

„In Frankrijk ontdekte ik op mijn vijftiende verse zalm, tong en oesters. Ik kende vis alleen als lekkerbekje of als zo'n blok diepvrieskabeljauw, maar wat ik nu proefde was heerlijk.“



CARIBISCHE SMAKEN

DE TRADITIONELE KEUKEN IN EEN MODERN JASJE

Culinaire alleskunner Helmi Smeulders woont al 23 jaar op Curaçao. Met verse en lokale producten tovert ze traditionele gerechten om tot moderne smaakmakers. Via haar kookboeken, magazine en kooklessen laat ze iedereen meegenieten.

Zo veel als Helmi Smeulders van de Caribische producten houdt, zo'n afkeer had ze als kind van de Hollandse pot. „Mijn moeder maakte altijd van die stampotten met enorme gehaktballen“, blikt Smeulders zonneen spoortje heimwee terug. Ze leerde pas wat lekker eten was toen een vriendinnetje haar meenam op vakantie naar Frankrijk. „Daar ontdekte ik verse zalm, tong en oesters. Tot die tijd kende ik vis eigenlijk alleen als lekkerbekje of als zo'n blok diepvrieskabeljauw, maar wat ik nu proefde vond ik heerlijk.“

VRIJBUITER

Echt koken ging Smeulders pas toen ze rechten ging studeren in Leiden. Ze woonde met negen andere meisjes, dus er moest flink wat gehakt en gebakken worden. Ze dacht toen nog aan een toekomst bij de Navo of de EU. „Maar eerst wilde ik Spaans leren in Guatemala.“ Het buitenland trok haar, dus toen ze terugkwam, wilde ze gelijk weer weg. Ze werkte twee jaar als stewardess voordat ze koos voor een baan als bedrijfsjurist op Curaçao. „Ik was een leven in Nederland zat. Iedereen om mij heen was druk met carrière, auto's en huizen kopen. Als ik met iemand wilde afspreken, moest ik dat drie weken van tevoren plannen, anders waren de agenda's vol. Ik dacht: Als iedereen straks kinderen krijgt, wordt het alleen maar erger. Ik moet



hier weg.“ Smeulders ging voor een baan als bedrijfsjurist op Curaçao, maar ontdekte dat ze niet voor dit werk in de wieg was gelegd. Maar waarvoor dan wel? Die vraag lag al snel op tafel. Om precies te zijn de tafel van een eettentje waar Smeulders met een vriendin ging eten. „Na een paar flessen wijn bedachten we samen een cateringbedrijfje te beginnen. Toen mijn vriendin eenmaal nuchter was en er eens goed over nadacht, vond ze het toch niet zo'n goed plan, maar ik ging door.“ Een half jaar later, in juli 2004, waagde Smeulders de sprong: ze zegde haar baan op en zei daarmee haar

„Het is gewoon fantastisch om te laten zien wat je allemaal met een mango of papaja kunt.“

veilige en goede leventje als expat vaarwel. Haar netwerk kwam haar wel goed van pas. Als jurist stond ze namelijk regelmatig op borrels en partijen. En net als in Nederland, gaat een goede borrel gepaard met een schaal goede hapjes. „Maar het waren vaak suffe en weinig originele hapjes die eigenlijk ook altijd hetzelfde waren. Dat werd mijn focus: borrels cateren zodat er goede en verzorgde schalen rondgingen.“ Zonder bedrijfsplan ging Smeulders van start „Best spannend; een groot voordeel was dat Curaçao een klein eiland is. Als je het goed doet op een feestje van honderd gasten, dan weten de gasten je te vinden als ze zelf iets organiseren.“

WAT DE BOER NIET KENT...

Het geheim van Smeulders was de nieuwe twist die ze de traditionele Caribische keuken gaf. „Mensen waren toe aan iets nieuws. Ze waren die afgezaagde loempiaatjes en saateetjes inmiddels ook wel zat. Het was de tijd van Jamie Oliver en via een Ierse expatvriendin raakte ik bekend met zijn keuken.

>>



„Ik mocht het staatsbezoek van Willem-Alexander en Maxima cateren.“

Zijn sleutelwoorden vers, puur en niet te ingewikkeld spraken mij enorm aan. Ik merkte dat de Antilliaan nogal traditiegetrouw is en niet graag iets eet wat hij niet kent. Ik besloot daarom de standaardhapjes als uitgangspunt te nemen, maar ze dan wel in een nieuw jasje te gieten.“ Tegelijkertijd maakte Smeulders in rap tempo kennis met de lokale ingrediënten. Wie denkt dat ze daarmee een kijkje kon nemen in de groentelade van een willekeurige eilandbewoner, heeft het mis. Op Curaçao deden ze niet gek veel met hun eigen lokale producten. „Er wordt eigenlijk nog gekookt zoals er honderd jaar eerder werd gekookt. In de tijd dat er nog geen koelkasten waren en er daarom vooral veel gestoofd werd. Alles werd zoveel mogelijk van kop tot staart gebruikt: van neuzen, poten tot tenen, alles belandde in de pan.“ Om de traditiegetrouwe Antilliaan tevreden te stemmen, bedacht Smeulders nieuwe gerechten met bekende ingrediënten. Geitenstoof bijvoorbeeld, een enorm bekend gerecht op Curaçao. Voor zo'n stoof wordt een geit in honderden stukjes gezaagd die allemaal worden verwerkt in het gerecht. „Goede basis, dacht ik, maar waarom zou je er geen worstjes of paté van maken?“

