

NONI KOOIMAN

**SWITI
SRANAN**

De rijke Surinaamse keuken



CARRERA
culinair

9	– Inleiding
13	– Over de recepten
14	– Ingrediënten
22	– Basisrecepten
34	– Inheemse bevolking
56	– Europese overheersing
122	– Veerkrachtige Afrikanen
154	– Het Chinese succes
180	– De ervaring van de Hindoestanen
228	– Javaanse keukenprinsessen
268	– Alakondre
311	– Bronnenlijst
312	– Dankwoord
314	– Receptenindex

NONI KOOIMAN

SWITI SRANAN

De rijke Surinaamse keuken



CARRERA
culinair



Inleiding

Sranan, Suriname, een heerlijk land. Het land van mijn vader, waar ook ik me zo thuis voel. Ik ben geboren in Nederland, maar woonde als kind een paar jaar op het Surinaamse platteland. We woonden in een houten huis met een grote veranda in Saramacca, tegenwoordig op een uur rijden vanuit Paramaribo, maar toen was het een dagtocht. De wegen waren van zand en de brug was een oude veerboot. Mijn ouders verbouwden bananen en ondertussen speelde ik met alle kinderen uit de buurt. De enige winkel in de wijde omtrek was een kruidenier met een klein assortiment. Voor vers fruit en groenten moest je in de tuin zijn – of in die van de burens. Voor kippen of ander vlees idem dito. Mijn ouders werkten hard en ik had plezier. We waren altijd buiten en hadden een kaaiman in de vijver. Ik was niet bang voor vogelspinnen of kakkerlakken (nu wel) en werd niet raar aangekeken als ik overdressed in een glitterjurk bij iemand aankwam (nu wel).

Om de paar jaar ga ik terug en altijd voelt dat als thuiskomen. Suriname is een groot deel van wie ik ben. Mijn Surinaamse kant is in Nederland altijd een beetje weggestopt. Ik ben tenslotte dubbelbloed, half-Nederlands en half-Surinaams. Ik woon in Nederland en heb Nederlandse familie, vrienden en schoonfamilie. Daardoor treedt mijn Nederlandse ik meer naar de voorgrond. Maar als ik in Suriname ben steekt langzaam, steeds meer, mijn Surinaamse kant de kop op. Heerlijk.

Dat begint al voor het vliegtuig landt. Ik zorg altijd voor een plekje bij het raam. Wanneer je aan komt vliegen, zie je één grote groene lappendeken met een meanderende rivier daar dwars doorheen. Het is misschien zoetsappig, maar alleen al die aanblik maakt me week. Met een brok in mijn keel land ik op vliegveld Johan Adolf Pengel. Een goed begin.

En het wordt alleen maar beter, want als je uit het vliegtuig stapt ruik je dat je er bent. De geur van de tropen en van het oerwoud (en de geur van het vliegveld, maar die neem ik graag op de koop toe) zijn overweldigend. Daarna, tijdens een wandeling door de straten van Paramaribo, is het helemaal thuiskomen. Er zijn altijd mensen aan het koken in Suriname. De geur van masala en

verse roti, van gebakken visjes, van kip op een barbecue, van een geurige bouillon met veel citroengras en daarbovenop de geur van rijpe *manja's* die pronken aan de honderden mangobomen die in Paramaribo voor de broodnodige schaduw zorgen. Trots ben ik dat het mijn tweede thuis is.

Suriname is gevormd door kolonialisme. Toen de Europeanen – Spanjaarden, Fransen, Engelsen en uiteindelijk Nederlanders – ontdekten dat het land extreem vruchtbaar was, besloten ze dat het hun eigendom was en haalden ze uit alle uithoeken van de wereld mensen om onder dwang het zware werk te doen. Uit de nakomelingen van die mensen – naast de Inheemsen en de Europeanen waren dat hoofdzakelijk mensen uit Afrika, China, India en Indonesië – bestaat het Surinaamse volk.

Je kunt je voorstellen dat die geschiedenis haar stempel heeft gedrukt op de huidige samenleving. Het gaat economisch niet goed met Suriname, en dat terwijl het land zo rijk is aan grondstoffen. Je zou het politiek mismanagement kunnen noemen, maar dat vind ik te makkelijk. Het land is namelijk pas vijfenveertig jaar onafhankelijk. Suriname is een land vol in ontwikkeling dat nog volwassen moet worden. Het is voor de



Harder gestoofd in bananenblad

Ook dit gerecht is er een uit mijn fantasie, iets wat de Inheemsen in theorie hadden kunnen eten. Bananenbladeren schijnen heel gezond te zijn. Bovendien geven ze een beetje smaak af aan de vis, maar ze worden hier vooral gebruikt om de smaken bij elkaar te houden.

