

CUISINE
DAPUR MASAKAN
KEUKEN

COOKING
MASAK
KOKEN



CULTUUR
BUDAYA
CULTURE

IN THREE LANGUAGES
DALAM TIGA BAHASA
IN DRIE TALEN
AN EAST JAVA
PERANAKAN MEMOIR































CULTURE CUISINE COOKING

AN EAST JAVA
PERANAKAN MEMOIR

PAUL FREEDMAN
EDITED BY KOO SIU LING

lecturis

PREFACE

This book is a combination of a cultural history of the Peranakan Chinese in the 20th Century in East Java and a survey of the food that they have cooked and still cook. Food is imbedded in culture, in fact a very important part of culture, hence this combination of history and recipes.

The recipes in this book originated from my mother's cookbook and from many handwritten cookbooks of Peranakan women, women of Chinese descent born and raised in East Java in the 20th century living there until their paths took them to different parts of the world. This book contains recipes from the handwritten notes of my mother, my aunts and other members of the family. The recipes were tried and prepared in the old kitchen of my grandmother's house, which was built around 1900, where my mother grew up.

My mother was a teacher who taught a class of 40 children, but as she was only 17 years old when she started to teach she was not allowed to go to school on her own. A servant had to take her. Times change, eighty-five years later, one of my granddaughters who is 8 years old goes to school on her own, to her class of 20 children.

However, bonding was strong because of the time spent together. It meant that traditional cooking methods held even as dishes from the outside were introduced. More often than not these dishes from the outside world were adapted to Peranakan tastes. Pasta, for example, is more fiery because of chili peppers added. Even as family members scattered across the world, they carried these Peranakan tastes and methods with them. It is something they continue to share, have in common; it is the East Java Peranakan Brand.

With the ongoing outflux of the Peranakans, the time has come to write down the recipes more precisely. Quantities are essential and with the passing of time, the generations of those who understand the mixture of the languages used in the recipes disappears.

The recipes are meant to be cooked at home. Cooking and eating at home is what most people have always done. This is true at least until the beginning of the 21st century, before single plates, microwaves and fast food became common usage.

Home cooking sounds very simple, just "cooking at home." In fact, a world of complex social interactions lies behind it. Before you cook, you have to plant or harvest or shop, mostly together with other members of the family or village. Cooking means interaction about the way to cook, the exchange of recipes, tips, and methods with others. Then you share what has been cooked with family and friends, not just eating together but also discussing and sharing the experiences of the day, whether it be current political happenings or business opportunities, weather or gossip. Being together around the dinner table creates a bond between family and friends. What can be more important.

Koo Siu Ling

PRAKATA

Isi buku ini merupakan gabungan sejarah budaya Peranakan Tionghoa abad ke- 20 di Jawa Timur dan survei tentang makanan yang mereka masak pada masa itu hingga masa kini. Makanan selalu melekat erat di dalam budaya, bahkan makanan merupakan bagian sangat penting dari suatu budaya. Karena itulah buku ini menyajikan sebuah buku yang merupakan gabungan antara sejarah dan resep masakan.

Resep dalam buku ini berasal dari buku masak ibu saya dan dari banyak buku masak lainnya yang ditulis dengan tulisan tangan oleh para perempuan Peranakan. Mereka adalah para perempuan keturunan Tionghoa yang lahir dan dibesarkan di Jawa Timur pada abad ke-20 hingga jalan hidup membawa mereka ke pelbagai tempat lain di dunia.

Buku ini berisi catatan resep yang ditulis tangan oleh ibu, para tante dan anggota keluarga saya lainnya. Semua resep telah diuji coba di dapur tua yang dibangun pada sekitar tahun 1900-an di rumah leluhur saya.

Dahulu ibu saya bekerja sebagai guru dengan 40 murid dalam kelasnya. Karena usianya saat ia mulai mengajar baru 17 tahun, ia tidak diperbolehkan berangkat ke sekolah sendirian. Dia harus ditemani seorang pembantu. Delapan puluh lima tahun kemudian, salah seorang cucu perempuan saya yang berusia 8 tahun berangkat sendiri ke sekolah, ke kelasnya yang berisi 20 murid.

Keakraban menjadi terjalin sangat erat karena banyak waktu yang dihabiskan bersama.

Dalam masa kebersamaan itu, cara masak tradisional tetap dipertahankan walaupun makanan asing juga diperkenalkan.

Kerap kali makanan asing disesuaikan rasanya dengan lidah Peranakan. Sebagai contoh, pasta dibuat menjadi lebih pedas dengan cara dibubuhi cabai. Bahkan ketika sanak saudara tinggal berpencar di berbagai penjuru dunia, mereka membawa selera dan cara masak Peranakan bersama mereka. Mereka tetap meneruskan kebiasaan berbagi dan menjadikannya milik bersama. Itulah Cap Peranakan Jawa Timur.

