

Joods of Creools?

De geschiedenis van pom, een Surinaamse ovenschotel.

Als je de Surinamer naar zijn lievelingseten vraagt, antwoordt negen van de tien 'pom'. Alle Surinaamse bevolkingsgroepen bereiden en eten pomtajer, tajer- of pompastei - zoals pom ook wel wordt genoemd. Dit gerecht geldt binnen en buiten 's lands grenzen als hét ultieme nationale feestgerecht. Onder het motto "zonder pom geen verjaardag" ontbreekt pom dan ook op geen enkele Surinaamse verjaardag. Al wordt het gerecht tegenwoordig als Creools bestempeld, (Dorff 1992, 64, Roodenburg 2004, 156) in de volksmond wordt regelmatig beweerd dat pom van origine een Joods gerecht is. Op basis van het bestuderen van receptuur uit de Surinaamse, West-Afrikaanse, Zuid-Amerikaanse, Caribische, West-Europese en Joodse keuken, de herkomst en het gebruik van ingrediënten binnen de verschillende eetculturen en door literatuuronderzoek, probeer ik aan te tonen dat pom van origine misschien een Joodse ovenschotel is die bereid werd met aardappelen.

De Surinaamse keuken is een smeltkroes met een scala aan gerechten geworteld in de Afrikaanse, Europese, Midden-Amerikaanse en Aziatische keukens. Zoals overal ter wereld, worden ook in Suriname voor zon- en feestdagen gerechten bereid. Voor feestgerechten zoals pom worden speciale ingrediënten en bereidingstechnieken gebruikt, daarnaast maakt het eetmoment een feestgerecht speciaal.

De drie basisingrediënten van pom zijn: kip, pomtajer¹ en zuuroranges² of sinaasappel in combinatie met citroen. Pom wordt namelijk in een hoge ronde geëmailleerde schaal of ovenschaal bereid. Hierin komen twee met citrussap doordrenkte lagen geraspte tajer (taya) met een tussenlaag van gesmoorde kipdelen. De schotel wordt

¹ *Xanthosoma sagittifolium* (Kiple & Omlas 2000, 1900). Voor een afbeelding van pomtajer zie: Figure II.B.6.1. Kiple & Omlas (2000, 220).

² *Citrus aurantium* (Kiple & Omlas 2000, 1892)

gedrenkt in een jus of saus bereid met olie, margarine en/of boter, tomaat en/of tomatenpuree, ui, nootmuskaat, zout en peper.³ Daarna wordt het gerecht minimaal een uur in een hete oven gegaard.

Pom(tajer) in de literatuur

Volgens Jan van Donselaar⁴ is de naam van de Surinaamse pomtajer hoogstwaarschijnlijk ontleend aan het Tupi. In deze Braziliaanse Indianentaal heet de tajerplant 'tajaoba'. De oudste Nederlandse vermelding van het woord taja, zoals pomtajer ook wel wordt genoemd. Dit staat in de **Historia natvralis Brasiliae** (1648) en komt van Georg Marcgraf (1610-1644), een Duitser die in 1638 naar Brazilië vertrok en daar tijdens expedities naar het binnenland planten heeft ontleedt en geclassificeerd.

In het Nederlands wordt 'pom' voor het eerst omschreven in de **Encyclopedie van Nederlandsch West-Indië** (1914-1917). "De groote tajer, waarvan de stengel half boven de grond groeit, wordt geraspt en met het sap van zure oranjes behandeld, daarna met kip of visch tot een pastei gemaakt, welk gerecht bekend staat als "pom".⁵ Ongeveer een halve eeuw later verschijnt **Nuttige planten en sierplanten in Suriname** van F. W. Ostendorf (1962, 250), behalve een beschrijving van de cultuurvormen van het inheemse plantengeslacht **Xanthosoma** (S. tajer) wordt in deze publicatie ook pom beschreven als een gerecht dat uitsluitend wordt bereid met de wortelstok van de **Xanthosoma sagittifólium** Schott. "De stengel vormt boven de grond een van binnen gele knol, die fijngeraspt en met kip of ander vlees verwerkt wordt tot het bekende Surinaamse gerecht pom."⁶

De bereidingstechniek

³ In deze paragraaf, staan alleen ingrediënten vermeldt die in alle bestudeerde pom recepten overeenkomt.

⁴ Brief van Jan van Donselaar (5 November 2004), auteur van *Planten- en dierennamen uit Suriname* (Grote Van Dale, 13e uitgave, 1999).

⁵ Letterlijk door Jan van Donselaar opgetekend uit de *Encyclopedie NNM* (1917, 27)

⁶ Het ontbreken van ingrediënten 'zure oranjes' en 'visch' in deze korte omschrijving is opmerkelijk.

In tegenstelling tot de meeste Surinaamse gerechten wordt pom niet op het vuur maar in de oven bereidt. In Surinaamse kookboeken komen ovenschotels, zoals pom, amper voor (Dorff 1972; Starke & Samsin-Hewitt 1976; Andringa ea 1986; Dijkstra 2001). Behalve pom kent de Surinaamse keuken Popido⁷ (Sam-Sin-Hewitt 2005, 196) en pastei, ook dit laatste gerecht wordt voornamelijk voor feesten en partijen bereid.

Tegenwoordig is een oven in de meeste huishoudens heel gewoon maar tot ver in de 19^{de} eeuw kookten grote groepen Nederlanders nog op een open vuur (Jobse- van Putten 1995, 131, van Otterloo 1990, 119-125), daarnaast worden collectieve voorzieningen zoals gas, water, licht pas vanaf 1900 gemeengoed. Tot die tijd was het bezit van een oven voorbehouden aan professionele bakkers en de elite, die bovendien over keukenpersoneel beschikten (van Otterloo 1990, 121). In Suriname bereiden West Afrikanen en Inheemsen hun eten op een open vuur (Kiple & Omelas 2000, 1281). In het boek *The Negro Family in British Guiana* (1956)⁸ beschrijft de antropoloog Raymond T. Smith dat het in de jaren 50 van de vorige eeuw in Brits Guiana voor Inheemsen heel gewoon was om hun voedsel onder een speciaal afdak, buitenshuis te bereiden. Verder blijkt uit mondelinge overlevering⁹ dat de keuken in Suriname in het begin van de 20^{ste} eeuw nog vaak op het erf stond. Gekookt werd op houtvuren of een koolpot met houtskool indien men over een oven beschikte dan bevond ook deze zich buitenshuis. Dit maakt het aannemelijk te veronderstellen dat pom in de keuken van de Surinaamse elite ontstond.

Receptuur

Receptuur voor pom staat beschreven in alle hedendaagse Nederlandstalige Surinaamse kookboeken. Behalve de basisingrediënten, verschillen de extra toegevoegde bestanddelen en vaak ook de bereidingswijze in alle geraadpleegde kookboeken, zo ook in overgeleverde recepten¹⁰ (Starke & Samsin-Hewitt 1976, 159; Dorff 1992,

⁷ Sam-Sin-Hewitt omschrijft dit gerecht expliciet als "een oud joods gerecht".

⁸ Interneteditie: <http://home.uchicago.edu/~rts1/first.htm> Section II, Chapter II, The Household (Geraadpleegd 27 juni 2006).

