

BOEKOE BAGOES

TERRA

Inhoud

Verklaring ingrediënten	7
Keng en Joyce	10
Robert	30
Agus	52
Linda	72
Han	94
Patricia	112
Hester	128
Hiang	148
Evie	166
Asta's anaks	178
Mei Li	194
Miep en Robert	210
Lena en Melanie	226
Receptenlijst – Nederlandse namen	242
Receptenlijst – Indische namen	244



Verklaring ingrediënten

asem = tamarindepasta

bawang goreng = gefruite uitjes

djahé = verse of gemalen droge gemberwortel

djeroek poeroet = citrusblad met een sterk citroenaroma

djintan = gemalen komijn

goela djawa = palmsuiker

kemiri = noot met een uitgesproken smaak

kentjoer = gemalen kruid met een uitgesproken gembersmaak

ketan = kleefrijst

ketanmeel = rijstmeel

ketoembar = gemalen koriander

klapper = kokos

koenjit = gemalen geelwortel

laos = verse of gemalen droge galangawortel, met gembersmaak

lombok = Spaanse peper

pandan = verse geurig blad of een droge pasta met een wat nootachtige smaak

petehbonen = sterk ruikende bonen

petis = pasta van gefermenteerde garnalen

pisangblad = bananenblad

rawit = kleine hete Indonesische peper, rood of groen

salam = geurig blad, te gebruiken als laurierblad

santen = geconcentreerde kokoscrème

sereh = sprieten citronellagrass met citroenaroma

tahoe = zachte witte soja kaas

taotjo = sojabonenpasta

tempéh = gefermenteerde koek van sojabonen

trassie = gedroogde garnalenpasta

zwarte ketan = zwarte kleefrijst

Selamat makan (Eet smakelijk)

Een kookboek met Indische, Molukse en Chinees-Indische familierecepten. Ik dacht onmiddellijk aan mijn ouders, die in 1948 hun geboorteland Indonesië verlieten en zich vestigden in Alkmaar, waar een vrij grote Indische gemeenschap woonde. Tropica was de enige toko van de stad. Ook mijn vader kwam er, want elk weekend kookte hij Indisch. In de jaren vijftig waren kruiden alleen gedroogd of in poedervorm te koop, dus aten we eenvoudig. Rijst met smoor, atjar, kroepoek en sambal. Begin jaren zeventig kwamen er verse kruiden en mijn vader ging steeds gevarieerder koken: opor, sajoer asem, ketoprak en ikan pepesan.

Werkte mijn vader in het weekend, dan aten we in het lokale Chinees-Indische restaurant Lotus. Mijn ouders maakten me overduidelijk dat ik hier geen Indisch eten moest bestellen, want dat was er niet lekker. Dus bestelde ik 'Chinees eten', zoals koe loe joek. Later zou ik begrijpen dat de ketjapfles op tafel een aanpassing is aan de Nederlandse smaak, omdat de Chinese keuken geen zoete ketjap gebruikt. En dat de spekkoek, ijs shanghai of pisang goreng die restaurants als dessert aanbieden, eigenlijk hapjes zijn voor tussendoor.

Als mijn vader 's avonds trek kreeg, liep hij naar de fruitmand. Hij nam een pisang (het woord 'banaan' was verboden) en keurde deze. Was hij rijp, dan at mijn vader hem op met oude kaas. 'Typisch Indisch' vond mijn moeder. Was de pisang onrijp, dan pakte mijn vader nog een zure groene appel en verdween naar de keuken. In een oelekan maakte hij roedjak petis, waarin hij het fruit doopte. Glimmend zat hij ervan te smullen, terwijl de saus over zijn kin droop.

