

Yulia Pattopang

Helena Smit

Makanologie

55 jaar Indonesische chefs in Nederland

Inhoudsopgave

VOORWOORD	6
LEESWIJZER	10
INLEIDING	13
1945–JAREN ZEVENTIG	21
DE JAREN ZEVENTIG: EEN TIJDPERK VOOR PIONIERS	27
De alleskunner <i>In memoriam: Sulfani Masfar (1945–2024)</i>	31
De beroemde televisiechef <i>Lonny Gerungan (1955)</i>	43
DE JAREN TACHTIG: DE NIEUWE ORDE	49
Hoe meer je weet, hoe sterker je staat <i>Surjahadi Djajapermana (1950)</i>	53
DE JAREN NEGENTIG: DE ROARING NINETIES	69
Mijn Indonesische familie in Nederland <i>Sally van Os–Runkat (1968)</i>	75
De kracht van eten <i>Sri Kurniati (1964)</i>	81
Mijn eten is mijn herinnering <i>Titi Waber (1969)</i>	89
De eerste martabak manis in Nederland <i>Nungky Fernandez (1970)</i>	99
Laat ze maar proeven <i>Budi Cahyono (1977)</i>	109

Liever klein en bescheiden <i>Aries Tjahjadi (1968)</i>	117
Van Bandung naar Brabant <i>Yana Sutisna (1969)</i>	127
Make Indonesian food sexy <i>Agus Hermawan (1969)</i>	137
DE JAREN NUL: HARDERE GRENZEN	147
<i>Semua indah pada waktunya</i> (alles op zijn tijd) <i>Suprpti Tanjung, a.k.a Ibu Lapek (1970)</i>	151
De Balinese cultuur leren begrijpen <i>Ni Luh Dian Eka Suryani (1977)</i>	159
Alles draait om de juiste rempah–rempah <i>Rina Rasmiati – Havik (1975)</i>	167
Als je doorzet, kom je er uiteindelijk wel <i>Reza Permadi (1969)</i>	173
DE JAREN TIEN TOT HEDEN: ETEN EN SOCIAL MEDIA	181
De wind in de zeilen hebben <i>Saiful Bahri (1989)</i>	187
Kleurrijk en een beetje gek <i>Ipul Hadi (1985)</i>	195
DE VOLGENDE GENERATIE	205
NAWOORD	211
OVER DE AUTEURS	214
DANKWOORD	216
BIBLIOGRAFIE	218

