

# COOKING WITH KEASBERRY

## DUTCH - INDONESIAN HERITAGE CUISINE

HOME **BLOG** RECIPES RESTAURANTS & TOKO'S VIDEO SHOP

NL USA

BLOG

## Indomania 5: de Nieuwe Indische keuken



Deze zaterdag 11 mei is er in Amsterdam het evenement **INDOMANIA 5 ETEN**, dat gaat over de hedendaagse Indische cultuur met als thema eten. Met name zal aandacht worden besteed aan de Nieuwe Indische keuken. Een geweldig initiatief om de Indische keuken meer in de schijnwerpers te zetten. Dank aan Sam Tjioe en Frans Helling om mij uit te nodigen en voor de eer om als panellid aan het forum, onder leiding van Theodor Holman, deel te mogen nemen. Was ik niet in Los Angeles dan had ik graag mijn medewerking verleend. Ik ben altijd te vangen voor activiteiten die bijdragen aan de erkenning en promotie van de Indische keuken. Op Indisch3.0 zijn een aantal artikelen te lezen over onderwerpen die tijdens de bijeenkomst over de Nieuwe Indische keuken zullen worden besproken en waar ik graag mijn mening over deel.

Waar wordt de label 'nieuw' precies opgeplakt? Indisch of Indonesisch? Laten wij eerst overeenkomen wat de definitie is van die 'echte' Indische keuken. Indomania 5 wil op zoek gaan naar nieuwe definities hiervan, aldus Sam Tjioe, een van de initiatiefnemers van Indomania. Zelf zie ik dat de termen Indisch en Indonesisch vaak door elkaar worden gebruikt. Sommige mensen beweren dat de term Indisch alleen maar verwijst naar het koloniale verleden en omdat de keuken daar vandaan komt is het dus Indonesisch. Ik kan dat gedeeltelijk begrijpen. Maar dat vind ik een beetje te kort door de bocht en cultureel ongevoelig. Er wordt voorbij gegaan aan de ontwikkeling van deze keuken in de periode van koloniaal Indonesië. Mijn huidige definities zijn de volgende: de Indische keuken is een dynamische keuken die bestaat uit een interpretatie van veel Indonesische (inlandse)-, Chinees-Indonesische-, Europese (Hollandse)- en unieke gerechten en kooktechnieken die een samensmelting zijn daarvan. Deze Euraziatische fusie keuken is ontstaan in het voormalig Nederlands Indië en o.a. verder ontwikkeld door de Indische gemeenschap die naar Nederland en elders zijn gemigreerd en is anders dan de Indonesische keuken. Een gedeelde Indonesische en Nederlandse culinaire erfenis.

Eten is niet statisch en onze smaken zijn niet statisch. Wat we eten is constant aan het evolueren en veranderen. Nieuwe ingrediënten komen beschikbaar. Als we echt authentiek willen zijn met Indisch eten, zouden wij dan niet al die verschillende nieuwe ingrediënten moeten uitsluiten? Eigenlijk zou dat een beetje vreemd zijn als je nagaat dat de Indische keuken van oudsher ook een keuken is van improviseren en experimenteren. Wanneer is dan nog iets authentiek? Voor de een is een gerecht authentiek als het volgens recept alleen in het land zelf wordt gemaakt, met de originele ingrediënten die alleen daar te verkrijgen zijn. Voor een ander is iets authentiek als het gerecht naar origineel recept wordt bereid, zoals het bedoeld is, maar met ingrediënten die tegenwoordig wereldwijd verkrijgbaar zijn. Dingen veranderen, onze smaakpapillen veranderen en wat ooit nieuw was vandaag, kan de traditie van morgen worden.

Het is voor mij heel belangrijk geweest om de Indische keuken te definiëren en de tradities daaromheen te begrijpen. Ik geloof dat er een reden is achter het vasthouden aan de vele gerechten waarvan wij houden en die voor ons als authentiek worden gezien. Ik geloof ook dat je eerst de 'klassiekers' moet (h)erkennen en begrijpen voordat je aan de slag gaat met het vernieuwen. Ik denk niet dat het innoveren omwille van het innoveren echt nodig is, maar ik moedig wel iedere zelfverzekerde kok aan om te spelen met ingrediënten en technieken.

De Indische keuken leeft maar is nog teveel verborgen in de geheime familiekeuken. Het is tijd dat het 'uit de kast komt,' vrij om het licht te zien en om naar eigen interpretatie verder te groeien. Voor continuïteit is het van belang dat de Indische keuken erkend wordt als een eigen culinaire stroming. Dat men wel trouw is aan een kern van gerechten, die de basis vormen voor de Indische keuken, maar ruimte laat voor een eigentijdse invulling. Dit kan zijn door een andere presentatie. Meer aandacht onder de noemer 'de Nieuwe Indische keuken.' Nieuw in de zin van 'retro' of 'renaissance'; teruggrijpend naar het oude en vertrouwd, gebaseerd op een succesformule, aan het begin van een nieuwe periode en in een andere verpakking? Bij nadere beschouwing vind ik 'culinaire reïncarnatie' beter passen: dezelfde ziel maar in een ander lichaam.

Deze week deel ik een recept van een toepasselijke Indische klassieker; [Koningskroon](#), een feestelijke taart, gehuld in een nieuwe mantel van botercrème. Leve de Koning!

©2013 Jeff Keasberry | May 10,2013

Vind ik leuk 23 personen vinden dit leuk. Wees de eerste van je vrienden

Search

SEARCH



Nieuw Indisch kookboek door Jeff Keasberry

Meer dan 100 recepten uit de Indische Keuken van de familie Keasberry. Aangevuld met tips, verhalen en smakelijke foto's.

NU VERKRIJGBAAR

FOLLOW ME



FACEBOOK

facebook



maak kans op 'n GRATIS KOOKBOEK LIKE US ON FACEBOOK



COOKING WITH KEASBERRY

zie event details op facebook

VIDEO

YouTube

Verloting gratis kookboek\_Indische\_Keuk



0:00 / 1:12

CONTACT

email: [info@keasberry.com](mailto:info@keasberry.com)



VIRM IN LEUK

22 personen vinden dit leuk. Wees de eerste van je vrienden.

COMMENTS

---

Name (required)

Email address (required - will not be published)

Comment

SUBMIT

---

## EXTRA

[About](#)

[Gastenboek](#)

[In de Media](#)

[What's Cooking With Keasberry?](#)

[CWK Shop](#)

[Copyright/Privacy Policy/Terms of Use](#)

© 2010 – 2012 COOKING WITH KEASBERRY. All rights reserved