



Mixtie

Albert Kokosky Deforchaux

AERIAL MEDIA COMPANY

Omslagontwerp: Marijke van der Graaf

Opmaak: Marijke van der Graaf

Fotografie: Vincent Mentzel, Mark Engelen, Jan Bijl, Cyril Pang, Paul v.d. Blom, Albert Kokosky Deforchaux

www.aphalen.nl

www.aerialmediacom.nl

www.facebook.com/Aerialmediacompany

ISBN 978-94-026-0177-0

NUR 440

© 2017 Albert Kokosky Deforchaux

© 2017 Nederlandstalige uitgave: Aerial Media Company bv, Tiel

1ste druk

Blijf op de hoogte van het laatste nieuws over onze producten en auteurs!

Schrijf je in op onze nieuwsbrief op www.aerialmediacom.nl.

Aerial Media Company bv

Postbus 6088

4000 HB Tiel

Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand, of openbaar gemaakt, in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch, door fotokopieën, opnamen, of op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de uitgever.

Voor zover het maken van kopieën uit deze uitgave is toegestaan op grond van artikel 16 Auteurswet 1912, juncto het Besluit van 20 juni 1974, Stb. 351, zoals gewijzigd bij het Besluit van 23 augustus 1985, Stb. 471 en artikel 17 Auteurswet 1912, dient men de daarvoor wettelijk verschuldigde vergoedingen te voldoen aan de Stichting Reprorecht (Postbus 3060, 2130 KB, Hoofddorp).

Voor het overnemen van gedeelte(n) uit deze uitgave in bloemlezingen, readers en andere compilatiewerken dient men zich tot de uitgever te wenden.

INHOUD

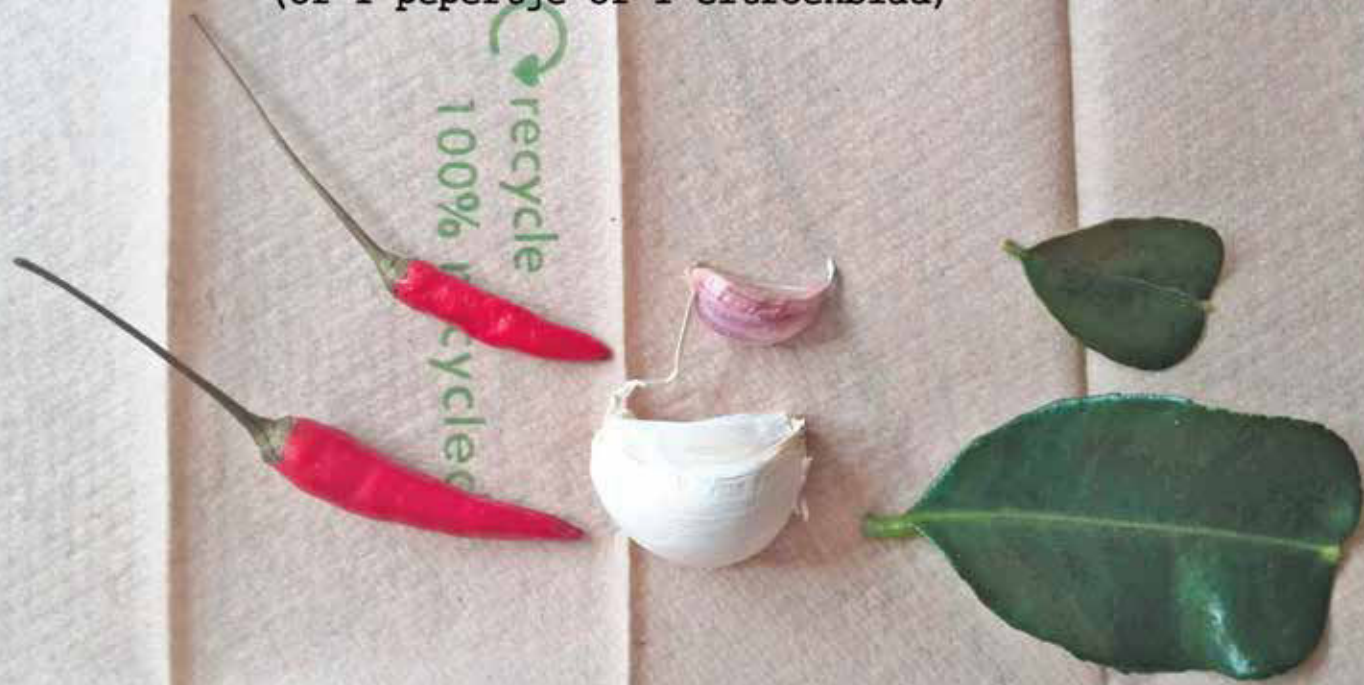
Voorwoord	6
Ap ologie	8
Thuis	10
Eten, eten, eten	12
Recept babi ritja ritja	14
Spoedcursus	15
Ik zal nog 's iemand na sluit binnenlaten	17
Op de markt	19
Recept ayam taotjo pedis	21
HOOFDINGREDIENTEN WALLIE	23
Oost-Indisch kookboek	25
Oma	26
Dancing baby	29
Zeppos	30
Recept ayam tokap	33
I want your love	34
De kleine vakantie	35
Neefje	37
ZEEZICHT interview	38
Recept ikan pepesan	41
Krintjing	42
Controle	45
Koken doe je zo!	46
Recept sajoer lodeh	49
HOOFDINGREDIENTEN CHARLIE	50
Van ijsje naar meisje	52
The circle of life	55
More love	57
WAH NAM HONG interview	58
Les is smoor	61
Recept daging smoor	63
De Hemel op aar...	64
My first toko	66
HOOFDINGREDIENTEN LENNARD	69
Recept sambal goreng tomat	71
Zomer '74	73
Een ouwe engel	75
Baron van Kokosky tot Deforchaux	76
Colombia	77
Onuitwisbaar	78
Recept ikan mangut	79
Jesper	81
Spelletjes	82
HOOFDINGREDIENTEN HENRIETTE	84
Recept urap	85
Helly	86
Moederdag	87
Recept frikadel pan	89
Afdrukken	91
Rijk	93

Ver ster ker	94
Licht vervelend	95
Johan is weg	96
HOOFDINGREDIENTEN JOHAN	97
ISLAM CENTRUM WEST interview	98
Zoek de 11 verschillen	100
Rendang	102
Recept rendang 1	103
Kerakl	104
Rumah sakit	105
The circle of life - vervolg	106
KITTY SPOEL interview	108
Drie jongetjes van de overkant	112
Oude buren	113
HOOFDINGREDIENTEN CELESTE	114
Recept tempeh kering	115
My first toko - sequel, of prequel	116
V & D	118
Ingerukt...	119
Zusjes	120
Huistaal	122
DE WAART interview	124
Trassi	126
Recept sambal Bali	127
Waar is het feestje?	128
Die van 'Ik zal nog 's iemand na sluit binnenlaten'	130
HOOFDINGREDIENTEN MARJOLEIN	131
De telorgang van de Indische keuken	132
Recept sambal goreng telor	133
How long - has this been going on	134
Vincent M.	136
Rijstkoker	139
Tempo doelloos	140
HOOFDINGREDIENTEN EUGEN	142
Recept terong tomat	143
Gezellig	144
Aan tafel	145
Stille kracht	147
Recept botok	149
HOOFDINGREDIENTEN RENY	150
Vooroordelen	151
Foto onbekend	153
Vader, zijn vader	155
FRITSCH interview	156
Recept ayam bumbu Bali	159
De Deen	160
Geuren en kleuren	161
Thuis 2	163
Sambalblij?	165
Dankwoorden	167



wat bedoelen ze toch met 1 teentje

(of 1 pepertje of 1 citroenblad)



verschil moet er (niet!) zijn

VOORWOORD – een exotische Kinder Surprise

Meer dan tweeduizend euro. Zoveel hebben mijn vrouw en ik in de afgelopen vier jaar uitgegeven aan de maaltijden van Ap Halen. Minus vakanties, ziektes, algehele malaise en andere consequenties van het bestaan komen we elke week één keer bij Albert. Mijn vrouw neemt meestal de grote bak, ik de kleine variant. Eenmaal thuis verdelen we de buit over twee borden, zodat we van alles iets hebben. Water erbij, *Family Guy* aan en gaan!