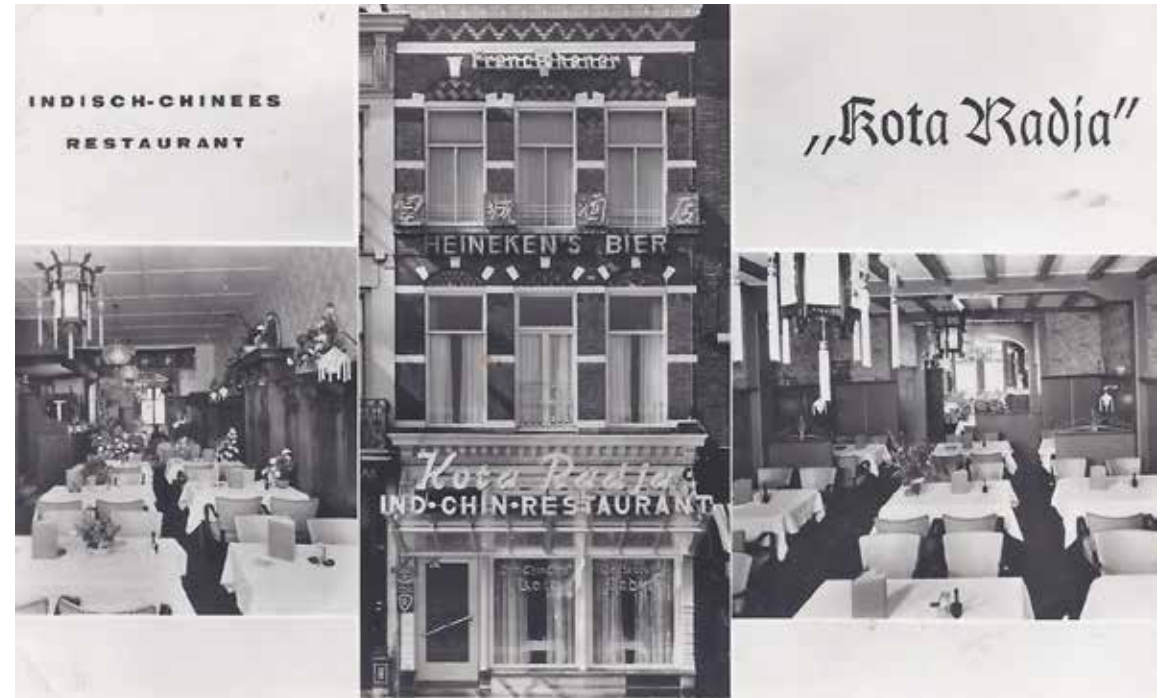
Voorwoord

Een patatje oorlog met pindasaus, sambal op de Turkse pizza en een bamischijf uit de automatiek. De Nederlandse keuken is zó doordrongen van Indonesische smaken dat we er nauwelijks bij stilstaan. Toch begint er de laatste jaren iets te veranderen. Er is meer en meer aandacht voor het koloniale verleden. En men wordt zich beter bewust van het verschil tussen de Indische (of: Indo-Europese) en Indonesische keuken, door vakanties naar Indonesië en kookboeken en restaurants hier. Buiten Indonesië kent Nederland de meeste Indonesische restaurants en dat aantal blijft groeien. In de meeste daarvan vind je geen rijsttafel, maar (lokale) Indonesische gerechten. Zo serveert The Martabak House in Den Haag verse *martabak telor* en *martabak manis*, voorheen vrijwel onvindbaar in Nederland.

Die ontwikkelingen ontstaan niet zomaar, maar zijn te danken aan chefs, ondernemers en cateraars die uit Indonesië naar Nederland kwamen. Over deze mensen gaat dit boek. Helena Smit, culinair erfgoedprofessional en directeur van Stichting Eating Habits en Yulia Pattopang, historica en programmamaker bij het Indisch Herinneringscentrum in Den Haag, kwamen los van elkaar op hetzelfde idee. Hun samenwerking bleek een schot in de roos: door een succesvolle crowdfunding – die op zichzelf al de groeiende interesse voor het Indonesische culinaire verhaal in Nederland laat zien – kon dit boek worden gemaakt. Een boek vol nieuwe verhalen, over mannen en vrouwen die jarenlang kookten en die veelal onrechtvaardig bleven. Van de jaren zeventig, met Sulfani Masfar (1945–2024) uit West-Sumatra die in talloze restaurants in Nederland en daarbuiten kookte, tot nu, met Saiful Bahri (1988) van restaurant Jiwa Jawa in Amersfoort.

Maar om de culinaire connecties tussen Indonesië en Nederland te vatten, moeten we verder terug in de tijd. Al in het eerste Nederlandse kookboek, *Eenen seer schoonen ende excellenten coc-boeck* uit 1593, zitten de gerechten bomvol specerijen uit Azië, waaronder zwarte peper uit Java en Sumatra en kruidnagel en nootmuskaat van de Molukken. Met de oprichting van de Verenigde Oost-Indische Compagnie (VOC) in 1602 ontstond er direct contact tussen de Republiek der Verenigde Zeven Nederlanden en de Indonesische archipel. Die handel ging gepaard met extreem geweld. De VOC beschikte over een eigen leger en oorlogsvloot, die zowel concurrenten als plaatselijke bevolkingen bestreed en onderdrukte. Met als donkerste voorbeeld gouverneur-generaal Jan Pieterszoon Coen, die vrijwel de gehele bevolking van de Banda-eilanden liet uitmoorden om het monopolie op nootmuskaat in handen te krijgen.

