

UN BUKU

(Ons Boek)

'Een duizeling-
wekkende
meltingpot.'
-delicious.



Een kookboek met authentieke Surinaamse
familierecepten en -verhalen

Harold Pereira, Mirjam van der Rijst, Eveline Stoel, Martien Holtzappel & Nawal Batoun



UN BUKU

(Ons Boek)



Harold Pereira, Mirjam van der Rijst, Eveline Stoel,
Martien Holtzappel & Nawal Batoun



KOSMOS

Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen



OXFAM Novib

Oxfam Novib, Den Haag



Inhoud

Voorwoord	5
Inleiding	6
Claytons famiri tori	10
Shirleys & Ibrahims famiri tori	40
Marcia's famiri tori	68
Eudia's famiri tori	90
Geertruida's, Carla's & Tewa's famiri tori	118
Karins famiri tori	146
Nathalies famiri tori	174
De familie Chotés famiri tori	198
Mercedes' famiri tori	228
Fabians & Gino's famiri tori	248
Verklarende woordenlijst	272
Receptenregister	274
Colofon	280





‘Als jullie niets meer van mij horen, ben ik flauwgevallen,’ whatsappte Mirjam. Bij het bericht stond een fotootje van haar met een theedoek voor haar gezicht gebonden, alsof ze een bankoverval ging plegen.

De oorzaak van dit noodsignaal was een gele dame, genaamd Jeanette. Op de markt hadden we haar gezien in vele vormen: van slank tot bol, van gedeukt tot glad, in geel, rood en groen. Prachtig! Maar zelfs ontdaan van haar pitjes en in stukjes gesneden, bleek ze heel heftig te zijn... Wow, dit was een pepertje om met handschoentjes aan te pakken, begrepen we al gauw. Later, na wat tips te hebben ingewonnen bij de diverse families uit dit boek, bleek dat je deze spicy dame ook gewoon in haar geheel boven op een gerecht in de pan kunt leggen. Deksel erop, even meekoken en dan nog heeft ze voldoende power om de gerechten pittig te maken!

Nu is Jeanette onze nieuwe vriendin. Met en zonder haar hebben we weer veel nieuwe gerechten leren bereiden, met de recepten die we kregen van alle lieve families die hebben meegewerkt aan dit boek.

Het was een feest om al die gerechten te koken, te stylen en te fotograferen, om bijzondere familieverhalen te mogen optekenen en tot slot alles vorm te geven tot dit eerbetoon aan de Surinaamse keuken. En daarmee ook een beetje aan Madame Jeanette.

Njang Swietie!

PS Achter in het boek (blz. 272) vind je een verklarende woordenlijst met ingrediënten die in de recepten worden gebruikt. Deze ingrediënten zijn bij de recepten gemarkeerd met een *.



Inleiding

Denk ik aan mijn jeugd, dan denk aan het huis van mijn *nani* – Hindoestaans voor oma van moederskant – in Den Haag. Dit was de wekelijkse verzamelplaats voor de familie. Een huis vol tantes en ooms, neven en nichten, en vooral veel en lekker eten. Mijn moeder frituurde cassave, die je at met garnalensambal of bakkeljauw. Tante Truus bakte gehaktballetjes en grilde saté. Mijn nani was gek op patisserie en ze bereidde het lekkerste gemberbier en kannen vol orchade. Ik mocht in de keuken helpen mixen en had daarbij maar één doel: de gardes aflikken.

Ik denk aan de wekelijkse boodschappen. De islamitische slager zat steevast op de route. Omdat ik niet tegen de geur van de slagerij kon, bleef ik met mijn broertje en zusje wachten in de auto. Dit werd beloond met een Lahl-worst, een vette, warme, pittige worst vernoemd naar de slager.

Ik denk aan de feestjes waar je als Surinaams kind altijd mee naartoe mocht. En dat waren er veel. Bij een tante – want iedereen is je tante of oom onder Surinamers – uit een Hindoefamilie at ik op een traditionele trouwerij de verrukkelijkste vegetarische gerechten. Bij een creoolse tante kreeg ik de beste pom. En bij een Chinese de heerlijkste chow min.