⁹ Zie appendix I, introductie bij het recept voor Joodse pom.

¹⁰ Zie appendix I.

64-65; Andringa en anderen 1986, 43; Dijkstra 2001, 101; Sam-Sin-Hewitt 2005, 191). Elke Surinaamse bevolkingsgroep en zowel vrouwen als mannen bereiden eigen pom-variaties. Dat laatste is opmerkelijk want in de meeste samenlevingen, dus ook de Creoolse, worden maaltijden traditioneel door vrouwen bereid. In het algemeen gebruiken Creolen boter en zoutvlees bij de bereiding van pom. Hindbestanen eten vanuit hun geloofsovertuiging geen rundvlees (zoutvlees) maar voegen wel piccalilly toe - een kenmerk van Hindbestaanse pom. Javanen voegen daarentegen ketjap toe maar ook bouillonblokjes, tomatenketchup, knoflook, mosterd, verse peper, selderij, peterselie, (bruine) suiker of ajinomoto (monosodium glutamaat (MSG) ook bekend als Vetsin) zijn geen uitzondering.¹¹ Omdat elke bevolkingsgroep en individu pom op de eigen manier bereidt, is geen enkele pom qua smaak en uiterlijk gelijk.¹²

Ingrediënt kip

Volgens *The Cambridge World History of Food* (2000) is de kip (*Gallus gallus*) origineel afkomstig uit Azië en als gedomesticeerd gevogelte (*Gallus domesticus*) door de Spaanse ontdekkingsreizigers in het Caribische gebied geïntroduceerd. Daarnaast werd de kip in Zuid-Amerika pas in de 20^{ste} eeuw geïndustrialiseerd (Kiple & Ornelas 2000, 1249, 1251, 1772). Zo ook in Nederland, waar de diepvrieskip midden jaren 60 inburgerde en het eten van kip vanaf de jaren 70 populariseerde (de Groot & Kunz 1984, 106; Jobse-van Putten 1995, 400). Zeker tot het begin van de 20^{ste} eeuw was kip¹³ in Nederland duur (Burema 1953, 316- 318). Zo ook in Suriname, waar kip samen met rundvlees voor de gewone man lange tijd als traktatie gold.

Aan het eind van de 18^{de} eeuw beschrijft John Gabriël Stedman (1744-1797) in *Reize naar Surinamen, en de binnenste gedeelten van Guiana* (deel 2, 1799-1800)¹⁴ een ontbijt van plantage-eigenaren en hun opzichters. "Indien de Planter, op deezen dag, zyne Plantagie niet verlaat, ontbyt hy ten tien uren; en om deeze maaltyd te nemen, zit hy aan eene tafel, in eene groote zaal geplaatst, en waar op hammen, gerookte tongen,

¹¹ Sam-Sin-Hewitt (2005, 195) geeft een vegetarisch recept voor pom waarbij kip vervangen is door sojabrokken

¹² Zie bijgevoegde receptuur en achtergrondinformatie.

¹³ Nog in de 18de eeuw was wild en gevogelte voor de massa van geen betekenis. In de 19de eeuw aten welvarende Nederlanders één of twee keer per week een stukje vlees.

¹⁴ <http://www.gutenberg.org/etext/8097> (geraadpleegd 29 juni 2006)

gevogelte, of gekookte duiven..." Informatie over het gevogelte en hun bereidingswijze ontbreekt, waardoor onduidelijk is welk pluimvee de Surinaamse elite destijds at. Wel blijkt uit deze passage dat het de plantage-eigenaren, in tegenstelling tot de slaven (Emmer 1998, 179, 180), niet aan vlees ontbrak. Gaspard van Breugel, die in de 19^{de} eeuw Paramaribo bezoekt, noteert tijdens zijn verblijf dat kalfs- en rundvlees 'zeer zelden' zijn maar varkensvlees, gevogelte en hert zoo goed als van Europese kwaliteit (van Breugel 1842, 37).

Ook al eten Joden gevogelte zoals gans, patrijs en duif, kip is het meest favoriet. De eerste vier Joodse kiprecepten staan in *Al-Andalus*, een dertiende eeuwse Islamitisch kookboek (Gitlitz & Davidson 1999, 121). In *Historical Essay on the Colony of Surinam 1778*, een uitgave gepubliceerd door de Joodse Regenten van Suriname, wordt beschreven hoe Monsieur Sal. De la Parra, een gelovige Portugese Jood, dankzij de interventie van 'zijn' slaaf Fosso, rond 1762, aan het benodigde gevogelte komt om zijn zaterdagse maaltijd te kunnen bereiden¹⁵ (Marcus & Chyet 1972, 86, 87). In de loop van de eeuwen ontstonden in de Joodse keuken talloze kipgerechten. Vergeleken met de meer dan dertig traditionele kiprecepten die het standaardwerk over de Joodse keuken *The Book of Jewish Food* (Roden 1997) bevat, staan in hedendaagse Surinaamse kookboeken zoals *Groot Surinaams Kookboek* opvallend weinig kiprecepten. Daarnaast zijn de meeste kiprecepten in Nederlandstalige Surinaamse kookboeken niet van Creoolse, maar van Chinese en Hindoeïstische signatuur.

Het slavendieet

Op de plantages stierven veel slaven door ondervoeding. Hun voeding was eenzijdig (lees: slecht) en bijna volledig plantaardig: slaven aten bijzonder weinig dierlijke eiwitten in de vorm van vlees en/of eieren. Nog tot midden 19^{de} eeuw kregen ze, alleen als ze geluk hadden, van hun werkgevers vlees of vis. Volgens Emmer (1998, 179,180) bestond het voedsel- en drankrantsoen voor slaven uit twee trossen bananen, twee pond

¹⁵ "One Thursday afternoon, he (Fosso) had it announced everywhere that there should be brought to the whites fowl and everything that was necessary for them to be able to prepare their food on the following day for Saturday."

gedroogde vis en een dagelijks 'sopie' drank, dat werd aangevuld met groenten uit eigen tuin, een klein beetje gevogelte, fruit uit het wild en vis die in de vrije tijd gevangen werd. Emmer schrijft ook dat de regering in 1851 op advies van professor G. J. Mulder uit Utrecht¹⁶ de slaveneigenaren adviseerde het traditionele slavendieet aan te vullen met rijst, maïs, tarwebloem, gerst en gezouten of vers rund- en varkensvlees.¹⁷ Op de meeste plantages hadden de West-Afrikaanse slaven 'kostgrondjes', lapjes grond, waarop ze cassave, bakbananen, maïs, napi's, yams, tajer en zoete aardappelen¹⁸ verbouwden. Hiermee voorzagen ze deels in de eigen voedselbehoefte. In geval van een mislukte oogst vulden plantage-eigenaren het slavendieet aan met rijst, gort en aardappelen (van Breugel 1842, 74). De voeding van de plantageslaven wordt door F.A. Kuhn in ***Beschouwing van den Toestand der Surinaamsche Plantagie*** (Amsterdam, 1828) als volgt beschreven "Het voedsel, door deszelfs invloed op het ligchaam en de gezondheid zoo belangrijk, bestaat voor de Negers in taaie en zwaar te verteren meelachtige vruchten of wortels, als daar zijn: 1- de bananen, 2- tayers, 3-jams, 4- naps, 5- cassave, 6- batates en rijst, voorts in verschen, gerookten en gezouten visch, veel zout en piment; hun gewone drank is water." Voedsel bereiden de slaven zoals ze vanuit Afrika gewend waren, daarnaast namen ze voedingsmiddelen zoals cassave, maïs en (bak)bananen¹⁹ over van Inheemsen.

