

Bitter in de mond maakt het hart gezond?

Een kleine geschiedenis van bittere smaken en sopropo in Nederland



Dr. Maricke M.A. Hendriksen
NL-Lab, Humanities Cluster KNAW
I.o. van Karin Senf, Horizon Flevoland

november 2021

Inhoudsopgave

1. Inleiding	1
2. Bittere smaken in de Nederlandse eetcultuur en geneeskunde	2
2.1 Bittere smaken in de geneeskunde	2
2.2 Bittere smaken in historische kookboeken	2
2.3 Bittere smaken in de zeventiende en achttiende eeuw	3
2.4 Bittere smaken in de negentiende en twintigste eeuw	4
3. Sopropo en Nederland	6
3.1 Sopropo in Nederland	6
3.2 Sopropo in de voormalige Nederlandse koloniën	7
3.2.1 Beschrijvingen in natuurhistorische en volkenkundige bronnen	7
3.2.2 Sopropo in kookboeken en zelfzorgboeken	8
3.2.3 Sopropo in andere bronnen in de twintigste eeuw	11
4. Conclusie	12

1. Inleiding

Wat is de geschiedenis van bittere smaken in de Nederlandse (eet)cultuur in het algemeen, en wat is de geschiedenis van de teelt en consumptie van de bittere groente bekend als sopropo in Nederland en haar voormalige koloniën in het bijzonder? Dat waren de vragen waarmee Horizon Flevoland mij in de zomer van 2021 benaderde. In dit rapport geef ik een beknopt antwoord op deze vragen aan de hand van historisch literatuuronderzoek.

Dit rapport bestaat uit twee hoofdstukken, waarin de twee respectievelijke onderzoeksvragen beantwoord worden. Dat bleek nog niet eenvoudig, omdat sopropo onder vele namen voor blijkt te komen in historische en hedendaagse bronnen. Paré, balsemappel, bittermeloen, karela, *Momordica charantia*, allemaal kunnen ze naar sopropo verwijzen – maar het hoeft niet. Meer uitleg daarover in hoofdstuk 3. De oorsprong of etymologie van het woord sopropo is ook onduidelijk.

Hindoestaanse Surinamers duiden sopropo vaak met ‘karela’ aan; Hakka-Chinezen, die via Noord-China en Hongkong en vervolgens Java in Suriname terecht kwamen, noemden de plant *foe kaa* (letterlijk ‘bittere meloen’). Beide groepen werden na de afschaffing van de slavernij in 1873 als contractarbeiders (die het feitelijk niet veel beter hadden dan tot slaaf gemaakten) naar Suriname gehaald om op de plantages te werken. *Momordica charantia* is historisch vooral terug te leiden naar Afrika en Azië.¹ Het is daarom mogelijk dat de plant weliswaar al eerder door Afrikaanse tot slaaf gemaakten of door Nederlandse handelaren in Suriname werd geïntroduceerd als medicinale plant, maar pas na 1873 door de Hindoestaanse en Chinees-Javaanse contractarbeiders, die haar herkenden van thuis, werd geïntroduceerd in de dagelijkse keuken, en op die manier definitief van het medicinale in het culinaire domein terecht kwam.

Dit literatuuronderzoek laat echter zien dat sopropo al voor de komst van Aziatische contractarbeiders in de negentiende eeuw bekend was in Suriname, al werd het gewas vooral medicinaal gebruikt. Diana Dubois, uitgever van Surinaamse kookboeken, heeft gesuggereerd dat het woord sopropo een verbastering is van het Italiaanse ‘soprosso’, een samentrekking van ‘sopre osso’, ofwel op het bot.² De Haagse stadsarts Cornelis Stalpert van der Wiel (1620-1702) beschreef namelijk al in 1686 dat Italiaanse veeartsen uitstulpingen op de botten, die zowel bij mensen als bij dieren voorkomen, aanduiden als *Soprofso*.³

Het is mogelijk dat het woord sopropo inderdaad een verbastering is van deze Italiaanse aanduiding, omdat er vanaf 1639 een Italiaanse gemeenschap was in Suriname. In dat jaar gaven de Engelsen, die Suriname op dat moment in handen hadden, Sefardische Joden uit Nederland, Portugal, en Italië namelijk toestemming om zich te vestigen op wat later bekend kwam te staan als de ‘Jodensavanne’, een koloniale plantagenederzetting langs de Surinamerivier, ongeveer vijftig kilometer ten zuiden van Paramaribo. Maar eerst: bittere smaken.

¹ Zie ook Grover, J.K; Yadav, S.P (July 2004). “Pharmacological actions and potential uses of *Momordica charantia*: a review”, *Journal of Ethnopharmacology*. 93 (1): 123–132, en Beloin, Nadine; Gbeassor, Messanvi; Akpagana, Koffi; Hudson, Jim; de Soussa, Komlan; Koumaglo, Kossi; Arnason, J. Thor (January 2005). “Ethnomedicinal uses of *Momordica charantia* (Cucurbitaceae) in Togo and relation to its phytochemistry and biological activity”, *Journal of Ethnopharmacology*. 96 (1–2): 49–55.

² Diana Dubois, <https://www.facebook.com/hetkookboekvanduboisurinaamserecepten/posts/2543555849049924/> (laatst geraadpleegd 18 oktober 2021)

³ Cornelis Stalpert van der Wiel, *Eerste deel van het tweede hondert-getal der zeldzame aanmerkingen* (s-Gravenhage: Daniel Geselle, 1686), p. 416.

