

# Beeld – Hoofdstuk 1

## Uitgeschreven tekst

### Stroopwafelmeisje

[www.kro.nl/goudmijn/stroopwafelmeisje.aspx](http://www.kro.nl/goudmijn/stroopwafelmeisje.aspx)

Goudmijn (KRO)

Duur fragment: 7:38 min.

Duur uitzending: 22:51 min.

Datum uitzending: 13 april 2011

Ik neem u mee naar Lalita de Goederen, die mij een smakelijk verhaal gaat vertellen. Haar droomwens gaat in vervulling door India te veroveren met een oer-Hollands product.

- Stroopwafels is dus voor mij echt iets nostalgisch. Als ik aan Nederland denk en aan Nederlandse producten, los van de kaas, dan denk ik meteen aan stroopwafels.

[In beeld: Stroopwafelmeisje in India]

- Stroopwafels zijn voor mij mijn kindertijd. Ik denk eraan als ik naar de markt ga met mijn moeder. Ik at ze eigenlijk altijd. Ze zijn gewoon heerlijk zoet. En dat stropelige dat is gewoon fantastisch. En natuurlijk de grote stroopwafel die vroeger één gulden was, die zijn echt de allerlekkerste. Ik eet ze nog steeds, meer dan vroeger zelfs. Maar ook als ik van India naar Nederland kom dan ga ik altijd meteen naar de markt om stroopwafels te halen.

Lalita houdt van stroopwafels én van India. Ze was zes toen ze voor het eerst naar India ging. En nu, 25 jaar later, woont ze d'r en heeft ze daar de typisch Hollandse stroopwafel geïntroduceerd, op basis van een eigen, geheim recept.

- Ja, dat zou je wel willen weten natuurlijk, maar dat vertel ik niet. Dat vertelt niemand je want de stroopwafel, het echte recept, de echte oud-Hollandse stroopwafel wordt nog maar door drie bakkers gemaakt hier in Nederland. Dus eigenlijk iedereen die voor de rest stroopwafels maakt, heeft een basisrecept en past daar een beetje zelf op aan.
- Nou, dit is wat je nodig hebt om stroopwafels te maken?
- Dit is wat ik nodig heb om stroopwafels te maken.
- En wat is het? Oh ja, boter dat zie ik, en eieren.
- Boter, eieren en bloem, maar het echte ... het recept, hoeveel de hoeveelheden nou zijn dat blijft gewoon geheim.  
Een ei. Het is eigenlijk gewoon alsof je begint met het bakken van een cake ...

- Pannenkoeken of zo! O cake, ja.
  - Pannenkoeken, cake met witte basterdsuiker en de stroopwafelmix en dan ...
  - Behoorlijk wat, oe, behoorlijk wat boter.
  - ... behoorlijk wat boter. Ja ze zijn, het zijn niet de meest gezonde koeken natuurlijk.
  - Zo hé!
  - En kneden maar.
  - Maar het grappige vind ik namelijk dat wij, wij staan hier natuurlijk gewoon in een Nederlandse bakkerij maar jij doet dit in India.
  - Klopt, ja dat is ook zo.
- 
- India is eigenlijk voor mij, nou, hetzelfde als Nederland. De cult... India en de cultuur die ik vanaf mijn jeugd meekreeg was zowel Nederlandse cultuur als Indiase cultuur. Mijn vader is cultureel antropoloog en die heeft daar dus gestudeerd en daarna ook gewoond en gezeten. En eigenlijk begin jaren zestig is hij degene geweest die in Nederland de Indiase muziek heeft geïntroduceerd, klassieke Indiase muziek. Nou ja, daar ben ik dus mee opgegroeid. Mijn vader organiseerde ook huisconcerten. De hele huiskamer werd dan vrijgemaakt en een soort podium, dat hadden we in ons oude huis, soort podium hadden we al waar dan de musici werden neergezet en dan, er kwamen allemaal gasten, gingen gewoon op de grond zitten, op tapijten en dan een hele nacht naar de muziek luisteren.
- 
- Hier is dus het deeg wat we net gemaakt hebben. Eén grote homp. Daar maken we dan kleinere stukjes van, balletjes van ongeveer twintig gram. Balletje leggen we erop. Je kan er vier per keer bakken als je wil, één twee drie vier.
  - Dit is het?
  - Dit is het. Tijd instellen. Dan geeft hij vanzelf aan wanneer ie klaar is. Ideaal. We moeten even wachten.
  - Want dat hele India, jij was zes dus toen je daar voor het eerst naartoe ging?
  - Zes toen ik er voor het eerst naartoe ging.
  - En kan je nog herinneren wat voor indruk dat op jou maakte?
  - Armoede, arme kindjes die geen kleren dragen, die op straat liggen omdat ze ziek zijn, jonge, van jong tot oud. Maar toen ikzelf, toen we d'r zelf waren in India eigenlijk, wat me het meest aangreep was eigenlijk de zielige beesten. Dat is echt heel erg om te zeggen maar de beestjes, de hondjes die er echt uitgemergeld uitzagen en snuffelend over straat naar, naar, naar nog iets van eten, dat vond ik heel erg toen. En daarvoor moest mijn moeder van mij mee om koekjes te kopen overal en dat ik dan de koekjes kon geven aan de hondjes. Alles wat er maar was en wat er een beetje zielig uitzag, dat wilde ik dan eten geven.
- 
- Maar je vertelt nu vooral de dingen die een beetje engig zijn, hè, armoede, zwerfhonden. Vond je het als zesjarig meisje ook al mooi?
  - Heel mooi. We hebben ... In die reis dat is twee maanden zijn we echt overal geweest. Strand, gewoon in de bergen, in de bossen, theeplantages. Op de weg hebben we cobra's gezien, ik heb tijgers gehoord in de nacht toen we in de bergen logeerden. Dat is echt heel, echt heel indrukwekkend geweest.
  - Het klinkt heel sprookjesachtig.
  - Dat is het natuurlijk ook. India is gewoon mysterieus.