De Joodse gemeenschap

Maar om te begrijpen hoe en wanneer het feestgerecht pom vanuit een Joods aardappelgerecht is ontstaan moeten we terug naar de geschiedenis van de Joden in Suriname, de oudste nog bestaande gemeenschap van het Amerikaanse vasteland. Joden behoorden tot de eerste kolonisten en leverden eeuwenlang een belangrijke bijdrage aan de economische bloei van het land (Buddingh^o 1999, 53). De eerste Portugese Joden (sefaradim) arriveerden in Suriname rond 1666, samenvallend met het vertrek van de Nederlanders uit Brazilië. Vanaf dit jaar

¹⁶ De Utrechtse hoogleraar professor G.J. Mulder (1802-1880) auteur van *De voeding van Nederland*, in verband met de volksgeest (1847)

¹⁷ Volgens Gaspard van Breugel was rundvlees in Paramaribo zeer zeldzaam (1842, 37). Het advies van professor Mulder (1851) om het slavendieet aan te vullen met vers rundvlees is derhalve opmerkelijk.

¹⁸ *Manihot esculenta*, *Musa paradisiaca*., *Zea mays*, *Dioscorea trifida*, *Dioscorea*., *Xanthosoma sagittifolium* en *Ipomoea batatas* bron: *Index of Latin Names*, Kiple & Ornelas 2000, 1890-1900.

¹⁹ Kiple & Ornelas, 2000, 1281.

was Suriname, volgens J.I. Israel (Blom^o 1995: 106), het belangrijkste centrum van sefardische nederzettingen in Guyana.

Deze groep van invloedrijke en welvarende Sefardische Joden hield zich aan de regels van het geloof en at, conform de spijswetten, kosjer (Marcus & Chyet 1972, 87, 154). In 1730 was ruim een kwart van de ongeveer 400 suikerplantages in Joodse handen. Tegenwoordig telt deze gemeenschap nog amper 200 leden (Bremmer 2004, 21), maar in de 18^{de} en 19^{de} eeuw was die, net zo als de groep van 'christen'-planters, vele malen groter. Daarnaast leefden in die periode ongeveer 50.000 West-Afrikaanse slaven in het land waarvan het grootste gedeelte op de arbeidsintensieve suikerplantages. Een klein deel werd in huishoudens van hun meesters te werk gesteld. De plantages leverden vooral gewassen voor de export. Behalve op de kostgronden werd de voedselproductie voor de eigen consumptie vanaf het begin verwaarloosd. Voedingsmiddelen als bruine bonen, zout vlees, zoute gedroogde vis, zo ook aardappelen, werden in de kolonie ingevoerd (Bakker 1993, 33; van Breugel 1842, 74).

Vanaf eind 17^{de} eeuw trokken de eerste Hoogduitse Joden (Asjkenazim) vanuit Amsterdam naar Suriname. Vanaf 1726 gevolgd door steeds grotere groepen Asjkenazim uit Midden- en Oost-Europa, die over het algemeen minder welvend waren. Zij waren gewend, zowel in hun landen van herkomst als in Nederland, om dagelijks aardappelen te eten.²⁰

Ingrediënt aardappel

De aardappel (*Solanum Tuberosum*) komt oorspronkelijk uit het Zuid-Amerikaanse Andes-gebergte en gedijt slecht in (sub)tropische klimaten zo ook Suriname (Salaman 2000, van der Zaag, 1999). In West Europa verliep de introductie van de aardappel vanaf de ontdekking in het Andes-gebergte omstreeks 1537 niet zonder

²⁰ Email correspondentie (dd 31. 08.2004) met Ariane Zwijs auteur van Kroniek van het Jiddisj (2003) over 18de eeuwse Jiddisje kronieken. Kroniek Braadbard (winter 1745) "Alles was goedkoop , de matses kostten twee stuivers [...] de aardappelen waren erg duur." Jiddisje kroniek, van Prints ף(1787) "Toen het Pruisisch volk in Amsterdam verscheen, bracht iedereen veel rapen, aardappelen en kool mee."°

kleerscheuren. De elite haalde snel haar neus op voor de aardappel en bij het volk bestond decennialang wantrouwen tegen deze onbekende 'duivelse' knol. In ons land wordt de aardappel rond 1600 officieel door de botanicus Clusius geïntroduceerd. De introductie ervan verliep echter moeizaam, de aardappel werd gezien als varkens- en volksvoer. In Amsterdam wordt de aardappel officieel pas sinds januari 1712²¹ verkocht (Kistenmaker & van Lakerveld 1983, 16; van der Zaag 199, 33) en vanuit de provincie ingevoerd²² en is omstreeks die tijd - vooral in de provincie - al redelijk ingeburgerd (van der Zaag 1999, 33).

Bij de Joden verliep de introductie van de aardappel anders.²³ In Europa en daarbuiten ondervonden Joden, vooral vanwege hun geloofsovertuiging, geen hinder van de aardappelafkeer die aanvankelijk bij veel niet-Joodse bevolkingsgroepen heerste. De Joodse spijswetten kennen geen verboden voor het eten van plantaardig voedsel. Hierdoor eten ze traditioneel een aantal andere voedingsmiddelen dan niet-Joden. In het algemeen wordt aangenomen dat Joden eerder dan niet-Joodse bevolkingsgroepen nieuwe en/of onbekende soorten groenten en fruit eten (Marcus & Chyet 1972, 154). Zelfs het etiket 'varkensvoer' weerhield ze er niet van om de aardappel dagelijks te eten. Bij Asjkenazim werd de aardappel al vrij snel volkskost (het stond vaak dagelijks twee tot drie keer op het menu, zo ook ten tijde van de massale migratie vanuit Amsterdam naar Suriname (Vaneker 2004; Kistenmaker & van Lakerveld 1983, 16)).

Joodse aardappelgerechten

In de 18^{de} en 19^{de} eeuw werd de aardappel voor dagelijkse consumptie meestal in de schil gekookt. Daarnaast ontstonden vooral in de Asjkenazische keuken een aantal typische gerechten waarin rauwe (maar ook gekookte), geraspte aardappel wordt verwerkt. De bekendste met rauwe geraspte aardappel zijn latkes

²¹30 januari 1712 verplicht het Amsterdamse stadsbestuur aardappelverkopers hun 'aardvrugten' op de officiële marktplaats te lossen.

²² In maart 1711 gaat Gijsbert Arissen met 80 guldens aardappelen vanuit Gelderland naar Amsterdam.

²³ Afhankelijk van de bekendheid van de aardappel in het land en/of streek van herkomst.

