

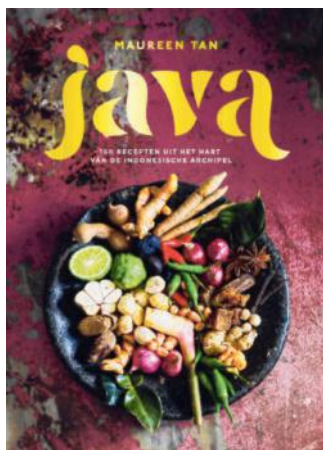
Thuiskok. Heilig

Brood is heilig, met dat principe ben ik opgevoed. Als het oud wordt, verwerk je het in een gerecht of je geeft het aan vogels of andere dieren. Brood eet je, je gooit het nooit weg. Dat is alsof je het leven zelf weggooit. In het Arabisch is een van de benamingen voor brood aish, leven.

Diezelfde heiligheid heeft rijst in Indonesië, lees ik in *Java*, '150 recepten uit het hart van de Indonesische archipel' van Maureen Tan. Dit is haar tweede boek en opvolger van haar eerder verschenen *De Bijbel van de Indonesische Keuken*.

Rijst wordt nooit weggegooid in Indonesië, schrijft Tan in haar introductie. Restjes worden verwerkt in gerechten en rijst wordt ook gebruikt in religieuze ceremonies. Dewi Sri, de Javaanse en Balinese godin van de rijst wordt ermee vereerd. Het eten van rijst wordt gezien als offer aan de goden.

Tan beschrijft de symboliek van de gerechten: rijst in kegelvorm staat bijvoorbeeld voor de hindoeberg Meru, de woonplaats van de goden. De kleur geel is heilig en gele rijst staat voor rijkdom, geluk en voorspoed. Bijgerechten staan voor het leven en moeten in balans zijn met elkaar. Ik ben dol op dat soort symbo-



Maureen Tan *Java*

Carrera Culinaire
336 blz. € 35,00

liek en wat mij betreft had Tan nog veel meer van dat soort verhalen mogen delen.

In Java duikt ze in de keuken van het grootste Indonesische eiland, waar haar ouders vandaan komen, waar ze elkaar ontmoetten, met elkaar trouwden en leerden koken. Haar moeders schrift met handgeschreven recepten uit die tijd heeft Tan nog altijd. Die recepten vinden we verspreid over het boek, net als die van haar vader en haar tantes uit Java. Er zijn vier hoofdstukken: basisrecepten, West-Java, Midden-Java en Oost-Java en Madura met beknopte uitleg over de smaakverschillen tussen de regio's.

Het boek bevat bekende klassiekers die nooit vervelen omdat iedere familie zo haar eigen receptuur heeft, maar ook mij onbekende gerechten uit de verschillende delen van het cultureel en culinair diverse Java. Puntje van aandacht voor een eventuele tweede druk is dat de tekstredactie aandachtiger mag.

Wie weet kan er een vervolg komen met meer familieverhalen, persoonlijke anekdotes en ontmoetingen met mensen in Indonesië, want deze recepten en verhalen smaken naar meer.

Hassnae Bouazza