

2 of 3 DOCUMENTS

# Het PAROOL

Het Parool

2 oktober 2010 zaterdag

## Mushrooms uit Mokum

**BYLINE:** tekst Hans Plaggemars foto's Sander Nieuwenhuys

**SECTION:** REPORTAGE; Blz. 24

**LENGTH:** 1929 woorden

In het Beatrixpark glimt een grote paddenstoel in de ochtenddauw. "Kijk, daar staat onze lunch," wijst paddenstoelenexpert Mark Janssen (59) naar de rand van het voetpad. Hij is er voor 99 procent zeker van dat het een parasolzwam is. Die is prima eetbaar, hij smaakt een beetje naar noten, en groeit inderdaad ook in berm.

Janssen pakt zijn paddenstoelenmesje uit zijn regenjas. Hij wil het mycelium het stelsel van dunne ondergrondse draden waar de vruchten uit groeien niet beschadigen en daarom snijdt hij de steel zo dicht mogelijk bij de grond door. Nu de onderkant ook zichtbaar is doet de expert een interessante ontdekking. "Ho, ho, het is een champignon," klinkt het verbaasd.

De gulzige blik in zijn ogen doet vermoeden dat Janssen in gedachten de pannen thuis al op het vuur heeft staan. Om overenthousiasme te voorkomen pakt hij de ANWB-Veldgids uit zijn fietstas. De vorm en grootte van de hoed en de schubben en donkere plekken daarop zijn ook kenmerken van de parasolzwam, maar de bruine plaatjes een soort lamellen verraden dat we een reuzenchampignon gevonden hebben. "Vorige keer vond ik hem in Nieuw Sloten op een kruispunt. Veel uitlaatgassen daar, dus je moet je afvragen of je die wel wilt meenemen."

Het gevonden exemplaar is wat aan de oude kant, maar kan veilig mee naar huis. Janssen krabt de aarde van de steel en borstelt met de andere kant van zijn mes de hoed schoon. Dan verdwijnt de paddenstoel in een linnen draagtas. Een mandje valt te veel op, volgens de Nederlandse wet is plukken verboden. Janssen: "Als kind leer je dat wilde paddenstoelen heel gevaarlijk zijn en dat je

die vooral niet moet eten. Daarom is hier ook geen plukcultuur."

Regelmatig stapt de fanatieke plukker vanuit De Pijp op zijn fiets om de ronde te doen langs zijn vindplaatsen. Stiekem zal Janssen genoten hebben van die stortbuien in augustus: de ideale voorbode voor een goed paddenstoelenjaar. Alleen een droge zonnige periode is dan nog nodig om het flink te laten broeien in de grond. En zodra die er zo vroeg in de herfst ook is geweest, begint het bij hem te kriebelen.

Het virus sloeg op hem over in Zuid-Frankrijk, in La Salvetat, waar zijn ouders na hun pensioen gingen wonen en waar paddenstoelen zoeken voor de plaatselijke bevolking een onderdeel van het leven is.

Het jachtinstinct en hoe de eetbare soorten te determineren leerde hij van zijn vader. Moeder, die van de pluk-oogst altijd een heerlijk diner kookte, overleed voor zij haar mycologische vaardigheden aan haar zoon had overgedragen. Toen begon zijn zoektocht naar kennis, tien jaar geleden.

Janssen, van huis uit psycholoog en onderzoeker, las, discussieerde, zocht, proefde, experimenteerde, documenteerde en schreef. Met als voorlopige tussenresultaat het bijna tweehonderd pagina's tellende Handboek paddenstoelen zoeken en bereiden, dat hij onlangs presenteerde. Daarin beschrijft hij veertig eetbare paddenstoelen en zijn ervaringen met 440 recepten die hij het afgelopen decennium verzamelde.

Elfenbankjes, zoals we die op een houtwalletje bij de fietsenstalling van station Amsterdam-Zuid vinden op een boomstronk, staan niet bekend om hun culinaire waarde. Het vlees is dun, leerachtig, taai en wittig, vermeldt De Paddenstoelen Encyclopedie. "Niet giftig of dodelijk giftig, dus eetbaar," aldus Janssen, terwijl hij een elfenbankje afsnijdt en in de mond neemt.

De smaakproef is geen groot succes. "Ik krijg hem niet doorgekauwd. Als je hem doorkookt in de soep, wordt het misschien nog wat," zegt Janssen, terwijl hij met zijn hand de laatste stukjes elfenbankje van zijn tong probeert

te krijgen. "Zelfs de giftige soorten kun je proeven, als je het maar uitspuugt."