SPELEN IN DE KEUKEN

Tot op de dag van vandaag toont Smeulders wat de mogelijkheden zijn van de lokale producten. „Op het eiland bloeit en groeit enorm veel, maar de meeste mensen lopen eraan voorbij. Ze importeren zelfs van alles uit het buitenland, terwijl hetzelfde hier ook gewoon te vinden is.

Met lokale eetbare bloemen weet Smeulders niet alleen de smaak, maar ook het oog te prikkelen.



Veel ontdek ik zelf. Zo werd ik tijdens het snorkelen eens getriggerd door de zee-egels die ik zag. Dat had ik hier nog nooit op de kaart gezien terwijl ik weet dat het in Japan een delicatessen is. Ik ga dan een beetje experimenteren. Spelen in de keuken noem ik dat, gewoon kijken wat je ergens mee kunt.“

KRITISCHE NOTEN

Helmi Smeulders is het bewijs dat je geen kookopleiding nodig hebt om een belangrijke rol te spelen in de culinaire wereld. Ze is een echte autodidact. Naast een paar korte cursussen basistechnieken in New York, laat ze zich vooral inspireren door kookboeken, Instagram en heel veel reizen. „Ik ben dol op culinaire inspiratiereizen. Ontdekken wat de trends zijn, hoe wordt iets geserveerd en vooral hoe alle lokale ingrediënten smaken.“ Inmiddels woont Smeulders 23 jaar op Curaçao en ontwikkelde ze zich tot veel meer dan cateraar. Sterker nog: na tien jaar was haar cateringbedrijf zo'n succes, dat ze de stekker eruit trok. Dat klinkt tegenstrijdig? „Ik ging een beetje ten onder aan mijn eigen succes“, legt ze uit. „Alles ging top. Ik droeg de titel ‘Beste cateraar van het eiland’“, mocht het staatsbezoek van Willem-Alexander en Maxima cateren en werd voor allerlei belangrijke partijen gevraagd. Het gevolg was dat ik van kook- naar kantoorbaan ging en daarvoor was ik niet gaan cateren. Ik wilde zelf weer koken.“ In de tien jaar die volgden, ontwikkelde Smeulders zich tot een duizendpoot van de Caribische keuken. Hoewel ze er zes jaar over deed om echt afscheid te nemen van haar cateringbedrijf, startte ze allerlei succesvolle nieuwe projecten. Van blogs tot kooklessen en van kookboeken tot fine dining evenementen. De lokale bewoners reageerden heel positief op de vernieuwingsslag van hun keuren. „Kritische geluiden kwamen eigenlijk alleen vanuit Nederland toen mijn tweede kookboek ook in de Nederlandse boekhandels verkocht werd.“, zegt Smeulders. „Wie was ik als witte Nederlander om me als expert van de Caribische keuken op te werpen? Het grappige was dat het vooral de Antillianen die in Nederland wonen waren die zo reageerden.“ Hoe dat komt? „Allereerst weten mensen vaak niet dat ik hier al 23 jaar woon en al die tijd al bezig ben met de keuren hier en de lokale producten. Ze zien gewoon een westerse vrouw die iets



Boekentip „Het Caribische kookboek - Tropische gerechten met een moderne twist“ met fotografie van Smeulders zelf, ca. 22 euro, Nieuw Amsterdam (www.helmismeulders.com).

komt vertellen over ‘hun’ Caribische eetcultuur, dan begrijp ik wel dat je pinnig reageert.“ Daarnaast is de titel van het boek in het Nederlands ook niet helemaal gelukkig. Hoewel het boek in het Engels *Island Vibes – The Joy of Caribbean Cooking* heet, draagt het boek in Nederland de titel *Het Caribische kookboek*. „Dat geeft misschien onbedoeld een verkeerde verwachting van de inhoud.“