Behalve de grote hoeveelheden specerijen die in scheepsruimen de Hollandse havens binnenkwamen, arriveerden ook andere Indonesische smaken. Mannen in dienst van de VOC leefden vaak samen met lokale vrouwen en leerden zo plaatselijke gerechten kennen. Vanaf het midden



Restaurant Kota Radja Breda circa 1930. Bron: KITLV beeldbank

van de zeventiende eeuw reisden ook vrouwen en familieleden van hoge VOC-dienaren naar de archipel. Zij woonden veelal in huishoudens gerund door tot slaaf gemaakte mensen, onder wie een 'kokkie'. Via terugkerende familieleden kwamen hun recepten in Nederlandse achttiende-eeuwse kookhandschriften terecht, zoals sate, sambal, atjar (*atia*, *azia*, *asia*, *atzjar*) en curry's (*karrie*, *kerri*, *carri*). Ook in het populaire kookboek *De volmaakte Hollandsche keuken-meid* (1746) staat een recept voor azia van kool, ingelegd in azijn, olie, knoflook, kurkuma en mosterdzaad.

In de negentiende eeuw vestigden steeds meer Nederlandse vrouwen zich in de archipel. Voor hen – en hun personeel – verschenen kookboeken met zowel Europese als Aziatische recepten, in het Maleis en in het Nederlands. Europese gerechten werden gemaakt met 'Indonesische' ingrediënten, zoals 'rode kool' van witte kool met hibiscusbloemen. Die aanpassing van ingrediënten en bereidingen werkte na de onafhankelijkheid van Indonesië de andere kant op. Meer dan 200.000 Indo-Europese anen kwamen naar Nederland en kookten daar geliefde recepten met wat er beschikbaar was. De Indo-Europese keuken bleef zich ontwikkelen.

Dat eten werd ook geliefd onder Nederlanders zonder directe band met Indonesië. Kookboeken als *De Hollandse rijsttafel voor de Hollandse huisvrouw* en *Indische rijsttafel* (1953) en kant-en-klare producten van merken als Conimex en Lucullus zoals *bumbus*, *serundeng* en pindasaus gaven Indonesische smaken een vaste plek in de Nederlandse keuken. Het Chinees-Indische restaurant speelde een sleutelrol in die verspreiding. Nasi, bami, sate, lumpia's, kerupuk, *gado-gado* en sambal: veel Nederlanders leerden ze kennen bij 'de Chinees'.

1945-de jaren zeventig

Voordat we beginnen aan de komende decennia, eerst een belangrijke kanttekening. De geschiedenis tussen Nederland en Indonesië inkaderen vanaf de jaren zeventig van de twintigste eeuw tot en met heden is wellicht een ambitieus plan. Er gebeurde nogal veel in elk decennium. In dit boek kaderen we alleen de geschiedenis aan de hand van de persoonlijke verhalen van de chefs die wij hebben geïnterviewd. Dit is bovendien geen geschiedenisboek, noch een kookboek.

Voordat we kunnen begrijpen wat er in de jaren na 1970 gebeurde, duiken we eerst in de complexe geschiedenis tussen Nederland en Indonesië. In de inleiding hebben we kort de migratiemotieven toegelicht. Een van die motieven is dat mensen niet kunnen leven binnen het politieke klimaat van het land. Niet iedereen die wij hebben geïnterviewd heeft een directe link met een specifieke gebeurtenis in Indonesië. Voor de chefs in dit boek speelt de politieke situatie in Indonesië vóór de jaren zeventig alleen als achtergrond en het vormt slechts een klein deel van hun migratieverhalen. Een combinatie van sociaal-politieke en economische factoren drijft hen ertoe hun land van herkomst te verlaten.