Iets verderop, bij het gerechtsgebouw aan de Parnassusweg, vinden we een groepje roodsteelfluweelboleten en achter 'De Schoen' van ING aan de Zuidas een tamelijk zeldzame soort, de harde populierboleet. Afgesneden stammen zijn het bewijs dat andere plukkers ons voor zijn geweest. Ook al zijn ze allebei eetbaar, ze zijn niet heel interessant als boleet. Ze halen het niet bij het eekhoortjesbrood.

'Wie eenmaal de mooie lichtbruine kleur van eekhoortjesbrood heeft gezien, zal zijn hart voelen opspringen als hij in het bos iets ronds met net diezelfde kleur ontwaart,' schreef Janssen erover in zijn boek. Dat willen we natuurlijk graag zelf ervaren. We gaan ervoor naar het Amsterdamse Bos, in de wetenschap dat eekhoortjesbrood moeilijk te vinden is. "Het is niet alleen een kwestie van geduld en kennis, maar ook van geluk. Ze zeggen wel eens: 'De paddenstoelen zoeken jou,'" zegt Janssen.

Het geluk blijft uit en de geruchten dat je cantharellen kunt vinden in het Amsterdamse Bos zijn volgens onze plukexpert fabeltjes. "Plukkers mogen elkaar graag een beetje zand in de ogen strooien." Maar we vinden wel andere eetbare soorten. Een boschampignon, aangevreten door slakken, maden, larven of eekhoortjes laten we staan, maar aan de rand van de Nieuwe Meer weet Janssen nog een plek waar anijschampignons te vinden zijn.

Hij vindt ze altijd bij dezelfde boom. Een groepje van drie hagelwitte exemplaren, zo groot als een cd, steken boven het gras uit. "Daar staat een mooi vers pondje paddenstoelen. Je zou er toch gelijk je tanden in willen zetten." Marktwaarde: vijftien euro.

Om uit te sluiten dat het de zeer dodelijke groene knolamaniet is het eten van twintig gram daarvan kan al dodelijk zijn moet er een exemplaar worden uitgegraven. De knolamaniet groeit uit een vlies. Dat ontbreekt en na het opensnijden in de lengte komt een sterke anijslucht vrij. Als Janssen ook nog een holle steel ziet, is het plaatje compleet: een anijschampignon. Het mesje en de linnen tas komen weer tevoorschijn.

Bij een slootje vinden we naast een wilg de bruinplaatbundelridderzwam. "In een hongerwinter zouden ze hier heel blij mee zijn," zegt Janssen, die afgeleid is door de vlierbessen aan de andere kant van het fietspad. Hij weet dat je op de oudere stammen daarvan judasoor kunt vinden en dat is culinair veel interessanter.

Collega-plukker Edwin heeft dat vorige week nog gevonden in het Amsterdamse Bos, maar Mark, die toch al zo'n twintig jaar de bossen afstruint, nog nooit. "Bingo," klinkt het luid uit de bosjes, waar de fotograaf al enige tijd zit. Tussen het mos groeien roze oortjes op een dode vlierstam. Keurmeester Janssen is in zijn nopjes en

snoept een oortje. "Judasoor wordt in de Chinese keuken heel erg gewaardeerd om zijn textuur. Het is elastisch en heeft een lekkere bite."

Onze volgende stille jacht begint in Amsterdam-Noord, op zoek naar de zeer smakelijke geschubde inktzwammen. "Soms vind je ze met honderden tegelijk op een dijk," zegt de expert. Terwijl hij de auto door de weilanden richting Durgerdam stuurt, houdt hij continu een oog op de berm. Maar de grootste vijand, de grasmaaier, heeft huisgehouden en we vinden maar een enkel exemplaar. Gelukkig zijn er meer plekken, zoals op het Java-eiland of de Europaboulevard, waar Janssen ook wel bovisten aantreft.

In de tuin van een boerderij in Ransdorp zien we een kring staan. Een Kaukasische herdershond houdt de wacht, maar boer Piet geeft toestemming. Met één knie op de grond constateert Janssen dat het inderdaad is waar hij op hoopte: de weidekringzwam. Die is redelijk zeldzaam, maar we zien hem ook op begraafplaats De Nieuwe Ooster.

Begraafplaatsen blijken uitstekende vindplaatsen te zijn. De grond is er uiterst vruchtbaar. "Toen ik laatst op een uitvaart was, zag ik wel twintig perfecte eekhoortjesbroden staan. Heel discreet ben ik er toen even tussenuit gegaan om er toch eentje mee te kunnen pikken," bekent Janssen.

Een begrafenisstoet trekt langzaam langs. Iets verderop loopt Mark tussen de graven, op zoek naar paddenstoelen. Anijschampignons, weidekringzwammen, boleten: soorten die we voorbij zagen komen op andere plaatsen, vinden we hier samen.

Dan doet Johan, die een cursus doet bij Janssen, een grote ontdekking. Tussen de naaldbomen in de bosjes vindt hij een eekhoortjesbrood van een pond. "Doodzonde dat we die niet een week eerder hebben gezien," reageert Mark als hij ziet dat de exquise paddenstoel van zo'n vijftientwintig euro te oud en aangetast is.