Dengan semakin berkembangnya Peranakan, sudah saatnya resep masakan ditulis dengan lebih cermat. Kuantitas merupakan hal penting. Lagi pula, dengan berjalannya waktu, generasi yang mengerti bahasa campuran yang tertulis dalam resep lama akan menghilang.

Resep yang ditulis di sini dimaksudkan untuk resep masakan yang dimasak di rumah. Memasak dan makan di rumah adalah hal yang dilakukan oleh hampir semua orang. Hal itu merupakan kenyataan sehari-hari paling tidak sampai awal abad ke-21, sebelum makanan sepinggan, microwave dan makanan cepat saji menjadi hal yang lazim.

Masakan rumahan terdengar sangat sederhana, seolah-olah hanya berarti “sekedar memasak di rumah”. Namun kenyataannya, dibelakang hal itu terdapat jalinan sosial yang amat kompleks. Sebelum mulai memasak, Anda harus menanam, memanen atau berbelanja. Sebagian besar kegiatan tersebut dilakukan bersama anggota keluarga atau masyarakat desa. Memasak adalah interaksi dengan sesama mengenai cara memasak, tukar menukar resep, kiat-kiat memasak dan metode memasak. Selanjutnya hasil masakan dinikmati bersama keluarga dan teman. Tidak hanya sekedar makan bersama, namun juga berdiskusi dan berbagi tentang pengalaman hari itu, baik berupa kondisi politik terbaru, kesempatan bisnis, keadaan cuaca, maupun bergosip ria. Dengan demikian tercipta ikatan antar anggota keluarga dan antar teman. Adakah hal lain yang lebih penting dari itu semua?

Koo Siu Ling

VOORWOORD

Deze culturele geschiedenis van de 20e-eeuwse Peranakan-Chinezen in Oost-Java, is ook het verhaal over de gerechten die zij tot op de dag vandaag bereiden. Wat we eten is verankerd in onze cultuur en vormt een essentieel onderdeel daarvan. Daarom is gekozen voor een combinatie van geschiedenis en recepten. De recepten in dit boek zijn afkomstig uit het kookboek van mijn moeder en uit tal van handgeschreven kookboeken van Peranakan-vrouwen: vrouwen van Chinese afstamming, in de 20^e eeuw geboren en getogen op Oost-Java, die daar woonden totdat het leven hen naar uiteenlopende delen van de wereld bracht. Dit boek bevat recepten die zijn overgenomen uit de handgeschreven notities van mijn moeder, mijn tantes en andere familieleden. De gerechten zijn geproefd en bereid in de oude keuken van haar ouderlijk huis dat rond 1900 in is gebouwd. Mijn moeder was lerares en had 40 kinderen in haar klas, maar omdat ze pas 17 jaar was toen ze met lesgeven begon, mocht ze de weg naar school niet alleen afleggen. Ze werd gebracht door een bediende. Vijfentachtig jaar later, in een veranderde tijd, gaat een van mijn kleindochters, die 8 jaar oud is, alleen naar school, waar ze in een klas met 20 kinderen zit. Niettemin is door de generaties heen sprake van een sterke band, omdat er veel tijd samen aan tafel werd doorgebracht. De traditionele kookkunst hield stand, zelfs toen uitheemse gerechten hun intrede deden. Meestal werden deze gerechten aangepast aan de smaak van de Peranakan. Pasta kreeg bijvoorbeeld meer pit door de toevoeging van chilipeper. Zelfs toen de familieleden over de hele wereld uitwaaierden, hielden ze de smaken en kooktechnieken van de Peranakan in ere. Het is iets dat ze tot op de dag van vandaag, als Peranakans uit Oost-Java, met elkaar delen en gemeen hebben: Gezien de voortdurende uitstroom van de Peranakan is het moment aangebroken om de recepten nauwkeuriger te noteren. Hoeveelheden zijn essentieel en met het verstrijken van de tijd verdwijnen de generaties die al de verschillende talen begrijpen waarin de recepten zijn geschreven. De recepten zijn bedoeld om thuis te worden klaargemaakt. Thuis koken en eten is wat de meeste mensen altijd hebben gedaan. Dit geldt in elk geval tot het begin van de 21e eeuw, voordat kant-en-klaar maaltijden, magnetrons en fastfood populair werden. Thuis koken klinkt eenvoudig, gewoon thuis achter het fornuis. Maar daarachter gaat een wereld aan sociale interactie schuil. Voordat de thuiskok aan de slag gaat, moet er worden gezaaid of geoogst of moeten er boodschappen worden gedaan, meestal samen met familieleden of buurtgenoten. Koken betekent interactie over de bereidingswijze en uitwisseling van recepten, tips en handigheidjes met anderen. Vervolgens wordt het resultaat van al die inspanningen gedeeld met familie en vrienden. Dat is meer dan samen eten. Er wordt ook gesproken over alles wat er die dag is gebeurd: politiek, werk, het weer of de laatste roddels, alles komt ter tafel. Dit samenzijn schept een band tussen familieleden en tussen vrienden. Wat kan er belangrijker zijn dan dat?

