



# Pomkroket en pom frites op het menu

Het gerecht pom kent een lange traditie, met recepten die van generatie op generatie worden doorgegeven en aangepast. Op dit moment maakt broodje pom furore in de Nederlandse eetcultuur. Tijdens de opening van de tentoonstelling Pom op het menu afgelopen mei werd 's werelds eerste pomkroket en pom frites gepresenteerd. Foodstyliste Katja Gruijters en Mavis Hofwijk creëerden de twee gerechten speciaal voor deze expositie, komende maanden te zien in Imagine IC in Amsterdam Zuidoost. Op de tentoonstelling zijn prachtige foto's te bekijken van Pieter Ouddeken en een video-installatie van Coen Hemming, die de verhalen over pom verbeelden.

Tekst en Fotografie: John Bosscha

Pomtajer is een inheemse Zuid-Amerikaanse plant, familie van de aronskelk, ook bekend als 'olifantsoren'. Wereldwijd eten 400 miljoen mensen aronskelken. De plant is door Caribische indianen uit Brazilië naar Suriname gebracht. Maar alleen in de Surinaamse keuken wordt met de wortelstok, pomtajer, een ovenschotel bereid.

Karin Vaneker, gastconservator en culinair deskundige, deed uitgebreid onderzoek naar de geschiedenis van pom. Oorspronkelijk verbouwden de plantages vooral gewassen voor de export: suiker, koffie en cacao. De voedselproductie voor eigen consumptie werd verwaarloosd. Veel werd ingevoerd, zoals bruine bonen, zoutvles en zoute gedroogde vis. Ook aardappelen werden geïmporteerd. Hoewel de aardappel oorspronkelijk uit de Zuid-Amerikaanse Andes komt, gedijt zij slecht in Suriname.

De joden brachten naar Suriname het traditionele ovengerecht sjalet of cholent mee, dat zij vaak aten op de sabbat. De joden bereidden deze ovenschotel in Suriname met aardappelen en kip. In het begin van de



negentiende eeuw, ten tijde van Napoleon, waren door de handelsoorlogen tussen Engeland en Frankrijk en haar bondgenoten transporten tussen Suriname en Europa niet altijd mogelijk. Aannemelijk is dat omstreeks deze tijd de aardappel werd vervangen door de pomtajer. Net als de aardappel wordt pomtajer - maar ook andere knollen als cassave, yam en napi - met of zonder schil gekookt, voor stoofpotten gebruikt, gegrild en gefrituurd. De pomtajer heeft een nootachtige smaak en smaakt uitgesprokener dan de aardappel. Dat is waarschijnlijk ook de reden dat pomtajer voorgoed de aardappel uit de joodse ovenschotel verbannen heeft. Alleen de naam van de aardappel bleef: 'pom' komt waarschijnlijk van 'pomme de terre', Frans voor aardappel.