2. Bittere smaken in de Nederlandse eetcultuur en geneeskunde

2.1 Bittere smaken in de geneeskunde

“Bitter in de mond maakt het hart gezond”, ofwel bittere voedingsmiddelen en medicijnen brengen genezing. Dit spreekwoord komt al zeker sinds de zestiende eeuw voor in het Nederland.⁴ Evolutionair gezien hebben bittere smaken voor veel zoogdieren een waarschuwingfunctie: pas op, mogelijk giftig!⁵ Maar tegelijkertijd eten mensen al duizenden jaren bitter smakende planten, zij het meestal met mate. De opvatting dat bittere smaken gezond kunnen zijn past ook in de humorenleer van de Griekse arts Hippocrates (ca 460-ca 370 v.Chr.) die de geneeskunde tot de achttiende eeuw domineerde. Volgens die theorie heeft ieder mens vier humoren in het lichaam – bloed, flegma of water, zwarte gal, en gele gal – die in balans moeten zijn om gezond te blijven. Raken ze uit balans, bijvoorbeeld door een gebrek aan zwarte of gele gal, dan kan dat gecorrigeerd worden met bittere voedings- of geneesmiddelen.⁶

Daarbij moeten we ons realiseren dat tot in de negentiende eeuw voeding voor de meeste mensen de belangrijkste manier was om de eigen gezondheid te behouden en te herstellen. Er waren relatief weinig effectieve geneesmiddelen voor handen, en een arts raadplegen was over het algemeen alleen voor de rijkere weggelegd. Pas met de ontwikkeling van technieken die het mogelijk maakten om plantenalkaloiden te isoleren, in de eerste helft van de negentiende eeuw, kwamen langzaam maar zeker veel meer effectieve geneesmiddelen voor grote groepen mensen binnen bereik. Tot die tijd waren de tuin, de markt, de keuken, en de voorraadkast niet alleen de bron van voedsel, maar ook van de meeste geneesmiddelen.⁷ Hippocratische ideeën over bittere smaken zijn daarom ook tot zeker halverwege de achttiende eeuw – impliciet - terug te vinden in kookboeken. Sterker nog, vaak staan recepten die we nu als culinair zouden beschouwen en recepten die nu medicinaal aandoen dwars door elkaar heen.

2.2 Bittere smaken in historische kookboeken

Met die vroege kookboeken is nog iets bijzonders aan de hand: ze waren over het algemeen gericht op de maatschappelijk bovenklasse, op mensen met een rijk, groot huishouden met personeel, en er staan veel recepten voor feestelijke gelegenheden in. Ze geven dus geen goed beeld van wat de meerderheid van de bevolking elke dag at, maar laten wel zien hoe sterk ideeën over voeding en geneeskunde met elkaar verweven waren. In de loop van de negentiende eeuw ontstond geleidelijk een maatschappelijke middenklasse. Boeken werden goedkoper, en kookboeken waren niet langer alleen iets voor de allerijksten. Samen geven kookboeken en medische verhandelingen over dieet en gezondheid wel een redelijk beeld van hoe er over bittere smaken werd gedacht.

Of ‘bitter’ voor de schrijvers en lezers van die bronnen precies hetzelfde betekende als voor ons nu is lastig te zeggen. Zelfs als bijvoorbeeld de smaak van een bepaalde plant niet veranderd is door kruisen en teelt, proeft ons moderne lijf, gewend aan een heel ander dieet met

⁴ F.A. Stoett, *Nederlandsche Spreekwoorden, Spreekwijzen, Uitdrukkingen En Gezegden.*, vierde druk, vol. 1, 2 vols. (Zutphen: W.J. Thieme & Cie, 1923), p. 233.

⁵ Zie bijvoorbeeld S. Wooding et al., “Natural Selection and Molecular Evolution in PTC, a Bitter-Taste Receptor Gene,” *Am J Hum Genet.* 74, no. 4 (2004): 637–46, <https://doi.org/10.1086/383092>.

⁶ Roy Porter, ed., *The Cambridge Illustrated History of Medicine* (Cambridge: Cambridge University Press, 2009), p. 58.

⁷ Zie ook M.M.A. Hendriksen, ‘Consumer Culture, Self-prescription and Status: Nineteenth-century Medicine Chests in the Royal Navy,’ *Journal of Victorian Culture*, Vol. 20:2, April 2015, pp.147-167.

veel suiker en kunstmatige smaakversterkers, toch iets anders dan dat van iemand in de achttiende eeuw. We kunnen dus hooguit bij benadering begrijpen wat bittere smaken betekenden in het verleden. Uiteraard kunnen we wel bekijken of en op welke manier bitter smakende planten die van oudsher in Nederland gegeten worden, zoals mierik, chicorei, andijvie, boerenkool, en spruitjes voorkomen in historische kookboeken.