De Tweede Wereldoorlog en de Indonesische onafhankelijkheid

De Tweede Wereldoorlog in Azië eindigde niet zoals in Europa. De fascistische bezetter was ook anders dan die in Europa. Nazi-Duitsland was de bezetter in Europa, terwijl dit in Azië Japan was. De Tweede Wereldoorlog in Azië eindigde toen de Verenigde Staten twee atoombommen op Hiroshima (6 augustus 1945) en Nagasaki (9 augustus 1945) wierpen. Een week later gaf Japan zich over en capituleerde op 15 augustus 1945. In het begin van de bezettingsperiode beloofde Japan dat Indonesië uiteindelijk vrij zou zijn. Japan trad op als de grote redder van de Aziaten van alle koloniale machten. Schijn bedriegt. Ze waren daar niet om andere Aziatische volkeren te bevrijden, maar om heel Azië te veroveren. Er waren veel slachtoffers. Naar schatting stierven er tijdens de Japanse bezetting vier miljoen mensen.⁵

Na de capitulatie van Japan, was er een machtsvacuüm. Japan had geen macht meer en Nederland – of beter gezegd de Nederlandse koloniale overheid – was nog niet in staat het gezag te herstellen. Velen van hen zaten bovendien nog in interneringskampen. De jongeren van de nationalistische beweging zagen deze situatie als een kans om de onafhankelijkheid van Indonesië uit te roepen. Ze verzochten hun leiders, Sukarno en Hatta (zie kader) om dat zo snel mogelijk te realiseren. Om 10.00 uur Indonesische tijd op 17 augustus 1945, kondigde Sukarno de *'Proklamasi Republik Indonesia'* af.

⁵ Japanse bezetting en Pacific-oorlog (cijfers) – NIOD.



Sukarno



Mohammad Hatta

Wie zijn Sukarno en Hatta?

Sukarno en Mohammad Hatta waren de belangrijkste leiders van de Indonesische nationalistische beweging tegen het Nederlandse koloniale bewind. In de eerste helft van de twintigste eeuw groeide er, onder andere onder hun leiding, een brede, antikoloniale beweging die streed voor een onafhankelijk en verenigd Indonesië. Sukarno, een charismatisch spreker en ideoloog, wist verschillende groeperingen te verenigen onder één nationale strijd. Hatta, een diplomaat en econoom, gaf de beweging internationale legitimiteit en politieke richting. Samen proclameerden zij op 17 augustus 1945 de onafhankelijkheid van Indonesië, kort na de Japanse capitulatie. Sukarno werd de eerste president en Hatta de eerste vicepresident van de Republiek Indonesië.

Een onafhankelijk Indonesië was geboren, wat ook kort daarna door veel landen werd erkend. Nederland was het hier niet mee eens: haar grootste en rijkste kolonie verliezen? Dat wilde Nederland niet. Hoe moest Nederland de wederopbouw in eigen land na de Tweede Wereldoorlog uitvoeren als het niet met de inkomsten uit de rijke archipel gefinancierd kon worden? Na meer dan vier jaar geweld werd Indonesië volgens Nederland, in de vorm van een soevereiniteitsoverdracht, onafhankelijk.



Mijn eten is mijn herinnering

Titi Waber (1969)

Mijn naam is Titi Waber en ik ben in 1991 naar Nederland gekomen om mijn dromen na te jagen. Voor de jongens in de familie was het een stuk makkelijker om hun dromen waar te maken, want zij mochten alles. Ik, als vrouw, wat minder. Want als tweeëntwintigjarige in Indonesië werd je al gauw door familieleden beschoten met dezelfde vraag: 'Wanneer ga je trouwen?' Ik mocht geen vriendje hebben. Mijn ouders, grootouders en de grote familie daaromheen verwachtten dat ik het voorbeeld van mijn andere zussen zou volgen: meisjes worden ten huwelijk gevraagd. We zeggen 'ja' of 'nee'. We krijgen in principe een man 'toegewezen' en verliefdheid is niet aan de orde. Onze taken waren een man kiezen, trouwen en kinderen baren. En dat allemaal binnen een paar jaar tijd, in de *prime time* van je leven.