(aardappelpannenkoekjes)²⁴, aardappelkugel²⁵ (een ovenschotel van geraspte aardappel en eieren) en potatonik (Nathan 1995, 245, 246), een soort aardappelbrood (Nathan 1995; Roden 1996; Davis 2002). Daarnaast kent de Asjkenazische keuken sjalet, oftewel cholent, een ovenschotel waarin traditioneel vlees wordt verwerkt. Sjalet wordt op vrijdagmiddag, voorafgaand aan de wekelijkse rustdag sabbat, bereid.²⁶ Door gebruik te maken van een aantal basisingrediënten, en net zoals pom, bereiden Asjkenazische huisvrouwen sjalet allemaal op hun eigen manier, al naar gelang het land van herkomst, eigen kooktraditie en beschikbaarheid (en/of bereikbaarheid) van vlees, gevogelte, groenten, granen en/of peulvruchten. In de Asjkenazische keuken bestaan sinds jaar en dag allerlei variaties op sjalet (Cooper 1993, 101-107, 183-188), zo ook een versie met rauwe geraspte aardappel (Krekulová & Doležalová 1997, 52).

Veel Asjkenazische huishoudens beschikten niet over een oven, daarnaast is het gebruik van een gemeenschappelijke oven een oude traditie die in Joodse kringen al sinds de middeleeuwen bestaat (Cooper 1993, 107; Krekulová & Doležalová 1997, 51). Omdat de religieuze wetten Joden verbieden op de wekelijkse rustdag sabbat te werken, brachten huisvrouwen hun sjalet op vrijdag naar de gemeenschappelijke oven of plaatselijke bakker, daar werd de schotel vervolgens een nacht in de oven gegaard en op zaterdagmiddag opgehaald door een kind of niet-Joodse bediende.

Nu staan in de meeste Joodse kookboeken meer recepten voor sjalet met rundvlees dan met kip, maar staan de spijswetten alleen de consumptie van ritueel geslacht (rund)vlees toe. Daarnaast worden in de kosjere keuken niet alle delen van het rund gebruikt. Kosjer rundvlees is niet alleen duur maar ook niet altijd en overal verkrijgbaar. In Paramaribo was kalfs- en rundvlees nog omstreeks het midden van de 19^{de} eeuw zeer zelden (van Breugel 1842, 37). Praktiserende Surinaamse Joden mochten alleen ritueel geslacht rundvlees eten. Daarnaast zijn de religieuze voorschriften voor het slachten van gevogelte minder gecompliceerd, waardoor rundvlees in de Joodse keuken vaak door kip wordt vervangen. Net zoals de grote groepen Russische en Poolse

²⁴ Net zoals in de Joodse is het bereiden van aardappelpannenkoekjes een traditie in de Duitse, Oost Europese en Russische volkskeuken.

²⁵ In 1825 noemt de Duitse dichter Heinrich Heine (1797-1856) kugel een heilig nationaal gerecht, over sjalet schreef Heine een gedicht.

²⁶ Sjalet, maar ook de Sefardische sabbatschotel 'hamin', staan bekend als 'fleischig', maaltijden waarbij vlees en/of gevogelte wordt gegeten.

Joden die omstreeks 1890 in de Verenigde Staten arriveerden, bereiden de Asjkenazim die naar Suriname migreerden, uit armoede of bij gebrek aan rundvlees, de traditionele zaterdagse ovenschotel sjalet, met goedkopere (lees: bereikbaarder) en/of voorhanden zijnde lokale ingrediënten (Algren²⁷ 1992, 71).

In de historische roman *Ter dood veroordeeld* (1999), schrijft John de Bye dat pomtajer in plaats van de aardappel in pom omstreeks 1800 haar intrede doet in de Surinaams Joodse keuken. De Bye baseert zich hierbij op orale overlevering.²⁸ De aardappel werd in Suriname geïmporteerd. Begin 19^{de} eeuw waren de gangbare transporten tussen Europa en Suriname vanwege economische oorlogen onmogelijk. Vanwege deze Coalitieoorlogen hadden de Engelsen de Atlantische kust afgegrensd. Het is zeer aannemelijk dat pomtajer omstreeks deze tijd en mede door deze Britse handelsboycot de aardappel in een Joodse ovenschotel verving.

Ingrediënten en bereidingstechnieken zijn bepalend voor het slagen en de smaak van elk gerecht. Pomtajer heeft een nootachtig aroma en smaakt uitgesprokener dan aardappel en de meeste tropische wortels en knollen. Wellicht was de smaak van pomtajer doorslaggevend om de aardappel, na de opheffing van de handelsboycot, voorgoed uit de sjalet te verbannen. Want nog steeds luidt het standaardadvies in zowel botanische als ook culinaire literatuur: wanneer geen (pom)tajer voorhanden is, vervang deze door de aardappel. Net zoals de aardappel wordt pomtajer -maar ook andere knollen (cassave, yam en taro) met of zonder schil gekookt, voor stoofpotten gebruikt, tot puree verwerkt, gegrild en gefrituurd. Ook gaat de hele knol vaak op de barbecue. Net zoals de aardappel is pomtajer uitstekend geschikt voor lang en langzaam garen. De bereidingstechniek van pom, met name het raspen van rauwe pomtajer en het garen in de oven, lijkt rechtstreeks af te stammen van het Joodse gebruik om de aardappel rauw te raspen en in gerechten te verwerken.²⁹ Daarnaast kent de

²⁷ Eind jaren dertig van de vorige eeuw heeft de schrijver Nelson Algren in opdracht van het Illinois Writers Project informatie over eetgewoonten van migranten verzameld voor het nationale project "America Eats".

²⁸ Email correspondentie met DeBye, 2004. Daarnaast zijn zowel mevrouw J. Emanuels en Natascha Adama zeer stellig over de Joodse origine van pom (Appendix I).

²⁹ Conclusie op basis van bestudering internationale receptuur voor taro en correspondentie met taro deskundige Dr. Peter Matthews, Osaka, Japan (2004 & 2006).

Puertoricaanse keuken³⁰ **alcapurrias** (pannenkoekjes), ook in dit traditionele gerecht wordt rauwe geraspte pomtajer verwerkt.³¹

Op de website van het **Nationaal Archief Suriname**³² levert de zoekopdracht "tayer" maar liefst 87 resultaten op. Zo vermeldt de inventarislijst³³ (1748) van de suikerplantage 'Abroea' eigendom van Abraham da Fonseca Meza "Brua: 248 akkers, 58 kettingen, 48 slaven, koffie, cacao, tayer, kostgronden." Wie de 'tayer' op de plantages verbouwden, welke tajersoorten³⁴ werden gecultiveerd en door wie die werd gegeten is aan de hand van de inventarislijsten van deze plantage in de Joodse Savanna niet vast te stellen (wel is het aannemelijk dat Joodse planters onbekende groenten, zo ook pomtajer, veel eerder dan Nederlanders gebruikten).