Meer dan tweeduizend euro. Het is een bedrag waar je niet te lang over moet nadenken. Of toch juist wel. Want het is het waard. Meer dan waard. Ja, natuurlijk vanwege het eten. Ik word euforisch van de rendang en de tomaat, mijn vrouw gaat hard op de frikadel pan. Ongeacht wat het is: het pakt altijd goed uit. Heel soms is het een 7, bijna altijd een 8, en af en toe een dikke 9.

Maar goed. Lekker eten, dat kan op meer plekken. Nee, de echte meerwaarde zit natuurlijk in de verrassing. Als we naar een Javaanse toko gaan, dan weten we: een saotosoep en baka bana met pindasaus. Gaan we naar Albert, dan weten we niets. Zou die lekkere vis er zijn? Hoeveel frikadel pan is er nog? Wat, zijn dat spruitjes?!? Ap Halen voelt daarom als een exotische Kinder Surprise voor volwassenen. We missen alleen nog iets leuks om mee te spelen.

Maar het meest bijzonder, dat is Albert. Toen we net bij hem kwamen, was hij nog een onzekere, schuchtere kok die het ook allemaal niet wist. Het eten was heerlijk, dat wist hij zelf ook, maar hoe breng je dat ooit aan de man? En wat moet je doen als het onverwacht druk is? Want terwijl elke ondernemer eurotekens in de ogen krijgt als de klandizie uitdijt, vulden Alberts ogen zich met terminale angst als er meer dan twee mensen op hun beurt moesten wachten.

Tegenwoordig is dat compleet anders. Albert is een gastheer die zijn klanten bij naam kent, anekdotes deelt, zijn eigen tempo bepaalt, oprecht geïnteresseerd is in verhalen van het bezoek en niet meer schrikt als er opeens een halve familie binnenloopt. Bovendien is Albert meer dan zijn winkel.

Het is ook de man die ik altijd tussen de middag rond zie lopen over de Schiedamseweg en het Grote Visserijplein, zoekend naar kip, rund, tomaat, ui, vis, spruitjes en ander moois. En waar hij ook binnenloopt, altijd praat hij wel even met de verkoper. Voor een voormalig provinciaaltje als ik is dat een welkome zekerheid in de anonimiteit van de grote stad.

Heerlijk eten, een Indische Kinder Surprise en een prachtige aanvulling voor de wijk. Op naar de volgende tweeduizend euro!

Inge Janse (1981) is freelance journalist. Hij groeide culinair op in het befaamde Chin. Ind. Rest. Blue Lotus te Nieuw-Lekkerland en at bij Ap zijn eerste spruit ooit.

Apologie

Sorry dat de recepten in dit boek voor ongeveer 10 personen zijn. Sorry iedereen die vindt dat hij of zij voldoende reden had om in het dankwoord te worden genoemd; sorry dat ik nooit op festivals sta, dat er maar één tafeltje in de toko staat, dat niet iedereen die in dit boek thuishoort hier ook in staat, dat men soms te lang moet wachten omdat ik meestal in m'n eentje sta, dat ik geen gemberbier uit blik meer heb omdat ze nu eens wel dan weer niet in de supermarkt of toko te koop zijn, dat het verse gemberbier nog even op zich laat wachten, dat ik soms dicht ben omdat m'n moeder of beste vriend jarig is, dat ik geen catering doe voor bedrijven en verder ook sowieso niet, maar omdat iedereen aardig is toch te vaak 'ja' zeg; sorry dat ik niet aan Deliveroo doe, dat ik geen Indonesisch spreek en zelfs geen Maleis, dat ik geen alcohol schenk en zelfs niet verkoop, dat ik niet meer alle namen van klanten kan onthouden, dat ik de namen van veel mensen die ik ooit heb onthouden alsnog ben vergeten, dat er niet elke week wingko van Njonja Halen op de balie ligt, dat ik maar drie uur per dag open ben, dat ik geen batikbloes draag, dat er geen wajangpop aan de muur hangt, dat er geen sambal op tafel staat (en ook geen maggi), dat ik geen vitrine met nog op te warmen gerechten in de zaak heb staan, dat ik geen magnetron heb om die nog op te warmen gerechten op te piepen, dat *De Groene Amsterdammer* op tafel ligt, dat ik geen wifi heb, ECHT niet, dat ik je soms stoort terwijl je midden in een artikel van *De Groene Amsterdammer* zit of de *Donald Duck* zit te lezen, maar dat doe ik niet om te pesten maar omdat het eten ook zonder magnetron toch snel opgewarmd kan zijn; sorry dat ik soms fout geproduceerde (maar wel milieubewuste) meeneembakjes heb waar de bodem van loslaat, sorry dat ik zo lekker schijn te koken dat ik soms om 7 uur al 'leeg' ben, sorry dat ik dus te weinig heb gekookt, maar misschien is dat wel doordat jullie toevallig en *masse* geen zin hebben om te koken, sorry dat ik De Molen niet over heb genomen, dat ook zeker niet ga doen en al helemaal geen geld voor het Prinses Theater heb, dat niet alle broers en zussen in dit boek aan bod komen, dat ik niet aan stempelkaarten of kortingsacties doe, dat ik niet in de toko-top-50 sta of hoef te staan, dat ik nooit een openingsfeest heb gegeven, dat ik geen reclame maak voor mijn eigen toko, dat ik niet kan zeggen 'Kom eens lekker eten' omdat men zelf wel kan bepalen wat lekker is, dat ik geen 'selamat makan' zeg, dat ik koken niet van mijn moeder heb geleerd, dat ik geen menukaart heb, dat ik geen bami serveer en ook geen saté kambing; sorry dat die lekkere tempeh toch niet elke dag op het menu staat, dat ik bijna nooit eetfoto's op Facebook plaats, sorry dat de discobol bijna nooit draait en daarom dat spotje ook niet aan staat, sorry dat de muziek zo ouderwets maar wel gezellig is, dat de atjar en krupuk vanaf het begin al gratis waren en ik dat nooit heb gezegd, sorry dat ik ook vegetarische krupuk heb, sorry dat ik geen spekkoeke verkoop, sorry dat ik oploskoffie schenk en dat jullie dan moeten denken dat dat altijd viezer is dan 'echte' koffie en dat – als ik het er niet bij zeg dat het oploskoffie is – jullie 'Heerlijk' zeggen, sorry dat ik op zondag dicht ben,...



... sorry dat ik ook op maandag dicht ben, sorry dat je in de zaak soms bekenden tegenkomt die je jaren niet hebt gezien, sorry dat er te veel boeken en tijdschriften op tafel liggen, sorry dat niet alleen de meeneembakjes van suikerriet zijn maar ook de atjarbakjes van maiszetmeel, sorry dat er geen tijden en temperaturen bij de recepten in dit boekje staan en sorry dat je nu hieronder zelf moet invullen en aanvullen waarvoor ik sorry had moeten zeggen en dat niet heb gedaan:

Sorry dat..... et cetera...



THUIS 1

Regelmatig te horen bij mij in de toko: “Net als thuis.” Zo luidt het korte commentaar dat soms, meestal op fluisterton, tijdens het eten klinkt. De manier waarop mensen het uitspreken, lijkt meestal een compliment. Maar ik hoor het ook als reactie op de inrichting van de ruimte: een mix van sixties, seventies en Indisch.

Soms sta ik stil bij een woord dat ik al mijn leven lang ken en vandaag is dat het woordje ‘thuis’. Is dat het huis waar je nu woont of het huis van je ouders? En is dat het huis waar je ouders nú wonen of hun vorige huis? Of dat vorige huis, maar alleen toen jij er nog woonde? En is thuis dan minder thuis als je vader er niet meer is? En of je er wel of niet welkom bent, heeft er misschien ook mee te maken. Thuis... thuis... eerder een gevoelbaar dan een zichtbaar iets, denk ik nu...