Mijn tante leerde me dat je kookt met je ogen, neus en tong. 'Kijkèèèn,' antwoordde ze als ik vroeg hoeveel uien ik voor een pond kip moest snijden. 'Ruikèèèn,' als ik vroeg of ik genoeg ketoembar had gebruikt. 'Proefèèèn,' als ik vroeg of het gerecht klaar was. En dit alles met 'Heduld en een klein fuurtje'. Voor een verhuizing of overlijden organiseerden mijn ouders soms een selamatan. Dan werd de hulp ingeroepen van Tante Boon, een Javaanse dame die verrukkelijk kon koken. Het luisterde nauw, want de gerechten waren voorgeschreven. Bij een selamatan moest je iets eten van de onderwereld (vis en garnalen), iets van deze wereld (groenten en rund) en iets van de bovenwereld (gevogelte). Er moesten zowel natte als droge, zoete als zure, pittige als milde gerechten gekookt worden. Bij feestelijke gebeurtenissen was

er nasi koening, gele rijst, maar om een overledene te gedenken, eet je nasi goerih, witte rijst gekookt in santen en bladeren.

Door mijn studie en werk ontdekte ik meer over het begrip 'rijsttafel'. Sommigen beweren dat het een Nederlandse vinding is, omdat Indonesiërs eenvoudig eten: rijst met vis, groente en sambal. Ik geloof best dat de vorm, waarbij Europeanen het eten uitgeserveerd kregen door bedienden, ontstond in de koloniale context. Rijst met meerdere gerechten is echter wel de- gelijk Indonesisch. Bij een selamatan wordt de toempeng, de berg van rijst, immers opgediend met vele gerechten eromheen. De keuken van West-Sumatra serveert rijst met tien tot vijftien gerechten in schaaltes, waaruit gasten kunnen kiezen.

Dé Indonesische keuken bestaat niet, weet ik inmiddels. In Yogyakarta is het bekendste gerecht goedeg: kip, jonge nangka en eieren in een zoete donkere saus. Andere Indonesiërs gruwen van de zoete smaak van de Javaanse keuken. Vrome moslims eten geen varkensvlees. Dat staat wel weer op de kaart van veel Chinese en Balinese restaurants. De Balinese keuken is ingewikkeld vanwege de bewerkelijke basisboemboes die de kok maakt. Daaraan worden andere kruiden toegevoegd voor een specifiek gerecht. Een kookcursus op Bali deed me duizelen, maar het resultaat was een openbaring. In de traditionele Molukse keuken was niet rijst maar papeda het hoofdvoedsel. Een glazige pap, zonder uitgesproken smaak. Molukkers aten het vaak met vis, die ze vers uit zee haalden.

Ooit kreeg ik een Javaans kookboek, met recepten die zijn beïnvloed door de Arabische, Hollandse of Chinese keuken. Ze werden ruim een eeuw geleden verzameld door de beroemde Raden Adjeng Kartini en haar zusters. Het toont dat het uitwisselen en vermengen van recepten en ingrediënten al oud is. Dit boek, met invloeden van overal, doet me daaraan denken. Selamat makan, eet smakelijk.

Pim Westerkamp

Pim Westerkamp studeerde Indonesische talen en culturen, Theaterwetenschappen en Antropologie. Hij is conservator Cultuur en Geschiedenis van Zuidoost-Azië bij het Tropenmuseum in Amsterdam.



Keng en Joyce



De recepten (met ketjap) van
Joyce en Keng Pereira



Tjerita pendek - Joyce en Keng

24 was ze, hij 33. Ze hadden de keuze tussen blijven en een onzekere toekomst dáár, of weg naar de kou, waar alles vreemd was en iedereen blank, maar waarover ze alles al geleerd en gehoord hadden.

Drie maanden op de boot, hoogzwanger van George, genoemd naar haar vader, Britse pro-consul in Soerabaia. Ze heeft nooit voor zichzelf hoeven zorgen, nooit leren koken, voor alles waren er bedienden, kokkies, alles altijd geregeld en nu plots alles zelf doen. Hij moest wel, zijn vader was een slachtoffer van de Birmaspoorweg, dus alle verantwoordelijkheid lag bij hem, zorgen voor de rest van de familie, waarvan alle leden uiteindelijk naar Holland vertrokken. Joyce en Keng, op weg naar een nieuw leven...