Koo Siu Ling



Voor | Untuk | For

Mama

CONTENTS

EAST JAVA JAWA TIMUR OOST-JAVA	1–34
PREFACE PRAKATA VOORWOORD	36–38
PAUL FREEDMAN	42–133
EAST JAVANESE PERANAKAN	
CULTURE AND CUISINE	44–61
BUDAYA DAN KULINER	
PERANAKAN JAWA TIMUR	76–92
DE CULTUUR EN KEUKEN	
VAN DE PERANAKAN OP OOST-JAVA	104–120
RECIPES RESEP RECEPTEN	134–477
SOUPS SOP SOEPEN	136–161
MEAT DAGING VLEES	162–223
SATAY SATE SATE	224–237
FISH IKAN VIS	238–251
EGGS TELUR EIEREN	252–261
VEGETABLES SAYURAN GROENTEN	262–309
RUJAK	310–323
SAMBAL GORENG DISHES	324–335
RICE AND NOODLES NASI DAN MI	
RIJST EN NOEDEL	336–365
TOFU TAHU TOFOE	366–381
SWEETS PENGANAN MANIS ZOET	382–421
SIDE DISHES TAMBAHAN BIJGERECHTEN	422–455
SAMBAL	456–465
CRACKERS KRUPUK KROEPOEK	466–467
DESSERT PENCUCI MULUT DESSERT	468–469
STOCKS KALDU BOUILLON	470–475
SPICES AND HERBS 	
ANEKA REMPAH DAN BUMBU 	
SPECERIJEN EN KRUIDEN	480–533
TIPS	534–539
INDEX	545–547
ACKNOWLEDGEMENTS UCAPAN TERIMA KASIH	
EEN WOORD VAN DANK	548–550
IMAGE CREDITS	551
COLOPHON	552

PAUL FREEDMAN is the Chester D. Tripp Professor of History at Yale University. A medieval historian who has published books on social and ecclesiastical history, particularly of Catalonia, he is co-editor of *Food in Time and Place: The American Historical Association Companion to Food History* (2014) and editor of *Food: The History of Taste* (2007).

PAUL FREEDMAN adalah Guru Besar Sejarah Chester D. Tripp di Universitas Yale. Beliau adalah seorang sejarawan abad pertengahan yang telah menerbitkan buku-buku tentang sejarah sosial dan sejarah eklesiastikal (gerejawi), khususnya tentang Catalonia. Paul Freedman merupakan co-editor *Food in Time and Place: The American Historical Association Companion to Food History* (2014) dan editor *Food: The History of Taste* (2007).

PAUL FREEDMAN is hoogleraar geschiedenis aan Yale University waar hij de Chester D. Tripp-leerstoel bekleedt. Hij is gespecialiseerd in middeleeuwse geschiedenis en heeft tal van publicaties over sociale en kerkelijke geschiedenis op zijn naam staan, vooral over Catalonië. Hij is co-redacteur van *Food in Time and Place: The American Historical Association Companion to Food History* (2014) en redacteur van *Food: The History of Taste* (2007).

PAUL FREEDMAN

EAST JAVANESE PERANAKAN

CULTURE AND CUISINE

	44
Artifact and Heritage	46
Legendary Origins of the Peranakan	47
The Chinese and the Islands of the South	48
The Peranakan in Indonesia	49
Life and Culture	49
History of Chinese Settlement	50
The Dutch East Indies	53
Sukarno and Suharto, 1949–1998	55
Life in Malang	56
The Cookbook	59

BUDAYA DAN KULINER

PERANAKAN JAWA TIMUR

	44
Jejak dan Kenangan Warisan Budaya	76
Asal mula legendaris kaum Peranakan	77
Orang Tionghoa dan Pulau-Pulau di Selatan	78
Peranakan di Indonesia	79
Kehidupan dan Kebudayaan	80
Sejarah Permukiman Tionghoa	81
Hindia-Timur Belanda	83
Sukarno dan Suharto, 1949–1998	85
Kehidupan di Malang	87
Buku Resep	90

DE CULTUUR EN KEUKEN

VAN DE PERANAKAN OP OOST-JAVA

	44
Cultureel erfgoed	104
Legendarische oorsprong van de Peranakan	105
De Chinezen en de eilanden in het Zuiden	106
De Peranakan in Indonesië	107
Leven en cultuur	108
Geschiedenis van de vestiging van de Chinezen	109
Nederlands Oost-Indië	111
Sukarno en Suharto, 1949–1998	113
Het leven in Malang	115
Het kookboek	118

The cookbook presented here is a souvenir of a particular people, the Indonesian-Chinese or Peranakan families, of a particular place, Malang, East Java, and time, the twentieth century. More particularly still, it contains over 80 recipes compiled over many decades by Go Pheek Thoo, nicknamed letje, born in 1911 to a Chinese family that had resided in Java since the early nineteenth century.

