

Ben jij een boletenvriend?

Het is september en iemand met een mandje in de hand duwt bladeren weg met een stok. Op zoek naar cèpes. Het is een klassiek tafereel in een Frans bos of in de Belgische Ardennen. Om één of andere reden is een koortsachtige zoektocht naar smakelijke boleten doorgaans minder aan Vlamingen en Nederlanders besteed, terwijl vele Fransen, Walen, Italianen (porcini!), Tsjechen, Finnen, Hongaren en Russen er vanaf het einde van de zomer werkelijk door bezeten zijn.

De 'kruidboeken' van Rembert Dodoens suggereren alvast dat Vlamingen en Brabanders geen fervente gebruikers van wilde paddenstoelen waren. In zijn publicatie uit 1554 besteed hij er nauwelijks aandacht aan en in de postume, bijgewerkte versie uit 1644 lezen we enkel: *sommighe zijn eetbaer / sommighe fenynigh ende dodelijck*. Zonder meer. Brabantse bosreglementen uit die tijd maken nergens melding van *campernoellien* of *campernoillien* (paddenstoelen dus), terwijl het rapen en plukken van bijvoorbeeld kastanjes en mispels uitdrukkelijk aan banden is gelegd.

Het is wellicht geen toeval dat de beroemde Matthias de l'Obel (Lobelius, 1538-1616) bij ons als eerste melding maakt van het bereiden van eetbare *bosch- of wout campernoellien*. Lobelius was net als Dodoens een Vlaams plantkundige en arts. Hij werd geboren in het destijds Vlaamse Rijsel, maar studeerde in het Zuid-Franse Montpellier... Dodoens werkte en studeerde het grootste deel van zijn leven in Mechelen en Leuven. In tegenstelling tot de meeste publicaties uit zijn tijd, legt Lobelius niet de klemtoon op de giftigheid van paddenstoelen. Die aanpak was zeker naar de zin van een opmerkelijke paddenstoelvriend uit de zeventiende eeuw: Frans van Sterbeeck. Deze gedreven priester-onderzoeker bekloeg zich erover dat hij geen auteurs vond die paddenstoelen 'enige lof konden toezwaaien'. De aanzet door Lobelius was dus meer dan welkom en bovendien kon van Sterbeeck zich laten inspireren door vele Italiaanse kooplieden en hun levendige *funghi*-markt nabij de Antwerpse beurs.

Deze contacten en de ijver van de paddenstoelenpriester resulteerden in een *Tractaet van de campernoillien*. Het begin van deze verhandeling maakt duidelijk dat Van Sterbeeck beseft dat hij *van veele opinien opspraeck en schimp sal lijden (...)*, meer bepaald van *de ghene die campernoillien niet dorven eten maar capprissieus de selve versmeden ende gansch vernietighen, ja segghen de selve sonder doot-sonde niet connen ghe-eten worden*. Niettemin werd dit traktaat opgenomen in het

HANS BAETÉ, met dank aan en in herinnering van paddenstoelvriend Ruben Walleyn



Boletenmandje. © Ruben Walleyn

kookboek *De verstandige kock oft sorghvuldige huys-houdster* (uitgever Reynier Slegheers, Antwerpen, 1668). Frans Van Sterbeeck leeft ook verder in Sterbeeckia, het tijdschrift van de Antwerpse Mycologische Kring.

Vandaag gaat de gastronomische interesse voor wilde paddenstoelen in Vlaanderen nog steeds voornamelijk uit van inwijkelingen uit Italië, aangevuld met mensen uit het voormalige Oostblok (uitzonderingen niet daargelaten, natuurlijk). Italiaanse migranten zijn nog steeds verzot op onze porcini en ze zijn dat beduidend meer dan 'oude Vlamingen'. Hier blijkt dus een hardnekkig cultureel verschil mee te spelen.