2.3 Bittere smaken in de zeventiende en achttiende eeuw

Vanaf de late zeventiende eeuw begon men, door de wetenschappelijke en maatschappelijke ontwikkelingen die we vaak samenvatten met de term ‘Verlichting’, langzaam anders te denken over bittere smaken. De Amsterdamse arts Steven Blankaart bijvoorbeeld, deed geïnspireerd door buitenlandse collega’s, in boeken verslag van zijn chemische theorieën over smaak en de invloed van smaken op de gezondheid. In zijn werk combineerde hij zijn chemische ideeën over smaak naadloos met de bestaande humorenleer. Bitter smakende voedingsmiddelen en dranken waren zeer geschikt om een lichaam met een tekort aan gal weer in balans te brengen aldus Blankaart, en op basis van analyses van destillaten van planten beargumenteerde hij dat bittere smaken worden veroorzaakt door zwavelachtige zouten.⁸

Hoewel sopropro, zoals we in het volgende hoofdstuk zullen zien, in de achttiende eeuw al wel bekend was in Nederland, komt het in de Nederlandse diëtik en kruidengeneeskunde van de zeventiende en achttiende eeuw niet voor: er waren immers genoeg andere bittere voedingsmiddelen voorhanden die veel beter beschikbaar en houdbaar waren. Inheemse planten zoals gentiaan, alsum, mosterd, en gezegende distel (*Carduus Benedictus*), en geïmporteerde gedroogde plantaardige producten als aloë, saffraan en mirre.⁹

In tuinier- en kookboeken uit deze periode komen bitter smakende planten zoals een groot aantal soorten kool en andijvie wel voor, maar de smaak wordt altijd getemperd door weken, koken, en combineren met andere ingrediënten. In eerste instantie vanwege de gezondheidseffecten, in de loop van de achttiende eeuw worden de smaakeffecten op zich steeds belangrijker. In de *Verstandige kock*, waarvan in de zeventiende eeuw verschillende edities verschenen, wordt kool, die volgens de Hippocratische leer koud en droog is, bijvoorbeeld gecombineerd met vet vlees, dat warm en vochtig van aard is.¹⁰

In de achttiende eeuw verliest de Hippocratische geneeskunde langzaam invloed, maar blijft wel zichtbaar. Zo treffen we in een boek over de moestuin uit 1769 andijvie en boerenkool aan. De auteur geeft een recept voor een salade van andijvie met rode biet, olijfolie, azijn, peper, en zout, en adviseert om de andijvie, wanneer die wat bitter is, voor gebruik te snijden en enige tijd in schoon koud water te leggen om de bittere smaak te temperen. Ten slotte wordt toch nog opgemerkt dat andijvie zeer gezond is, in het bijzonder voor mensen met ‘een heete complexie’. In hetzelfde boek wordt (nog steeds) geadviseerd boerenkool te stoven met vleesnat, boter, peper en nootmuskaat of kruidnagels en zout. Het lekkerst, stelt dit boek, is boerenkool gestoofd in

⁸ Steven Blankaart, *De Kartesiaanse Academie Ofte, Institutie Der Medicynne* (Amsterdam: Johannes ten Hoorn, 1683), p. 119-20, 284.

⁹ Zie bv. Blankaart 1683, p. 284

¹⁰ Petrus Nyland ten I. Van der Groen. *De Verstandige Kock, En Confituur-Maker* (Amsterdam & Antwerp, 9 uitgaven tussen 1669 and 1687). Zie ook Marleen Willebrands, *De Verstandige Kok. De Rijke Keuken van de Zeventiende Eeuw*. (Bussum: Uiteverij Pereboom, 2006), p. 25.

braadvet, en geserveerd met vlees en aardappels of gort. Over de gezondheidsvoordelen van boerenkool echter geen woord.¹¹

Naast deze bittere smaken, die van oudsher in de Nederlandse keuken terug te vinden waren, moeten we niet vergeten dat in de zeventiende en achttiende eeuw twee ‘vreemde’ bittere smaken zeer populair werden: koffie en thee. Ook deze werden in eerste instantie beoordeeld op hun vermeende gezondheidseffecten om ze aan de man te brengen, maar al snel waren ze ruim verkrijgbaar en zeer populair, niet in de laatste plaats omdat de bittere smaak eenvoudig aan te passen was door toevoeging van suiker en melk, maar ook door toevoegingen die ons nu vreemd voorkomen, zoals perubalsem en kruidnagels.¹²

2.4 Bittere smaken in de negentiende en twintigste eeuw

In de negentiende eeuw veranderden zowel de geneeskunde als de voedselproductie ingrijpend. De Hippocratische geneeskunde moest definitief het veld ruimen, en dieetleer werd minder belangrijk. De ontdekking dat plantenalkaloiden zoals morfine (1804) en quinine (1820) geïsoleerd kunnen worden bijvoorbeeld, leidde tot de beschikbaarheid van veel meer effectieve geneesmiddelen.¹³ Daarnaast intensiverde de landbouw en leidden ontdekkingen zoals de mogelijkheid om voedsel in blik te conserveren tot een groter aanbod van relatief goedkoop voedsel, hoewel voedselveiligheid tot de twintigste eeuw nog problematisch bleef. Ook de commerciële teelt van suikerbieten en aardappelen nam een grote vlucht in de negentiende eeuw, waardoor suiker relatief veel goedkoper werd en aardappels voor steeds meer Nederlanders de voornaamste bron van koolhydraten werden.¹⁴