1, 2

To page 46

Buku resep masakan ini mencerminkan sebuah kenangan dari kaum tertentu, yaitu kelompok orang Indonesia keturunan Tionghoa atau keluarga Peranakan; juga tentang tempat tertentu, Malang di Jawa Timur, serta tentang kurun waktu abad ke-20. Lebih utamanya, buku ini berisikan lebih dari 80 resep masakan yang dikumpulkan selama beberapa dasawarsa oleh Go Pheek Thoo, nama panggilan letje, lahir tahun 1911 dalam sebuah keluarga Tionghoa yang sudah menetap di Jawa sejak awal abad ke-19.

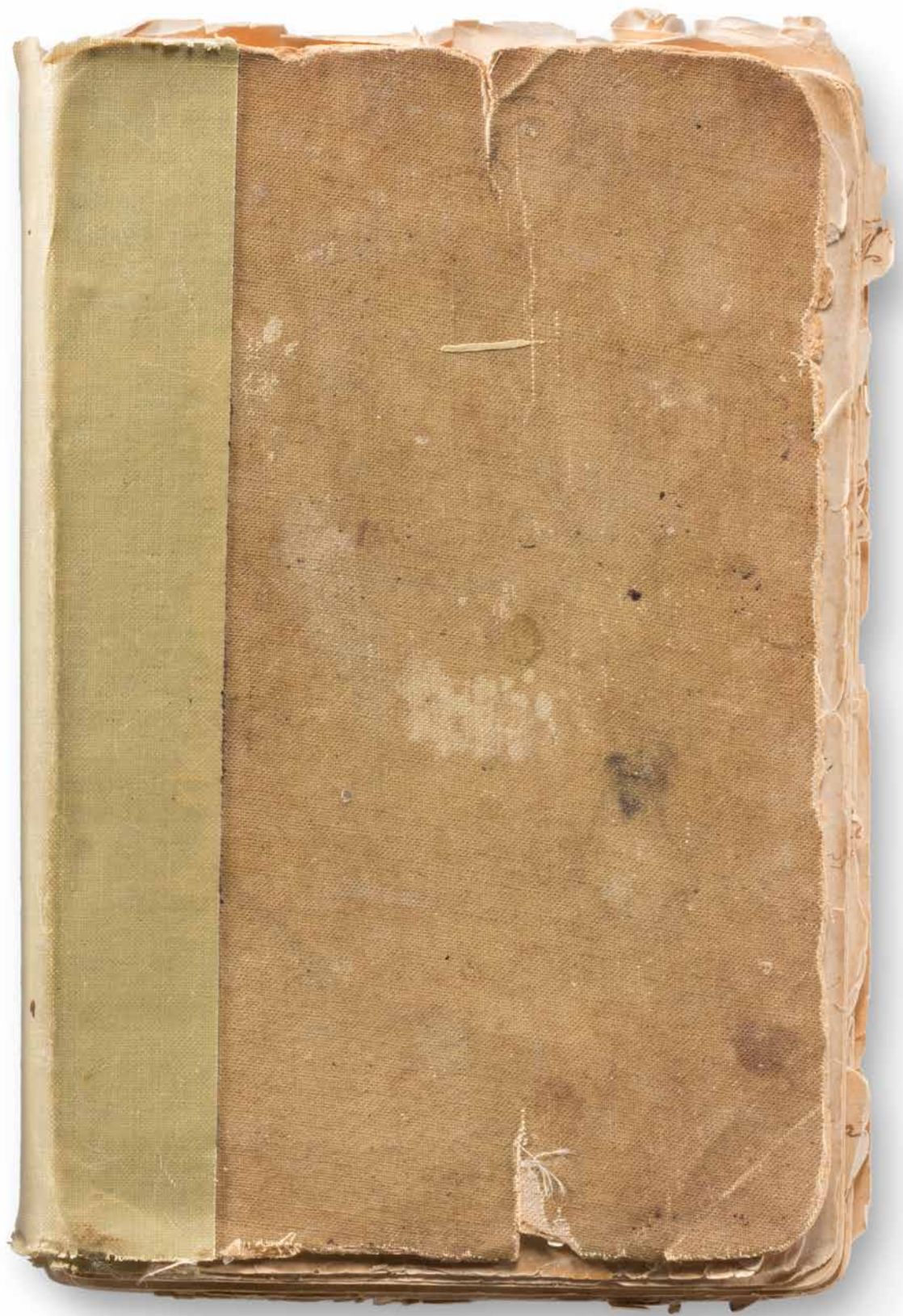
1, 2

Ke halaman 76

Dit kookboek vormt een herinnering aan een bepaalde bevolkingsgroep, de Chinees-Indonesische of Peranakan-families, een bepaalde plaats, Malang op Oost-Java, en een bepaalde tijd, de twintigste eeuw. Het bevat meer dan 80 recepten die in de loop van vele decennia zijn verzameld door Go Pheek Thoo, vaak letje genoemd, geboren in 1911 als dochter van een Chinese familie die al sinds het begin van de negentiende eeuw op Java woonde.

