

Column *Patricia Jacob*



FOTO: ARMANDO ELLIO

Loempia's

Elke keer hoopte ik dat mijn ouders doorliepen, maar dat gebeurde nooit. Ze stopten altijd bij de loempiakraam op de markt. Tegenwoordig is het cool om op de markt te eten, maar toen ik op de lagere school zat was het dat niet. In mijn beleving was het toen meer iets voor armoedzaaiers. Wat zouden mijn klasgenoten wel niet denken als ze die drie pinda's op straat zagen snacken? *Malu*, toch? Bovendien waren die loempia's niet eens lekker. Ze waren zompig van de olie en de vulling bestond voor 95 procent uit kool. Voor de rest zat er kip in. Volgens mijn moeder kwam die uit het abattoir. 'Dat moet wel, met al die harde stukken erin.' Mijn vader flikkerde er flink wat sambal op, want 'dan proef je de smaak tenminste niet zo'. Waarom ze die loempia's bleven kopen? Waarschijnlijk omdat er toen nog geen andere loempiakraampjes waren en omdat volgens hen 'alles beter was dan brood'.

In de jaren tachtig keerde het tij qua loempia's en reden er overal Vietnamese loempiakarretjes rond. Mijn moeder vond Vietnamese loempia's beter dan de loempia's uit de marktkraam en de gemiddelde loempia in Chinese restaurants. 'Ze proppen er daar te veel taugé

in en nemen niet eens de moeite om de staartjes weg te halen.' Toch waren ook de Vietnamese loempia's het niet helemaal. 'Te veel wortel. Daardoor zijn ze mierzoet.'

Haar ideale loempia heeft een dun, maar geen doorzichtig velletje. Uiteraard is dat velletje knapperig. Dat is een kwestie van goed laten uitlekken na het bakken. De vulling bestaat uit kip, garniaaltjes, spitskool en sliertjes bamboe. De loempia's zijn zo lekker dat je ze gewoon zonder sambal kunt eten. In Indië lagen de ultieme loempia's voor het oprapen. Toen mijn moeder in Semarang woonde, liep Flip de Chinees ermee langs de deuren. Gisteren zei ze weer na een diepe zucht: 'Ik had nooit gedacht dat ik ooit in Nederland zou wonen en zou dromen van zijn loempia's.'

Patricia Jacob is culinair journalist en blogger.

Op www.amsterdambitestodiefior.com beschrijft zij de beste pittige, hartige en zoete hapjes van haar woonplaats Amsterdam.