Haar liefde voor India is zo groot dat Lalita drie jaar geleden samen met haar man naar Delhi verhuist om daar een eigen broodjeszaak te beginnen. Inmiddels blijken juist de stroopwafels als zoete broodjes over de toonbank te gaan.

- Ik dacht echt, wat mis ik het meest in India?
- Niet drop?
- Zoete stroopwafels! Ja. Ja, nee ...
- Dus als jij thuis was geweest ...
- Dat is kindernostalgie.
- Als jij in Nederland was geweest dan nam je altijd stroopwafels mee?
- Ja.
- Naar India.
- Precies.
- Ja, absoluut. Ook omdat ik merkte dat mensen vinden het zo lekker, die zoete koekjes. Indiërs zijn zelf natuurlijk enorme zoetekauwen. Al hun zoetigheid, of al hun desserts, hun *sweets* zijn mierzoet. Dus ik dacht, ja daar kan je bijna niet mee missen, met zo'n zoete koek. Dus toen was stap twee, hoe kan ik dan die stroopwafels bakken? Want je hebt er, zoals je ziet, echt een speciale machine voor nodig. En je moet ook het recept weten, want anders lukt het niet. En het recept is nou juist het geheim. Dus dat was nog wel een uitdaging om vanuit een soort basisrecept het recept goed te krijgen. Dus daar ben ik echt maanden mee bezig geweest. Schort aan en gewoon proberen. Recept proberen, en proberen, en proberen. Het was echt, ik heb hier zo lang over gedaan. Ik denk echt dat, mijn man werd er helemaal gek van want ik stond 's ochtends vroeg echt, dan stond ik op voordat dan ons kind wakker werd. Echt om halfzes 's ochtends stond ik dan al in de keuken, in mijn eigen keuken een recept te proberen. Eerst het deeg proberen, dan de karamel, dan het inderdaad zelf, het bakken, nou dat kost gewoon best wel wat tijd.
- Maar wat was het moment dat je dacht: het is niet zomaar een goed ideetje die stroopwafels, het is echt ...?
- Business.
- Ja business.
- Nou eigenlijk kwam dat vanzelf want ik merkte hoe goed ze verkocht werden in mijn cafés. Dus het was gewoon, ik begon ermee, ik maakte een paar stroopwafels per dag, ik verkocht ze daar en dat werden er natuurlijk gewoon steeds meer en meer en meer.
- En je bakt niet meer zelf?
- En ik bak niet meer zelf. Nee. Dus ik heb iemand het stroopwafelbakken geleerd, een Indiër die het heel precies met heel veel securiteit doet. Dus daar ben ik ook heel erg blij om. En daar doe ik dan dus elke dag nog even een kwaliteitscheck op. Dus dan kan ik toch nog stiekem wel elke dag een stroopwafel eten. Maar dan, hij bakt het voor me, letterlijk ja. Maar hij weet niet het hele recept. Dat wil ik toch nog steeds niet kwijt, nee. Ik heb nu nog maar één mannetje in dienst met één machine. Maar dat moeten er echt tien worden. En het moet hopelijk over een paar jaar gewoon ook in de supermarkten daar liggen en bij elke bakkerij die je in Delhi ziet.

- Zullen we deze laatste samen opeten?
- Ja.
- Dan snijd ik hem door.
- Heerlijk.
- Valt dat door te snijden of gaat dan alle stroop eruit? Zo, de grootste voor jou.

Heeft u inmiddels trek gekregen? Kijk dan voor het basisstroopwafelrecept op kro.nl.

- Lekker hè zo vers?

Het recept van Lalita blijft natuurlijk geheim.