1, 2

Naar pagina 104



1 The cookbook
Buku Resep Masakan
Het kookboek

ARTIFACT AND HERITAGE

Her ancestors came from Fujian Province in Southern China, more particularly from Amoy, now Xiamen, on the coast, home to many Chinese migrants to Southeast Asia. From this port, waves of Chinese, mostly speakers of the Hokkienese dialect, came to Java as workers and traders entering through the ports of Batavia in West Java, Semarang in Central Java, and Surabaya in East Java.

3, 4

The first notations in the cookbook date from the 1930s and the volume accompanied Mme. Go until her death in the Netherlands in 2000. Handwritten, sometimes carefully, sometimes hastily, the recipes are primarily in Dutch, the language of the author's schooling, but also sometimes in the patois of Chinese and Javanese/Indonesian characteristic of Peranakan adaptations, and there are loan words included for ingredients and dishes derived from Hokkienese as well. Many of the recipes are noted as borrowed from friends and acquaintances and there is some duplication as any cook likes to have multiple versions of favorite dishes.

5

A time-battered but cherished familiar object, the cookbook serves as a remembrance of a community that continues to have a strong presence and influence despite assimilation pressures from greater Indonesian, indeed global culture. The Chinese of Indonesia experienced fluctuating degrees of discrimination over much of the twentieth century resulting in substantial emigration. Although their ancestors arrived in Indonesia centuries ago and intermarried with the native population, the Chinese have been considered foreign, suspect and even at times potentially subversive. This adverse legacy has much lost its force in recent years. In the twenty-first century, the Peranakans are appreciated as full-fledged contributors to modern Indonesian society and culture. The cookbook is an artifact of an intriguing, richly cultivated and persistent community whose history is now being actively reconstructed and preserved.¹

Ietje Go's cookbook is, of course, the product of one lifetime and personality, but it has larger implications suggesting the cohesion and complexity of Peranakan society and cuisine. The recipes show the influence of Dutch, Javanese/Indonesian and Chinese tastes, techniques and ingredients but this constitutes something considerably more than a mere amalgam of available culinary traditions. There are not separate, watertight compartments that can be labeled "Indonesian" or "Chinese" or "Dutch," but rather the cuisines themselves, as experienced in colonial and post-independence Indonesia, have been mutually influential and reinforcing.

6, 7, 8

Reading the cookbook makes it obvious that the Peranakan have absorbed and adopted Dutch and Javanese dishes. The cookbook offers recipes for Javanese classics such as *soto ayam*, *satay* and *rawon*. It also presents Dutch traditions such as *galantine*, a meat loaf with sauce, oxtail soup and even Columbine cake, now forgotten in the Netherlands where it originated yet preserved in East Java as if in an archaeological sediment of buried recipes. The cookbook also includes sweet and sour pork and *omelet fu yung* which people in the United States mistakenly regard as essentially American.

Much of what is considered as "authentic" Indonesian and Javanese cuisine owes its origins to Chinese influence. Non-Chinese Indonesians in cities dine out at Chinese restaurants as do Americans and non-Chinese people around the world. But beyond the identifiably "Chinese" preparations, what have been regarded as typical, even iconic Indonesian dishes also come from Chinese immigrants. This is especially the case with dishes involving noodles such as *bakmi* from the Hokkienese for "meat-noodle"² or rice dishes as in *nasi goreng*, or preparations of *tahu* from the Mandarin Chinese "dou fu" (tofu or "beancurd" in English).

9



2 Ietje Go Pheek Thoo, 21 years old.



3 From Fujian to Java.



4 Chinese men circa 1880; Malang, East Java.



5 Ietje Go Pheek Thoo's handwritten cookbook.



6 Chinese style attire.



7 Javanese style attire.



8 Western style attire.

The cookbook demonstrates the eclectic richness of Peranakan cuisine which not only borrowed recipes from different cultures, but combined elements and used food in creative ways that crossed boundaries separating seemingly distinct culinary worlds. Red chili dishes such as *daging bumbu rujak* or “meat in chili sauce” of Javanese/Indonesian origin, were eaten at the *Cap Go Meh* festival on the fifteenth day of the first month of the Chinese New Year before the ancestral altars. There can be no clearer example of adaptation and hybridity.