Harder is een vis die over de hele wereld voorkomt in tropische wateren, maar ook in de Noordzee wordt hij gevangen. Dat is leuk, want zo kunnen we verse 'Surinaamse' vis eten die toch lokaal gevangen is. Het vlees is steviger dan dat van de gemiddelde witvis, daarom is-ie ideaal om te roosteren op de barbecue. Door de vis in bananenblad te garen blijven alle smaken erin zitten, maar trekt de rooksmak wel het blad in.

Harder is een vrij grote vis, geschikt voor een feestelijk gezelschap. Gebruik voor minder eters liever een zeebaars. Gaar hem dan in 10 minuten.

5 cm gember
1 rode adjumapeper
1 limoen
4 bananenbladeren
zout en peper
1 harder, schoongemaakt

Schil de gember, snijd hem in zo dun mogelijke plakjes, en snijd de plakjes in zo dun mogelijke reepjes. Verwijder de zaadlijsten van de peper en snijd hem in dunne reepjes. Snijd de limoen in dunne plakjes.

Leg de bananenbladeren overlappend op het werkblad. Het oppervlak moet groter dan de vis zijn. Leg de vis erop, bestrooi met zout en peper. (Vergeet de binnenkant niet.) Vul de holte van de vis met de gember, peper en de limoen. Vouw de bananenbladeren dicht en steek vast met prikkers.

Steek de barbecue aan en grill de vis in 20 minuten gaar op een heet plekje op de barbecue. Keer het pakketje na 10 minuten om. Geen zin om de barbecue aan te steken? Doe de vis dan, ingepakt en wel, 20 minuten in een oven op 190 °C.

Gevulde sopropo

Sopropo komt oorspronkelijk uit China maar wordt in Suriname veel in de Creoolse keuken gebruikt. Gevuld met gehakt is het een echte klassieker. Het doet me denken aan de in Nederland populaire maaltijd die rond de jaren zestig van de vorige eeuw zo in zwang kwam: de gevulde paprika (of courgette, ui, tomaat, enzovoorts). Een leuke bijkomstigheid van gevulde sopropo is dat het vlees een welkome tegenhanger is van de bittere smaak van de groente.

2 grote sopropo's of 4 kleinere (in totaal ongeveer 400 g)
zout en peper
2 zoete uien
5 tenen knoflook
10 takjes selderij
zonnebloemolie
200 g runder- of half-om-halfgehakt
1 tomaat
40 g boter
5 peperkorrels
5 pimentkorrels
2 laurierblaadjes
1 el tomatenpuree
200 ml groente- of kippenbouillon (zie p. 25 en p. 26) of 200 ml water en 1 bouillonblokje of 2 maggiblokjes (die zijn kleiner)
1 gele adjumapeper

Snijd de uiteinden van de sopropo's en snijd ze in de breedte doormidden. Breng een pan water met wat zout aan de kook en kook de sopropo's 5 minuten. Spoel ze af onder koud water en verwijder met een dun mesje de zaadjes aan de binnenkant. Probeer de sopropo's niet kapot te maken.

Snipper de uien en snijd de knoflook fijn. Snijd de helft van de selderij fijn. Verhit een scheut zonnebloemolie in een koekenpan en bak hierin de helft van de ui glazig. Voeg na 4 minuten de helft van de knoflook toe en bak 2 minuten mee. Voeg het gehakt en de fijngesneden selderij toe en bak gaar. Roer flink om het gehakt goed los te krijgen. Proef en breng op smaak met zout en peper. Laat het gehakt een beetje afkoelen en vul de sopropo's ermee.

Verhit een scheut zonnebloemolie in een koekenpan op hoog vuur en bak hierin de sopropo's rondom aan. Neem uit de pan en zet opzij.

Snijd de tomaat in kleine blokjes. Doe met de rest van de ui en de knoflook, boter, peperkorrels, pimentkorrels, laurierblaadjes, tomatenpuree en de bouillon in een braadpan. Voeg de rest van de selderij toe en roer goed door. Leg de stukken sopropo in de pan, doe het deksel erop en laat 30 minuten op laag vuur stoven. Leg er de laatste 15 minuten de adjumapeper bij.

Serveer de sopropo met rijst en madame-jeanettesambal (zie p. 91).



Pindasoep met tomtom

Pindasoep is een populaire soep in Suriname, maar ook in West-Afrika wordt het graag gegeten. Pinda's komen oorspronkelijk uit Zuid-Amerika, maar uit West-Afrika komt de bambaraboon, die sterk op de pinda lijkt. De Afrikanen in Suriname wisten wel raad met pinda's en maakten een soep die deed denken aan thuis.

