

PA
RA
MA
RI
BO

Judith Cyrus

EEN
CULINAIRE
SMELTKROES

Voorwoord	6	
INLEIDING	8	
DE SMELTKROES		
PARAMARIBO	12	
SNACKS	24	
	44	POM
SOEPEN	56	
	76	MOKSÂLEYSI
GROENTEN	92	
	118	ROTI
KIP	132	
	146	MOKSIMETI
VLEES	166	
	178	ZUUR & HEET
VIS	206	
ZOETIGHEDEN	222	
Basisrecepten	268	
Vorraadkast	273	
Woordenlijst	274	
Bronnen	277	
Dankwoord	278	
Register	282	
COLOFON	288	

VOOR WOOR RD

Ik leerde Judith kennen via Ira Kip tijdens de voorbereidingen van 'Free Heri Heri' en merkte al gauw dat ze smaak had, maar ook het hart op de tong.

Een paar weken eerder dat jaar had ik samen met Samuel Levie voor Bevrijdingsdag een Vrijheidsmaaltijdsoep gekookt voor 7500 Amsterdammers. Ira van Kip Republic vroeg na deze actie wat mijn plannen waren voor die andere belangrijke datum in de vaderlandse geschiedenis: Ketikoti. Al snel hadden we het plan opgevat om in Amsterdam 4000 heri heri-maaltijden uit te delen.

In de voorbereiding kwamen alle koks samen in RIJKS® waar ik met trillende benen mijn heri heri liet proeven aan acht experts. 'Je bakkelaau klopt niet... teveel tomatenpuree!', riep Judith direct. Eerlijk gezegd schoot mijn wenkbrauw even omhoog, maar het klopte...

Mijn betrokkenheid bij de viering van Ketikoti maakte me er weer van bewust hoeveel we nog te doen hebben om onze Nederlandse en Surinaamse geschiedenis te verenigen. Gelukkig zijn er musea die die gezamenlijke geschiedenis op hun agenda hebben gezet: tentoonstellingen over Suriname in De Nieuwe Kerk, Het Tropenmuseum en Museum Van Loon, en de eerste tentoonstelling in Nederland over Slavernij in het Rijksmuseum. Deze tentoonstellingen vullen onze kennis van de geschiedenis aan en vergroten daarmee ons begrip voor elkaar. Met haar boek levert Judith daar ook een bijdrage aan. Ze neemt je mee door een korte geschiedenis van Suriname waardoor je begrijpt waarom de Surinaamse keuken zoveel verschillende invloeden kent. En ze neemt je mee door haar geboortestad Paramaribo, waardoor je haar boek ook als een culinaire reisgids kunt zien.

In haar inleiding schrijft Judith dat ze de emancipatie van Surinamers ook in een kookboek tot uiting wil brengen. Wat mij betreft is ze daarin geslaagd; de recepten, de presentatie, de foto's en de styling wekken eetlust op. En dat niet alleen; ik wil wéér naar Paramaribo! Zolang dat niet mogelijk is, vermaak ik me met dit boek.

Joris Bijdendijk
Executive chef RIJKS®



Om de culinaire smeltkroes inzichtelijk te maken heb ik gestoeid met de indeling van dit boek: volg ik een traditionele indeling of maak ik er een op basis van de culinaire inbreng van de verschillende bevolkingsgroepen? Dat laatste leek lange tijd aantrekkelijk – ook omdat het niet eerder gedaan is – maar ik ben toch teruggekeerd naar een traditionele indeling. De reden daarvoor is dat ik zag dat een indeling per bevolkingsgroep of keuken juist afbreuk zou doen aan wat ik duidelijk wil maken met dit boek: dat de Surinaamse keuken een smeltkroes is. Ik heb naar eer en geweten aangegeven wat de oorsprong van een gerecht is of door welke bevolkingsgroep een gerecht is beïnvloed. En dan nog is een traditionele indeling lastig, want waar zet je bruine bonen met kip; bij de peulvruchten of bij de kip? Waar zet je bitaw'wiri met vis, hêrhêri met bakkeljauw of willekeurig welke moksâleysi?