10

LEGENDARY ORIGINS OF THE PERANAKAN

Who are the Indonesian-born ethnic Chinese whose long history in Java and whose creativity produced the cookbook that is offered here? Both legend and historical fact blend in a story from Semarang, a story the Peranakan have told about themselves; about where they came from and how they settled in *Nanyang* as the Chinese traditionally referred to modern Malaysia, the Philippines and Indonesia. The story is based on the career of Zheng He, the great Admiral of the Ming emperors who, between 1405 and 1433, undertook no less than seven voyages to Southeast Asia, India and as far west as Africa.³

11

The legendary afterlife of Zheng He’s expeditions is retained in a widely-circulated account of the origins of Semarang and its Chinese community. According to Donald Willmott, who conducted research in Semarang in the late 1950s, Emperor Zhu Di, Ming Dynasty’s Yongle emperor, sent great ships 550 years earlier, thus accurately dated to the early fifteenth century to the Southern Sea in order to take back a stolen jade seal of state.⁴ The armada was under the command of a eunuch, the Admiral Zheng He, also identified as “San Po”, “Sam Po Bo”, and “San Bo Po Tay Djien” in various sources of both legend and historical fact, and his first mate was a certain Ong King Hong. Insofar as San Po can be said to have a real basis, he can be identified with Zheng He. For example, the *Malay Annals of Semarang* with some accounts that date from the sixteenth or seventeenth centuries, reports that the Admiral’s fleet spent a month for ship repairs at an already-existing Semarang in the year 1413.⁵

Other sources tell that while the fleet sailed along the coast of Java, the Admiral’s first mate, Ong King Hong took sick and the ships put into the unpopulated natural harbor at the future Semarang. Once Ong King Hong had recovered from the most severe phase of the illness, he was left there to recuperate fully and given ten men, provisions and a ship while Zheng He continued on his mission. Ong King Hong and his followers cleared land, prospered and married local women. Like Zheng He, Ong King Hong was Muslim but he also taught his followers, who now included Javanese settlers, to worship the Admiral.

After his death, Ong King Hong was himself the object of worship. Known as *Kyai Juru Mudi Dampo Awang*, “the venerable navigator of San Po”, he was sometimes identified not as a Chinese member of San Po’s original crew but rather as a local Javanese trader or sailor. Thus, Ong King Hong came to be revered by both Chinese and native Indonesians with his feast days determined by the Javanese calendar, and a statue of the Admiral Zheng He came to be worshipped on the first and fifteenth days of the Chinese lunar calendar.

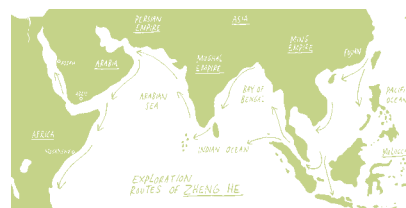
The more elaborate accounts date from long after whatever contacts Zheng He might have had with the north coast of Java, but they represent an enduring sense of the importance of the voyage and serve as plausible historical basis for the Chinese presence in Semarang. Whatever kernel of fact is embedded in the legendary tales of Zheng He, what is significant is the elaboration of the stories in later times especially in the way in which they present a vivid example of combined cultures. The legend accounts for the origins of the Semarang Chinese and credits them with the city’s foundation, but it also describes the mixture of Indonesian and Chinese ancestry and cultural practices that mark the entire history of the Peranakan. In the foundation story, the Chinese men marry Javanese wives and the twin patrons of the city are venerated according to two liturgical calendars. One is even presented as a Javanese complement to the great Chinese admiral and the credit for the establishment of the city is shared by native and explorer.



9 Handwritten recipe in three languages.



10 Javanese dishes on a Chinese ancestor altar for the *Cap go meh* festival on the fifteenth day of the Chinese New Year.



11 The voyages of Zheng He.



12 Statue of Zheng He on Gulangyu Island opposite Xiamen in Fujian.

THE CHINESE AND THE ISLANDS OF THE SOUTH

The voyages of the historically verifiable Zheng He are not in themselves the origins of Chinese communities in Java. The stories based on Zheng He's voyages attest to the long-standing interest of imperial China in its southern neighbors and their exotic products. The Admiral's journeys were not merely exploratory trips with a few small ships on the order of the later European efforts of Columbus or da Gama. Zheng He led an armada that included 317 ships, some with as many as nine masts, and it has been estimated that his early voyages involved more than 25,000 men. Columbus, on his first voyage of 1492, had about 70 men.

13

Zheng He's mission was both political and military. Most of that immense crew consisted of armed men and Zheng He's soldiers were prepared to engage, as they did in Sumatra and Ceylon, the armies of local rulers who did not readily acknowledge respect for the Empire.

Although the places on Zheng He's itineraries were already known to Chinese scholars and authorities of the time, no previous voyages had been as extensive or systematic. The purposes of the repeated voyages included commercial and ethnographic research: finding out what kingdoms were spread around the Indian Ocean, cataloguing their valuable products, determining their customs and how they were ruled. The Chinese emissaries both received tribute, as they regarded it, and brought gifts. Most of the exotic products, such as animals and spices from what is now Indonesia, were already familiar to the Chinese. What seems to have created the biggest stir in China as a result of Zheng He's expedition was the arrival of a giraffe from Africa, something not seen before and the object of celebrations and commemorative poems.

