

Op zoek naar meer waardering voor 'nos kushina kriooyo'

Zoek naar Italiaanse en Franse recepten op Google en je krijgt miljoenen hits. Waarom niet bij de Curaçaose keuken, vroeg Curaçaoënaar Jurino Ignacio zich af. In 2012 zette hij de website Antilliaans-eten.nl op.

Tekst: Nelly Rosa

In drie jaar tijd groeide de website uit tot dé databank van Antilliaanse gerechten. Klassiekers als jambo (okra soep) en arepa di pampuna (pannenkoek van pompoen) ontbreken niet op de website. Ook besteedt de website aandacht aan nieuwe invloeden in onze cuisine, zoals de sate ku batata die op iedere straathoek op Curaçao verkrijgbaar is.

"Ik besloot met de website te beginnen om alle recepten van de eilanden te kunnen verzamelen", vertelt Jurino via Skype. In 2000 toog hij vanuit Curaçao naar Nederland voor een studie aan de kunstacademie in Breda. Van zijn moeder kreeg hij een schrift met recepten mee. In zijn studententijd had hij niet zoveel tijd om uitgebreid te koken, dus hield hij het simpel. Pas in 2012 maakte hij aanstalten om zijn kookrepertoire uit te breiden.

Hij week uit naar Surinaamse en Chinese recepten vanwege het gebrek aan typisch Curaçaose recepten online. "Ook om me heen merkte ik dat de Antilliaanse keuken in Nederland nog altijd niet de waardering krijgt die haar toekomt. Het leek me daarom meer dan zinvol om een zoektocht te beginnen naar authentieke recepten uit Aruba, Bonaire, Curaçao en de rest van de Caribbean."

De kriooyo recepten van zijn oma, tantes en oudtantes kregen elk een plek op de website. "Als ik nieuwe recepten tegen-

kwam testte ik ze eerst uit om te zien welke het dichtst bij de smaak van het eten kwam zoals ik dat mij herinnerde", vertelt Jurino.

Creatief lokt hij mensen naar de website. Met pakkende storytelling worden de recepten kort ingeleid. Ook krijgen bezoekers lessen over ons cultureel erfgoed door aandacht te wijden aan (bijna) vergeten Antilliaanse eetgewoontes waaronder 'Sopi di Piedra'.

"Voor de komst van bouillonblokjes moest men toch écht zelf een mengsel van groenten en vlees maken om zo het soepwater op smaak te brengen. En laten we het (toen kostbare) zout niet vergeten! Al gauw hadden mensen door dat deze zoute smaak ook kon worden behaald met het koken van stenen die langs het strand lagen. Zo ontstond er tussen de allerarmsten op de eilanden een ware discussie over 'welke soort stenen nu het lekkerst was'. Sommigen meenden dat stukjes koraal de meeste smaak afgaven, anderen zagen meer in 'echte stenen'; rond, met een zo groot mogelijk oppervlak. Op die manier kon een pan water met dumplings van funchi tot iets smaakvol worden omgetoverd", aldus de website.

Onlangs begon hij met de tiendelige serie Budget Bites. Wekelijks plaatst hij een recept met Caribische invloeden dat per persoon niet meer dan 2 euro mag kosten. De serie trapt af met 'Arroz à la Cubana'. Deze maaltijd bestaat uit gebakken rijst met gehakt, groenten, bakbananen en een spiegelei. Daarna volgde gestoofde kip met zachte funchi. Een gerecht waarbij de liefde voor kip en funchi samengaat met wat Europese invloeden. Zo wordt de kip gestoofd in tomatensaus en blijft de funchi zachter dan normaal, zoals bij polenta.

Illustraties

Van huis uit is Jurino illustrator. Dit jaar onderging de website een metamorfose. "Ik besloot naast de foto's van de ge-



rechten sommige recepten te voorzien van een illustratie. Daardoor maakte ik de website persoonlijker. Het is zo meer een weergave van wie ik ben", legt Jurino uit. "De website voelt nu meer aan als mijn 'ding'."

Ook werd de website aangepast om de gebruiksvriendelijkheid voor mobiele gebruikers te vergroten. "Zeker 65 tot 75 procent van de bezoekers komt via een mobiele telefoon op de website. 10 tot 15 procent komt via een tablet op de website en de rest via een pc", vertelt Jurino. De meeste bezoekers wonen in Nederland. Ongeveer 10 procent van de bezoekers woont op een van de eilanden van de voormalige Nederlandse Antillen.

De meeste bezoekers zijn uiteraard op zoek naar recepten. Ook wordt de website geraadpleegd voor de juiste bereiding van schotels. "We krijgen vaak te horen dat de bereidingswijze van onze recepten heel overzichtelijk is. Deze zijn stap voor stap goed te volgen." Voor handige kooktechnieken en trucs zijn er de kookvideo's.

