



Koks over hun
bijdrage aan de smaak
van Nederland

‘Cassave is elastisch en kan in elke vorm’

Smaakmaker / Mavis Hofwijk

Na de militaire coup in Suriname in 1980 kregen we schaarste. Heel veel spullen werden niet meer geïmporteerd en het werd een Suriname zonder aardappels, uien, wortelen, doperwtten — we hadden zelfs geen kappertjes en worcestershiresaus meer. Het was gelijk een ramp, want wat wij Surinamers koken, is echt Hollands hoor. En als je die ingrediënten niet hebt kun je geen pasteitjes meer maken en ook geen vulling voor de roti.

‘Het waren ooit de Hollanders die al deze ingrediënten naar Suriname brachten. Daar lieten ze aan de zwarte huismeid zien: zo moet je het doen. Nou, en dan ging die meid aan de slag, tot ze het precies zo had gemaakt als de mevrouw het wou hebben. En met wat ze geleerd had ging de meid naar haar eigen mensen en daarom is dat eten zo ingeworteld bij ons, we weten niet anders. Zo is het ons geleerd.’

‘Na de coup zijn we wel wakker geschud. We zijn gaan kijken wat we zelf in huis hadden, maar waar we nooit eerder iets mee hadden gedaan. Zo vervingen we worteltjes door heel klein gesneden pompoen. Dat was best lekker en sommige mensen zijn de groente blijven gebruiken. Maar ik ga het hier niet doen — ik pak toch automatisch de potten met wortel.’

‘De Hollanders raakten in Suriname ook gewend aan groenten als cassave en tajer en die kun je tegenwoordig in Nederland kopen. Als ik nu zie hoe die topkoks in Nederland zitten te klungelen met aardappels, denk ik: tjongejonge, jullie moesten eens weten wat je zou kunnen maken met cassave. Ik maak de knol schoon en kook hem. Daarna haal ik hem door een groentemolen en dan is het een dikke massa. Die gooi ik in een machine die hem losroert. Ik doe er stukjes roomboter door en mascarpone en aromat, tot het smeuïg is en een heel lekkere, hartige smaak heeft.’

‘Cassave heeft een elastische structuur, dus je kunt er elke vorm aan geven die je wilt — dat lukt je met aardappel echt niet. Smaak heeft deze knol op zich nauwelijks, die moet je er zelf aan geven. Er bestaan twee soorten: een bittere en een zoete. Die bittere moet je niet eten, anders ben je wijlen, door het blauwzuur. Jullie Hollanders hebben ons zoveel geleerd, ik zou mijn kennis wel willen doorgeven aan topkoks. Kijk, wij experimenteren niet, we koken wat we gewend zijn. Ik weet zeker dat als koks zien wat ze allemaal met onze spullen kunnen doen, dat ze die gaan analyseren in laboratoria en het dan weer in de keuken toepassen.’

‘Met ons Surinaams Buffet koken we voor feesten — mijn dochter Candice, de bedrijfslei-

‘Na de coup zijn we wel wakker geschud. We zijn gaan kijken wat we zelf in huis hadden, maar waar we nooit eerder iets mee hadden gedaan.’

Tekst Hilary Akers | foto Marie Cecile Thijs | styling Rosie Stapel