

‘Ik had nog nooit pom
gegeten op een afscheid en
toen het werd uitgedeeld
dacht ik: ai, we zijn *sranang*
mangs, dus ja, we eten pom.’

DE LIEFDE
VOOR POM EN PA

— Ayra Kip —

AYRA KIP (1981)

is cultureel curator, bekroond fondswerver en creatief schrijver. Sinds 2010 stond ze aan het roer van Art Rules, het grootste educatieve kunstplatform in Caribisch Nederland. In 2018 richtte ze samen met haar tweelingzus Ira Kip, KIP Republic op, een creatief en cultureel productiehuis dat multidisciplinaire projecten ontwikkelt, waaronder Free Heri Heri for All.

De telefoon ging. Het was papa.

‘Ayra, wil je met me mee naar de begrafenis van oma? Ik zou het erg op prijs stellen.’

Ik heb geen zin om naar de begrafenis van uw moeder te gaan, die vrouw heeft nooit naar me omgekeken. Dit zei ik niet, maar ik dacht het wel en ik zeg nooit nee tegen mijn vader. Ergens was ik ook wel blij dat hij me mee vroeg. Misschien was dit een poging tot verzoening.

‘Oké, pa, ik ga mee, zeg me waar en wanneer, ik ben daar.’

De dagen voor de begrafenis dacht ik na over al die keren dat ik haar ontmoet had: mijn oma of, zoals ik haar noem, ‘de moeder van mijn vader’. Ik kende haar niet, ik was niet met haar opgegroeid maar wel altijd nieuwsgierig naar haar geweest. Ik vroeg me vaak af wat haar verhaal was, waar ze vandaan kwam, waar haar roots lagen, wie haar man was, mijn opa, en hun leven samen. Maar ik kwam weinig over haar te weten. Wat ik wel wist: ze kon heel goed pom maken.

Mijn hele leven schommelde ik tussen ‘ik moet haar niet’ en ‘ik wenste dat ik mijn oma kende’. Ik heb een vage herinnering aan twee oudere mensen in een auto ergens bij een flat in Amsterdam die achter ons geparkeerd stond. Mijn vader stapte uit, liep naar die auto, maakte even een praatje en kwam een paar minuten later terug. De twee ouderen waren niet uitgestapt. Op een of andere manier kreeg ik toch mee dat het oma en opa waren. Vaak dacht ik: waarom zijn ze niet uitgestapt? Willen ze dan niet weten wie wij zijn? Ik was toen een jaar of zeven, acht.

In 2014 maakte ik voor het eerst de reis naar Suriname – eindelijk. Mijn tweelingzus Ira en ik hadden de hele zomer op Aruba doorgebracht voor werk. Suriname is dichtbij, dus we dachten: laten we deze kans grijpen.

Papa belde: ‘Kinderen, mijn moeder is ook in Suriname, misschien kunnen jullie haar opzoeken, ze wordt negentig.’

Mijn reflex was ook toen: waarom wil hij dat wij haar opzoeken? Die vrouw heeft nooit naar ons omgekeken. Ik had een hele dag nodig om een besluit te nemen. Wat zou het betekenen dat je voor het eerst naar Suriname gaat, je roots leert kennen en dan ook nog eens met je negentigjarige oma kennismaakt? Ze woonde overigens in Duivendrecht maar was naar Suriname overgevlogen, zoals ze dat blijkbaar vaker deed, om haar verjaardag te vieren. Het leek me echter geen toeval dat we daar tegelijkertijd zouden zijn, en, dacht ik ook, hoe groot is de kans dat ik haar überhaupt nog eens zou ontmoeten? Ira en ik

besloten: we gaan, al dan niet met hangende pootjes. Ik zeg nooit nee tegen pa.