Toch even checken en proberen een bezoek aan mijn moeder in het ‘nieuwe’ huis terug te halen. Op het raam kloppen en met mijn eigen sleutel naar binnen is nog niet thuiskomen. Mijn moeder, zittend aan de eettafel, ontvangt me met een brede smile: ik voel me al welkom! We zijn niet alleen, want de hele familie, inclusief wijzelf, kijkt mee vanuit de tientallen lijstjes aan de muur en in de kasten. Vooral mijn vader en zus zijn volop aanwezig.

Wanneer ik na het gezellig bijpraten en natuurlijk het zalige eten naar een feestje ga, zegt ze: “Voorzichtig zijn!”, “Niet te veel drinken” en “Niet te laat thuiskomen.”
“Nee hoor mam, ik ben zéker vóór 1 uur thuis!”

Als ik om 3 uur thuiskom en de woonkamer in loop, brandt er een tulplampje, speciaal voor mij naast de bank (mijn slaapplek) neergezet. Een handdoek hangt over een stoel, het dekbed ligt uitnodigend opengeslagen. Meer dan gewoon thuis, dacht ik toen. Zichtbaar én gevoelbaar: dit is een warme deken!



ETEN, ETEN, ETEN

Uit de mond van iemand die de kost wint met eten koken en daar dik tien uur per dag aan besteedt, blijft de bewering 'Ik hou eigenlijk niet van koken' een hilarische. Gelukkig kan ik er zelf ook nog smakelijk om lachen. Is de behoefte om het buiten die tien uur om HELEMAAL NIET over eten te hebben nog enigszins te begrijpen, mijn verhouding met eten was in het pre-eigenzaaktijdperk niet altijd even gelukkig te noemen. Met name als ik bij mijn ouders op bezoek was.

'Ze hebben het altijd alleen maar over eten' was een vooroordeel dat door mijn ouders werd bevestigd. Het begon al zodra mijn vader de deur voor me had geopend. "Ik ben je eten aan het opwarmen", zei hij, reeds omgedraaid en op de weg terug naar de keuken. En ik stond nog voor de half gesloten deur en had mijn moeder nog niet gezien of ik hoorde haar stem: "Heb je al gegeten?" Ze wachtte mijn antwoord niet eens af en mijn jas was nog niet uit of ik kreeg mijn eerste opdracht: "Ga snel eten, anders is het koud!" Daarbij keek ze iemand op tv aan, meestal Laura Ingalls of een ander familielid uit *Het kleine huis op de prairie*.

Dit wilde ik helemaal niet! Ik wilde praten, over mij, over hen, over wat we onlangs hadden meegemaakt. Of ze hadden dit foute begin goed kunnen maken met een simpel 'Hallo!', maar nee... Klopt, het was ook mijn eigen schuld, want ik doorbrak dit ritueel niet. Ik functioneerde en communiceerde evenmin en soms verzon ik zelfs dat ik al hād gegeten: "Net nog, een broodje op het station." Dan ging ik met een rammelende maag de deur uit.

En dat is dan toch het voordeel van wat ik nu doe: alle tijd om tijdens het fijnsnijden van 62 knoflookteentjes na te denken. Niet alleen over klanten, over muziek, over gisteravond of over je



grote liefde, maar ook... over eten! Ik bedoel: het valt toch gewoon binnen die tien werkuren! Dan denk je aan eten van vroeger, het eten bij tante zus of tante zo en wat en hoe we dāár en gewoon bij ons thuis aten.

Eeuwig zonde dat er geen geluidsopnames zijn van de keren dat familie, vrienden en kennissen bij ons over de vloer kwamen. Dat waren er nogal wat: zowel die keren als die familie, vrienden en kennissen. De discussies over eten, over lēkker eten, wat er wel of niet in een bepaald gerecht thuishoorde en welke nasi goreng uit welke streek of uit welke stad de beste was: ik zou het zo graag weer willen horen!

Mocht er beeldmateriaal bewaard zijn gebleven, een foto of filmpje, dan zou bijvoorbeeld mijn vader er als volgt hebben uitgezien: staand vóór de hoekbank waarop een aantal kennissen zitten: oom Juul, tante Clara, meneer Den Dekker, oom Jan en tante Vonny. Zijn ogen wijd opengesperd, zijn stem dwingend en een wijsvinger die dreigend alle kanten maar vooral hún kant op wijst. In die houding had hij zelfs kunnen beweren dat een sambal goreng telor louter uit ei en tomatenpuree bestaat... "Lekker meneer Kokosky. U heeft helemaal gelijk, meneer Kokosky!"

Maar er is ook geen beeld en geen geluid van hun leven in het kamp. Het leven van mijn vader, mijn moeder, alle familie, vrienden en kennissen en honderdduizenden anderen in het Jappenkamp en het kamp erna. Hoe ze elkaar in leven proberen te houden door smakelijk en smeug de heerlijkste gerechten op te dissen. Recepten uitwisselen, mondeling of op een vodge papier. Wie krijgt de laatste korrels rijst en wie mag het blad van de bomen hebben? Ze hebben het alleen maar over eten? Dāár een manier om te overleven en hier om te vergeten.

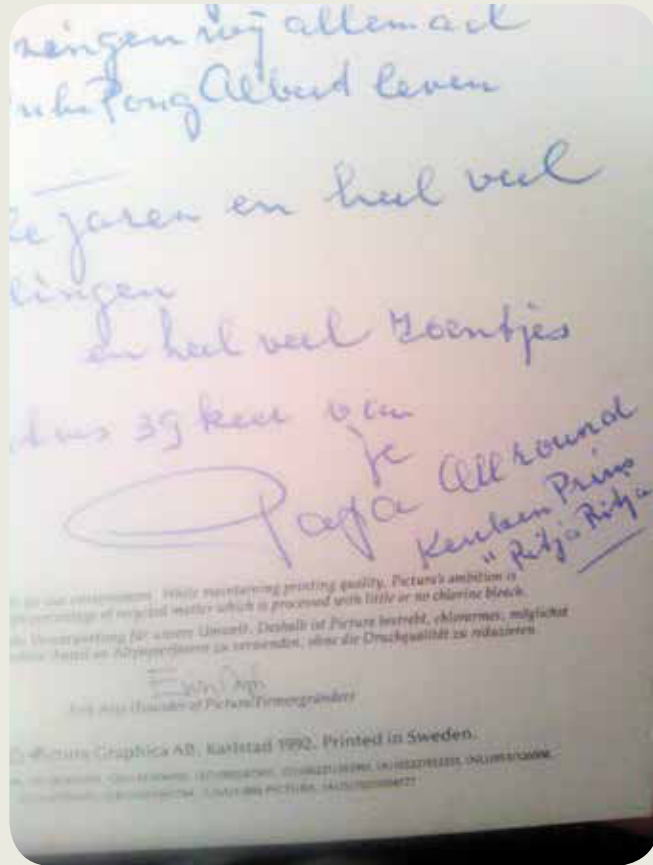
Kom ik weer met mijn verzonnen broodje op het station... Sorry mam! Sorry pap! Ik zal het nooit meer doen. En ik ga op zoek naar een WAT EN HOE, ETEN of iets anders woordenboekachtigs. En als dat nog niet bestaat, dan wil ik het wel maken: DE TAAL VAN ETEN.

Twee zinnen heb ik al, die krijgen een speciale vermelding:

"Ik ben je eten aan het opwarmen" betekent 'Welkom thuis!'

"Ik heb weer ritja ritja voor je" betekent 'Ik hou van je!'

BABI RITJA RITJA – varkensvlees



Het enige gerecht waar ik ooit het recept van heb gevraagd, omdat ik het zo lekker vind. Als m'n vader wist dat ik langs zou komen, dan maakte hij het.

