingrediënten. Het is een handleiding waar je wat aan hebt; *failsafe*. En als het je ook nog eens doet watertanden, is dat meegenomen.'

'Veel mensen geloven alles als het over gastronomie gaat'

Dan vindt u de vele chique maar onpraktische kookboeken van topchefs vast niet zo goed.

'Ik ben er niet zo gek op, nee. Ik noem ze *gastroporno*: je kunt je verlekken aan mooie plaatjes en praatjes, maar het heeft weinig te maken met koken - net zoals porno weinig te maken heeft met de liefde bedrijven.'

'Ons kookboek' van de Vlaamse 'Boerinnenbond' ligt ook in de tentoonstelling. Een stukje erfgoed dat we moeten koesteren?

'Nu ja, echt speciaal is het niet. Het wordt hier toch vooral gekoesterd om sentimentele redenen, denk ik. Ik ken dat wel: je blijft graag geloven in het kookboek dat je moeder gebruikte, al blijkt achteraf dat er betere kookboeken bestonden in haar tijd. Nu was mijn moeder een heel slechte kokkin, dus heb ik daar allemaal niet zoveel last van.'

'Hungry eyes', tot 5/6 in het Fotomuseum, Antwerpen.