Deze ontwikkelingen worden weerspiegeld in het belangrijkste Nederlandse kookboek van de negentiende eeuw: *Aaltje, de volmaakte en zuinige keukenmeid*. Met zeventien edities tussen 1803 en 1893, niet langer gericht op de rijke bovenklasse maar op de zuinige burgerij, geeft dit boek een heel aardig beeld van hoe bittere smaken gegeten werden in Nederland in de negentiende eeuw. Op het eerste gezicht is dat niet heel veel anders dan in de eeuwen daarvoor: andijvie, boerenkool, en spruitjes zijn nog steeds rijkelijk aanwezig, meestal als ingrediënt van een maaltijd met vlees en aardappels of granen. Wel zien we zulke groenten nu ook terug als hoofdingrediënt van soepen en salades, waarbij de smaak wel ook weer getemperd wordt door ingrediënten als vleesnat, gort en nootmuskaat.¹⁵ Over eventuele gezondheidseffecten wordt niet meer gerept, noch wordt het woord ‘bitter’ genoemd. Witlof – een groente die vooral oudere generaties met bitterheid associëren – is overigens een chicoreivariant en een negentiende-eeuwse Brusselse vinding.¹⁶

In de twintigste eeuw veranderden het Nederlandse eetpatroon en de rol van diëtik wederom ingrijpend, met name na de Tweede Wereldoorlog. Door bijvoorbeeld verdere intensivering van de landbouw en industrialisering van voedselproductie, strengere wetgeving

¹¹ Johann Hermann Knoop, *Beschrijving van de Moes- En Keuken-Tuin* (Leeuwarden: A. Ferwerda en G. Tresling, Boekverkopers, 1769), p. 35, 120, 121.

¹² M.M.A. Hendriksen, “Blankaart en Bontekoe: Smaak, Geneeskunde en Gezondheid in de Lage Landen rond 1700”, *Tijdschrift voor Gezondheidszorg en Ethiek*, Volume 29, Issue 4, 2019, 104-109, p. 106.

¹³ M.M.A. Hendriksen, ‘Consumer Culture, Self-prescription and Status: Nineteenth-century Medicine Chests in the Royal Navy,’ *Journal of Victorian Culture*, Vol. 20:2, April 2015, pp.147-167, p. 150.

¹⁴ Jacques Meerman, *Kleine geschiedenis van de Nederlandse keuken* (Amsterdam: Ambo | Anthanos, 2015), p. 253-92.

¹⁵ Zie bijvoorbeeld *Aaltje, de volmaakte en zuinige keukenmeid* (Amsterdam: J.B. Elbe, 1804), p. 20-21.

¹⁶ Koen Vandepopuliere, “Tracé van Witloof”, *EOS*, <https://eostrace.be/traces/trace-van-witloof> (laatst geraadpleegd 5 november 2021)

omtrent voedselveiligheid, nieuwe conserveringstechnieken en mondialisering van de voedselmarkt kunnen we vandaag de dag gevarieerder en goedkoper eten dan ooit. Tegelijkertijd hebben onder meer de ruime beschikbaarheid van bewerkt voedsel en frisdranken ervoor gezorgd dat voedingsleer en diëtik hernieuwde aandacht krijgen.

Algemeen wordt aangenomen dat deze ontwikkelingen onze smaak zoeter hebben gemaakt, en dat bittere groenten steeds minder bitter geteeld worden. Mogelijk beïnvloedt dit ook de voedingswaarde van bittere groenten negatief. Daarom wordt momenteel volop onderzoek gedaan naar hoe consumenten kunnen worden overgehaald bittere smaken te consumeren en hoe ze eraan kunnen wennen.¹⁷ Beproefde strategieën die we al sinds de zeventiende eeuw zien zijn het toevoegen van en combineren met andere smaken (denk aan suiker in de koffie en aan het vleesnat, de aardappels en specerijen bij andijvie en boerenkool). Nieuwere strategieën die in recent onderzoek worden genoemd zijn het toevoegen van bitterblokkers, het geven van informatie, bijvoorbeeld door bittere groenten als superfood te presenteren, en het inzetten van andere zintuiglijke prikkels, zoals muziek en kleuren.¹⁸

¹⁷ Adam Drewnowski, Carmen Gomez-Carneros, 'Bitter taste, phytonutrients, and the consumer: a review', *The American Journal of Clinical Nutrition*, Volume 72, Issue 6, December 2000, Pages 1424–1435, <https://doi.org/10.1093/ajcn/72.6.1424>.

¹⁸ Nicole J. Gaudette, Gary J. Pickering, 'The efficacy of bitter blockers on health-relevant bitterants', *Journal of Functional Foods*, Volume 4, Issue 1, 2012, p. 177-184, <https://doi.org/10.1016/j.jff.2011.10.003>; Cavallo, Carla et al. "Consumers' Perceptions and Preferences for Bitterness in Vegetable Foods: The Case of Extra-Virgin Olive Oil and Brassicaceae-A Narrative Review." *Nutrients* vol. 11,5 1164. 24 May. 2019, doi:10.3390/nu11051164.

3. Sopropo en Nederland

3.1 Sopropo in Nederland

Wanneer maakte Nederlanders en Nederland kennis met sopropo? Het is lastig om dat precies te bepalen, omdat het determineren van planten een langdurig proces is, dat tot op de dag van vandaag doorgaat. We kennen sopropo volgens de taxonomie van Carolus Linnaeus (1707-1778) nu als *Momordica charantia*, en in de volksmond wordt het ook wel balsempeer, bittermeloen, karela, of paré genoemd. Tegenwoordig zijn er ongeveer zestig verschillende soorten bekend. Linnaeus zelf onderscheidde weliswaar enkele verschillende soorten binnen het geslacht *Momordica*, maar niet de *charantia*.¹⁹ In historische bronnen worden verschillende benamingen vaak door elkaar heen gebruikt, waardoor het lang niet altijd duidelijk is om welke soort het precies gaat, zeker niet als er geen nadere beschrijving van de plant is opgenomen.