Ik zocht allerlei manieren om dat te ontwijken. Bovendien was ik pas tweeëntwintig in 1991 en was daar helemaal niet mee bezig! Ik wilde nog allerlei dingen meemaken en bereiken. Ik was jong, gepassioneerd en opzoek naar avontuur. Twee (stief)broers van mij werkten al in Nederland als keukenmedewerker en er woonde ook een oom in Nederland. Toen mijn broers vroegen of ik naar Nederland wilde komen, twijfelde ik geen seconde! Ik vroeg toestemming aan mijn ouders om in het buitenland te studeren en ze lieten het toe, omdat er al familieleden in Nederland woonden. Ik hoor je denken, toestemming van je ouders? Je bent toch een volwassen vrouw? Tja, dat bedoelde ik dus met vrijheid, zelfs als een volwassen vrouw, heb je geen volledige vrijheid.

Ik kom uit een grote Arabische familie in Surabaya. In de stad Surabaya kun je Kampung Arab vinden. Er waren in Surabaya veel Arabieren of mensen uit de Arabische landen die zich daar vestigden. Mijn familie woont daar nog steeds. Vroeger had de Nederlandse kolonisator veel mensen nodig om in allerlei sectoren werk te verrichten. Ze haalden mensen uit diverse delen van Azië, zoals uit China, India en de Arabische landen. Mijn grootvader was de eerste generatie van de familie Waber die in Surabaya woonde. Hij kwam uit Jemen en de naam Waber is in Indonesië beter bekend als *bin Waber*. Dit weet ik omdat ik een archiefonderzoek heb gedaan naar mijn grootouders en ik weet dat mijn grootvader Waber naar Surabaya ging om te werken in de handel. Mijn grootvader hoorde bij de laatste migratiestroom van Arabieren die naar Nederlands-Indië/Indonesië kwam en daar bleef wonen.

RENDANG

voor 8 tot 10 personen

Als er één gerecht is dat mij representeert, dan is het nasi Padang. Of misschien nasi gulai kambing. Die heb ik onlangs toegevoegd aan het menu en is nu al ieders favoriet. De recepten zijn van mijn moeder – die deel ik niet. Maar ik kan wel een variant geven. Want delen is ook een vorm van liefde.

Ingrediënten

- 2 stukken laos à 2–3 cm, licht gekneusd
- 2–3 stengels citroengras, gekneusd
- 1–2 kurkumabladeren (optioneel, indien beschikbaar)
- 1 l kokosmelk
- 1 kg rundvlees dat lang gestoofd kan worden, zoals schenkel of brisket
- 1–2 stukjes asam kandis (zure vrucht, te vervangen door tamarinde indien niet beschikbaar)
- ½ el geraspte palmsuiker (gula jawa)
- 1 tl zout

bumbu

- | | | |
|---------------------------|------------------------------|---|
| • 3 middelgrote sjalotten | • 3 cm verse gember | • ¼ el gemalen nootmuskaat |
| • 10 knoflooktenen | • 3 cm verse laos | • 100 g gedroogde rode pepers, geblancheerd |
| • 100 g rode chilipepers | • 1 el gemalen korianderzaad | |
| • 3 cm verse kurkuma | • 1 tl zout | |

