

Groen droompje

Voor een belanda, die ik ben, is inburgeren in een Indische familie een hele operatie. Veel onbekends komt op al je zintuigen af. Vreemde *adats* moet je aanleren, begrijpen, ruiken, voelen en vooral ondergaan.

Zonder de passionele invloed van de ongrijpbare Indische magie, leergierigheid, aanpassing, doorzettingsvermogen en de onmiskenbare hulp van erotiek zou ik het nooit gered hebben.

Les èèn die je krijgt: 'praten zonder te eten of eten zonder te praten' is bij de Indische gemeenschap een levenskunst. Omdat er altijd, maar dan ook wel altijd iets gegeten wordt kan je begrijpen dat er heel wat *ge-omong-omonged* (gepraat) wordt.

Als een verlegen jongeman had ik hier nogal moeite mee maar ook het wennen aan dat pedisse eten heeft heel wat tijd gekost.

Maar goed, een beetje zwammen heb ik daarmee ook geleerd.

Vrienden komen graag bij ons want de gastvrijheid van mijn vrouw en haar Indische borrelhapjes worden veel geroemd en ons ruime huis is dikwijls te klein voor alle gasten. Door het succes van Wieteke van Dort, in die tijd bekend met haar Indische dame, ontstaat er een variant "de Indische kookles van tante Marie" in onze keuken. Nu is tante Marie, een charmante tengere Indische schone, die vloeiend Frans spreekt en ook van wanten weet van de franse keuken. Haar recepten van de Indische keuken zijn een verhaal apart want zelfs in België geeft zij les in de Indische keuken. Zij weet jarenlang in ons huis velen haar verfijnde rijsttafel en de Indische cultuur bij te brengen. Het eindexamen bestaat uit een kumpulan waarbij de leerlingen een proeve van bekwaamheid dienen af te leggen. Hun levenspartners, in die tijd nog gewone echtgenoten, worden uitgenodigd om een bijdrage te leveren als de publieke jury en tegenwicht tot de serieuze Marie. Jarenlang heb ik voorzichtig wat kritiek geuit.

Maries keuken heeft geen uitgesproken 'nagerecht', iets waaraan mannen, alvorens aan de cognac te gaan, grote behoefte hebben. Helemaal fout volgens de dames, ik moet beslist niet dromen dat er op die groene eilanden van Smaragd iets passend te vinden is. Bovendien, Indische mannen drinken geen cognac, sneren de dames in koor.

Een eerlijke discussie was kansloos omdat de dames uit lijf - maar meer lijnbehoud een vegetarische periode beleefden.

Daarom was het moment gekomen eens lef te tonen en brutaal het protocol van de kumpulan te verstoren. Op een stoel staande heb ik mijn groene droompje naar voren gebracht en de introductie beleeft met de fenomenale luidkeelse steun van de mannen jury.

Zij genoten van deze rebellie.

Moedig geworden slaan de mannen aan de cognac en er wordt langdurig, op niveau nagetafeld. Op het gezeur van de vrouwen.' Piet ik wil naar huis', wordt niet gereageerd.

De jury heeft het laatste woord en mijn groen droompje wordt winnaar!

Mijn ingesloten recept wordt tot mijn verrassing opgenomen in de lesstof. Het concept daar in tegen blijft onbesproken. Ze snappen het niet!

Daarom nogmaals een poging, opnieuw een uitleg.

Mijn droompje gaat niet alleen om eten, het is meer.

Groen droompje is zinnenstrelend in de ruimste zin van het woord en voor mannen even 'vaag' als een gezonde droom is. Zorg ervoor dat illusie, recept, uitvoering, ambiance en totale performance past bij het gezelschap en de omstandigheden. Laat alle zintuigen hun werk doen.

Denk bij het nuttigen niet te veel na, geniet en verzink in een eigen droom.

Deze versie is bedacht als dank aan Margreet en Jan voor hun gastvrijheid, de deskundigheid van hun zomerse bridge, de gezelligheid tijdens de barbedrive en barbecue in hun casa te Albir, het was Juni 2002



Ons groene droompje Maatje de Groot. Als standbeeld bij de uitserveer plek van het dessert. Geheel in het groen, een voile bedekt haar groene aangezette gezicht. Een glas in haar hand. Doodstil onder de palmboom. staat zij stijf in de reuk van wierook Gamalan muziek op de achtergrond Zij is de Indische dame. Bij het uit serveren merkt Margreet met groene stip de wangen van de gasten. Aria serveert het droompje uit Verrassende mystiek.

Albert Bausch
21 juni, 2002

Recept tijdens introductie in 1976

1 blik Ramboetan
1 bl. Papaya,
1 bl. Manga
1 ltr. ijs slagroom
1 p. jonge klapper
6 eetlepels pisang ambon likeur.

Laat het ijs half smelten en vermeng het met de likeur.

Bevries het ijs weer.

Ontdooi de jonge klapper

Pas op.

Het sap van al die vruchten niet gebruiken
de vruchten in stukjes snijden.

Doe 2 bolletjes ijs in een hoogglas en leg daar het fruit op,
garneer het dan met wat slagroom en plakjes Kiwi .
Giet tot slot een beetje pisang ambon likeur erover.

Aangepaste Spaanse versie

1 plak melon ijs, 1 lepel pisang ambon likeur
afwerken met slagroom en verse vruchten

Uitserveren

Het droompje gaat niet alleen om eten, het is meer.
Zinnenstrelend in de ruimste zin van het woord en voor mannen even vaag
als een gezonde droom is. Zorg ervoor dat er een illusie, ontstaat.
Laat alle zintuigen hun werk doen en creëer een Indisch gevoel met muziek
En geurtjes. Laat je inspireren door de omstandigheden.
Denk bij het nuttigen niet te veel na.
Geniet en verzink in een eigen droom.