Zo vinden we bijvoorbeeld in het *Crujideboek* van Rembert Dodoens uit 1554, één van de eerste gedrukte botanische boeken in het Nederlands, een beschrijving en een afbeelding (Fig. 1) van twee soorten balsamappels. Over de eerste soort, waarvan in ieder geval de bladeren wel wat weg hebben van de *Momordica charantia* zoals wij die kennen, schrijft Dodoens dat deze in Italië Charantia of Balsamina wordt genoemd, maar de vruchten die hij beschrijft en afbeeldt zijn rond, en volgens de tekst eerst groen, en na het rijpen rood.²⁰ Dat komt meer overeen met de soort die we nu kennen als *Momordica balsamina*, een soort die net als *Momordica elaterium*, nu beter bekend als *Ecballium elaterium*, van de zestiende tot en met de achttiende eeuw in Europese kruiden- en apothekershandboeken voorkomt.



Fig. 1. De twee soorten balsamappel zoals afgebeeld in Rembert Dodoens' *Crujideboek* (1554, p. 473)

¹⁹ Carolus Linnaeus, *Classes Plantarum* (Leiden: Conradum Wishoff, 1738)

²⁰ Rembert Dodoens, *Crujideboek, in den welcken die ghebeele historie, dat es T gheslacht, t'fatsoen, naem, natuere, cracht ende werkinghe, van den Cruyden* (Antwerpen: Jan vander Loe, 1554), p. 473-5.

In de loop van de zeventiende en achttiende eeuw treffen we de *Momordica charantia* in verschillende wetenschappelijke bronnen aan die weliswaar in het Latijn zijn geschreven, maar wel in Nederland zijn uitgegeven. De eerste bron in het Nederlands die *Momordica charantia* – onder een andere naam - beschrijft is de catalogus van de Hortus (botanische tuin) van Amsterdam, geschreven door hoogleraar botanie Jan Commelin (1629-1692).²¹ In zijn tweetalige boek, verschenen vóór de introductie van Linnaeus' taxonomie, beschrijft Commelin een plant die hij in het Latijn als 'Balsamina cucumerina indica fructu majore flavescente' en in het Nederlands als 'Indiaansch comcommerachtig balsem-kruyd, met een groote geele vrucht' beschrijft. Sopropovruchten worden inderdaad oranje-geel als ze niet in het groene stadium geoogst worden. Commelin schreef trots dat het in 1688 en 1690 gelukt was om in de kas in de hortus volgroeide vruchten aan de plant te kweken. Over het gebruik schreef hij:

De bladeren werden in Indien gebruykt in plaatse van Hop in het maken van Bier, het afgietsel met schoon water toebereyd, geeft men aan die gene te drinken, dewelke met wormen beladen zijn; de vrucht in OlijfOly geleyt, geneest de versche wonden, en schorstheyd²² des buyts.



Fig. 2: Sopropo afgebeeld in Jan Commelin's beschrijving van de Amsterdamse hortus, 1692

Voor Commelin stond duidelijk de medicinale waarde van de plant voorop, maar over de smaak van de drank die van de bladeren werd gemaakt zei hij niets. Hoe hij aan de zaden kwam vermeldt hij ook niet, maar in de zeventiende eeuw bestond een levendige handel in planten en dieren met de koloniën. 'Indiaansch' en 'Indien' verwijzen in deze beschrijving naar 'Oost-Indië', ofwel het huidige Indonesië.

²¹ Joanne Commelino, *Horti medici amstelodamensis rariorum tam Orientalis* (Amsterdam: P. & J. Blaeu, 1697), p. 103-4.

²² Ruwheid, schraalheid.

De eerste redelijk eenduidige beschrijving in het Nederlands van sopropo met de vandaag de dag bekende Latijnse benaming *Momordica charantia* treffen we ruim honderd jaar later aan in de Nederlandse vertaling (1793) van het Franse *Huishoudelyk woordboek* van Noël Chomel (1743). Hierin wordt ook verwezen naar de beschrijving van Commelin. In tegenstelling tot Commelin zegt Chomel wel iets over de smaak: niet alleen beschrijft hij het bier dat van de bladeren gebrouwen wordt, hij meldt ook:

*Ook worden de onrype Vrugten in melk van Kokosnooten gekookt, en deeze kost acht men zeer gezond. Ryp zynde, is het Merg zoet met eenige bitterheid en levert den gezegden wondbalsem uit.*²³

Sopropo en de toepassingen waren dus bekend in Nederland, al bleef het voor de meeste mensen een abstract gegeven. Maar hoe werd sopropo beschreven en gebruikt in de voormalige Nederlandse koloniën, het huidige Suriname en Indonesië?