½ liter water
1 kippenbouillonblokje
1 kilo varkensvlees, met vet!
500 gram tomaten, kleingesneden
5 schijfjes gember
4 rode uien, fijngesneden
10 teentjes knoflook, fijngesneden
1 eetlepel sambal oelek
2 sprietten sereh, schoongemaakt en ingekerfd
5 tjabé rawits, fijngesneden
4 blaadjes djeruk purut
200 gram kemangi*

* Kemangi (citroenbasilicum) is waarschijnlijk lastig te krijgen. Ik dacht zelf aan basilicum en djeruk purut ter vervanging. Anders, maar ook lekker!

- Kook het water en los het bouillonblokje erin op.
- Snij het varkensvlees in stukken doe ze in het water.
- Voeg de tomaten, gember, uien, knoflook, sambal, sereh, tjabé rawits en djeruk purut toe en laat alles koken tot het vlees gaar is.
- De kemangi pas op het allerlaatste moment toevoegen.

SPOEDCURSUS



Ze zijn er. Niet veel, een paar maar. Ze zien het uithangbord met de boot en de benaming AP HALEN en INDISCH ETEN eronder. Of dat hetzelfde is als Indiaas eten? Nee dus. Maar verwarrend is het allemaal wel, dat begrijp ik maar al te goed. In België betekent Indisch óók Indiaas en hier wordt Indisch en Indonesisch vaak door elkaar gehaald. De eerste Amerikaan die verbaasd is dat ik geen hoofdtooi en pijl en boog draag, heb ik nog niet gehad. Valt mij trouwens op dat juist zij het verschil tussen Indisch en Indonesisch vaak wel kennen.

Meester Appie H. zal (met gevaar op de vingers getikt te worden door wetenschappers of anderen die er echt verstand van hebben) in drie extreem korte lessen proberen uit te leggen wat het verschil is tussen een Indonesiër en een Indo.

Les 1

Een Indo woont in Nederland en een Indonesiër in Indonesië.

Zo, dat valt best mee, toch?

Les 2

Een Indonesiër spreekt Indonesisch en een Indo spreekt Nederlands.

We zijn al over de helft.

Les 3

Een Indo is lichtbruin tot wit, een Indonesiër lichtbruin tot donkerbruin.

Ben je op vakantie in Indonesië en denk je: goh, wat spreekt die man goed Nederlands maar wat kent hij de weg slecht! Geheid dat het een Indische toerist is!



Ik zal nog 's iemand na sluit binnenlaten

De eerste keer ging hij weg met alleen rijst en ikan pepesan. Hij wilde gewoon vis en zou wel kijken of het wat was. Even later belde hij op dat hij had genoten en dat ik 'm vaker zou zien. De daaropvolgende keer probeerde hij ook de kip uit en daarna vond hij Ap 'de lekkerste toko van de stad'. Alle keren was hij zó snel weg dat ik zijn naam niet eens had.

Op een dag rammelde hij na sluit aan de deur en omdat ik nog genoeg eten had, mocht hij naar binnen. Meteen belde hij een vriend op dat hij in de beste toko van Nederland stond, maar toen hij *That lady* van de Isley Brothers hoorde, werd hij nóg enthousiaster en vertelde dat hij hen en Fleetwood Mac en Chic en Earth, Wind & Fire in de jaren '70 live had zien optreden. Terwijl ik twee porties voor hem opscheep, danst hij naar de muziekinstallatie, vist zowaar de cd's van Chic, Fleetwood Mac en Earth, Wind & Fire uit mijn zeer beperkte collectie en roept: "We hebben dezelfde smaak!"

Behalve dat hij bij al die concerten is geweest, weet ik nu ook dat hij twee dochters van inmiddels 30 en 32 heeft, dat zijn moeder half Indisch is, dat hij is opgegroeid tussen de Indo's en Molukkers en dat hij iedereen zal laten weten hoe goed Ap's toko is. En nóg weet ik niet wat zijn naam is. Maar gedáns dat-ie heeft, zelfs toen hij alweer buiten stond!





markt Ubud, Bali

OP DE MARKT

“Hollandse sperziebonen, 1 kilo voor € 1,50”, lees ik met een hap broodje haring in de mond. Alleen wijzen volstaat. “1 kilo?”. Ik knik. Meneer vult een zak met mooie bonen en legt hem op een weegschaal. Precies 1 kilo. “Eigenlijk moeten ze 2 euro kosten, maar niemand gelooft dat.” Ik krijg de zak, betaal met 5 euro en krijg het wisselgeld. “Ik geloof je”, zeg ik en wil 50 cent teruggeven. Maar meneer weigert met een glimlach. “Dat hoeft niet, we komen er wel weer overheen.”

‘We’... Pluralis majestatis of een heel gezin? Aandringen heeft geen zin. En het is inderdaad maar 50 cent. Volgende keer anders aanbieden, als fooi misschien?

Een andere marktkoopman wil, na het wegen, de vier komkommers in een plastic tasje doen. Dat hoeft voor mij niet, want ik heb sinds de tassenplicht altijd genoeg tas bij me. De andere man zegt iets in een voor mij onbekende taal tegen die ene. Ik verstond alleen het vraagteken. Waarschijnlijk vroeg hij: “Wat mankeert er aan onze tasjes?” of “Voelt hij zich te goed voor een tasje?”, want de ander reageerde: “Iets met het milieu”, in een voor mij bekende taal.

Superblij ben ik met de markt, die misschien zelfs precies tussen mijn huis en de toko in ligt. Op donderdag en zaterdag stap ik even van de fiets en loop, via de viskraam voor een harinkje, de markt op voor (meestal) groenten. Genieten van geuren, geluiden en geschreeuw: “KILO KNOFLOOK VOOR EEN EURO! KAN OP KREDIET!”

Rode uien..., rode uien... Ha, daar, rode uien! “Jongeman, zeg het maar!” Ik lach, wat moet ik anders? “Jongeman?! Zaterdag word ik 56!” “Dan zijn we even oud”, reageert hij verbijsterd. “Wat toevallig, dus je bent ook 56?” “Nee, ik ben 36!”



AJAM TAOTJO PEDIS – kip

10 kipdrumsticks

zout

1 liter zonnebloemolie

4 rode uien, fijngesneden

10 teentjes knoflook, fijngesneden

2 rode lomboks, fijngesneden

2 groene lomboks, fijngesneden

2 theelepels trass

1 kopje zonnebloemolie

2 volle eetlepels taotje

- Drumsticks inzouten en frituren in 1 liter olie tot de buitenkant heel lichtbruin is.
 - Fruit de rode ui, knoflook, lomboks en trassi in 1 kopje olie. Schep de taotjo erbij en laat deze warm worden.
 - Leg de drumsticks in de saus en bak ze even goed. Leg ze daarna in een ovenschaal en verdeel de saus hierover.
 - Dek de schaal af met aluminiumfolie en prik daar een paar gaatjes in.
 - Schuif de schaal in een voorverwarmde oven en laat minimaal een half uur liggen.
- Niet bang zijn dat de drumsticks aanbranden: de smaak trekt er lekker in!



HOOFDINGREDIËNTEN

“Misschien is het niet de liefde voor het koken, maar de liefde voor mensen en andere ingrediënten in je hoofd, die je eten laten smaken.”

Waar dacht WALLIE (die ik ken als het broertje dat me in alle opzichten blijft verrassen) eigenlijk aan toen hij na een roerige week weer eens ‘voor de echt’ ging koken?