Thuis kok

De gedachte aan een carrière als kok kwam wel eens bij hem op. "Maar ik houd koken liever als hobby. Een full-time baan in de keuken zie ik niet zitten." Wat is zijn specialiteit in de keuken? "Ik kook eigenlijk van alles. Mijn specialiteit is denk ik toch mijn eiersalade. Het is een echte Antilliaanse salade die ik van mijn vader heb geleerd. Dit

recept was ook zijn trots. Dat heb ik nu overgenomen", vertelt Jurino. Vooral in het weekeinde werd er vroeger in huize Ignacio uitgebreid gekookt. "Mijn vader kookte vaak in het weekeinde. Doorde week mijn moeder. Ik heb ook leuke herinneringen aan mijn oma terwijl ze in de keuken bezig was. Ze legde altijd tijdens het koken uit waar ze mee bezig was. Ik heb veel kooktechnieken van mijn oma geleerd. Ik heb veel waardering voor haar."

Ook nu hij zelf een gezin heeft, schotelt hij zijn kinderen kriooyo maaltijden voor. "Mijn vrouw kookt soms ook Antilliaanse gerechten, hoewel ze zelf niet uit Curaçao komt. Ze heeft kriooyo leren koken." Thuis wordt er vaak afgewisseld. Van Italiaans tot typisch Nederlandse gerechten. Echter vlees verschijnt bij hem niet meer op tafel. "De meeste gerechten die op de website staan eten we zelf niet, vanwege het vlees dat erin zit. Eind vorig jaar zijn we vegetarisch gaan eten. Het hele gezin is toen overstapt. In het begin probeerden we veganisme. Ook zuivel en eieren waren verboden. Maar met de tijd ga je spelen met wat beter bij je past. Veganisme paste toch niet bij ons. Nu zijn we vegetariërs." De stap naar een vegetarische levensstijl werd onder andere ingegeven door de manier waarop dieren worden behandeld. "Daarnaast is vegetarisch eten beter voor het milieu en de gezondheid van mensen", legt Jurino uit. "Als we stilstaan bij de hoeveelheid vlees die er gegeten wordt en dat vergelijken met vijftig jaar

geleden of eerder, zie je dat onze vleesconsumptie is gegroeid." Hij werd zich steeds meer bewust van het belang om verstandig en bewust te eten. Hij heeft lang moeten zoeken om een vegetarisch gerecht met Caribische smaak te vinden. Het vlees in de meeste stobá's wordt vervangen door zelfgemaakte seitan. Dit is een vleesvervanger op basis van tarwegluten. Ook probeert hij via Facebook thema's als een gezonde levensstijl bespreekbaar te maken.

Kookboek

Zijn fans smeekten al jaren om een receptenbundel. In december komt hij hen tegemoet met het kookboek 'Nos Kushina Kriooyo. De Antilliaanse keuken in 100 recepten'. "Met het kookboek zijn we onze fans van dienst." Er is veel vraag naar het boek. De eerste oplage van 1000 exemplaren raakte in een mum van tijd in de voorverkoop uitverkocht. Hij heeft de oplage moeten verdubbelen om aan de vraag te kunnen voldoen. Het boek bevat naast de populairste recepten van de website ook uit niet eerder gepubliceerde recepten die Jurino achter de hand had gehouden voor het geval het boek er ooit zou komen. Het boek is een van de vele spin-offs van de website. Weer op verzoek van zijn vele fans begon Jurino een cateringbedrijf. "We bezorgden Antilliaanse gerechten in de regio Dordrecht en Rotterdam. Ook in Amsterdam en Maastricht was er vraag. We konden alleen niet iedereen blij maken. Het werd ons op den duur te veel.

We waren zestig uur per week kwijt aan het cateringbedrijf." De piek duurde van woensdag tot en met zaterdag.

"Het cateringbedrijf was niet makkelijk te combineren met een gezin. We moesten daarom iets anders verzinnen. Ik dacht gelijk aan een kookboek. Met een boek kun je al die mensen zelf wegwijs maken in de Antilliaanse keuken. Zo zijn we ook met de kookworkshops in Antilliaans eten begonnen. De deelnemers maken zo kennis met Antilliaans eten. Uiteindelijk hoop ik dat ze er waardering voor krijgen", vertelt Jurino.

Bemoediging

Dat de animo naar Antilliaans eten groot is overviel hem. Het aantal bezoekers op de website en het aantal Facebookfans groeit exponentieel. Binnen enkele maanden groeide het aantal Facebookfans van 5000 naar 17.000. "We zijn nu de grootste online community voor liefhebbers van de Antilliaanse keuken. Als we een recept online zetten krijgen we binnen de kortste tijd foto's van de thuisgemaakte gerechten. Dat is voor ons meteen een bemoediging om ermee door te gaan", zegt Jurino.

Gaandeweg ontwikkelde hij een strategie voor Antilliaans-eten.nl. "In het begin was de website een manier om voor mezelf Antilliaanse gerechten te documenteren, zodat dit deel van onze cultuur niet verloren gaat en mijn kleinkinderen straks weten wat opa vroeger heeft gegeten en mijn grootouders daarvoor. We zien nu gaandeweg dat mensen steeds meer willen weten van de Antilliaanse keuken. Het doet me soms pijn om te zien dat onze mooie cultuur zachtjes aan wordt verdrongen door een meer Amerikaanse cultuur van fastfood en gemak. Deels voor mijn kinderen vind ik het daarom belangrijk om zo veel mogelijk van de authentieke gerechten, gebruiken en tradities op te schrijven."