Maar ik denk vooral aan de vakanties met de Alpenkreuzer-vouwwagen. Of we nu op de Autobahn reden of over de Champs-Élysées in Parijs, om 17.30 uur zochten we een parkeerplaats om te kunnen eten. Dan trok mijn moeder de ingebouwde keuken open en begon te kokkerellen. Terwijl mijn vader languit in het gras lag te rusten en wij onszelf vermaakten, vulde de open lucht zich met Surinaamse geuren. De reizigers om ons heen kregen boterhammen met pinda-kaas, wij aten bruine bonen met rijst of amsoi met droge vis.

Inmiddels ben ik getrouwd met een mooie *bakra* en vader van een heerlijke zoon en een prachtige dochter. Ik ben blij dat het er nog steeds een beetje Surinaams aan toegaat bij ons thuis. Leve de zoete inval en iedereen kan altijd blijven eten. Ik hoop dat mijn kinderen de Surinaamse liefde voor eten en gezelligheid bewaren, en die weer aan hún kinderen zullen doorgeven. Zo gaat het ook in de tien in Nederland wonende, Surinaamse families in dit boek. Allemaal delen ze hun recepten en vertellen ze hun eigen geschiedenis, zodat de lezer meer gaat begrijpen van de Surinaamse (eet)cultuur.

Door met name het koloniale verleden wonen er wel tien verschillende bevolkingsgroepen in Suriname. Hier volgt een geschiedenislesje: al in 3000 v.Chr.



De familie Choté



Lauki of poe-soep (soep van fleskalebas)

Fleskalebas is een heel veelzijdige groente, die in Suriname ook gewaardeerd wordt vanwege zijn medicinale eigenschappen: zo zou de groente goed zijn voor de lever en de nieren, het hart en het immuunsysteem.

Hoofdgerecht voor 4 personen
Bereidingstijd: ca. 50 minuten

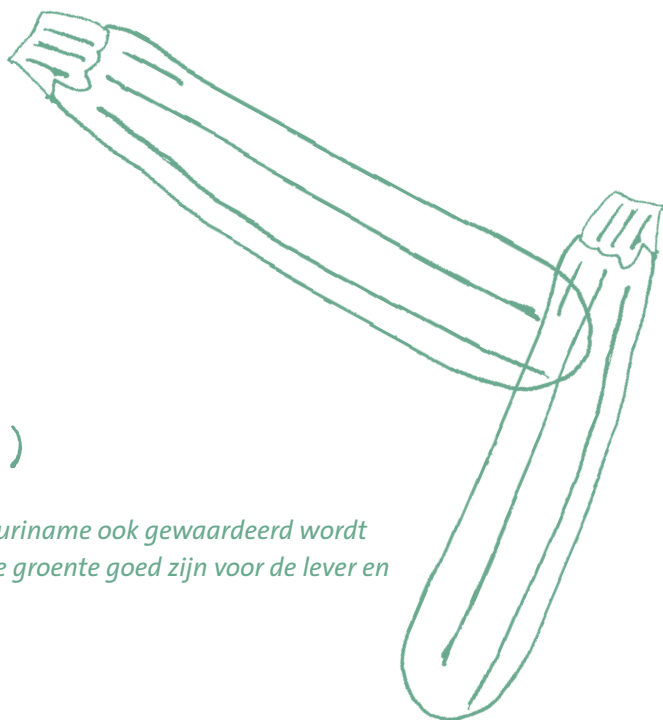
1 fleskalebas* of 2 grote courgettes
400 g kip(penpoten) of kipfilet
(citroensap, azijn)¹
1 ui
3 tenen knoflook
paar takjes selderij
2-3 el (zonnebloem-, maïs)olie
2 el massala (Surinaamse kerrie)
zwarte peper
ca. 2 kippenbouillonblokjes
1 blik kokosmelk (400 ml) of vers geperste kokosmelk uit geraspte kokos

Schil en was de fleskalebas. (Dit hoeft niet als je courgettes gebruikt.) Snijd de kalebas of courgettes daarna in blokjes. Was de kip eventueel met water met citroensap of azijn. Hak de kip(penpoot) in kleine stukken, snijd de kipfilet in blokjes. Pel en snipper de ui. Pel de knoflooktenen en hak ze fijn. Hak of knip de selderij fijn.