Bereidingswijze

1. Maal alle ingrediënten van de bumbu fijn in een vijzel of keukenmachine.
2. Fruit de bumbu in een ruime pan totdat de geuren vrijkomen en er wat olie loskomt. Voeg de laos, citroengras en kurkumabladeren toe en fruit nog even mee.
3. Giet de kokosmelk erbij en breng aan de kook. Laat zachtjes koken tot de olie een beetje uit de kokosmelk komt.
4. Voeg het vlees toe, samen met de asam kandis, de palmsuiker en het zout.
5. Laat de rendang op middelhoog vuur urenlang sudderen – dit kan tot 3 uur duren – totdat bijna al het vocht verdampt is, de kruiden in het vlees zijn getrokken en de saus een diepe, donkerbruine kleur heeft.
6. Blijf regelmatig roeren, vooral tegen het einde van de kooktijd, om aanbranden te voorkomen.
7. Serveer warm met witte rijst en atjar van komkommer.



A portrait of Reza Permadi, a middle-aged man with short dark hair and glasses, wearing a black button-down shirt. He is standing with his arms crossed, looking directly at the camera with a slight smile. The background is dark and out of focus.

Als je doorzet, kom je er uiteindelijk wel

Reza Permadi (1969)

Ik ben Reza Permadi. Op YouTube kennen mensen mij als *Reza in Holland*. Mijn kanaal heeft inmiddels meer dan 159.000 abonnees. Ze weten dat ik *orang Bengkulu* ben, afkomstig uit Sumatra. Ze weten ook dat ik meerdere kookboeken heb uitgebracht in Indonesië en dat ik met veel plezier de Indonesisische keuken in Nederland promoot. De recepten van de gerechten die ik maak, deel ik met mijn volgers.

Maar in mijn directe kring ben ik meer dan dat gezicht van YouTube of die kookboeken. Mensen kennen mij als iemand die vrolijk en uitbundig is, iemand die graag tussen de mensen staat, die graag entertaint – onder andere door te zingen. Ja, echt waar, ik kan zingen. Sterker nog, toen ik nog in Indonesië woonde, heb ik daar zelfs een carrière van gemaakt. Mijn loopbaan begon dus niet in de keuken. Alhoewel...

Ik ben het vierde kind uit een gezin van zes. Al van jongs af aan was ik anders dan mijn broers en zussen. Ik hield van koken, iets wat ik te danken heb aan mijn lieve moeder. Mijn vader werkte als ambtenaar, maar verdiende niet veel. Dus moest mijn moeder bijspringen. Wat deed ze? Ze runde een *warung* of zoals ik het noem: een *kantin*, een kleine kantine waar mensen uit het dorp dagelijks hun ontbijt en lunch kwamen kopen.

Mijn moeder maakte alles zelf. Maar natuurlijk kon ze dat niet allemaal alleen. Dus wat gebeurde er? Haar kinderen hielpen mee. Wij sneden de uien, roerden urenlang in de rendang. En ik? Ik bleef altijd het langst bij haar om te helpen. Want eerlijk is eerlijk: als wij haar niet hielpen, was er ook geen extra geld voor andere dingen. Zij verkocht van alles: gerechten, koekjes, cakejes. En ik keek altijd goed naar hoe ze dingen maakte; *pempek*, *kue kue*, noem maar op. Dat vond ik echt leuk om te zien.

Toen ik een jaar of zeven, acht was, ging ik tijdens de ramadan eten verkopen vlakbij de moskee. Best bijzonder voor een kind van die leeftijd, toch? De meeste kinderen wilden alleen maar spelen, ook tijdens de ramadan. Maar ik niet. Ik wilde iets doen, iets nuttigs. Ik wilde verkopen.

NASI GORENG KAMBING

voor 1 tot 2 personen

Als je aan mij vraagt wat voor gerecht mijn verhaal representeert? Dat is dan nasi goreng kambing. Dat is mijn lievelingsgerecht en er is niemand in Nederland die het maakt zoals ik. Mijn nasi goreng kambing zal jouw smaakpapillen wakker schudden met een mix van romig, zout, pittig, zuur en zoet. Dit gerecht is een van de bestverkochte gerechten van mijn restaurant. Ik ben zo trots dat ik dit gerecht in Nederland heb geïntroduceerd en ben ook blij dat ik dit met jullie kan delen.