Etymologie

In de geschiedenis wordt allerlei fruit, maar ook nieuwe gewassen zoals aardappel en tomaat, **pomum** genoemd. De benaming **pomme de terre** voor aardappel werd vanaf eind 17^{de} eeuw populair (Salaman 2000: 134). Landen of gebieden onder de Britse invloedsefeer noemen de aardappel vaak **patate**. In Nederland en Suriname werd de zoete aardappel bovendien al **pattattes** genoemd (van Breugel 1842, 74). Volgens de **Historical Essay on the Colony of Surinam 1778** werd in Suriname vooral Nederlands gesproken, spraken Sefardische Joden Portugees en Spaans. Daarnaast waren veel inwoners van Suriname bekend met de Franse taal (Marcus & Chyet 1972, 165). In Paramaribo was het omstreeks 1842 bovendien de gewoonte om na een uur of elf à twaalf "een **breakfast** of **dèjeuné à la fourchette**" te nuttigen (van Breugel 1842, 29). In

³⁰ Ook Puerto Rico kent van oudsher een Joodse gemeenschap. Sterker, met ongeveer 3000 leden wordt de Joodse gemeenschap van Puerto Rico tegenwoordig als grootste van het Caribische gebied aangemerkt. Qua bereidingstechniek zijn Alcapurrias overigens te vergelijken met latkes (aardappelpannenkoeken).

³¹ Wetenschappelijk onderzoek door /en correspondentie met Dr. Peter Matthews (2004, 2006), diverse kookboeken en culinaire naslagwerken.

³² <http://landsarchief.sr/zoek/query.nl.pl?query=tayer> (geraadpleegd 28 juni 2006) op meerdere vroeg achttiende eeuwse inventarislijsten staat "tayer" vermeldt.

³³ ARA NOT inv. No. 185 f. 215 <http://landsarchief.sr/geschiedenis/plantages/surinamerivier/abroea/index.nl.html> (geraadpleegd 6 juli 2006).

³⁴ Aziatische Colocasia of inheemse Xanthosoma

de culinaire geschiedenis zijn 'deftige' (lees: Franse) leenwoorden voor maaltijden en (feestelijke) gerechten heel gewoon, zo ook in Suriname. Wellicht is pom een verbastering van het Franse *pomme* en hebben de Creolen na verkregen vrijheid niet alleen de ovenschotel maar ook de benaming ervoor van hun voormalige meesters overgenomen.

Ingrediënt zuurranje

Ook de zuurranje, sinaasappel en citroen, komen oorspronkelijk niet uit Zuid-Amerika. Citrusvruchten werden door Columbus in het Caribische gebied geïntroduceerd (Kiple & Ornelas 2000). Al in de 12^{de} eeuw waren Joden in het Middellandse zeegebied actief in de citrusvruchtenteelt en handel (Cooper 1993). Traditioneel kent de Joodse keuken, zo ook de Nederlandse Joodse keuken een groot aantal recepten met citroensap (Montefiore³⁵ 1846; Krekulová & Doležalová 1997, 73; Ferro 2002, 35-42).³⁶

Behalve de typische manier waarop de aardappel en kip in Joodse gerechten worden verwerkt, lijkt ook het gebruik van citrussap in kipgerechten eerder van Joodse dan van Creoolse origine. In de Creoolse keuken wordt citroen(sap) vooral gebruikt bij de bereiding van gerechten met uitheemse ingrediënten, zoals bijvoorbeeld *stofoe sopropo* en *stofoe okro*³⁷ (Dorf 1972, 36, 42). In Amsterdam bijvoorbeeld waren, zeker tot het begin van de twintigste eeuw, Joden verantwoordelijk voor de straatverkoop (door middel van handkarren) van dure sinaasappels en citroenen (Huberts 1940, 49).³⁸

³⁵ Lady Montefiore werd geboren als Judith Barent Cohen (1784-1862) en is de dochter van Levi Barent Cohen (1740-1808), van wie men zei dat hij de rijkste jood van geheel Engeland was, Levi Barent Cohen kwam vanuit Amersfoort of Amsterdam naar Londen maar werd in Amersfoort geboren, zo ook Lydia de moeder van Judith.

³⁶ Zowel in Montefiore alsook Ferro is citroen een veelvoorkomend ingrediënt in vlees, vis en kipgerechten. Krekulová & Doležalová bevat populaire en traditionele recepten onder andere een recept voor kip met honing en sinaasappel, een gerecht voor de Hoge Feestdagen.

³⁷ Bitterkornkommer of - meloen (*Momordica charantia*) en Okra (*Abelmoschus esculentus*) bron: Index of Latin Names, Kiple & Ornelas 2000, 1890-1900.

³⁸ De Amsterdamse bevolking bestond op 31 Dec. 1928 voor 10,1% uit Joden, het aantal Joodse venters was 31,6%

In de Joodse keuken wordt citroensap gebruikt om de kip te 'wassen' en zo de typische, navrante geur van verse (ritueel geslachte) neutraliseren.³⁹ Nog steeds is citrussap in de Joodse keuken in recepten voor vlees- en kip een veelvoorkomend ingrediënt. Daarnaast bevat rauwe pomtajer calcium-oxalaat; kleine kristallen die een irriterend effect in de mond en keel kunnen veroorzaken, deze 'bijwerking' verdwijnt door pomtajer te koken, roosteren of te bakken, maar ook citrussap maakt pomtajer verteerbaar.

Het is daarom niet onwaarschijnlijk dat de eerste pomschotel ongeveer 200 jaar geleden 'per ongeluk' is ontstaan en zijn slagen voor een deel dankt aan de Joodse traditie om citrussap bij de bereiding van kip te gebruiken.

CONCLUSIE

Het gebruik van een oven, de gewoonte om aardappelen te raspen en de traditionele ingrediënten kip en citrussap, wijzen er op dat Suriname's bekendste en meest geliefde gerecht in de keuken van de Joods Surinaamse gemeenschap is ontstaan.

Ondanks alle culinaire hoogstandjes op ons bord wordt pom in de Surinaamse gemeenschap nog steeds graag gegeten en met veel liefde en zorg bereidt. Sterker, dankzij de migratie van een groot deel van de Surinaamse bevolking naar Nederland, wordt pom ondertussen ook in Nederlandse keukens bereidt. Daarnaast is 'broodje pom' bij steeds meer Nederlanders populair.⁴⁰ Gezien de groeiende belangstelling voor de geschiedenis van ingrediënten en eetculturen, in het bijzonder voor pomtajer als cultuurgewas, is het feestgerecht pom wellicht voer voor toekomstig onderzoek.

³⁹ Zowel mevrouw J. Emanuels alsook Natascha Adama vertelden dat ze de kip wassen met citroen. Mevrouw Emanuels doet dit voor de geur en het neutraliseren van de kip. Natascha Adama vertelde dat ze dit doet voor de reinheid -Zie recepten Appendix 1.

⁴⁰ Behalve in Surinaamse broodjeszaken in de Randstad, verkopen ook Nederlandse en Turkse broodjeszaken steeds vaker 'broodjes pom', ook wordt het tegenwoordig in verschillende delen van Nederland via de pizza-lijn thuisbezorgd.

Apendix 1.

RECEPTUUR

Groot Surinaams Kookboek, A.A. Starke en M. Samsin-Hewitt (1976: 159-160).