With regard to South and Southeast Asia, Zheng He was not an explorer of previously mysterious lands, but rather a compiler and organizer of existing knowledge. It is not as if the Chinese Empire was previously unaware of Southeast Asia or the Indonesian archipelago. Long before Zheng He or Zhao Rugua (Chau Ju-kua), Chinese scholars composed books and poems about exotic places and people and whole genres of literature dealt with the strange but alluring lands to the south of the Empire. A work known in English as *The Classic of Mountains and Seas* (*Shan-hai Jing*) dates from before 100 BCE and although a mythological rather than empirical geography, it already enshrines the exotic places, peoples and objects of the Southern Sea and other realms distant from but not unknown to China.

More direct Chinese intervention in Indonesian affairs took place at the end of the thirteenth century. In 1293, under the great Mongol ruler Kublai Khan of the Yuan dynasty, a punitive expedition was launched against the East Javanese kingdom of Singhasari whose ruler had rejected the Emperor's demand for tribute and mutilated his emissary. The Yuan forces defeated Singhasari, but were unable to prevail against Majapahit, its successor kingdom whose ascendancy the imperial troops had inadvertently facilitated. The Yuan forces arrayed against the new Javanese state were battered and withdrew, leaving Majapahit as the ruler of much of Java, Sumatra and Kalimantan.⁶

14, 15

On a quotidian level, there were long-standing commercial connections between China and the southern islands. Wealthy Chinese consumed prestigious and healthful Indonesian products as early as the fifth century A.D.⁷ During the Tang Dynasty, cloves, which until the late eighteenth century grew only in the northern Moluccas, were used as a breath-freshener, in incense and to some extent, in cooking.

16

Highly-prized camphor from Kalimantan was known as *kapur Barus*, "camphor of Baros", named for a port in Western Sumatra that exported this precious substance.⁸ The thirteenth-century commercial handbook written by a Chinese customs official, Zhao Rugua, describes all manner of imported commodities including nutmeg, pepper, aloe wood, cloves, camphor and other products of the Indian Ocean and the Indonesian islands.⁹



13 Zheng He's treasure ship and Columbus' Santa Maria.



14 A Hindu shrine, circa 1930, of Singhasari or Singosari, capital of the Singhasari kingdom that later evolved into the Majapahit kingdom.



15 Singosari shrine in 2010.



16 Cloves and nutmeg. Geographical and commercial accounts of the period describe their place of origin as the "Eastern Sea".

Indonesia is also the source of exotic products still tremendously prized in Chinese cuisine. The highest quality sea-cucumber (*trepang*) comes from Sulawesi and its trade is concentrated in Makassar. In addition to Bugis, Bajau and Makassarese traders, Chinese merchants from Fujian, especially Xiamen (Amoy), have been involved in the processing and export of sea cucumber since the seventeenth century.¹⁰

Bird nests are another precious food product with an exclusively Chinese clientele. The culinary and quasi-medical prestige of bird nests in China is traceable to the Ming Dynasty. The best are collected in Kalimantan with the major supply from the north in what is now Sabah in Malaysia.¹¹

THE PERANAKAN IN INDONESIA

Thus the southern islands have an enduring reputation for providing exotic goods to China. This high-end traffic was not the main source of Chinese immigration to Indonesia, nevertheless the quest for products prized in China has affected the myths of origin and sense of identity of the Chinese populations of the archipelago.

Born in Indonesia, with family histories of intermarriage, regarded as Chinese but usually speaking Malay-Indonesian or Dutch in the past, the Peranakan have created and influenced much of what characterizes modern Indonesia. Despite the optimistic, “multi-cultural” tone of the San Po legend, in which Chinese and Indonesian people and customs blend without friction, the reality of life for the Peranakan has often been difficult. Even after many generations of residence, despite their tenuous connections to modern China, they have been regarded as outsiders.

In the Dutch era, the Peranakan were encouraged to take over certain sectors of the economy and commercial-administrative responsibilities, but their movements were also restricted and their culture closely regulated, when not suppressed. Nevertheless, they have been seen as exerting a disproportionate control over commerce, an impression enhanced and shaped by their image as outsiders artificially benefiting from some colonial or post-colonial arrangement.



