

# *Kerst* *bij* Residentie Buitenzorg

'Nederlanders doen met Kerst vaak spelletjes. Wij luisteren liever naar muziek.' Waar Indische en Molukse ouderen nog meer van houden? Van lekker eten, natuurlijk! Met Kerst gaan de koks van Residentie Buitenzorg dan ook helemaal lós.

DOOR PATRICIA JACOB FOTOGRAFIE SERGE LIGTENBERG





**In** Indië aten we met Kerst biefstuk en gebakken aardappelen. Pas in Nederland zijn we met Kerst Indisch gaan eten', zegt de heer Motta. Mevrouw Rémy-Toorop maakte met Kerst altijd drie gerechten: Indische huzarensalade, Indische macaroni en Chinese soep. 'In die soep deed ik prei, selderij en balletjes van gehakt, garnalen en kool.' Vandaag vieren deze Indo's Kerst met onder meer *nasi koening* en bijgerechten.

#### Senang

Dit kerstfeest is georganiseerd door de directie van Residentie Buitenzorg, een instelling die verschillende vormen van ouderenzorg biedt: dagopvang, thuiszorg, verpleeghuiscare, huishoudelijke zorg en maaltijdvoorziening. De organisatie richt zich vooral op Indische en Molukse senioren en is actief in Groningen, Drachten, Assen en Almelo. Buitenzorg is in 2005 opgericht door Adeline Schiphuis-Piël.

Het is een echt familiebedrijf. Adeline is directeur/bestuurder, haar man Henk manager kwaliteit en interne controle en zoon Alfons directeur strategie, beleid en organisatieontwikkeling.

Henk: 'Wij willen dat onze ouderen zich senang voelen.'

'Komen ze binnen, dan vragen ze wat ze gaan eten. Gaan ze weg, dan vragen ze wat ze morgen krijgen', lacht Alfons.

'Eten is voor onze ouderen het hoogtepunt van de dag', beaamt Adeline. 'Tijdens het eten komen de gesprekken op gang. Over vroeger, over nu. Omdat het eten zo belangrijk voor hen is, bezuinigen we daar niet op.'

#### Sarong kebaja

Professionele Indische, Indonesische, Molukse en Nederlandse koks bereiden het eten. De keukencrews uit Groningen en Almelo hebben de kerstmaaltijd van vandaag gemaakt. De

gasten komen ook uit die steden. Sommigen zijn cliënten van de dagopvang, anderen wonen in de seniorenappartementen van Buitenzorg. De kerstviering vindt plaats in de eetzaal van locatie Almelo.

Exact om 14.00 uur gaan de deuren open. De directie verwelkomt de gasten. Kussen, omhelzingen, schuddende handen. Henk neemt een bos bloemen voor Adeline in ontvangst.

De vrouwen keuren elkaars kleding. Een dame in een rood-witte outfit – blazer, kokerrok – draait rond op haar hooggehakte open schoentjes met glitterstenen. 'Nederlandse stof, maar gemaakt in Indonesië.' Enkele dames in *sarong kebaja* passeren. 'Zo *tjantik*', zegt een medewerker.

Iets verderop staat de heer Neijendorff, de *angkleng*-speler van vandaag. Hij treedt vrijwel maandelijks op, onder meer in Burgers' Zoo en dierentuin Taman Indonesia. 'Ik wil nog een keer optreden op de Haagse pasar.'



• 'In Indië aten we met Kerst biefstuk en gebakken aardappelen. Pas in Nederland zijn we met Kerst Indisch gaan eten'



Morgen maar even googelen wie ik daarvoor moet benaderen.'

De 75-jarige krijgt schouderklop na schouderklop. Iedereen lijkt hem te kennen. 'Ik kom hier twee keer per week voor de dagopvang. Ouderen praten graag, maar als ze geen bezoek krijgen, blijft het stil. Soms komen hun kinderen nauwelijks langs. Dat doet ze pijn. Ik praat graag met de ouderen.'

#### Bezinning

Een tafelschikking is er niet. Toch vindt iedereen rap een plek. Koffie, thee en étagères met koekjes als *bika ambon*, *kwee lapis* en *dadar goeloeng*. Allemaal in miniformaat en verpakt in cellofaan. De cellofaantjes zijn er nog niet af of de 'dapoer-boys' komen langs met loempia's en *lempers*.

Even later ruik ik wierook en gaan de angkloeng-klanken over in gamelanmuziek. Een

van de medewerkers doet een Balinese dans. Sierlijke hoofd-, schouder-, voet- en heupbewegingen gaan vloeiend in elkaar over. De gasten zijn verrukt: '*Adoeh, boleh*.' Daarna kunnen ze zelf dansen op muziek van Dolly Parton en Elvis Presley. 'Nederlanders doen met Kerst vaak spelletjes', zegt de heer Motta. 'Wij luisteren liever naar muziek. Krontjong, country. Jim Reeves is mijn favoriet. In Indië fietste ik graag. Dan zong ik vaak zijn hit *Adios Amigo*. Kerst betekent voor mij gezelligheid én bezinning. Ik voel heimwee naar hoe het ooit in Indië was, maar ook pijn over mijn kampverleden.'

