



Joodse herkomst

Aspha Bijnaar leidt tijdens de opening van de tentoonstelling een discussie over pom met het publiek. Welke verhalen ken je over pom? Tegenwoordig kun je geraspte tajer kopen in diepvriespakken. Maar de echte liefhebber raspt de pomtajer zelf. Soms 'jeukt' de pom: net als in zuring of spinazie zit in pomtajer oxaalzuur, dat de mond en de handen kan irriteren. Om geen nierstenen te krijgen moet je de pom lang koken. Ook citroensap neutraliseert het oxaalzuur. Sommigen zetten zelfs een spijker tegen de jeuk.

Renée Wezel vertelt dat pom veel gegeten wordt met verjaardagen. "Mijn moeder leerde pom maken van haar oma. Zij was als kind slavin bij joodse mensen in huis. Zo kwam zij in aanraking met Joodse gerechten." Komt pom nu van de Joden of de Creolen? Opmerkelijk is dat alleen in de Surinaamse keuken rauw geraspte pomtajer, kip en citrussappen verwerkt worden tot een oven-schotel. Deze basisingrediënten en de bereidingswijze – het garen in de oven – duiden op de joodse herkomst van het gerecht. Ook het gebruik van citrussap wijst op de joodse herkomst van pom. Al in de twaalfde eeuw waren Joden rond de Middellandse Zee actief in de teelt en de handel van citrusvruchten.

Duidelijk is dat pom afgeleid is van een oorspronkelijk joods gerecht, maar dat pomtajer al langer bij de zwarte bevolking bekend was. En de ontwikkeling heeft niet stilgestaan. Buiten de Creolen kennen ook de Javanen, Hindoestanen en Chinezen pom, en bereiden het in vele variaties. Familierecepten worden van generatie op generatie doorgegeven.

Ook in Nederland staat tegenwoordig in veel eetgelegenheden pom of broodje pom op het menu. En je kunt het ook laten thuisbezorgen. Mavis Hofwijk, eigenaar van Surinaams Buffet in Amsterdam Zuidoost,



vertelt dat zij alleen eten op bestelling maakt: "Klanten hebben zo haar wensen. Ik maak wat de klant wil. Hollanders bestellen vaak pom met kipfilet. Surinamers pom met kippenboutjes." Zo maakt een oorspronkelijk typisch Surinaams gerecht furore in Nederland.

Verder lezen: Pom op het menu, Karin Vaneker, Uitgeverij Gopher.

Zie ook: www.pomophetmenu.nl

Tentoonstelling: Imagine IC, Bijlmerplein 1006-1008, Amsterdam. Openingstijden: di-za 11.00 – 17.00 uur, do tot 21.00 uur.

De toegang is gratis. Tot en met augustus.