Ik gebruik voor deze soep twee soorten pindakaas: gewone en Surinaamse. De Surinaamse pindakaas is vrij pittig, dus gebruik alleen gewone pindakaas als je een mildere soep wilt.

1 hele kip (van ongeveer 1200 g)
5 uien
5 tenen knoflook
10 pimentkorrels
1 madame-jeanettepeper
15 takjes selderij
10 peperkorrels
1 el zout
2 groene bakbananen
1 rijpe gele bakbanaan
zout en peper
zonnebloemolie
500 g pindakaas
200 g Surinaamse pindakaas (Faya Lobi)
200 g gekookte rijst (eventueel)

Doe de kip en 3 liter water in een grote pan en breng langzaam aan de kook. Pel intussen 3 van de 5 uien en snijd ze in stukken. Plet 3 van de 5 tenen knoflook. Voeg de ui en de knoflook samen met de pimentkorrels, de hele madame-jeanettepeper, de helft van de selderij, de peperkorrels en het zout toe aan de pan. Draai als het water kookt het vuur laag en laat de bouillon 1 uur zachtjes pruttelen. Schep af en toe het schuim dat komt bovendrijven af.

Maak intussen de tomtom. Pel de bananen en snijd ze in stukken. Doe ze in een pan met een laagje water; ze moeten net onderstaan. Voeg zout en peper toe en kook de bananen in ongeveer 25 minuten met het deksel half op de pan gaar. Giet af en laat uitlekken.

Doe de bananen terug in de pan en stamp fijn met een pureestamper. Na een tijdje zal het zetmeel in de bananen ervoor zorgen dat er een samenhangende massa ontstaat. Rol er dan met natte handen balletjes ter grootte van een walnoot van en leg die apart.

Voor het vervolg van dit recept zie pagina 147





Vervolg van pagina 148

Snijd de uiteinden van de bananen, was ze en snijd ze in de breedte doormidden. Was de zoete aardappelen en snijd ze beide in 4 stukken: een keer in de lengte en een keer in de breedte. Breng het water waar je de cassave in hebt gekookt opnieuw aan de kook en doe de groene banaan er met schil en al in. Houd nu een timer gereed, want de knollen hebben allemaal een eigen kooktijd: in totaal 30 minuten. Ik doe ze er niet tegelijkertijd in maar een voor een, in de hoop dat ze dan tegelijk gaar zijn. Test ze op gaarheid voordat je ze eruit haalt, want de ene knol is de andere niet. Doe er na 10 minuten de zoete aardappel bij. Voeg na nog eens 10 minuten de gele banaan (ook in de schil) toe.

Verhit ondertussen een flinke laag kokosolie in een koekenpan en bak hierin de cassave krokant.

Steek na 30 minuten een mesje in de knollen om te kijken of ze gaar zijn. Schep ze uit het water en kook in datzelfde water de eieren in 9 minuten hard.

Pel ondertussen de zoete aardappelen en de bananen. Laat de eieren schrikken onder koud water en pel ze.

Verdeel de knollen, bananen en de bakkeljauw over 4 borden. Leg op elk bord een ei en maak af met de achtergehouden selderij.

Gewokte garnalen (en garnalensoep)

Ook hier gooit Soeng Ngie niets weg. Hij gebruikt de koppen en schalen van de garnalen om een bouillon van te trekken, waar hij een heel lekker en simpel soepje van maakt.

20 grote ongepelde garnalen
6 bosuien
5 cm gember
1 rode adjumapeper
1 kleine ui
300 ml zonnebloemolie
2 tl minced garlic (die uit een potje) of
2 fijngehakte tenen knoflook
2 el oestersaus
2 tl Chinese rijstwijjn
1 tl suiker
sesamolie
chili-olie
5 takjes koriander
zout

Was de garnalen goed. Verwijder de koppen van de garnalen en pel van 8 garnalen ook de lijfjes. Dep de ongepelde garnalen goed droog.

Snijd de bosuien in stukken van ongeveer 5 centimeter en verdeel in 4 gelijke hoeveelheden. Schil de gember en snijd in dunne lucifers. Verwijder eventueel de zaadlijsten van de peper en snijd hem in dunne ringen. Snijd de ui in 6 parten. Doe de koppen en de schillen van de garnalen met 1 deel van de bosui en 1/2 deel van de gember in een pan. Schenk er 2 liter water bij en breng aan de kook. Laat dit 20 minuten trekken op een laag pitje.

Verhit ondertussen de zonnebloemolie in een wok tot ongeveer 170 °C. Bak hierin de ongepelde garnalen heel kort gaar; ongeveer 30 seconden is al genoeg. Schep ze met een schuimspaan uit de pan.