Zijn overbuurvrouw, mevrouw Kerdijk, denkt met Kerst ook meer terug aan vroeger. 'Mijn man is twintig jaar geleden overleden. De pijn blijft, maar wordt zachter. Ik zit echter niet bij de pakken neer. Mijn moeder zei altijd: "Niet klagen, maar dragen." Ik heb niets met

*soedah-laat-maar-Indo's*. Ik blijf actief. Wordt er iets georganiseerd, dan ben ik er bij.' Ze houdt vooral van dansen en staat bekend als de koningin van de *potjo-potjo*.

#### Djam karet

Over een half uur gaat het buffet open. Volgens het menu krijgen de gasten om 17.00 uur gele rijst met *rendang*, *ajam goreng*, saté, *sambal goreng tempé*, *sambal goreng kentang*, *frikadel*, *tjap tjaj* en atjar. Mevrouw Kerdijk: 'In Indië at ik met Kerst ook nasi koening, hoofdzakelijk met droge gerechten. Ik ben dol op gebakken kip, vooral met tamarinde. Helaas krijgen we dat hier niet. Ach, als ze de kip maar niet bakken in rijstmeel. Dat meel levert een keiharde korst op.'

Mevrouw Motta: 'Rendang is lekker bij gele rijst. Weet je wat er ook goed past? *Empal!*' Een ander knikt: 'Empal, *enak* ja. Maar dan wél met witte rijst en *sajoer assem*.'

'Komt er nog wat van, roept iemand om 16.45 uur. '*Djam karet!* Ik heb honger.' Mevrouw Rémy-Toorop lacht. 'Ik ben niet zo *rakoës*, nooit geweest ook. Misschien komt dat omdat ik Europees ben opgevoed.' Als het buffet opengaat, haalt een vriendin eten voor haar. 'Blijf jij maar lekker zitten.' Iets verderop doet een man hetzelfde voor zijn buurvrouw. 'Niet te veel', zegt zij. 'Nasi koening is machtig. Vergeet de sambal niet!'

Drie kwartier later is iedereen klaar met eten en is het weer angkloeng-tijd. De heer Neijendorff deelt de bamboe instrumenten uit en laat ons *Stille Nacht* en *Terang Boelan* spelen. Daarna is het feest over. Wéér omhelzingen. 'Lieve tante Adeline, bedankt voor de mooie avond.' Een frêle dame met kort haar fluistert. 'Na zo veel gezelligheid zal het straks heel stil zijn in mijn huis.' Een man tikt me aan: 'Heb je gezien hoeveel er over is? De koks koken erg goed, maar voor feestjes maken ze altijd te veel. Ze zijn bang dat wij denken dat ze gierig zijn!' •





# INDISCH KERSTKOKEN À LA BUITENZORG

## Nasi koening

### BENODIGDHEDEN

500 gram rijst • Ongeveer 1100 ml kokosmelk  
• 1 spriet sereh • 2 stuks pandanblad • 2 stuks salamblad • 2 theelepels koenjit (papje van maken met water) • Zout

### BEREIDING

Was de rijst zorgvuldig en giet af. Doe in een rijstpan de rijst en voeg de kokosmelk toe tot een vingerkootje boven de rijst. Doe de verse kruiden er bij. Breng het geheel aan de kook. Als er putjes in de rijst vallen, doe dan een deksel op de pan en laat het geheel op het kleinste pitje in ongeveer een half uurtje zachtjes gaar worden. Na een kwartiertje doorroeren. Verwijder de kruiden voor het serveren.

laos toe. Wrijf alles fijn tot een pasta. Breng in een wadjan de kokosmelk aan de kook, roer de boemboe erdoor en laat het 10 minuutjes pruttelen. Roer dan het vlees, de spriet sereh (gekneusd en in een knoop) samen met de djerokblaadjes en het sap van de limoen erdoor. Laat het geheel minstens 2 uur sudderen tot het vlees gaar is en de kokosmelk volledig ingekookt.

## Dadar goeloeng

### BENODIGDHEDEN

*Voor de flensjes:*

250 gram meel • één eetlepel tapioca • 100 ml halfvolle melk • één eigeel • 500 ml water • zout (naar smaak) • pandanpasta

*Voor de vulling:*

125 gram goela djawa • 250 gram kokos (geraspt) • zout • ongeveer 1 dl gekookt water

### BEREIDING

Mix een beslag van de ingrediënten en bak er flensjes van ongeveer 20 centimeter doorsnee van. Zet apart. Smelt in een pannetje op laag vuur de goela djawa in wat water tot het helemaal is opgelost. Voeg dan de kokos toe en een snufje zout. Roer goed door. Als het goed is absorbeert de kokos het vocht en krijg je een dikke massa. Leg op elk flensje in het midden ongeveer een eetlepel van de vulling. Draai de zijkanten naar binnen toe en rol op. Serveren op kamertemperatuur.

## Rendang

### BENODIGDHEDEN

500 gram sukadelappen (in dobbelsteentjes) • 5 sjalotjes • 5 teentjes knoflook • 1 spriet sereh • 3 djerokblaadjes • stukje koenjit van 3 cm • stukje gember van 3 cm • 5 kemirinoten gepoft • Rode lomboks naar smaak of sambal oelek naar smaak • Een liter kokosmelk • Sap van 1 limoen • Suiker en zout

### BEREIDING

Snijdt de sjalotjes, knoflook en eventuele lomboks (verwijder de pitjes en zaadlijsten) fijn. Schil de koenjit en laos en snijd ze fijn. Wrijf de kemirinoten fijn in een vijzel en voeg dan de sjalot, knoflook, lombok, koenjit en