Twee jaar in een pension en toen zomaar een eigen huis, gloednieuw, de straten waren nog niet eens aangelegd, in een wijk in Almelo, met als naaste burens haar zus met hun gezin. De enige twee Indische families in een totaal blanke omgeving. Niet dat ze daar ooit iets van lieten merken, want ze waren toch net zo 'gewoon' als de rest? Alleen dat eten, die geur... dat was het enige. Als hij op z'n hurken saté bakte met dat kleine rooster en een stuk karton als kipas, dan sloten de burens de ramen en vroegen op verongelijke toon of er soms ergens brand was. Van barbecue had nog nooit iemand gehoord.

Op z'n brommertje door weer en wind, werken in de bittere kou, thuisgekomen uren voor de kachel proberen op te warmen, nooit klagen, rijst met smoor, rijst met hete eieren, en maar weer door. En altijd improviserend op zoek naar de smaak van daar, met weinig middelen altijd proberen om een zo smakelijk mogelijke maaltijd in elkaar te flansen. Recepten uitwisselen met familie, op briefkaartjes en losse velletjes, zonder de noodzakelijke ingrediënten toch proberen de smaak zo goed mogelijk te benaderen. Met als resultaat een zoon die alle recepten heeft onthouden en verzameld en nu 'Indisch op z'n Joyce' kookt, absoluut niet zoals het hoort maar wel subtiel en smakelijk...





Babi ketjap (Varkensvlees in een milde ketjapsaus)

vleesgerecht voor 4-6 personen
bereidingstijd: ca. 20 minuten
+ 75 minuten kooktijd

3 eetlepels zonnebloemolie
1 grote ui, gesnipperd
3 tenen knoflook, geperst
300 g hamlapjes, in kleine blokjes
gesneden
300 g speklapjes, in kleine blokjes
gesneden
250 ml ketjap manis
2 grote aardappels, geschild en in
blokjes gesneden
150 g doperwtjes (diepvries)

Verhit de olie in een grote pan en bak ui-
snippers en knoflook op matig vuur glazig.
Zet het vuur hoog, schep de vleesblokjes in
de pan en bak ze rondom bruin. Schenk de
ketjap erbij, zet het vuur laag en laat het
vlees in ca. 1 uur zachtjes gaar sudderen.
Schep de aardappelblokjes en de doperwten
erbij en laat alles nog 10- 15 minuten garen.
Roer er als het gerecht te droog wordt een
scheutje water door.
Lekker met witte rijst en komkommersla.

Gegrilde ikan met ketjapsaus (Gegrilde vis met pittige ketjapsaus)

visgerecht voor 4 personen

bereidingstijd: 30 minuten marineren + ca. 25 minuten bereiden

2 eetlepels zonnebloemolie

peper en zout naar smaak

2 teentjes knoflook, geperst

25 ml citroensap

1 hele vis van ca. 750 g of 4 visfilets met vel

100 ml ketjap manis

2 lomboks, in ringetjes gesneden

1 ui, gesnipperd

Meng olie, peper, zout, knoflook en 20 ml citroensap en wrijf hier de vis mee in. Laat de vis 30 minuten marineren. Gril de vis onder een grill in de oven of boven hete kolen in ca. 15 minuten gaar. Meng 50 ml ketjap met wat water. Bestrijk de vis af en toe met iets van het mengsel. Roer ondertussen de peperringetjes en uisnippers door de rest van de ketjap, breng op smaak met de rest van het citroensap. Schenk de saus over de gegrilde vis en serveer.





Ajam peteh ketjap (Pittige kipreepjes met petehbonen en ketjap)

kipgerecht voor 6-8 personen
bereidingstijd: ca. 15 minuten

3 eetlepels zonnebloemolie
200 g kipfilet, in dunne reepjes
100 g petehbonen, in tweeën gesneden
1 ui, gesnipperd
1 teentje knoflook, geperst
2 blaadjes djeroek poeroet
1 eetlepel sambal oelek
peper en zout naar smaak
1 eetlepel suiker
3 eetlepels ketjap manis
1 rode lombok , in dunne ringetjes gesneden

Verhit de olie in een koekenpan. Bak de reepjes kipfilet gaar in de olie, samen met petehbonen, uisnippers, knoflook en djeroekblaadjes. Voeg de sambal toe en breng op smaak met peper, zout, suiker en ketjap. Strooi er de ringetjes rode lombok over. Lekker met rijst en dadar djawa.