Pom (6-8 personen)

1 panklare kip, 4 grote tajers, 3 grote tomaten of 4 eetlepels tomatenpuree, 1 pakje margarine,(1 lepel suiker), 2 stuks uien, (250 gr zoutvlees), 2 kippenblokjes, peper, zout, nootmuskaat, sap van 2 sinaasappelen of 2 zuuroranjies.

De kip in stukken snijden, wassen en afdrogen. De stukken kip met een mengsel van peper, zout en nootmuskaat inwrijven. Het zoutvlees in stukjes snijden en het zout laten uittrekken. De margarine heet maken en hierin de kip bruin bakken. (Het zoutvlees meebakken). Het vlees uit het vet halen. De gesnipperde ui en stukjes tomaat bakken. Het vlees er weer bij doen, 2 glazen water hieraan toevoegen met de blokjes. Alles zachtjes stoven met een verse geurige peper. De tajers dik schillen, wassen, raspen of malen. Het sap erdoor roeren om verkleuring te voorkomen. Het vlees op smaak afmaken en uit de jus halen. Een deel van de jus vermengen met de tajer, iets suiker hieraan toevoegen en deze op smaak afmaken met zout en zwarte peper. In een beboterde vuurvaste schaal of een gaaf geëmailleerd blik de helft van de tajermassa doen. Hierop de stukken kip (en zoutvlees) rangschikken. Met de overige tajermassa bedekken. De pom nu overgieten met jus en in een hete oven gaar en bruin bakken. De pom is gaar wanneer een mes er in gestoken een bruin papje vertoont. (P/m. 1,5 uur). Als men na het raspen merkt, dat de tajers "jeuken" kan dit soms verholpen worden, als het niet heel erg is, door een scheutje rum of lemmetjesap te gieten in de tajer of een fles sodawater, of een rauwe groene banaan in stukjes snijden en hier en daar in de pom stoppen en meebakken.

Joodse pom

Mevrouw Juliette Emanuels, Paramaribo 1927 (Interviews Amstelveen, 2004/2006)

"Ik ben opgegroeid in Paramaribo en rond mijn zesendertigste naar Nederland gekomen. De Joods Surinaamse keuken heeft het gebruik van allerlei ingrediënten van de slaven overgenomen zoals bakbananen, napi, yam, klaroen, zoete aardappelen, cassave en pomtajer, deze ingrediënten zijn als het ware in de kosjere keuken geïntegreerd. Nog steeds bereiden Surinaamse Joden hun eten op hun eigen manier. Zo eet je bijvoorbeeld nooit bij anderen, heb je een Hindoestaans dienstmeisje of Chinese buurman dan vraag je die of ze hun gerechten bij jouw thuis komen bereiden. Joden maken pom van origine met aardappelen maar dan smaakt pom anders. Men zegt dat de slaven pom hebben meegenomen, maar dat is niet waar, die tajer was al in Suriname. Mijn schoonzoon (opm. de regisseur Willy Lindwer) heeft twintig jaar geleden een film voor de wereldomroep gemaakt, waarbij hij in Afrika op zoek ging naar tajerknollen. De naam was daar destijds onbekend, ze kenden wel yams maar geen tajers." Volgens mevrouw Emanuels lijkt pom ook op aardappelkugel, het aanbakken van de geraspte tajers in de saus is, zo vertelt ze, is de ouderwetse Joods Surinaamse manier. "Hierdoor weet je zeker dat pom gaar wordt anders moet pom minstens anderhalf uur in de oven. Citroen neutraliseert de smaak en neemt ook de typische geur van kip weg. Pom maak je in een hoge metalenschaal, ovenschalen van aardewerk zijn niet hoog genoeg." Voor sabbat gaar je pom een nacht in de oven of je bakt de schotel van te voren en houdt die warm op de warmhoudplaat. In Suriname serveerden Joden pom vooral op feest- en verjaardagen. "Vooral op Rosh ha Shana (Joods nieuwjaar) was het eten van pom een traditie maar ook pastei, want dan wist je zeker dat je voor elke smaak iets had bereid. We hadden geen gasfornuis, de keuken was in de tuin, ik herinner me de bakstenen houtoven in de tuin, die werd met hout opgestookt, daarna werd het meeste houtskool verwijderd en werd de schotel in de warme oven geschoven, daar bleef hij warm tot de volgende dag."

Ingrediënten

1 kip in stukken

Verse tajer, geschild en geraspt

1 uitje

1 à 2 tomaten

1 bosje selderij

sap van zuuroranjies

citroensap

beetje zout

peper

nootmuskaat

azijn

olie

hoge metalen ovenschaal

1. Was de kipstukken met citroensap, bak ze aan in olie (in geval vette kip weinig olie gebruiken) en haal de stukken uit de pan.

2. Voeg de fijngesneden ui toe en fruit die samen met de tomaat, doe een bosje fijngesneden selderij bij de saus.

3. Vermeng de geraspte tajer met het sap van zuuroranjies, een beetje zout en azijn in een aparte schaal. Roer de saus van ui, tomaat en selderij door de tajermassa. Op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat. Bak de tajermassa aan in een pan op het vuur.

4. Vet het bakblik in met olie, doe een laag tajer in de schaal, leg de kip erop en dek het geheel af met tajer.

5. Bak de pom een uur in de oven.

Pom op Joodse wijze

Natasha Adama, Nederland 1964

"In Paramaribo bereidde mijn grootmoeder (1911) in haar gescheiden keuken voor mijn Sefardisch Joodse grootvader (1890) pom op Joodse wijze. Dit is een kosjere versie zoals wij die thuis nog maken, mijn grootmoeder deed er voor mijn grootvader stukken kippenlever bij."

1. Bak de kip (soepkip) in olie, waarin je eerst tomaten (2 à 3), uitjes (2) en peterselie hebt gebakken.
2. Laat de kip eerst bruinen en doe dan zoutvlees en water in de pan. Laat stoven voor ongeveer 40-60 min.
3. Ondertussen, maak de tayer aan met zout, peper en jus d'orange totdat de tayer een beetje losjes is van textuur.
5. Na een uur, vermeng de tayer met wat jus van de kip totdat het wat lossier is dan met de jus.
6. Proef en maak op smaak af.
7. Schep de tayer in een blik, doe de kip erboven op en dan weer wat jus.
8. Terwijl de pom bakt deze steeds met jus bestrijken zodat het niet droog wordt.