Oma was op de hoogte gesteld van onze komst. Bij de poort werden we opgevangen door haar oudste dochter, onze tante, ook haar leerden wij voor het eerst kennen. We liepen door naar de achtertuin waar oma met een sudokupuzzelboek op schoot zat. Ze was vriendelijk, maar gereserveerd. Ze vertelde dat pa hier in dit huis was opgegroeid. Na een tijdje vroeg ik of ik van het toilet gebruik kon maken, ik wilde vanuit de gang voor het toilet iets meekrijgen van het huis waar mijn vader zijn leven als kind had doorgebracht.

Er waren veel vragen. Sommige konden niet gesteld worden, in onze cultuur leer je wat je een ouder persoon wel en vooral *niet* kunt vragen. ‘Oma, waarom keek u niet naar ons om?’ is een van de vragen die je niet kunt stellen. Het bleef bij oppervlakkige interesse en eigenlijk alles wat je iemand kunt vragen bij een eerste ontmoeting.

Helouise Everduin,
geboren te Paramaribo,
Suriname, op 30 juni 1923.

Lid van de evangelische broedergemeenschap.

Naaister voor o.a. Eva Essed Fruin, de echtgenote van de minister van Opbouw, dr. ir. Franklin Edgard Essed. Hij gaf opdracht aan mevrouw Everduin om de eerste vlag na de onafhankelijkheid van Suriname te naaien – ‘Ik weet niet waar ze die vlag hebben gelaten.’

Dit is mijn vaders ouderlijk huis aan de Limesgracht.

De straat was vroeger een gracht.

In de tuin, suikerriet. Heel veel suikerriet. Zoveel dat in het weekend mensen langskomen om te kopen.

En die manja (mango)bomen, ja, die zijn hier al meer dan honderd jaar.

Dat waren de notities die ik sneaky op m'n telefoon noteerde terwijl ze sprak. Na een uur was de connectie gemaakt, een glimlach en zelfs een paar selfies. Bij ons vertrek liep ze mee, helemaal naar de poort van de voortuin, en ze zei gedag met een grote glimlach en een brasa. Ik kon zien dat ze blij was, en fantaseerde dat door ons bezoek een last van haar schouder viel, misschien een die ze jaren had gedragen. Daarna stilde in de auto, de rust maakte plaats voor verzoening. Dit was de laatste keer dat ik haar gezien had.

11 mei 2019. Lange zwarte jas, zwarte laarzen, zwarte hoed, het liefst zo low key mogelijk, op de achtergrond, op afstand, pa's hand vasthoudend. Ik stelde me voor aan mensen indien nodig, maar wist: iedereen kent me. Een van die tweeling, die buitenkinderen van wie iedereen op de hoogte was maar over wie niemand wat zei of met we niemand contact had. Ik nam plaats aan de zijkant en luisterde naar de verhalen. Ze hadden het een paar keer over pom.

Daarna koffie en thee. Weer zat ik rustig in een hoekje, en toen kwam het eten: broodjes pom. Ik moest er

eerst om glimlachen. Ik had nog nooit pom gegeten op een afscheid en toen het werd uitgedeeld dacht ik: ai, we zijn *sranang mangs*, dus ja, we eten pom. Ik nam het als vanzelfsprekend aan en stond er niet bij stil dat de pom bewust geserveerd werd als ode aan Helouise Everduin, de beste pommaakster in de familie.

In ons gezin – moeder van Arubaans-Curaçaose afkomst en vader Surinaams – is er een familiegerecht dat domineert: bruine bonen met rijst, kip en zoutvlees. Pa maakt het altijd met zuur erbij. Onze ouders waren bijna veertig jaar samen en dus leerde natuurlijk ook mijn moeder bruine bonen maken. Die van ma is net zo goed als die van pa. We eten het minimaal een keer in de twee weken, tot de dag van vandaag. Inmiddels maken mijn zusters en ik het alle drie op onze eigen manier, maar wel zoals pa het ons geleerd heeft. Je kunt in elk van onze keukenkasten kijken en ik durf te wedden dat iedereen een pot bruine bonen van HAK erin heeft staan. Het is er standaard, net als ketchup of boter. Bruine bonen is ook het gerecht waarvoor pa altijd gebeld wordt als het op die dag gekookt wordt, simpelweg om pa te laten weten dat er bruine bonen gegeten wordt.