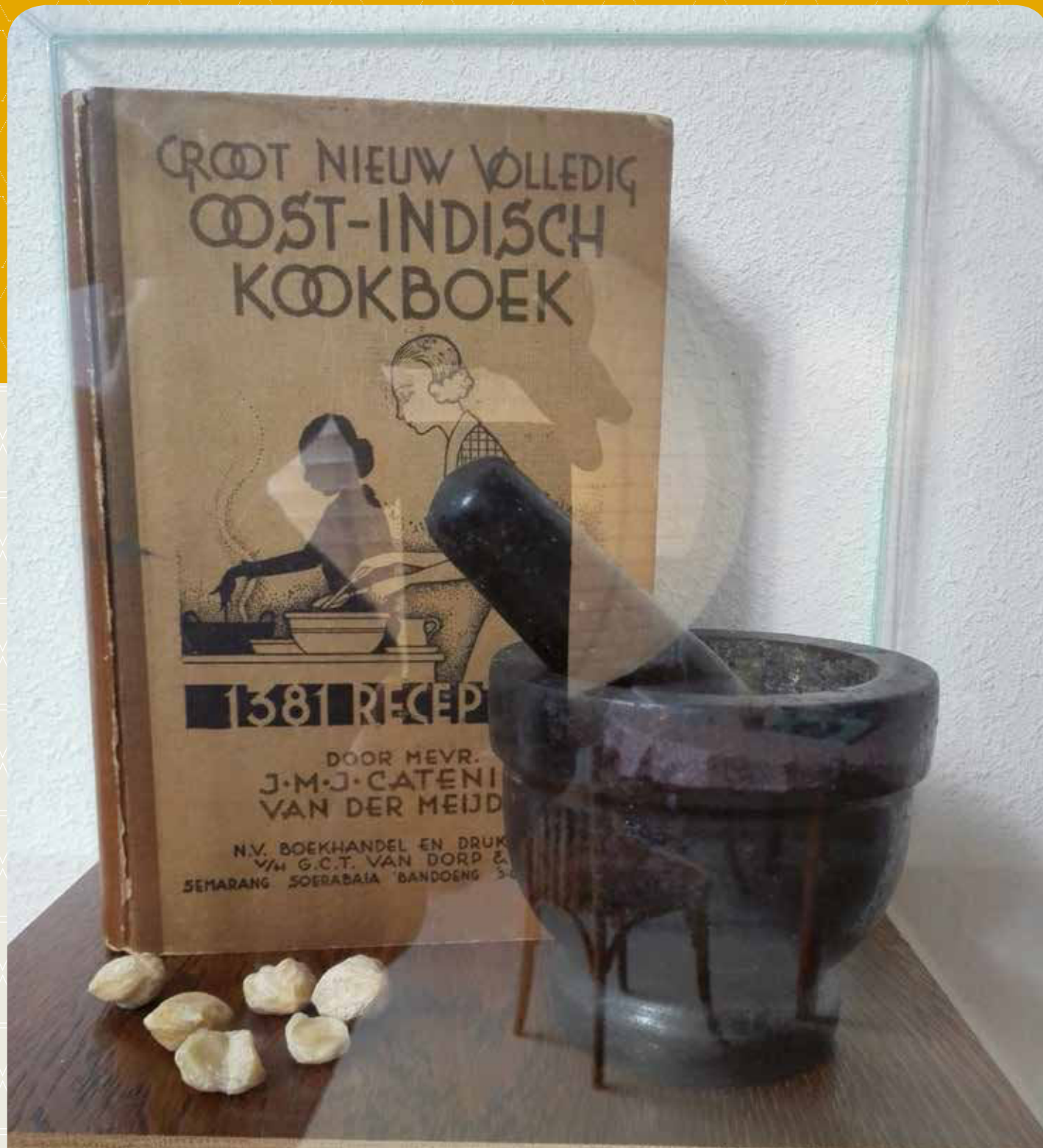
‘Makkelijk en eetbaar’, dé boodschap bij de dagelijkse boodschappen. De afgelopen week was het alleen maar ‘makkelijk’, en ‘eetbaar’ hoefde het eigenlijk niet te zijn. Tot vandaag... Een opdrachtje van broer Albert bracht me weer aan het nadenken over ons avondeten, iets waar ik sinds enkele dagen (ook) helemaal niet mee bezig was. Gedachten verzettend aan het koken gegaan, maar het ging niet. Te makkelijk om niet aan eten te denken en makkelijk om aan neef(je) Lennox te denken: wat zou hij doen, wat zou hij doen? (Fles Brugge Tripel geopend en de mogelijke inspiratie uit de fles geschonken.)

Lui met een bumbu begonnen en naar een pruttelende inhoud van de wadjan gestaard: garnalen misschien? Of gamba's toevoegen? In een nasi goreng? Een pan met eenvoudig gekleurde rijst erin, vanmiddag bij mama, was een wadjan die een zeer smakelijke nasi goreng bevatte. Ik moest toch een béétje in die buurt kunnen komen qua smaak? De tripel deed nog steeds z'n werk niet. Betekende dit dat ik dan toch moest eindigen met mijn lievelingskruiden: véél trassi en knoflook? Te makkelijk weer om het zonder te doen en ik was al aan de late kant en had graag de gevulde borden snel op tafel.

“Gewoon doen, oom Wallie!” ... Gewoon doen, oom Wallie?

Potje geurende vispasta van de plank gehaald, acht teentjes knoflook in plaats van drie, overdreven veel koriander, gamba's, geen uien en ei, wel bosui en toch maar wat kippendijen gebakken.

Makkelijk begonnen en smakelijk eindigen... Ingegeven door broer en neef.



dit is een ander kookboek dan uit het verhaal



OOST-INDISCH KOOKBOEK

“Nog een kookboek! Daar zullen de uitgevers wel eene slechte kaart mee spelen!”, staat in de eerste alinea van dit boek geschreven: verschenen in 1866, het eerste ‘in de Hollandse taal’ en ruim dertig jaar voordat het bekende boek van Mevr. Catenius van der Meijden zou verschijnen. Ik hou niet van kookboeken, maar dit vind ik heerlijk. Er huist vast een oude ziel in me, een heel oude nog wel.

Rothe Grutze, Stekelvarkens podding, Kwee bibaban badjar, Masak bebek ho, Rolipoli... Ik lees amper kookboeken, dus het kan zijn dat ik iets heb gemist, maar al googelend kan ik die gerechten ook niet vinden. In de categorie ‘dranken en likeuren’ vinden we Stomme jongen en Oom Philip, de laatste een mix van wijn, goed bier (dan zeg ik: Karmeliet!) en eieren, afgemaakt met nootmuskaat en suiker. Wat een boek! Vergeet de vergeten groenten... Dit wordt het jaar van het vergeten vijfgangenmenu.

Op bezoek bij m’n moeder liet ik haar het kookboek zien en ze begon erin te bladeren. “Ik zie hier ‘worst maken’ staan!”, zegt ze al binnen een minuut. OF ze kan snel lezen OF ze is achterin begonnen. “Mijn opa, die uit Utrecht, maakte worst en jouw oma moest die dan verkopen.” Dat haar opa uit Utrecht kwam, dat wist ik. Anthonie Philippi, geboren op 5 juli 1871. Getrouwd ook, ‘doch met toestemming zijnen vrouw in dienst getreden’. Kijk, en dat had zijn vrouw nou net niet moeten doen. Dat laatste niet en dat eerste eigenlijk ook niet, want manlief werd vermist op 25 maart 1899 en de rest is geschiedenis.

Ik ken mijn oma van toen ik bijna 6 was en zij al lang 60. Ze had heel lange haren, bijna permanent in een knot boven op haar hoofd geknoopt. Blijkbaar moest ze worst verkopen toen ze nog klein was en ik stel het me zó voor.

Een pubermeisje te paard met een wagen vol worsten en misschien nog wel extra’s zoals boerenkool en aardappelen. Ze is stoer en ze is stout en haar haren wapperen, niet door de wind, maar door de vaart waarmee ze door het Indische landschap snelt. Het zou allemaal zomaar kunnen, want van dat paard en die wagen, dat klopt. Ze was sterk en ondeugend, ook op latere leeftijd. En van die worst, dat klopt dus sinds een week. Wat zeker niet klopt, zijn de kleuren: ik kan het niet helpen, ik zie alleen sepia en zwart-wit.