Terwijl wordt gesnuffeld aan een champignon en Mark Janssen een hapje russula uitspuugt, lopen lijkendragers met een lege baar langs. "Ik voel me toch een beetje bezwaard." Toch zitten de champignons en de weidekringzwammen al in de linnen tas, die aardig vol begint te raken.

We zijn vlak bij restaurant De Kas, waar ze ervan overtuigd zijn dat eten het best smaakt als het bereid is met superverse ingrediënten, geteeld en geoogst met respect voor de natuur. Executive chef Ronald Kunis leegt onze zak op het maagdelijk witte tafellinnen en fronst zijn wenkbrauwen als hij van onze opmerkelijke vindplaats hoort.

De paddenstoelen gaan mee naar de keuken, waar ze eerst zorgvuldig schoongemaakt worden, zonder ze te wassen, want dat gaat allemaal ten koste van de smaak. Kunis heeft al snel een idee. Het zal een pompoentaartje worden, dat hoort ook bij dit seizoen. Met specerijen erin voor de spanning én onze paddestoelen.

De mousserons (weidekringzwammen) gaan door een tempurabeslag en worden gefrituurd. En een frisse salade zorgt voor contrast met het zoetige van het pompoentaartje.

Het is waar: de opbrengst van de eigen voedseljacht smaakt altijd extra goed. Maar wie niet durft te plukken, kan nog altijd zijn portemonnee trekken bij de Gouden Truffel op de Noordermarkt op zaterdag, of bij Portobello op de Nieuwmarkt. n

Expert Mark Janssen heeft een anijschampignon gevonden in het Amsterdamse Bos.

#### Mushrooms uit Mokum

##### Pompoentaartje met paddenstoelen van De Kas

Taartvorm van 24 cm beboteren, bloemen en bekleden met korstdeeg. Vullen met pompoenpuree en geroosterde paddenstoelen. Afbakken +/- 35 minuten op 175 C. Eventueel serveren met stuk schol met bruine boter.

##### Pompoenpuree

200 gram gegaarde gepureerde pompoen, 1 ei,

25 gram boter, 25 cc sinaasappelsap, 1 eetlepel specerijenmix (bijvoorbeeld speculaaskruiden),

75 gr ahornsiroop.

Peper en zout naar smaak, alles mengen

##### Paddenstoelen

aanbakken met knoflook en sjalot.

##### Chinese kippensoep met judasoor

200 gram vers judasoor, 125 gram kruiden voor Chinese kippensoep, 1 grote soepkip, 2 liter water, 2 stukken gemberwortel van 2,5 cm, 500 gram paksoi, sojasaus

Snijd het judasoor in dunne plakjes. Leg de kip in een grote soeppan, voeg het water, de kruiden en de gember toe en breng aan de kook. Laat de soep vijf tot zes uur

trekken (niet laten koken). Zeef de soep en giet hem terug in de pan. Laat het judasoor een uur trekken in de soep. Voeg de ontbeende en kleingesneden kip toe en breng op smaak. Voeg de gehakte paksoi toe en serveer. Naar smaak wat sojasaus toevoegen.

##### Geschubde inktzwam

en papillottes

Voor twee personen. 8 inktzwammen, 8 dunne plakken gerookte ham, 50 gram boter, 1 flinke teen knoflook, 5 theelepels broodkruim (of paneermeel), 4 theelepels fijngehakte peterselie

Kies jonge inktzwammen uit die wit en stevig zijn. Trek de stelen er af en gooi ze weg. Maak een vulling van de boter, de peterselie, het broodkruim en de knoflook en voeg een beetje peper

en zout toe. Knead deze vulling goed door en stop

er een beetje van in elke hoed. Rol de paddestoelen in een plak gerookte ham en pak ze in aluminiumfolie. Leg ze in een ovenschaal en doe ze een half uur in een warme oven (stand 5 / 220 graden).

Het boek van Mark Janssen is te koop via zijn

website: [www.wildepaddestoelen.nl](http://www.wildepaddestoelen.nl).

Ronald Kunis van restaurant De Kas inspecteert de oogst. De champignon rechts is aangevreten en niet meer geschikt.

Judasoor in het Amsterdamse Bos.

Inktzwam aan De Boelelaan, naast het VU medisch centrum.

**LOAD-DATE:** October 2, 2010

**LANGUAGE:** DUTCH; NEDERLANDS

**GRAPHIC:** 'Het is niet alleen een kwestie van geduld en kennis, maar ook van geluk. Ze zeggen wel eens: 'De paddenstoelen zoeken jou'

**PUBLICATION-TYPE:** Krant

**JOURNAL-CODE:** parool