3.2 Sopropo in de voormalige Nederlandse koloniën

3.2.1 Beschrijvingen in natuurhistorische en volkenkundige bronnen

Uit bovenstaande mag duidelijk zijn dat sopropo, weliswaar niet onder die naam, zeker sinds de zeventiende eeuw bekend was in Nederland, maar dat het vooral als een geneeskrachtige plant uit Oost-Indië werd gezien. Waarom kennen we de sopropo dan nu vooral als een Surinaamse groente? Voor de negentiende eeuw zijn geen duidelijke beschrijvingen van de plant in Suriname bekend – in Maria Sibylla Merian's (1674-1717) prachtige *Metamorphosis insectorum Surinamensium*, waarin ook veel Surinaamse planten zijn afgebeeld en beschreven, komt *Momordica charantia* niet voor. In Herlein's *Beschryvinge van de volk-plantinge Zuriname* uit 1718 treffen we wel deze beschrijving van wat hij in de index aanduidt als 'Peco-Aire':

*Paco-Aire, deze Boom is tien à twaalf voeten hoog, en maar een span dikte in de ronte; en mede heel zagt en teer, zo dat men hem met een streek van een Zabel kan nederhouwen. De Appel die 'er op wast, Paco genaamt, is een hand lang, aan de koleur als een Comcommer, de groene schil bulterig. Wassende twintig à vijf-en-twintig aan een klomp, die de Indianen daar van hale, en kwalijk in de hand houden kunnen; de schil daar af zijnde is 't korrelagtig.*²⁴

Maar zijn deze groene, bultige 'appels' inderdaad sopropo? Dat groeit immers niet in trossen ("aan een klomp") aan een boom. Anderzijds is onduidelijk hoe lang Herlein in Suriname verbleef, dus misschien was zijn herinnering vertekend.²⁵ Ook in bijvoorbeeld Jan Jacob Hartsink's *Beschryving van Guiana, of de wilde kust in Zuid-America* (1770) en John Gabriel Stedman's *Narrative of a Five Years' Expedition Against the Revolted Negroes of Surinam* (1796) komt niets voor dat op sopropo lijkt. De

²³ Noël Chomel, *Vervolg op M. Noël Chomel algemeen huishoudelyk-, natuur-, zedekundig-, en konstwoordenboek, vervattende veel middelen om zyn goed te vermeederen, en zyne gezondheid te behouden, ... een korte schets van de meeste kunsten, wetenschappen en handwerken, enz* (Kampen: Chalmont, 1793) Vol. 9, p. 6141.

²⁴ J.D. Herlein, *Beschryvinge van de volk-plantinge Zuriname* (Leeuwarden: Meindert Injema, 1718), p. 208.

²⁵ Al vrij snel na de publicatie twijfelden tijdgenoten aan de betrouwbaarheid van Herlein's beschrijvingen. Zie bijvoorbeeld 'Annotatien van Jan Nepveu', *Stadsarchief Amsterdam*, 23 april 2019, <https://www.amsterdam.nl/stadsarchief/stukken/archiefvondsten/annotatien-jan/> (laatst geraadpleegd 5 november 2021)

eerste eenduidige beschrijving van sopropo in Suriname komt uit 1835. In dat jaar verscheen een beschrijving van de landbouw in Suriname van de Nederlandse Marten Teenstra (1795-1864). Daarin treffen we voor het eerst de term ‘Sopropo’ aan, ‘eene bevallig klimmende rankplant’ waarvan hij de vrucht en het gebruik ervan als volgt beschrijft:

De vrucht heeft de gedaante van een’ langwerpigen, sterk geknobbelden komkommer, is min of meer een voet lang, doch niet dik; het zaad ligt in dezelfde even als dat der komkommers, echter los, is bruin van kleur, en ligt in een roodachtig, niet onsmakelijk gelei, waarvan men eene verzachtende pap (emulus) maakt, welke pap de kinderen gaarne eten, en die men wil, dat een heilzaam middel tegen de wormen is.²⁶

Hier ligt dus wederom de nadruk op de medicinale kwaliteiten van sopropo. Blijkbaar kwam het niet bij de Nederlandse kolonisten op zelf sopropo te eten.

3.2.2 Sopropo in kookboeken en zelfzorgboeken

Indonesië

In de loop van de negentiende en de eerste helft van de twintigste eeuw bleef sopropo met enige regelmaat terugkomen in allerhande Nederlandstalige publicaties uit en over de koloniën, maar opmerkelijk genoeg niet in kookboeken, hoewel het zeker in Suriname wel gegeten werd. In de *Encyclopaedie van Nederlandsch West-Indië*, die tussen 1914 en 1917 verscheen, werden bijvoorbeeld zowel culinair als medicinaal gebruik vermeldt: de auteurs vermeldden dat met name Chinezen de sopropo veel aten, en dat sopropobladeren als volksgeneesmiddel tegen buikkrampen werden ingezet.²⁷ In de oostelijke kolonie bleef de nadruk echter op de medicinale kwaliteiten liggen. Zo geeft het in Nederlands-Indië zeer populaire kruidengeneeskunde handboek van mevrouw J.M.C. Kloppenburg-Versteegh (1862-1948), dat oorspronkelijk in 1907 uitkwam maar vele malen herdrukt zou worden, een beschrijving en een afbeelding van ‘Pare – *Momordica charantia*’, plus vijf toepassingen, alle gemaakt van de bladeren (die *toendoeng* worden genoemd) in al dan niet gezouten water: als bloedzuiverend middel, bij koorts, leverziekten, verstopping, en maden.²⁸