OMA

Lieve broer,

Je vroeg me deze week of ik voor *Mixtie* iets over oma kon schrijven. Nu moet ik natuurlijk vanaf dat moment heel vaak aan oma denken en dat is een mix van gevoelens, herinneringen en fantasieën die opkomen. Hoe waarheidsgetrouw dit stukje is? Meteen denk ik dan aan oma's vraag: "Kennen jullie het verhaal van de doodgeboren koetsier?"

Oma is geboren in Makassar op 8 januari 1906. Ik herinner me dat ze op al haar verjaardagen zei dat ze op de envelop met geld wachtte. Envelop met geld? Van wie, oma? "Van Elvis Presley!" Omdat hij dan ook jarig was. Oma's vader kwam uit Utrecht en heette Anthon Philippi. Onze overgrootvader diende in het Koninklijk Nederlands-Indisch Leger (KNIL). Hij ontmoette de inlandse (zo noemde je dat toen) Moenintja, van wie gezegd wordt dat haar haar, als zij dat niet in een wrong droeg, over de grond sleepte, zo lang was het. Zij was van Menadonese en mandarijnse afkomst.

Dat zij van mandarijnen afkomstig was vond ik als kind grappig, ondanks dat ik wist dat het iets met Chinese ambtenarij te maken had. Wat ik ook grappig vond, maar wat het zeker niet was, was dat Anthon Philippi een bigamist was. Als keramisten iets met keramiek doen, wat deed dan een bigamist? Nu was hij niet de enige in Nederlands-Indië die een relatie aanging met een inlandse terwijl er thuis in Europa een vrouw wachtte. Maar dat oma nota bene op haar overlijdensakte Jansen werd genoemd, naar die vrouw in Utrecht, van wie zij het bestaan niet kende, is dan ook een gotspe, vind je ook niet?

Zoals je weet heeft oma een heftig bestaan gehad. Onze oom Paul is als 18-jarige jongen door ophanging in de oorlog gestorven. Toen zijn lichaam thuis werd gebracht in Tambaksari heeft oma die nacht naast hem gelegen. Toen hij de volgende dag het huis uit werd gedragen om op Kembang Koening begraven te worden, vertelt mama, gooide een Javaanse vrouw een kendi, een aardewerken waterkruik, kapot op straat. "Masih djoko!", riep zij. Een Javaans gebruik als een jongen als maagd was gestorven.

Bijna nog gevaarlijker was de Bersiap-tijd, na de oorlog tegen de Japanners, toen de Indo's hun leven niet zeker waren tijdens deze Indonesische revolutie. Oma is toen met onze mama en andere kinderen naar het kamp Tjeweng, een suikerfabriek, gevlucht. Oma heeft daar veel voor stervenden gezorgd, bij doden gewaakt en in haar eentje vele slachtoffers begraven.

Mama was toen nog een onschuldig meisje en vertelde dat ze vrolijk naast oma liep.

Zij mocht dan namelijk legitiem met oma het kamp uit en Indische koekjes kopen! Anders moesten ze 'gedekken', stiekem door het bamboehek naar buiten sluipen om wat eten en koekjes te kopen. Als dit ontdekt werd, sloeg de Jap onverbiddelijk. Oma zakte tot haar enkels in de modder, te zwaar doordat ze een lijk met zich meestorste. Maar het meisje naast haar verheugde zich op de kue mangkok en wingko babat, lekkere zoetigheden.

Door al deze doden te dragen en kuilen te graven was oma zo sterk geworden dat ze, toen ze in de jaren '70 in het pension in Nieuwenhagen woonde, ook een bed, een zware sofa en een houten radiomeubel als een bejaarde Pippi Langkous over elkaar kon tillen. Iedere keer als ik met jou of een van de andere broertjes of zusjes bij oma ging logeren, had oma weer een nieuwe opstelling gecreëerd.

Nu stond het bed in het midden, dan weer het radiomeubel. Of de sofa van toch wel minstens 30 kilo stond bij de hoge ramen.

Ondanks dat oma een zwaar leven heeft gehad, herinner ik me oma's stoute humor. Tot op zeer hoge leeftijd kon ze het niet laten om aan mannelijke gasten borden te serveren met bijvoorbeeld twee bitterballen en een frikandel. Of twee mandarijnen en een pisang. Aan de lezer om zich een beeld te vormen over de opstelling van deze vormen.

Toen ik bij een selamatan bij ons thuis voor het eerst mijn toenmalige geliefde had uitgenodigd, vond ik het nog niet de

tijd om aan familie en kennissen uit te leggen dat het om mijn partner ging.

Hij voelde zich ook nog niet helemaal op zijn gemak tussen al die voor hem nieuwe Indische gezichten. Ik zou voor hem een bord rijst met saté en andere gerechten opscheppen in de keuken. Toen ik de zitkamer in kwam met het bord rijst riep oma luid, en iedereen kon het horen: "Waarom geef je hem maar twee stokjes saté? Hij kruipt 's nachts toch met drie stokjes over jou!"

Liefs van je broer Arnaud





strepen maken breed, spekkoek ook

DANCING BABY

Ouder worden: dat je je niet meer aan je beloftes kan houden, niet die aan anderen maar ook niet die aan jezelf. Dat je nooit zal gaan trouwen. Dat je altijd alleen zult blijven. Dat je altijd naar sport zal blijven kijken en zelf sport zal beoefenen. Dat je altijd naar de disco zal blijven gaan, ongeacht je leeftijd, ongeacht de leeftijd van de mensen om je heen. Dat je altijd van muziek zal blijven houden. Dat je altijd naar de bioscoop zal blijven gaan.

Sporten doe ik niet meer na een ellendige val op de tennisbaan. Naar de disco ga ik niet meer, niet door leeftijd of mensen om me heen, maar het akelige meer van hetzelfde. Qua sport kijken betrapte ik me erop dat ik vorig jaar geen seconde EK heb gezien en dat de Olympische Spelen helemaal aan me voorbij zijn gegaan. In het overzichtslijstje van *de Volkskrant* zag ik drie films waar ik heen ben geweest en geregeld dansen lijkt definitief voorbij sinds ik niet meer in BIRD werk. Nieuwe muziek hou ik niet meer bij. Alleen Leo Blokhuisachtige weetjes ontdekken, scrollen en vorsen op internet en Youtube, dat vind ik nog wel leuk, op zoek naar ouwe meuk.



Wisten jullie bijvoorbeeld dat het ritme van *Dancing queen* geïnspireerd is op dat van *Rock your baby*, twee wereldberoemde hitjes uit de jaren '70. De tweede, waarvan ik een tijd heb gedacht dat het door een vrouw werd gezongen (had ook zo moeten zijn oorspronkelijk), hoorde ik in de zomer van 1974, al augurken plukkend in een bloedhete kas. Voor mijn eerste Tienertoer van 30 gulden werkte ik me twee weken in het zweet. Halverwege mijn derde Tienertoer, twee jaar later, hoorde ik *Dancing queen* in een disco op Texel. Raar idee dat ik George McCrae misschien wel eerder heb gehoord dan die mannen van ABBA. Maar om nou te zeggen dat ik dan *Dancing queen* had kunnen schrijven, gevolgd door nog een hele trits hits, dat gaat me een tikkeltje te ver.

ZEPPOS

In 1995 had ik amper werk. Van de sociale dienst moest ik maandelijks een aantal sollicitatiebrieven versturen. Ik schreef er wel drie per week: zo leek ik van goede wil, maar diep van binnen was ik helemaal klaar met de horeca, het vak waar ik per ongeluk in was gerold en waar ik al tien jaar in was blijven hangen. Maar nu was ik te oud en te duur en gelukkig wilde niemand me meer hebben... dacht ik!

In de zomer van '95 ging het mis en hapte @(%&*&# café-restaurant Kapitein Zeppos toe. Zeer slecht gemutst sleepte ik mezelf naar 't Gebed Zonder End, ging het gesprek aan en kreeg er gaandeweg de koffie weer helemaal zin in, niet in de laatste plaats doordat mijn sollicitatie-gesprekspartnerin een oude bekende bleek!