Ingrediënten

- 2 el boter of margarine
- 3 sjalotten, in dunne ringen
- 2 knoflooktenen, fijngehakt
- 1 rode peper (optioneel), in schuine ringen
- 2 rawitpepers (naar smaak), in ringetjes
- 75 g gekookt geitenvlees, in kleine stukjes
- 250 g gekookte witte rijst (bij voorkeur koud)
- 1 el kecap manis
- 1 tl zoute sojasaus
- 1 tl oestersaus
- ¼ tl gemalen peper
- zout
- acar (zoetzure groenten), voor erbij
- emping (melindonootchips), voor erbij

bumbu halus

- ½ tl gemalen korianderzaad
- snufje gemalen komijnzaad
- snufje gemalen of gekneusde kardemom
- snufje gemalen kaneel

Bereidingswijze

1. Maal alle ingrediënten van de bumbu halus fijn in een vijzel of keukenmachine.
2. Verhit de boter in een wok of koekenpan. Fruit de sjalotten, knoflook, rode peper, rawitpepers en de bumbu halus tot het geheel geurig en licht goudbruin is.
3. Voeg de stukjes geitenvlees toe en bak deze mee tot ze goed bedekt zijn met de kruiden en licht krokant zijn aan de randen.
4. Voeg de witte rijst toe. Roer goed door zodat alles gelijkmatig gemengd wordt. Voeg vervolgens kecap manis, zoute sojasaus, oestersaus, peper en zout toe. Proef en pas de smaak eventueel aan.
5. Blijf roeren en bakken op middelhoog vuur tot de rijst goed verhit is, licht droog aanvoelt en de smaken zijn ingetrokken. De nasi mag niet te vochtig zijn.
6. Serveer warm, eventueel met een lepel acar en knapperige emping erbij.



Kleurrijk en een beetje gek

Ipul Hadi (1985)

Mijn liefde voor koken begon in Malang, waar ik vandaan kom. Ik leerde koken van mijn moeder. Zij was kok en maakte eten voor de plaatselijke moskee. Zelf ben ik de benjamin. Mijn twee oudere zussen willen nooit koken. Die hielden daar niet van. Dus daarom hielp ik mijn moeder. Ik was toen nog maar zes. Maar ik vond het erg leuk om te doen.

Het begon met uienpellen. Om niet te huilen, kreeg ik zo'n duikbrilletje op. Daar zat ik dan. Beetje bij beetje leerde ik nieuwe recepten van mijn moeder en ging ik ze ook maken. Mijn familie vond het erg lekker wat ik maakte en op den duur kreeg ik zelfs cateringopdrachten.

Niet verwonderlijk dat ik uiteindelijk naar de hotelschool ben gegaan. De hotelschool UNMER zat ook in Malang. Indonesiërs houden van afkortingen. UNMER staat eigenlijk voor Universitas Merdeka. Mijn studierichting was *perhotelan pariwisata*, de toerisme-opleiding. Nadat ik afgestudeerd was kwam ik er al snel achter dat er daar maar weinig werk was voor mijn vakgebied. In ieder geval weinig wat een beetje goed betaald. Wat doe je dan? Dan ga je naar Bali! Ik kwam in Nusa Dua uit en werkte daar in de toeristische sector. Dat was een heel mooie tijd.