Creoolse pom

Natasha Gerold (Amsterdam, 1968)

"De meeste Surinamers eten pom als verjaardagsgerecht, met feestdagen en voor oud jaar. Pom hoor je te eten als je ziel erom vraagt. Het is belangrijk verse ingrediënten te gebruiken. Het geheim zit hem in royaal zijn met de ingrediënten daar ben ik vooral niet zuinig mee, als er maggiblad is dan doe ik dat erdoor. Het liefst gebruik ik ingrediënten die rechtstreeks uit Suriname komen. De verse tajers die je hier koopt zijn bijvoorbeeld van mindere kwalitatief, bovendien loop je hier eerder het risico dat je een krastajer koopt, een jeukende tajer. Om dat tegen te gaan stop je een verroeste spijker in de pom, dat heft dat jeuken op. Daar komt het Surinaamse gezegde "je bent net een jeukende pom" vandaan, dat zeggen we over brutale mensen, snel aangebrande types en kinderen die brutaal zijn. Pom is niet alleen een duur gerecht maar ook bewerkelijk. Met het maken begin ik al 's ochtends. Ik ben in Nederland geboren maar mijn hele familie komt uit Suriname, daar heeft mijn moeder de bereiding van pom van haar moeder (1908) geleerd en ik weer van haar. Maar elke Surinamer maakt zijn eigen pom. Voor mijn broertje maak ik pom met kipfilet. Ik bak de pom net zolang tot de kleur me bevalt en prik er zo nu en dan met een satéprikker in om te zien of de pom gaar is. Zelfs in het vliegtuig nemen Surinamers een broodje pom mee en ook bij een dagje uit hoort een Surinaams broodje met pom of bakkeljauw. Een Surinaamse feestmaaltijd bestaat uit: pom, pastei, geroosterde kip, rijst, kousenband of snijbonen en zuurgoed."

Ingrediënten:

Een hele kip, met botten in stukken (voor mijn broertje maak ik hem met kipfilet)

1 pak tajer, diepvries

1 flinke plak zoutvlees

1 flinke bos fijngesneden selderij

eventueel een bosje fijngesneden blad van de Maggiplant

4 of 5 vleestomaten, ontvelt en in stukken snijden

2 fijngesneden uien

2 à 3 fijngesneden knoflooktenen

sap van 4 verse zurige sinaasappels of: 2 à 3 sinaasappels en het sap van 2 limoenen eventueel citroenen

zwarte peper

zout

beetje nootmuskaat

een maggiblokje (kip),

olie

roomboter

eventueel piccalilly en 2 theelepeltjes suiker

1. Ontzout het zoutvlees door het drie à vier keer in vers water uit te koken, snijd het vervolgens in dobbelstenen.

Ontdooi de pomtajer.

2. Wrijf de kipdelen in met zout, zwarte peper en klein beetje nootmuskaat.

3. Verhit de olie in een pan met klein klontje boter (tegen het spatten) voeg de kipdelen en het zoutvlees toe, aanbakken tot de kip lichtbruin is.

4. Voeg de fijngesneden ui, knoflook, tomaten, selderij en een kopje water toe, breng de jus aan de kook. Voeg nu het blokje toe (anders lost het niet goed op). Veel jus is belangrijk, de kip moet onderstaan, voeg eventueel wat water toe. Laat de kip een tijdje in de saus sudderen.

5. Doe ondertussen de ontdooide tajer in een bak, roer hier tweederde van de jus door. Voeg het sinaasappelsap (en/of limoensap) toe, eventueel een paar lepeltjes piccalilly (niet teveel).

6. Roeren en op smaak brengen met zout en peper en een klein beetje nootmuskaat. Goed mengen en af en toe proeven. Roer eventueel 2 theelepeltjes suiker door de jus.

6. Vet een glazen schaal in met roomboter. Doe een laagje tajer in de schaal, schep de kipdelen uit de jus en leg die op de tajerlaag. Giet een beetje van de resterende jus over de kipdelen, bedek deze met de resterende tajer. Giet het restant van de jus over de bovenkant en leg er 6 stukjes roomboter op -zo wordt de pom bruin.

7. Bak de pom in een hete oven tot de bovenkant een diepe goudgele kleur heeft. Prik tussendoor met een satéprikker in de pom. De pom is gaar als de prikker er droog uitkomt.

Hindoestaanse pom

Joyce Hanoemant (Suriname, 1943)

De opa en oma van Joyce kwamen vanuit India naar Suriname om op plantage Marienberg te werken. De moeder van Joyce is in 1909 of 1910 in Suriname geboren. "Hindoestanen kenden het gerecht niet. Het is feesteten, de ingrediënten maken het duur. Tegenwoordig doen veel Hindoestanen, voor de kleur en smaak, een potje piccalilly in pom, maar vroeger deden ze dat niet. Ook voegen veel mensen zwarte peper, doperwten, vruchten en gele erwten toe of gebruiken kipfilet. Bij pom is proeven belangrijk, zonder suiker krijgt het een andere smaak."

Ingrediënten:

Pomtaya, ongeveer 1 kilo, geraspt uit de vriezer

Beetje suiker (2 eetlepels)

Sap van een halve citroen

Sap van 1 sinaasappel

Zout

3 tot 4 knoflooktenen

kipdelen, zonder vel en vet, (bouten of drumsticks) ongeveer een kilo

zonnebloemolie

5 tomaten, in stukjes

2 grote uien, in stukjes, heel fijn gesneden

1/2 pakje margarine

eventueel: 1 (rode) madame Jeanette peper

Bereiding

1. Bak de ui aan in zonnebloemolie en doe de knoflook en tomaten erbij. Kort meebakken.

2 Voeg de kipdelen toe, aanbakken, zouten naar smaak, zet het vuur uit, haal de kipdelen uit de pan.

3. Ontdooi de pomtajer en roer met de hand het citroen-, sinaasappelsap, 2 eetlepels suiker, 1 theelepel zout en de jus van tomaten en uien door de pomtajer. Eventueel kan 1 madame Jeanette pepertje worden toegevoegd.

Proeven en zouten naar smaak.

4. Vet een (vingerdiepe) ovenschaal in met een half pakje margarine en doe de pomtajer in de schaal, leg de kip erop en duw deze met de hand in de pomtajer.

5. Bak de schotel 1 tot 1 1/2 uur in een gematigde oven (gasstand 4-5)

Nederlandse pom

Tom Kellerhuis (Bodegraven, 1964)

"Vier jaar geleden overleed de vader van mijn Surinaamse vriend. Vanwege de achtdaagse rouwperiode kreeg ik zijn grote familie en aanhang over de vloer. Toen heb ik heb voor al die mensen pom bereidt en iedereen vond mijn pom heerlijk. Maar... iemand had destijds een zak Surinaamse puntjes meegenomen en deed stukken van mijn pom tussen die broodjes en vervolgens dacht iedereen, dat het eten van de Surinamer kwam. Nu weet ik uit ervaring dat Surinamers wat betreft eten erg kieskeurig zijn, daarom vraag ik me sindsdien af; was mijn pom anders ook zo in de smaak gevallen? Want nu kwamen ze er pas achteraf achter dat ik, en niet de Surinamer, die pom had bereidt. Om mijn eerste pom te bereiden, heb ik eerst een paar recepten gelezen en op basis daarvan mijn eigen recept gemaakt. De buitenkant van pom moet echt zwart zijn en van binnen goudgeel. Aan mijn eerste pom dank ik in ieder geval wel mijn bijnaam Tom Pom."

Ingrediënten:

1 kilo kipfilet, in dobbelstenen

pak pomtajer, fijn, diepvries

zwarte peper

zout

nootmuskaat

1 ui, in stukjes

bouillonblokje (kip)

1 eetlepel tomatenpuree

2 eetlepels piccalilly

2 hele madame Jeanettepepers

1. Bestrooi de kipfilet met zout, zwarte peper en een snuf nootmuskaat en bak deze samen met de fijngesneden ui, losjes aan in 2 eetlepels olijfolie.