Na vijf jaar hield ik het daar voor gezien. Maar van 2001 tot 2003 heb ik er weer gewerkt en van 2004 tot 2006 echt voor het laatst. In 2009 begon ik er weer, voor twee dagen in de week, tot 2010. En eind 2011 tot begin 2012 was ik ook weer terug. Boze tongen noemden me 'Heintje Davids', maar dat vind ik te veel eer. Voor die Rotterdamse variëte'-artieste, bedoel ik dan!

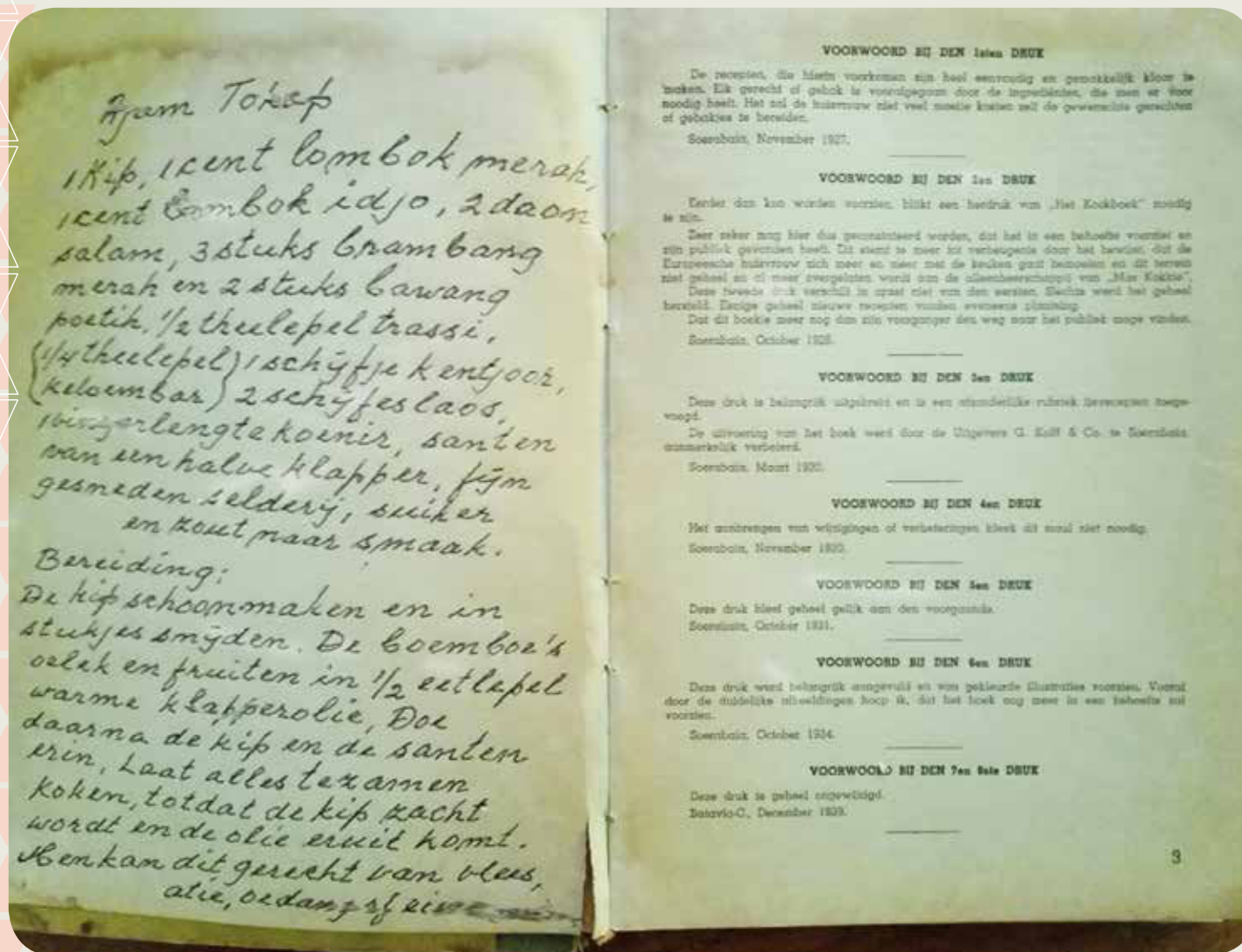
Hier zit de voltallige crew bij Ap aan tafel. Die prachtdochter in het midden, daar was volgens mij ten tijde van het sollicitatiegesprek nog geen sprake van. De oude bekende rechts ken ik nog uit Venlo en de kapitein zelf is in het Havenziekenhuis van Rotterdam geboren. Dat moet ik toen, één van de vijf keren dat ik er werkte, ooit hebben geweten, maar Rotterdam interesseerde me toen blijkbaar voor geen meter en dan vergeet je zoiets.

Van de dames kreeg ik de mooiste kerstbal sinds jaren en van de heer een prachtig, door Jan Prins geschreven gedicht: *Rotterdam*, in een lijst die jaren in zijn ouderlijk huis heeft gehangen, vanaf 26 april 1959.

Sinds 10 december 2014 hangt het bij Ap en ik ben er ontzettend blij mee!



THANKS FOLKS!



AJAM TOKAP – kip

10 kipdrumsticks
zout
1 liter zonnebloemolie
4 rode uien, fijngesneden
10 teentjes knoflook, fijngesneden
4 groene lomboks, fijngesneden
2 theelepels trassi
5 schijfjes laos
4 salamblaadjes
1 afgestreken eetlepel ketoembar
½ eetlepel kentjoer
1 kopje zonnebloemolie
1 zakje kokospoeder, opgelost in 2 koppen water
1 handvol grofgesneden selderij

- Drumsticks inzouten en frituren in 1 liter olie tot de buitenkant heel lichtbruin is.
- Bak de rode uien, knoflook, lomboks, trassi, laos, salamblaadjes, ketoembar en kentjoer in een kopje olie.
- Als dit alles goed warm is het opgeloste kokospoeder erbij gieten.
- Doe de drumsticks in de pan bij de saus en schep alles om. Zorg ervoor dat elk stuk evenveel aandacht krijgt!
- Roer de selderij erdoor, leg de drumsticks in een ovenschaal en verdeel de saus erover.
- Bedek de schaal met aluminiumfolie, prik er een paar gaatjes in en zet de schaal in een voorverwarmde oven. Een half uur is goed, langer mag ook, maar niet te lang!

I WANT YOUR LOVE

In nog geen twintig uur tijd hoorde ik bij vrienden de Jeugd van Tegenwoordig, in mijn eigen toko de gebruikelijke ratjetoe van van alles en nog wat, in een keet in Rotterdam-Zuid een live band met covers van The Clash, The Cure en The Smiths en tenslotte in BIRD zo'n beetje alle dansbare muziek van de afgelopen dertig jaar, van The Whispers tot Lykke Li en weer terug en ik vond alles leuk! Heb je dan géén smaak of juist heel veel?

Ik kan me niet herinneren dat het ooit anders is geweest, hoewel ook ik mijn voorkeuren heb. Eind '70 / begin '80 was ik gek van Chic, ook al was dansmuziek (lees: zwarte muziek) voor zogenaamde kenners fout. Vooral gymnasium- en atheneumgastjes die The Eagles en Supertramp op handen droegen, een enkele uitzondering daargelaten, namen 'n Donna Summer of 'n Barry White niet serieus. Om er vele jaren later achter te komen dat bewegen op *Le freak* natuurlijker aanvoelt en vooral oogt dan swingen op *Breakfast in America*.

Hier ging men gelukkig niet zo ver als in Amerika, waar een echte dood-aan-disco-beweging was ontstaan, inclusief vinylverbrandingen. Disco was fout, tenzij in een wit jasje. Hun eigen platen verkochten niet meer, maar Nile Rodgers & Bernard Edwards, de mannen van Chic, mochten wel achter de schermen schrijven, produceren en spelen aan materiaal voor Madonna (*Like a virgin*), David Bowie (*Let's dance*), INXS (*Original sin*) en Duran Duran (*The reflex*).



