

De verrassing van Open Atelier



Open Atelierdagen.

De Open Atelierdagen pakken vaak verrassend uit. Je maakt de kunstenaar mee in eigen omgeving en voert interessante gesprekken. Deze keer, afgelopen juni, was dat voor Solange Hendrikse het geval bij haar bezoek aan Mirna Kierindongo, een kunstenares die pas op latere leeftijd weer begon te tekenen en schilderen. Ook haar zoon Kris Kierindongo maakte indruk met zijn tuin, Vittles Ground, met inheemse groenten en fruitsoorten. Twee vliegen in een klap.

TEKST EN FOTO'S SOLANGE HENDRIKSE



Moeder en zoon, Mirna en Kris Kierindongo.



Vittles Ground, bovenop de heuvel van Seru Fortuna Bieu, waar inheemse groenten en fruitsoorten worden verbouwd.

Bovenop de heuvel van Seru Fortuna Bieu werden we bij aankomst allerhartelijkst ontvangen met als welkom een frisse, zelfgemaakte fruitpunch van mulberry, citrus en kruiden. Terwijl we de kunstwerken van Mirna

Kierindongo achter in de prachtige groene tuin met lokale vegetatie konden bezichtigen, genoten we tevens van het mooie uitzicht daarboven. Het was buiten verwachting, zowel de kunstwerken, als de tuin. Het gaf je het gevoel er te willen blijven hangen. In een hutje, gemaakt van guyaba baster en de droge stengels van de bloem van de pitaplant, was de kunst van Mirna tentoongesteld, ter

wijl Kris trots over zijn tuin vertelde. daardoor geen tijd meer voor haar jeugdpassie. De jaren gingen voorbij en het gezin woonde drie jaren in Nederland, de kinderen waren inmiddels opgegroeid en ze had weer volop tijd voor zichzelf. Het was haar echtgenoot, die op gegeven moment haar talenten in haar jongere jaren ter sprake bracht en haar aanmoedigde dat weer op te pakken. Het was een beetje wennen in het begin, maar toen ze eenmaal de smaak te pakken had, was ze niet meer te remmen en bleek haar talent niet verdwenen en slechts slapend geweest in al die jaren. Inmiddels 50 jaar oud ging ze enthousiast aan de slag en is sindsdien niet meer opgehouden.

Mirna Kierindongo-Hato (1956), geboren en getogen op Curaçao, kreeg op zesjarige leeftijd van haar grootmoeder een schoolbord en krijt. Ze ging ermee aan de slag en het viel al meteen op hoe goed ze was in het tekenen van de gezichten van verschillende familieleden. Niet vreemd, gezien haar familieverband met andere bekende kunstenaars. Ook op school blonk ze op jonge leeftijd al uit in de handarbeidlessen, met haar tekeningen, schilderijen en figuren van keramiek.

Ze werd bibliothecaresse, werkte en had een gezin en

nier. De vegetatie van Curaçao is iets wat zijn nieuwsgierigheid altijd opwekte. Door de 'ontdekkingsreis' die hij op dit gebied maakte, is zijn affiniteit voor de vegetatie van Curaçao, in combinatie met zijn passie voor de keuken, ontwikkeld en uitgegroeid. Het begon allemaal in zijn jeugd. Hij vertelt daarover: „Ik ben in een hecht familieverband opgegroeid, een familie, waarin eenheid heerste, waar niet alleen moeder, vader en zus onderdeel van waren, maar ook opa's, oma's, tantes, ooms, neven en nichten. We leefden toen (en nog steeds) samen met z'n allen als één grote familie in de wijk Seru Fortuna Bieu. Het is een grote lap familiegrond, met meer dan zestien huizen,

allemaal verwanten en familieleden. Dit grote terrein wordt ook wel 'de grote tuin' genoemd, waarin oma Mamai bijvoorbeeld elke zondag eten bereidt voor haar acht kinderen, kleinkinderen en alle achterkleinkinderen. Kenmerkend voor deze familie is, dat het zeer sociale, artistieke mensen zijn, allen met hun eigen specialismen. Ik heb altijd bewondering gehad voor mijn familieleden, hoe die hun passie uitoefenen en vooral mijn oma Mamai. Zij is mijn grote voorbeeld geweest met haar kookkunsten en passie. Daardoor ben ik steeds meer geïnteresseerd geraakt om in mijn eigen keuken te gaan experimenteren. In Nederland vielen verschillende

soorten cultuurgerechten en smaken me al gauw op. Ik leerde nieuwe ingrediënten kennen en uiteraard ook nieuwe manieren om te koken. Ik kan me ook nog goed de verschillende momenten herinneren, dat ik mijn oma belde om te vragen hoe ik bepaalde Curaçaose gerechten moest bereiden", herinnert hij zich glimlachend.

Met alle mogelijkheden die hij tot zijn beschikking had, mixte en matchte hij in Nederland deze gerechten met de nieuwe technieken die hij aanleerde. Door zijn creativiteit hierin, ontdekte hij verschillende nieuwe smaken, niet alleen een streling voor de tong, maar die eveneens zijn culinaire kennis verrijkten.

Op het sterfbed van zijn vader, in 2017, waren diens laatste woorden: „Vergeet niet van het leven te genieten." Dat nam Kierindongo ter harte en is de mening toegedaan dat de beste manier om van het leven te genieten, is om je passie(s) uit te oefenen. Dat werd voor hem de culinaire wereld, een totaal andere wereld dan zijn baan.

Om zijn kookkunsten te kunnen botvieren, werd hij oprichter van Vittle Art. De bereiding van de culinaire gerechten geschiedt op een artistieke, creatieve, tevens educatieve manier. Dat doet hij zowel gedurende workshops, als tijdens etentjes in de groene tuin bovenop de heuvel, waarbij de gerechten hun authenticiteit te danken

hebben aan de ingrediënten, die vroeger vooral als voeding van onze ouderen dienden. Dit doet hij nu in combinatie met de culinaire kennis van zijn oma en zijn opgedane kennis in het buitenland. Voor ieder gerecht worden lokale producten/ingrediënten gebruikt uit de Curaçaose vegetatie, die vaak door lokale mensen van Curaçao niet overwogen worden om in de keuken te gebruiken. Dit was zijn voornaamste reden om een eigen stuk grond aan te leggen, Vittles Ground. Daarop verbouwt hij inheemse groenten en fruitsoorten, met als doel ze te conserveren. Aan de gerechten gaat een hoeveelheid werk vooraf en er wordt van tevoren research gedaan en er

worden analyses verricht om te bepalen of ingrediënten met elkaar te combineren zijn en of die beschikbaar zijn. En er wordt nagedacht over de presentatie, met veel toewijding

aan ieder gerecht of drankje. De drijvende krachten achter Vittle Art zijn Kierindongo, zijn familieleden en vrienden.

www.vittleart.com



De ontvangst is allerhartelijkst, met een fruitpunch van mulberry, citrus en kruiden.



In een hutje, gemaakt van guyaba baster en de droge stengels van de bloem van de pitaplant, staat de kunst van Mirna Kierindongo tentoongesteld.



Kunst van Mirna Kierindongo.



Kris Kierindongo (Vittle Art).



De vrucht van de mulberry, die in de fruitpunch is verwerkt.