Verhit de olie in een flinke (braad)pan en bak hierin de ui en knoflook even aan. Voeg de massala en kipstukjes toe en bak om en om tot de kip licht geelbruin is. Verkrui- mel de bouillonblokjes erboven, doe de selderij erbij en voeg zwarte peper naar smaak toe. Roerbak nog een paar minuten. Schenk de kokosmelk en 300 tot 400 ml water erbij. Breng aan de kook en voeg de blokjes fleskalebas toe.

Laat de soep ongeveer 30 minuten zachtjes koken met het deksel op de pan en maak zo nodig op smaak af met een extra kippenbouillonblokje of zout. Eet de soep met witte rijst of brood.

¹ In Suriname worden vlees en vis vaak gewassen met water of water met citroensap of azijn, om eventuele bacteriën eraf te spoelen.





Twee miljard mensen voeren dagelijks een harde strijd om uit de greep van de armoede te komen. Oxfam Novib steunt hen daarbij. Omdat wij geloven in het zelfdoen van mensen. Armoede is oplosbaar, zolang mensen maar de mogelijkheid krijgen om te werken aan een zelfstandig bestaan. Daarom steunt Oxfam Novib projecten in ontwikkelingslanden. We lobbyen en voeren campagne voor een rechtvaardige wereld. We werken samen met burgers, organisaties, bedrijven en overheden: iedereen kan ambassadeur zijn van het zelfdoen. Ook werken we samen in Oxfam International, een groep van zeventien ontwikkelingsorganisaties wereldwijd. Met de boekenreeks biedt Oxfam Novib schrijvers en fotografen een podium. We willen daarmee de betrokkenheid van lezers bij niet-westerse landen en culturen vergroten. Meer informatie over Oxfam Novib en de boeken kunt u vinden op www.oxfamnovib.nl. U kunt zich op die site ook abonneren op de Oxfam Novib-boekenabonnementen. Of de leverbare titels bestellen in de webwinkel.

Oxfam Novib, Postbus 30919, 2500 GX Den Haag is telefonisch bereikbaar op 070-3421 777 en per e-mail op info@oxfamnovib.nl.



© 2015 Kosmos Uitgevers, Utrecht/Antwerpen
In samenwerking met Oxfam Novib, Den Haag

Concept: Mirjam van der Rijst en Harold Pereira
Tekst familie verhalen: Eveline Stoel
Styling: Mirjam van der Rijst
Koks: Mirjam van der Rijst & Nawal Batoun
Fotografie: Harold Pereira
Groepsportret: Keng Pereira
Art direction en vormgeving: Martien Holtzappel

ISBN 978 90 215 5962 9
NUR 440

Alle rechten voorbehouden / All rights reserved
Niets uit deze uitgave mag worden vervaelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van druk, fotokopie, microfilm of op welke andere wijze en/of door welk ander medium ook, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Deze uitgave is met de grootst mogelijke zorgvuldigheid samengesteld. Noch de maker, noch de uitgever stelt zich echter aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van eventuele onjuistheden en/of onvolledigheden in deze uitgave.

'Un Buku is een uitdagende ontdekkingsreis.
Langs kleuren, smaken, verhalen en inspirerende
gerechten. Mooi opgeschreven, mooi gefotografeerd,
mooi gekookt. Echt een fijn boek.'
- delicious.

Un Buku is een hommage aan de Surinaamse eetcultuur. Tien families
delen hun verhalen en familierecepten, die van generatie op generatie
zijn overgedragen. Opgetekend door Eveline Stoel, bereiding en food-
styling van Mirjam van der Rijst en Nawal Batoun, met fotografie
van Harold Pereira en vormgeving van Martien Holtzappel.
Njang Sweetie!

Over Boekoe Kita:

'Het ziet er prachtig uit,
met veel kleur, sfeer en
sappige eetplaten.'
- Volkskrant Magazine


KOSMOS

 OXFAM Novib

NUR 440
Kosmos Uitgevers,
Utrecht/Antwerpen



9 789021 559629

www.kosmosuitgevers.nl