Totdat ik in contact kwam met cruiseschepen. Dat was een mooie manier om meer van de wereld te zien. Het avontuur lonkte. Uiteindelijk kwam ik op een cruiseschip van Holland America Line terecht. Helaas waren de vacatures voor kok al vergeven. Dat waren over het algemeen Filipijnen. Dus ik kwam in de *housekeeping* te werken. Zo kwam ik op een dag aan in Nederland. Ik ontmoette een leuke jongen, maar dat is uiteindelijk niets geworden. Via Tinder kwam ik Raymond tegen. Dat was in 2017. We verschillen negentien jaar, maar we passen goed bij elkaar. Ik ben druk en chaotisch, Raymond is rustig en geordend. Een half jaar nadat ik hem ontmoet heb, ging ik terug naar Indonesië. Daar heb ik inburgeringstoets gedaan om toegang te krijgen tot Nederland. In Nederland heb ik uiteindelijk mijn

De volgende generatie

De Indonesische keuken in Nederland is gebouwd op pioniers. Het waren de migranten die hun smaken, kennis en recepten meebrachten en hier een plek gaven. Zij legden de basis waarop wij vandaag verder kunnen bouwen. Maar wat gebeurt er als die eerste generatie chefs ouder wordt? Wie neemt het stokje over wanneer zij ermee stoppen? Veel chefs die wij spraken, hebben niet de luxe dat hun kinderen hun levenswerk willen voortzetten. De argumenten zijn vaak praktisch: het harde werken, de lange dagen, of de wens om iets te doen dat beter aansluit bij hun opleiding. Toch zijn er ook uitzonderingen – jongeren die juist wél die verantwoordelijkheid voelen en hun toekomst verbinden aan de keuken van hun ouders. Twee van hen zijn Rifqi Hasani, zoon van Rina Rasmiati-Havik en Naufal Fernandez, zoon van Nungky Fernandez. Jongeren die groot werden tussen de pannen, marktkramen en toko's van hun familie. Hun verhalen verschillen in details, maar raken aan dezelfde vragen: hoe neem je het werk van je ouders over? En belangrijker nog: hoe zorg je dat de Indonesische keuken in Nederland niet alleen blijft bestaan, maar zich ook verder ontwikkelt?

Opgroeien in de keuken

Voor Naufal begon het avontuur al vroeg. Hij was nog maar tien jaar toen hij voor het eerst écht mocht helpen. 'Ik keek, hielp mee en leerde martabak maken door te doen. Mijn vader en broer waren mijn voorbeelden. Het flippen van het deeg voelde bijna magisch. Dat wilde ik ook kunnen.' Zijn eerste serieuze optreden kwam onverwacht, tijdens een Pasar Malam in Rijswijk. Zijn ouders waren het deeg vergeten en ter plekke moest alles opnieuw worden gemaakt. 'Aan het einde van die dag kon ik het eindelijk zelf flippen. Vanaf dat moment was ik verkocht.' Rifqi's verhaal liep anders. Hij stond niet naast de pannen, maar juist naast zijn moeder, als manager. Pas tijdens de coronapandemie, toen Toko Kalimantan in korte tijd veel populairder werd, moest hij kiezen. 'Ik merkte dat mijn fulltimebaan niet meer te combineren was met de drukte. Mijn moeder had hulp nodig. Dus nam ik ontslag en sindsdien runnen we de toko samen.'

Verantwoordelijkheid en erfenis

Wat ze gemeen hebben, is het gevoel van verantwoordelijkheid. Niet als opgelegde druk, maar als iets dat vanzelf gegroeid is uit de band met hun familie en de zaak. Naufal: 'Mijn ouders en grootouders zijn vanuit niets begonnen. Voor de Indonesische diaspora in Nederland zijn wij een van de pioniers van de martabak. Ik voel dat het mijn taak is om dat door te zetten. Niemand heeft dat ooit van me geëist, maar het hoort bij wie ik ben.' Rifqi verwoordt het zo: 'Het voelde niet als druk, maar ik kon mijn moeder niet langer alleen laten. Ik zag hoeveel energie en passie zij erin stak en dat het werk eigenlijk te groot werd voor één persoon. Ik wilde de business samen met haar dragen.'



Naufal Fernandez. Foto: Albert Stevanus