Nummer twee: pom. Dit komt alleen voor bij speciale gelegenheden. Dit kan niet iedereen maken, dit is eigenlijk van pa alleen. Als pa pom maakt is het fissa en pa in de keuken pom zien maken is *a sight to see*.

Hij is precies, maar doet alles op gevoel van herinneringen die hij heeft van zijn oma, mijn overgrootmoeder, Mathilda Thul. Mathilda was bakster van

de Duitse familie Thul-bakkerij in Suriname, die bekendstond om de houtoven die op het erf van het huis stond waar iedereen in de buurt gebruik van kon maken. Had je geen oven, dan kon je naar de Thul-bakkerij om je pom te bakken. Als zevenjarig jongetje stond pa naast zijn oma mee te kijken. Ook Helouise Everduin, zijn moeder, leerde van haar moeder Mathilda pom maken. Helouise werd zelf geen professioneel bakster, maar stond in de gemeenschap bekend om haar pom die je op bestelling kon krijgen. Het was dus zo gek niet dat op haar afscheid, de dag dat haar leven gevierd werd, pom werd geserveerd.

Mijn vader, Roy Waldemar James, reisde op zijn zeventiende met het vliegtuig naar Trinidad om daar het Italiaanse schip de Fratelli Grimaldi te nemen voor de oversteek naar Holland. Een altijd hardwerkende man en een geweldige kok. Als hij in de keuken staat is iedereen blij, want alles wat pa maakt doet hij met lobi, en het smaakt altijd goed. Vanuit Suriname nam hij alles wat zijn oma hem geleerd had mee: ‘Je moet de knol goed schillen zodat je *tajer* kunt raspen, en als je handen beginnen te jeuken, dan pak je twee verroeste spijkers om in de *tajer* te doen.’ De lessen van Mathilda.

Thuis, wanneer pa pom maakte, vroeg hij zelden om hulp en het liefst maakte hij het ’s avonds laat. Soms ging mijn moeder in de keuken zitten om hem gezelschap te houden en dronken ze cava tot drie uur in de nacht tot de pom klaar was. Het resultaat: altijd subliem.

De pom van mijn vader is zo goed dat ik bijna mijn hele leven geen pom van andere mensen heb kunnen eten. Mijn moeder zegt dat pa ons dat geleerd heeft, maar ik denk dat ik geconditioneerd ben met het idee dat alleen de pom van mijn vader smaakt zoals het hoort te smaken.

Inmiddels sta ik ervoor open (misschien pas een jaar of drie) om pom van anderen te eten, maar altijd met *shade*. Mijn ego laat het niet toe dat ik die van een ander beter vind. Een psychologische reflectie van de liefde voor mijn vader, denk ik.

Het is 2020, we zitten in een pandemie. Pa heeft het aan z’n nieren, dus hij is heel voorzichtig. Hij gaat nergens heen. In Spanje, waar pa alleen naartoe is verhuisd, zijn ze extra streng. Ook in het dialysecentrum waar pa dialyseert komen geen covidpatiënten. Een jaar lang zit hij alleen thuis, tot eenzaamheid aan toe. We bellen, we facetimen, we kletsen over alles en niets, soms dagelijks, soms minder, maar zeker drie of vier keer in de week.

Ik ben een middag bij mijn zus Ira thuis, maar ga daar met honger en irritatie weg. Ik bel pa: ‘Pa, ik heb Ira gevraagd om pom te maken, maar ze heeft me geflasht. Ze zou die kip halen en dat heeft ze niet gedaan. Kunt u mij leren die pom te maken?’

Ik had honger, ik was gefrustreerd, maar ik realiseerde me dat deze frustratie dieper zat. Allemaal vragen gingen door mijn hoofd.

Waarom heb ik hem dit niet eerder gevraagd?

Wat gebeurt er als pa geen pom meer kan maken?