Ik draai liever hún platen. Een soort verlate een-mans-protestactie. Ook hun latere muziek, van toen ze niet meer mochten. Mijn favoriet? *I want your love*, die in de lange uitvoering. Dat smachtende van de zangeres en de begeleiding bij alleen al de woorden 'I WANT YOUR LOVE, I WANT... YOUR LOVE...'. En wat hoor ik in de violen: verwarring of radeloosheid? Een enorm gevoel van missen, een lied vol van verlangen, een brok in de keel... tranen! Maar tegen het einde, ergens in de verte, luiden er klokken en dan denk ik: phew, gelukkig, alles komt goed!

DE KLEINE VAKANTIE

Het is maandag en je staat voor een dichte deur. Het enige wat je kunt doen is een blik door de ramen werpen. Maar van een blik door de ramen raakt je maag niet gevuld. Twee dagen later waren ze er weer om twee porties af te halen. Maar ik zag dat meneer met een stok liep en dacht, zonder te weten waar ze woonden, dat het eten dan tegen de tijd dat ze aan tafel zaten misschien wel zou zijn afgekoeld. En dat het misschien wel gezellig was om het bij Ap op te eten. En zo gebeurde.

Ze proberen van alles uit, liefst van dit soort kleine tentjes. De grote restaurants, daar hebben ze niet zoveel mee. Zo ook tijdens hun vakanties in onder andere Portugal en Italië, altijd met de auto. Tot 2009, tijdens de vakantie in Duitsland, toen ging het mis. En in de daaropvolgende jaren weer en daarna was er nog iets anders, maar altijd waren ze er op tijd bij en dat is dan weer geluk hebben. Maar de auto hebben ze weggedaan en op vakantie gaan ze niet meer: "Nu is Indiaas eten op de Binnenweg of de Italiaan om de hoek ons vakantietje!"

Als ik de foto maak zegt meneer: "Als het in de krant komt, zet er maar bij dat het erg lekker smaakt!"





NEEFJE

Als ik een voorbeeld zou moeten geven van iemand die op een heel natuurlijke manier met eten omging en omgaat en zal omgaan, dan zou ik onmiddellijk de naam van dit neefje noemen. Toen Lennox nog klein was en ik bij hen thuis weleens een potje kookte, wilde hij altijd op het aanrecht zitten. Dan tilde ik het ventje op en zette hem tussen fornuis en snijplank in om z'n serieuze vragen te beantwoorden: "Is dat peterselie?" "Wat is dat daar?" "En wat doet u nu?"

Ontroeren, lieve neef, is niet het afkicken van het ronddraaien met een lepel, maar wat je me gaf op de laatste dag van mijn vakantie in de zomer van 2013. Je kwam langs met je vriendin. Mijn moeder (jouw oma) en jouw moeder (mijn zus) waren ook nog van de partij. Je memoreerde hoe bijzonder het was dat wij, jij en ik dus, voor de zoveelste keer samen op vakantie waren en ik kreeg van jou een fles limoncello en twee tubes ansjovispasta.

Mijn vakantie samen met jullie gezinnetje, vier zomers eerder in 2009, was welkom en verdiend na een zeer roerige periode in jullie leven. Dat jaar echter geen hutje in het Amsterdamse Bos of een vakantiehuisje op Texel, nee nee, we hadden een prachtig appartement geboekt op Sicilië, dicht bij zee. Het eerste wat we deden na aankomst was de halve supermarkt leegkopen en met de aanwinst koelkast en vriezer proberen te vullen. Vervolgens hebben we het strand verkend (het moest een luie vakantie worden). We hebben nog een spelletje gedaan (gekaart?) en nog wat lekkers gedronken en zijn naar bed gegaan. Midden in de nacht ging de telefoon: je opa (mijn vader)... een hartinfarct...

Bellen, nadenken, verdriet, overleg. Of was het: verdriet, niet nadenken, bellen, overleg? In elk geval alles vaak en veel en aan het eind van dat alles, nog geen dag later, waren we alweer terug in Nederland. Voor ons werden de reisjes naar het ziekenhuis onze plaatsvervangende vakantie. (O)pa overleefde en herstelde wonderbaarlijk. En waarom ook niet: hij had het Jappenkamp en een paar enge ziektes overleefd. En toch is het niet goed afgelopen, toch heeft hij het niet gered. De begrafenis was precies op de laatste dag van wat eigenlijk onze vakantie had moeten zijn.

Lieve Lennox, bedankt voor de limoncello en ansjovispasta, een fractie van wat we toen in die propvolle koelkast in Italië halsoverkop achter hebben moeten laten: vast niet dezelfde, maar o zo onbetaalbaar!

ZEEZICHT – van de vis



Robbie werkt er vanaf dag één. Hij en Said kenden elkaar van een andere vishandel, waar hij zo'n veertien jaar heeft gewerkt. Voorheen was Robbie zorgvervoerder in Rotterdam: ziekenhuisbezoek afleggen met oudjes in een mooie Mercedes. En daarvoor heeft hij als orderpikker bij de Diepvriesunie gewerkt.

Wanneer zijn jullie hier begonnen?

"Said is dit in 2000 begonnen. Het heeft 45 jaar lang Noordzee geheten. Hij heeft alles zelf verbouwd en het assortiment uitgebreid. Het was een Hollandse winkel."

Wat was je droom vroeger?

"Ik had geen droom. Ik wilde rustig werken en geld verdienen."

(Hij is 63 jaar en zit al 30 jaar 'in de vis'.)

"Altijd vis vis vis vis. Volgend jaar word ik 64,5 en ga ik proberen te stoppen. Misschien drie dagen in de week hier helpen, vier dagen kleinkinderen naar voetbal brengen en dat soort dingen."

Wat voor mensen komen in je zaak?

"Van A tot Z, van Kaapverdianen tot Nederlanders, Joegoslaven, Indonesiërs. De meesten hebben het via mond-tot-mondreclame gehoord."

(Hij is trots op de zaak. De klanten komen overal vandaan, van ver buiten Rotterdam.)

"De haring wordt hier ter plekke schoongemaakt. Als er geen tijd is, wordt er geen haring verkocht en we doen niet iets wat van tevoren wordt opgedragen."

Heb je vaak met lastige klanten te maken?

"Ze zijn weleens moeilijk, maar ik overtuig ze gewoon met mijn kwaliteiten. Zo ben ik: ik ben helemaal ingeburgerd."

Is er veel veranderd hier?

"De diverse mensen hier, en de zaak is mooier geworden. Het is hier tienmaal zo schoon als vroeger, hoor ik van oudere mensen. Als je hier langsloopt, ruik je niet dat het een viszaak is."

Wat is het leukste dat je hier meemaakt?

"De ramadan! Dat is zo gezellig, samen met alle collega's en vrienden. Ook klanten worden uitgenodigd en mogen mee-eten."

(Hij kijkt graag naar actualiteiten, Nieuwsuur, Zembla en De Slimste Mens.)

"Geen *The voice of GTST* of *Wie is de Mol*, met al die reclame; dan val ik meestal in slaap."

Je bent altijd goedgehumeurd!

"Ik ben een vrolijk mens. Met ieder volk maak ik een grapje. Ik roep bijvoorbeeld 'Hallo landgenoot!' tegen echte Hollanders. Het eerste wat ze zeggen: 'Ik ben je landgenoot niet.' En dan zeg ik: 'Maar je hebt hetzelfde paspoort als ik!' Dan beginnen ze te lachen..."

Hoeveel punten zou je jezelf geven?

"Een 8,5. Perfect ben ik zeker niet, iedereen maakt fouten, ik maak ook fouten. Dan wordt erover gepraat en herstellen we het weer!"

(Sportief mannetje, deze Robbie.)

"Ik voetbal zelf, in het veteranenelftal van de Surinaamse clubs. Elke zondag, uit en thuis, tenzij je geblesseerd bent. Zonder stok haal ik de 90!"