In gedrukte kookboeken, die al vanaf de zeventiende eeuw op de Nederlandse, vanaf de negentiende eeuw op de Nederlands-Indische, en vanaf de twintigste eeuw op de Surinaamse markt kwamen, komen we sopropo voor de jaren 1970 niet tegen. Het eerste Nederlandstalige Indonesische verscheen kookboek al in 1866 in Semarang, en het eerste Nederlandstalige Surinaamse kookboek in 1916.²⁹ Die afwezigheid heeft waarschijnlijk meersere redenen. Ten eerste waren kookboeken heel lang uitsluitend gericht op de hoogste sociale klassen, en dan met name de vrouwen uit die klassen. In de koloniën waren tot de late negentiende eeuw heel weinig vrouwen

²⁶ Marten Douwes Teenstra, *De landbouw in de kolonie Suriname* (Groningen: H. Eekhoff, 1835), Vol. 2, p. 277. Teenstra (1795 - 1864) verbleef van 1828 tot 1834 in Suriname, eerst als landbouwkundig ambtenaar, later als inspecteur van bruggen, wegen en waterwerken in Paramaribo en omgeving. Hij nam onder meer het initiatief tot de oprichting van het Surinaamsch Landbouwkundig Genootschap en was een fervent tegenstander van de slavernij.

²⁷ Herman Daniël Benjamins en Joh. F. Snelleman (red.), *Encyclopaedie van Nederlandsch West-Indië* (Martinus Nijhoff/E.J. Brill: Den Haag/Leiden 1914-1917), p. 332, 482.

²⁸ J. Kloppenburg-Versteegh, *Wenken en Raadgevingen Betreffende het Gebruik van Indische Planten, Vruchten. enz.* (Semarang: G.C.T. van Dorp & Co., 1934) Vierde druk, p. 97-8, *Atlas* afb. 104. Kloppenburg-Versteegh identificeert de volgende namen voor de plant: Peria, Pepare, Popari (Maleis), Paria (Soendanees), Pare (Javaans), Paria, Pepareh (Madoerees).

²⁹ *Oost-Indisch kookboek: bevattende 456 beproefde recepten voor de hollandsche en inlandsche keuken : gebakken, confituren, zuren, sausen, enz.* (Semarang: G.C.T. van Dorp, 1866), Agnette van Genderen – Rühmann (red.), *Mais Recepten* (Paramaribo: C. Kersten & Co., 1916).

met een hoge sociale status, omdat de Nederlandse machthebbers dat zoveel mogelijk wilden voorkomen. Alleen hoge functionarissen mochten hun gezin en personeel meenemen, en die gezinnen leefden meestal zo Europees mogelijk.³⁰ Lager geplaatsten leefden vaak samen en kregen kinderen met lokale vrouwen – gezinnen die vaak niet erkend werden en over het algemeen niet mee mochten als de man naar Nederland terugkeerde. Dat veranderde pas vanaf de late negentiende eeuw, toen het Cultuurstelsel werd losgelaten en Nederlandse gezinnen zich relatief vrij konden vestigen in Nederlands-Indië.³¹

Vanaf dat moment zien we Nederlandstalige kookboeken gericht op de Nederlands-Indische markt verschijnen, maar er zijn er geen duidelijke aanwijzingen dat *Momordica charantia* in Nederlands-Indië naast medicinaal ook culinair werd gebruikt, en bovendien werden Indonesische recepten vaak aan de Nederlandse smaak aangepast. Het *Indisch Kookboek* of *Kokki Bijja* (waarschijnlijk een verbastering van ‘kokkie Betje’) dat vanaf 1843 in verschillende edities in Batavia verscheen had alleen een Nederlandse titel: de inhoud was geschreven in het Maleis. De recepten zijn grotendeels Indonesisch, maar ook hier komt sopropo niet in voor. Ook in latere Nederlands-Indische en Nederlandse uitgaven over de Indonesische keuken treffen we geen sopropo.

Suriname

Dat pas in 1916 een Surinaams kookboekje verscheen, dat bovendien tot 1954 het enige in zijn soort bleef, heeft ongetwijfeld iets te maken met de zeer beperkte markt: begin twintigste eeuw telde Suriname maar iets meer dan honderdduizend inwoners, die ook nog eens etnisch en cultureel zeer divers waren.³² *Mais Recepten* (sic) was bovendien het product van prijsvraag, uitgeschreven door een producent van maismeel vanwege de schaarste aan buitenlandse voedingsmiddelen die in Suriname heerste sinds het uitbreken van de Eerste Wereldoorlog. Sopropo komt er echter niet in voor. Pas in het Groot Surinaams Kookboek (1976) van A. Starke en M. Samsin-Hewitt, oorspronkelijk bedoeld voor de leerlingen van de huishoudschool in Paramaribo, treffen we recepten voor sopropo. Vandaag de dag wordt wilde sopropo nog steeds veelvuldig gebruikt in Suriname voor medicinale doeleinden. De gekweekte variant, groter en minder bitter, is meer voor culinaire doeleinden geschikt.³³

³⁰ Dat wil uiteraard niet zeggen dat er geen culinaire beïnvloeding plaats vond: in een receptenschrift van een rijke Nederlandse familie met banden met Nederlands-Indië uit 1761 staan bijvoorbeeld meerdere recepten voor atjar.