*Wanneer heeft hij eigenlijk Ira pom leren maken?
Waarom kan Ira het wel en ik niet?*

Gedreven door mijn ego neem ik de tajer – ‘je moet altijd die van Lufo kopen’ – mee naar huis. Nog even langs de supermarkt voor een paar laatste boodschappen.

‘Pa, ik facetime u zodra ik binnen ben.’

Ineens heb ik haast. Ik realiseer me meer en meer dat mijn vader een ingenieur is in de keuken: hij heeft zo veel kennis en informatie over onze cultuur en ons eten, dat als ik daar iets van wil meekrijgen, ik er nu naar moet handelen. Hij wordt ouder en ook zijn zicht gaat achteruit.

Thuis leg ik alle ingrediënten klaar en ik facetime met mijn vader. Stap voor stap leidt hij mij door het proces. Wat mij opvalt: alles is op gevoel – kijken, ruiken, proeven. Elke keer draai ik de telefoon om te laten zien hoe het eruitziet. Mijn moeder is meegekomen, is erbij en assisteert me. Het duurt bijna veertig minuten en pa blijft rustig aan de lijn, hij heeft alle geduld. Als we klaar zijn met de voorbereidingen gaat de pom in de oven.

‘Een uur met folie, dan haal je de folie weg, dan op laag vuur nog een keer een halfuur.’

We zijn laat begonnen dus het wordt een lange avond.

Pa belt precies na een uur. ‘Heb je de folie weggehaald?’

Ook al heb ik de ovenwekker aan, ik volg zijn instructies. Ik draai de telefoon weer zodat hij kan meekijken. Hij is tevreden.

Na een uur belt hij weer. ‘Ayra, pak een lepel en proef het, het mag niet zuur zijn.’

Mama schept een lepel op en zegt: ‘Wow, deze is net als die van je vader.’

Ik kan het haast niet geloven, maar hij is echt goed. M’n missie is geslaagd.

Het is middernacht en pa belt weer. ‘En, hoe smaakt het?’

‘Mama zegt: deze is net als die van u.’

‘Oké, dat is mooi, ik ben trots op je, mijn kind, dan kan ik nu gaan slapen’.

Het is een proces van tweeënhalve uur geweest, maar met succes. Niet alleen de pom, maar de hele avond. De overdracht, de saamhorigheid, het van niets iets maken tijdens deze pandemie, én de wetenschap dat hij deze ene avond niet eenzaam is geweest.

Aan de hand van de pom van pa en oma kun je zeggen: overgrootmoeder Mathilda was een pro! Haar recept, noem het cultureel erfgoed, bestaat misschien wel honderd jaar en is door haar nazaten nog steeds te proeven, precies zoals zij het maakte. De pom bij het afscheid van oma is dan ook een ode aan Mathilda. Zonder dat ik het doorheb krijg ik antwoord op een aantal van de vragen waar ik al jaren mee rondloop.

Helouise, dochter van Mathilda Thul, leerde van haar moeder, de bekende pombakster van Paramaribo, pom bakken. Vervolgens werd ze zelf de bekende pombakster van háár gemeenschap in Nederland.

Wie weet treed ik in de voetsporen van hen die me voorgingen. Ik heb in ieder geval nog zeven keer pom gemaakt voor ik het gevoelsmatig onder de knie had. Elke keer facetimedede ik pa om te checken of ik het goed deed. Enerzijds omdat ik zijn input nodig had, om te zorgen dat ik niks vergat, anderzijds omdat hij op een of andere manier altijd betrokken moest zijn.

Het is eigenlijk net als wanneer je een sport doet en je een wedstrijd moet spelen: ik wil dat mijn vader komt kijken en zo iets zegt als: ‘Goed zo, mijn kind, ik ben trots op je.’

De pom van mijn vader is liefde en als ik het maak en hem bel is het misschien mijn manier om dit terug te geven, maar ik zeg ook: ‘Hé, pa, kijk me, ziet u me?’