Haal de olie uit de pan, maar laat een klein laagje achter. Bak hierin de rest van de gember en 1 deel van de bosui met de peper en de ui 3 minuten op hoog vuur aan. Voeg de knoflook en de oestersaus toe en bak 1 minuut mee. Draai het vuur laag en roer er de gebakken garnalen, rijstwijjn en de suiker door. Schep alles in een schaal en besprenkel de garnalen met sesamolie en chili-olie.

Voor de garnalensoep: zeef de bouillon en gooi de smaakmakers weg. Breng de bouillon weer aan de kook en voeg de overige bosuitjes en de gepelde garnalen toe. Kook ze in 2 à 3 minuten gaar en zet het vuur uit. Pluk de blaadjes van de koriander en doe ze in de soep. Breng op smaak met de sesamolie, chili-olie en het zout.





Sahina

De sahina van Reshma en Wim is prachtig. Het beslag lijkt op dat van bara's (zie p. 187) en wordt tussen tayerbladeren gesmeerd die vervolgens worden opgerold. Daardoor zie je er na het frituren nog een heel mooie tekening van het blad in. Tayerblad is in de meeste grote toko's en tropische winkels te koop. Met dit recept maak je twee flinke rollen. Een gevulde rol kan voor het frituren wel een paar weken in de vriezer bewaard worden.

4 tl komijnzaad
6 tenen knoflook
3 tl zout
200 g oerdibonenmeel
250 g bloem
3 tl bakpoeder
6 grote tayerbladeren
1 l zonnebloemolie
chutney(s) naar keuze (zie p. 222)

Rooster het komijnzaad in een droge koekenpan tot de zaadjes beginnen te geuren, en dan nog ietsje langer. Haal ze net voordat ze verbranden uit de pan en maal ze in de vijzel of met een kruidenmaler fijn. Zet opzij.

Doe de knoflook met 1 theelepel zout in de vijzel en stamp tot een vrij gladde pasta.

Doe het oerdibonenmeel met de bloem, het bakpoeder, komijnzaad, de knoflook en de rest van het zout in een ruime kom. Schenk er beetje bij beetje 500 milliliter water bij terwijl je met je handen blijft kneden. Ga door tot je een beslag hebt dat qua dikte lijkt op oliebollenbeslag, het kan zijn dat je daarvoor niet al het water nodig hebt.

Leg een tayerblad met de nerf naar boven op het werkblad. Snijd met een scherp mesje de bovenkant van de nerf weg, zodat je een glad blad krijgt dat makkelijker op te rollen is. Ga zo door met de rest van de bladeren.

Voor het vervolg van dit recept zie pagina 212

Oma Toemi

Oma Toemi is als klein meisje naar Suriname gekomen. Haar gezin zat op het laatste schip met contractarbeiders, dat in 1939 vanuit Indonesië naar Suriname kwam. Ze trouwde met een broertje van mijn oma en vestigde zich in Domburg, een plaatsje even ten zuidoosten van Paramaribo waar nog altijd veel Javanen wonen. Daar woont ze nog steeds, met een aantal kinderen en kleinkinderen in de buurt.

Ik vroeg haar of ze me een Surinaams-Javaans gerecht wilde leren koken. Eén gerecht was te weinig, vond ze, dus ik werd op pad gestuurd met een boodschappenlijst voor zes recepten. We spraken af op een zondag, een dag dat de meeste markten open zijn, zo ook die in Domburg. Maar de markt viel tegen en ik kon lang niet alles vinden wat we nodig hadden. Stress! Tijd om terug te gaan naar de stad was er niet en ik wilde zo graag alles maken wat Toemi in gedachten had.

Onderweg kwamen we langs oom Ranie, oma Toemi's zoon, en daar leerde ik voor de zoveelste keer dat stress een staat van zijn is die in Suriname niet lijkt te bestaan. Zijn tuin was de smakelijkste die ik ooit in Suriname heb gezien: overal groeiden kruiden, groenten en vruchten. We plukten citroengras, kurkuma, kentjoer en laos. Ik werd ondertussen hard uitgelachen omdat ik dacht dat ik die ochtend wel ergens een broodvrucht op een markt of in een winkel kon vinden (die waren in die periode nergens te koop). Maar na een rondje bellen door tante Lillian konden we er ergens een ophalen.

Bij oma Toemi was het al reuzegezellig; er waren kinderen, kleinkinderen en achterkleinkinderen. De kokos die we nodig hadden was al geraspt en de saoto stond al op het vuur. Die soep stond niet op onze lijst, maar was om meteen op te eten. Er moest gegeten worden voordat we aan het werk konden. Eerst eten, dan koken, dan weer eten en tussendoor snacken. Het was een mooie dag.