De eerste onderzoeker die na de Tweede Wereldoorlog uitdrukkelijk over mycofobe (paddenstoelenmijdende) en mycofiel (paddenstoelenminnende) volkeren heeft geschreven is de Amerikaan Gordon Wasson. Hij kon niet begrijpen dat zijn Russische vrouw niet uit de bossen was weg te slaan indien daar bepaalde boleten en andere lekkere paddenstoelen te vinden waren. Gestimuleerd door zijn echtgenote begon Wasson's interesse te groeien en werd hij een vermaard paddenstoelenkenner. Na enige studie omschreef hij de Slaven en Romanen als paddenstoelvrienden en plaatste hij ze tegenover de mycofobe Kelten en Germanen. In de tweede helft van de jaren 1950 verbreedde Wasson zijn aandacht door samen met de ver-

maarde mycoloog Heim het rituele gebruik van hallucinogene paddenstoelen in Mexico te beschrijven.

Terug naar het hedendaagse België, waar naast gewoon eekhoortjesbrood (*Boletus edulis*) ook *Boletus reticularis*, *Boletus aureus* (bronskleurig eekhoortjesbrood) en *Boletus erythropus* tot de lekkerste boleten behoren. Soorten van de boletengeslachten *Xerocomus* en *Suillus* zijn eetbaar maar smaken eerder middelmatig. De enige echte giftige Belgische boleet is de satansboleet (*Boletus satanas*). Het grote voordeel van boleten is dat er weinig gevaar is om ze te verwarren met dodelijke soorten. Elk deel van het (bovengrondse) vruchtlichaam kan in de keuken worden gebruikt, tenzij het zichtbaar is aangetast door insecten, wormen of ziekteverwekkers.

Het is echter raadzaam om de buisjes ('de mousse') onderaan de hoed weg te schrapen omdat deze sterk kunnen verslijmen tijdens het koken. Leerachtige steelbassissen worden eveneens best weggesneden. De meeste koks verkiezen in feite jonge en harde boleten die er uitzien als champagneturken.

De vruchtlichamen kunnen zowel vers als droog worden gebruikt in eenvoudige gerechten en soepen. Min of meer typisch voor zuidelijk België zijn: boleten in 't zuur, eekhoortjesbroodsalade en boletenbrochetten. Hieronder volgen enkele voorbeelden van wat je zoal kan doen met een gevulde boletenmand. ■

Meer informatie: hans.baete@gmail.com



Boleten in 't zuur en eekhoortjesbroodsalade

Verzamel ongeveer 400 gram boleten en verwijder de geelachtige buisjes en taaie delen. Was grondig met heet water en laat uitlekken. Snijd de grote en middelgrote paddenstoelen in stukken, maar laat de kleine heel. Steek ze in een glazen pot met een bos peterselie, 5 in schijfjes gesneden knofflookteentjes, 1 koffielepel grof gemalen korianderzaadjes en 9 grof gemalen zwarte peperbolletjes, een takje tijm, een laurierblad en zout naar smaak. Bedek met een mengsel van 3 delen noten- of wijnzijn en 8 delen water. Laat 4 tot 5 dagen staan in een omgeving van 10-18 graden Celsius. Laat uitlekken en verwijder de look, laurier, tijm en peterselie. Deze boleten in 't zuur kunnen bijvoorbeeld worden gebruikt in eekhoortjesbroodsalade door er gekookte macaroni, mayonaise, schijfjes verse tomaten, versnipperde peterselie en bieslook aan toe te voegen.



Boletenbrochetten

Reinig 20 kleine boleten die er uitzien als champagneturken. Scheid hoeden en stelen. Breng gezouten water aan de kook. Dompel de boleten ongeveer 5 minuten onder in het water. Maak een saus met olijfolie, 2-3 uitgeperste teentjes look, provençaalse kruiden en zout en peper naar smaak. Rijg de boleten aan een spies, besprenkel ze met de saus en rooster langzaam op een barbecue met... FSC-houtskool. Serveer heet met bijvoorbeeld brood en groentensalade.

**Producent van bos - en haagplantsoen
Inheems en autochtoon plantgoed**



SYLVA
VAN HULLE

**BOOMKWEKERIJEN SYLVA
'T HAND 10
9950 WAARSCHOOT
TEL: 09 376 75 75 - FAX: 09 377 37 37**

**Email: info@sylva.be
www.sylva.be**