³¹ Jacques Meerman, *Kleine geschiedenis van de Nederlandse keuken* (Amsterdam: Ambo | Anthanos, 2015), p. 311-13.

³² Bij de Volkstelling van Suriname van 1921 werden 109.984 inwoners geteld. Zie https://www.nationaalarchief.nl/onderzoeken/index/nt00445?activeTab=nt&sortering=prs_achternaam&volgorde=asc (Laatst geraadpleegd 18 oktober 2021)

³³ Tinde van Andel en Sofie Ruysschaert, *Medicinale en rituele planten van Suriname* (Amsterdam: KIT Publishers, 2011), p. 186.

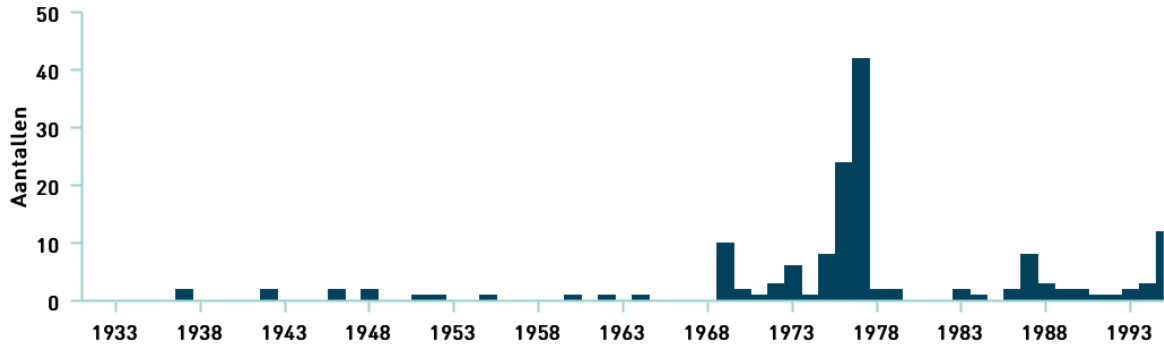


Fig. 3: De term 'sopropo' in Surinaamse en Nederlandse kranten. Bron: Delpher.nl.

3.2.3 Sopropo in andere bronnen in de twintigste eeuw

Andere bronnen waarin we sopropo in de twintigste eeuw wel tegenkomen zijn kranten en wetenschappelijke boeken. Aan het begin van de twintigste eeuw ontstond, onder invloed van ontwikkelingen in de voedseltechnologie, namelijk ook belangstelling voor de voedingswaarde van sopropo: in 1911 werd een analyse van eiwitten, vet, koolhydraten en water in Surinaamse sopropo beschreven in *De samenstelling van Indische voedingsmiddelen*.³⁴ Vanaf het begin van de twintigste eeuw wordt sopropo ook met enige regelmaat genoemd in Nederlandstalige kranten in Suriname en Nederland. In Figuur 3 is een duidelijke piek te zien in 1976-77: dit zijn advertenties van de eerste Surinaamse restaurants in Nederland, die na de onafhankelijkheid van Suriname in 1975 werden gestart door Surinaamse Nederlanders die zich in Nederland gevestigd hadden.

³⁴ J.E. Quintus Bosz et al (red.), *De samenstelling van Indische voedingsmiddelen* (Koloniaal Museum/J.H. de Busy: Amsterdam, 1911), p. 50-1.

4. Conclusie

Uit voorgaande blijkt dat de waardering van bittere smaken in Nederland altijd beperkt is geweest, en dat die waardering tot zeker de negentiende eeuw zeer sterk gekoppeld was aan de vermeende geneeskrachtige werking van bittere smaken. Omdat het door kruising minder bitter maken van groenten mogelijk een negatief effect heeft op de voedingswaarde, is het de moeite waard niet alleen nieuwe manieren van bittere smaken verhullen en acceptabel maken te gebruiken, maar ook historisch succesvolle manieren te overwegen. Misschien zijn klassieke Nederlandse recepten voor het bereiden van andere bittere groenten, zoals boerenkool en andijvie, ook bruikbaar voor het acceptabel maken van de bittere smaak van sopropo in de Nederlandse keuken.

Sopropo is al sinds minstens de zeventiende eeuw en misschien zelfs al langer bekend is in Nederland. In 1688 en 1690 werd succesvol sopropo gekweekt in de botanische tuin in Amsterdam. Zowel in Indonesië als in Suriname beschreven Nederlandse kolonisten het gebruik van sopropo, maar de nadruk daarbij lag altijd op medicinaal gebruik. In tegenstelling tot andere bittere plantaardige producten uit de koloniën die medicinaal bruikbaar waren, zoals aloë, saffraan, en mirre, werd sopropo nooit voor medicinaal gebruik in Nederland ingevoerd, waarschijnlijk omdat het zich lastig laat conserveren. Sopropo komt, ondanks dat het in de voormalige Nederlandse koloniën nog altijd gegeten wordt, slecht zeer sporadisch in Nederlandstalige culinaire recepten voor – eigenlijk alleen in moderne Surinaamse kookboeken. Wellicht bieden de toepassingen gedocumenteerd in de hier beschreven historische bronnen, zoals het gebruik van de bladeren voor het brouwen van bier en toepassingen in verzorgingsmiddelen nog mogelijkheden voor de commerciële teelt van sopropo in Nederland.