Alle gerechten zijn voor 4 personen, tenzij anders vermeld. Zo'n zin is totaal niet Surinaams, maar wel relevant en nodig in een kookboek voor de Nederlandse markt. Alle culturen in Paramaribo koken royaal. Enerzijds voor de onverwachte gast, anderzijds voor het volgende eetmoment. Want wat bij deze maaltijd niet gegeten wordt, smaakt meestal nog lekkerder bij de volgende maaltijd. Het niet-afgepast eten bereiden vindt zijn oorsprong in de slavernij. Omdat veldslaven pas naar huis kwamen als de opzichter dat toestond, werd ervoor gezorgd dat er altijd eten was. Dat zorgzame zie je vandaag nog terug: kom een Surinaams huis binnen en er wordt je eten aangeboden. Of zoals het in een recente reisgids wordt verwoord: 'Mocht je ergens uitgenodigd worden, aarzel dan geen moment. Zorg wel dat je met stevige trek arriveert: bij minder dan twee keer opscheppen stel je de gastvrouw of gastheer hevige teleur.'



HÊRHÊRI

Hêrhêri is een Creools gerecht. Om het fysiek zware werk op de plantage vol te houden, kregen de slaafgemaakten een dieet van aardvruchten als cassave, napi en aardappel, met bananen, in combinatie met een weinig gezouten vis. In de loop der jaren is hêrhêri uitgebreid met ei en groente en uitgegroeid tot een zeer geliefd gerecht.

Ingrediënten

- 1 eetl. zonnebloemolie
- 1 sjalot, gesnipperd
- 250 g kousenband, in stukken van 1 cm
- zout en versgemalen peper
- 200 ml water

- 100 ml zonnebloemolie
- 500 g bakkeljauw, ontzout en gepluisd (zie blz. 268)
- 1 ui, fijngesneden
- 2 tenen knoflook, fijngesneden
- 1 eetl. tomatenpuree
- 1 tomaat, ontzaad en in blokjes
- 2 eetl. geurende kokosolie
- versgemalen peper
- 2 takken selderie, fijngesneden
- 1 madame-jeanette peper, gaaf

- 1 cassave, geschild en in blokjes van 3 cm
- 1 theel. zout
- 2 napi's, gehalveerd
- 1 (witte) zoete aardappel, gehalveerd
- 1 groene bakbanaan, gepeld en in drieën
- 1 gele bakbanaan, gepeld en in drieën

- 4 eieren, hardgekookt

Bereiden

Verhit 1 eetlepel olie, bak de sjalot bruin, voeg de kousenband toe en roerbak op hoog vuur. Geef een royale draai met de pepermolen en voeg zout naar smaak toe. Blus af met het water en stooft in 15 minuten beetgaar.

Verhit 100 ml olie in een ruime hapjespan en bak de bakkeljauw op middelmatig vuur bruin. Voeg de ui en knoflook toe en bak glazig. Doe de tomatenpuree, tomaat, kokosolie en een royale draai van de pepermolen erbij en bak ongeveer 12 minuten. Voeg de selderie en madame-jeanette peper toe en bak nog 5 minuten.

Breng wat water met zout aan de kook en kook de cassave in ongeveer 20 minuten gaar.

Breng 2 liter water met 1 theelepel zout aan de kook en kook de napi, zoete aardappel en bakbananen gaar. Alles is gaar als je er met een vork doorheen kunt prikken. De gele banaan is als eerste gaar, na ongeveer 10 minuten, verwijder die uit de pan. De groene banaan, de napi en zoete aardappel zijn na ongeveer 15-20 minuten gaar. Houd de bananen warm en laat de napi en zoete aardappel afkoelen zodat je de schil kunt verwijderen.

Verwijder uit de pan met bakkeljauw de madame-jeanette aan het steeltje of met een lepel. Je kunt de peper op een schaalje apart erbij serveren, of er een eendagssambal van maken (zie blz. 198).

Serveren

Snijd van elke aardvrucht en de bananen een stuk van circa 1 cm. Verdeel aardvruchten, bananen, de kousenband en bakkeljauw over de borden en leg er een ei bij. Giet het bakvocht van de bakkeljauw erover. Hêrhêri eet je met je handen.







Surinaams eten doe je samen!