LOCALS IN DE LOCKDOWN

Gelukkig hoeven we er niet lang bij stil te staan, want over het algemeen wordt alles wat Smeulders doet jubelend ontvangen. En nieuwe dingen beginnen, dat doet deze duizendpoot wel. Hoewel ze tegenwoordig niet meer catert en blogt, organiseert ze regelmatig chefs tables en kooklessen voor toeristen en locals in haar keuren. Daarnaast is ze gastchef, heeft ze een eigen magazine en is ze schrijfster van kookboeken waarvoor ze ook nog eens haar eigen fotografie verzorgt. Dat laatste doet ze trouwens ook voor

restaurants. „Ik doe alles rondom de Caribische keuren“, vat ze al haar werkzaamheden samen. „Het leukste vind ik het om mensen te laten zien wat het eiland te bieden heeft. In mijn kooklessen trek ik veel culinaire toeristen, maar ik inspireer ook locals om meer te doen met lokale en verse producten.“ Smeulders denkt dat het belangrijk is dat de bewoners meer kennis krijgen van die verse ingrediënten. Op Curaçao is overgewicht een groot probleem en ook de ziekenkostenpremies stijgen met het jaar. „De overheid doet er weinig aan dus is het mijn ambitie om bij te dragen aan een gezondere levensstijl.“ Daarnaast is er nog een andere reden om de lokale bevolking de lokale voedingsbronnen te leren gebruiken: tijdens de lockdown bleek meer dan eens hoe plotseling de bewoners afhankelijk kunnen worden van wat er op het eiland groeit en bloeit. „Er was gebrek aan bepaalde producten“, vertelt Smeulders, „en in één klap werd duidelijk hoe groot de kloof tussen arm en rijk is hier.“ >>

GROENE PAPAJASALADE

Ingrediënten voor 4 personen

- 500 gr. groene (onrijpe) papaja, geschild en zaadjes verwijderd
- 35 gr. verse kokos, geraspt • 40 gr. jalapeño, in dunne ringetjes • 2 el muntblaadjes, fijngehakt • 2 el geroosterde pinda's, grofgehakt

Voor de dressing

- 175 gr. mango, in blokjes • 60 ml limoensap • 1 el vissaus • 1 tl Scotch bonnet-chili (of madame-jeanette), fijngehakt • (kokos)water

Bereidingswijze

Schaaf de papaja in lange, dunne slierten met behulp van een mandoline of rasp. • Meng de ingrediënten voor de dressing, behalve het (kokos)water, in een blender tot een gladde saus en voeg wat (kokos)water toe om hem vloeibaar te maken. • De dressing moet lekker zuur en pittig zijn, dus voeg indien nodig extra limoensap en chili toe. • Meng de papajaslierten door de dressing en garneer met geraspte kokos, jalapeñoringetjes, munt en pinda's.



Helmi Smeulders hecht veel waarde aan verse en regionale producten van topkwaliteit.

ETEN BIJ DE BOER

Op het moment dat het land op slot ging, bedacht Smeulders een plan om de boeren en hun producten in de spotlights te zetten. Sindsdien organiseert ze elke maand een Dinner in the field, waarbij ze met een groep eilandbewoners op bezoek gaat bij een boer. Tijdens een wandeling over het boerenland vertelt de boer over alles wat het land te bieden heeft. En met de vers geoogste ingrediënten kookt Smeulders vervolgens een maaltijd die de gasten aan een tafel midden in de velden verorberen. „Ik merkte dat ik het ontzettend leuk vind om juist met de mensen van hier bezig te zijn. Hoewel de toeristen nu natuurlijk weer terugkomen, blijf ik mijn kooklessen en dit soort diners dus ook aan de lokale bevolking aanbieden. Het is gewoon fantastisch om te laten zien wat je allemaal met een mango of papaja kunt.“

RESTAURANTJE SPELEN

Of Smeulders als kers op de taart nog droomt van een eigen restaurant? Absoluut niet. „Ik vind het ontzettend leuk om gastchef te zijn, dat doe ik sinds mei 2021 op Bonaire.“, vertelt ze. „De eerste keer vond ik dat super spannend want ik had nog nooit à la carte gekookt. Ik had geen flauw idee wat er op een avond besteld zou worden en

„Op het eiland bloeit en groeit enorm veel, maar de meeste mensen lopen eraan voorbij.“

in welke aantallen. Het voelde echt als restaurantje spelen.“ Met een eigen kaart, werd het zelfs zo'n succes dat Smeulders de zomer erop weer kwam koken op het resort. „Ik ben graag gastchef“, concludeert Smeulders, maar het restaurantleven is niet gaan kriebelen. „Een eigen restaurant zou betekenen dat ik elke dag in de keuken moet staan en dat zie ik niet zitten. Ik hou van afwisseling en heb nu alle vrijheid om te doen wat ik leuk vind. Dat wil ik graag zo houden.“ Op een eigen restaurant hoeven de Antillianen en toeristen dus niet te rekenen. Maar hoe ziet Smeulders haar toekomst dan wel? „Ik kook nu op Bonaire als gastchef, dat zou ik ook op een van de andere eilanden willen doen. Sowieso wil ik meer reizen in het Caribisch gebied. Het lijkt me heel gaaf om behalve mijn eigen magazines ook producties voor andere bladen te maken. Ik kan schrijven en fotograferen en weet inmiddels veel over de Caribische keuken en lokale ingrediënten. Daar wil ik graag verder mee.“ <<

Samen eten verbindt – en koken gaat altijd over het gelukkig maken van andere mensen. Dat weet Helmi ook als ze haar gasten verwent met heerlijke gerechten.