2. Voeg een verkruimeld bouillonblokje toe, 1 eetlepel tomatenpuree, 1 à 2 eetlepels piccalilly en 4 deciliter water en de hele madame Jeanette pepers en roer de ontdooide tajer erdoor.

3. Doe de pom in een ovenschaal. Bak de pom een uur in de oven op 200°C.

LITERATUUR

Historical Essay on the colony of Surinam 1788, Publications of the American Jewish

Archives, No. VIII Cincinnati: American Jewish Archives New York: Ktav Publishing House, Inc.

Andringa, Webe (eindred.), & anderen, 1986

Heerlijke gerechten uit Suriname, Best: Zuid Boekproducties b.v.

Baart J., Fraenkel M., Giele J., Nierop, van, H., Reijnders & L. Brood (samenstelling), 1983,

Aardappels en patat (eeuwen eten in Amsterdam), Catalogus, Amsterdam, Amsterdams

Historisch Museum Press

Bakker, Eveline, 1993

Geschiedenis Van Suriname: Van Stam Tot Staat, Zutphen: Walburg

Biggs M., 1997

Matthew Bigg's Complete Book of Vegetables, ISBN 90 6255 7694 London: Kyle Cathie

Limited

Blom, J.C.H. e.a., 2004

Geschiedenis van de joden in Nederland, Utrecht: Contact

Braatbard, Awraham Haim, 1740-1752

Jiddisje kroniek 'Kartoffel teuer im Winter 1745' (In de winter van 1745 aardappelen duur.)

Bremmer, Marius, 2004

Vliegende rabbijn, artikel in Nieuw Israelietisch Weekblad (NIW), 29 oktober 2004: 21

(14 chesjvan 5765)

Brommer, Bea, 1993

Ik ben eigendom van... :slavenhandel en plantageleven, Wijk en Aalburg: Pictures

Publishers

Brujning-Meijer, R., 1991

Jodendom al 350 jaar in Suriname thuis, Levend Joods Geloof, jrg. 37, nr. 9

via: www.annefrank.org/content.asp?PID=522&LID=1 9 maart 2006

Buddingh, Hans, 1999

Geschiedenis van Suriname, Utrecht: Het Spectrum

Burr, Gillian & Cohen, Marion, 1993

Yesterday's Kitchen: Jewish Communities and Their Foods Before 1939, London:

Valentine Mitchell & Co Ltd.

Bye de, John

www.cq-link.sr/personal/debye/index.html (9 maart) & email correspondentie

Cooper, John, 1993

Eat and Be Satisfied: A Social History of Jewish Food, Northvale, New Jersey, USA:

Marcus, Jacob R. & Stanley F. Chyet, 1974

Davidson A., 1999

The Oxford Companion to Food, Oxford: Oxford University Press

Davis, Mitchell, 2002

The Mensch Chef, New York: Clarkson Potter/Publishers

Dijkstra, Fokkeliën, 2001

Surinaams Kookboek, Hoevelaken: uitgeverij Verba

Dorff, Ilse Marie, 1992

Surinaams Koken, Houten: Unieboek

Jobse-van Putten, Jozien, 1995:104

Eenvoudig maar voedzaam: cultuurgeschiedenis van de dagelijkse maaltijd in

Nederland, Nijmegen: Sun i.s.m. P.J. Meertens-Instituut.

Emmer, Pieter, 1998

The Dutch in the Atlantic Economy, Aldershot: Ashgate, Variorum

Kiple, Kenneth F. & Ornelas, Kriemhild Coneè editors, 2000

The Cambridge World History of Food, Volume One & Two, UK: Cambridge University

Krekulová, Alena & Doležalová, Jana, 1997

De Joodse Keuken, (vertaald uit het Tsjechisch) Baarn: De Fontein bv

Mackie C., 1991

Life and Food in the Caribbean, George Weidenfeld & Nicolson Limited.

Nathan, Joan, 1995

Jewish Cooking in America, New York: Alfred A. Knopf Jason Aronson inc.

Prints, Zalman ben Mozes, (?)

Kroniek van Prints "Als das Pruisische Volk in Amsterdam kam, brachten Sie Knollen, Kartoffel und Kohle mit." (Toen het Pruisische volk in Amsterdam kwam, brachten ze knollen, aardappelen en kool mee.)

Roden, Claudia, 1997

The Book of Jewish Food, New York: Alfred A. Knopf

Roodenburg, Linda, 2004

Rotterdams Kookboek, Utrecht: Kosmos-Z&K Uitgevers B.V.

Salaman, Redcliffe, 2000 (origineel 1949, revised edition with a new introduction and corrections by J.G. Hawkes 1985)

The History and Social Influence of the Potato, UK: Cambridge University Press

Spencer C., 1995

Colin Spencer's Vegetable Book, London: Conran Octopus Limited

Starke, A.A. & M. Samsin-Hewitt, 1976

Groot Surinaams Kookboek, Rotterdam: Stichting Kankantrie

Stipriaan, Alex van, 1993

Surinaams Contrast, Leiden: KITLV Uitgeverij

Tanja, Jaap, 2005

Vijftig vragen over antisemitisme, Amsterdam, Uitgeverij: Boom

via: www.annefrank.org/content.asp?PID=521&LID=1 6 maart 2006

Vaneker, Karin, 2004

'Aardappelmoeheid: over de aardappel in de joodse keuken', Bilthoven: cultureel gastronomisch magazine bouillon! Najaar 2004:115-122 (pagina's), Utrecht: uitgeverij Contact.

Woolfe, Jennifer A., 1987

The Potato in the human diet, Great Britain: Cambridge University Press

Wright C.A., 2001

Mediterranean Vegetables, Boston, Massachusetts: The Harvard Common Press

Zaag Van der, Douwe, 2001 (herdruk)

Die gewone aardappel, Geschiedenis van de aardappel en aardappelteelt in

Nederland, Wageningen: Wageningen Academic Publishers

Zwiers, Ariane Digna,

Auteur van: ***Kroniek van het Jiddisj: taalkundige aspecten van achttiende-eeuws***

Nederlands Jiddisj : academisch proefschrift Delft: Eburon Amsterdam nav E-mail

correspondentie over joodse aardappelconsumptie in Nederland in de 18^{de} eeuw 2003/2004

Geraadpleegde personen (selectie):

Drs. Harold Roseval, Utrecht

Mevrouw J. Emanuels, Amstelveen (2005) (joods)

Natasha Gerold, Costzaan (2005 & 2006) (creools)

Joyce Hanoemant (1943), Amsterdam (2005) (Hindoestaans)

De heer Eersel, Amsterdam (2005)

Glenn Willemsen, Amsterdam (2005)

Klaus Henseler, Cuxhaven, Duitsland

Dr. Peter Matthews, Osaka, Japan

Jan van Donselaar, Bilthoven

Websites (selectie)

www.angelfire.com/mb2/jodensavanne/ 9 maart 2006

www.annefrank.org maart 2006

www.jodensavanne.sr.org/ 9 maart 2006

www.sranangkukru.net maart 2006

www.suriname.nu/301ges/eeuw02.html 12 maart 2006

<http://www.statenvertaling.net/>