17 Chinese gold shop in 1913.

Since the independence of Indonesia, the Peranakan have periodically been subjected to discrimination and persecution. This has produced a number of paradoxes especially during Suharto's New Order (1966-1998) when the repression of Chinese identity and culture was most severely imposed. During this period, Chinese schools were closed, the Chinese were pressured to take Indonesian names, and printing and advertising in Chinese was virtually prohibited. At the same time, 25 to 30 wealthy Indonesian-Chinese families, the so-called *cukong*, formed a visible elite and their power within a corrupt state economy affected the image of the large majority of ethnic Chinese who did not directly benefit from the regime's dealings. The Suharto era witnessed dramatic gains in standards of living, health and life expectancy in Indonesia, and it certainly did not have a monopoly on corruption. Nevertheless, this is a period of government-sponsored cultural repression of the Indonesian-Chinese population.¹²

The claim made by the Indonesian state before the 1998 change of regime that 70% of the economy was in the hands of the Chinese masked the actual control of enterprises by the government, multi-national corporations and entities formed by military and political insiders, but to the degree that beneficiaries of state arrangements were Peranakan, it reinforced the convenient notion that economic problems were caused by long-resident “outsiders.”¹³

LIFE AND CULTURE

Like the Semarang legend of Zheng He's expedition, the cookbook implies a fruitful cultural interchange and this is correct certainly as regards actual influence; the real significance of the Chinese in the formation of modern Indonesia. Any account of the Peranakan, however, has to deal with perception as well as reality, thus with the persistent if inaccurate alien status accorded to this group. Globalization is not new, populations have been scattered around the world coming both from historically stateless societies (Jews, Armenians) and those who were from highly organized and historically powerful kingdoms and empires (Chinese).









CULTUREEL ERFGOED

Haar voorouders kwamen uit de provincie Fujian in Zuid-China, om precies te zijn uit Amoy, het huidige Xiamen, aan de kust, de thuisbasis van tal van Chinese migranten naar Zuidoost-Azië. Vanuit deze haven vertrokken grote groepen Chinese arbeiders en handelaars, die voor het grootste deel het Hokkien-dialect spraken, naar Java. Ze kwamen het land binnen via de havens van Batavia op West-Java, Semarang op Midden-Java en Surabaya op Oost-Java.

3, 4

De eerste aantekeningen in het kookboek dateren uit de jaren dertig en het kookboek vergezelde haar tot haar overlijden in Nederland in 2000. De handgeschreven recepten waarvan sommige uiterst nauwkeurig en andere haastig zijn genoteerd, zijn vooral in het Nederlands geschreven, de taal die zij op school leerde, maar soms ook in de mengelmoes van Chinees en Javaans-Indonesisch die zo kenmerkend is voor de Peranakan. Voor ingrediënten en gerechten worden ook leenwoorden gebruikt die van het Hokkien zijn afgeleid. Bij veel van de recepten wordt vermeld dat ze van vrienden en kennissen zijn overgenomen. Sommige recepten komen meerdere malen voor, omdat iedere kok er nu eenmaal graag meerdere versies van lievelingsrecepten op nahoudt.

5

Het enigszins gehavende kookboek wordt door de familie gekoesterd. Het is een aandenken aan een invloedrijke gemeenschap die tot op de dag van vandaag een factor van betekenis is, ondanks de druk tot assimilatie vanuit de Indonesische en zelfs de wereldwijde cultuur. De Chinees-Indonesiërs zijn gedurende een groot deel van de twintigste eeuw in meer of mindere mate gediscrimineerd, met aanzienlijke emigratie tot gevolg. Hoewel hun voorouders eeuwen geleden in Indonesië aankwamen en gemengde huwelijken met de oorspronkelijke bevolking sloten, werden de Chinezen als vreemdelingen beschouwd, met argwaan bekeken en soms zelfs van gezagsondermijnende activiteiten verdacht. Die vijandige houding is de laatste jaren sterk afgenomen. In de eenentwintigste eeuw worden de Peranakan steeds meer gezien als een groep die een substantiële bijdrage levert aan de moderne Indonesische maatschappij en cultuur. Het kookboek is een overblijfsel van een intrigerende gemeenschap met een rijke beschaving en veel doorzettingsvermogen, waarvan de geschiedenis op dit moment in kaart wordt gebracht en levend wordt gehouden.¹

Natuurlijk valt het kookboek van Ietje Go niet los te zien van haar eigen leven en persoonlijkheid, maar daarnaast geeft het inzicht in de samenhang en de complexiteit van de gewoonten, cultuur en de keukens van de Peranakan. Uit de recepten blijkt de invloed van Nederlandse, Javaans/Indonesische en Chinese voorkeuren, technieken en ingrediënten. Toch is het kookboek niet louter en alleen een mengelmoes van beschikbare culinaire tradities. Er is geen sprake van geïsoleerde secties die als puur "Indonesisch" of "Chinees" of "Nederlands" kunnen worden aangeduid. Het gaat immers om keukens die elkaar in Indonesië in het koloniale tijdperk en na de onafhankelijkheid over en weer hebben beïnvloed en versterkt.

6, 7, 8

Wie dit kookboek leest, komt al snel tot de conclusie dat de Peranakan Nederlandse en Javaanse gerechten hebben overgenomen en aangepast. Er zijn recepten van klassieke Javaanse gerechten, zoals *soto ayam*, *sate* en *rawon*. Ook komen traditionele gerechten uit de Nederlandse keuken aan bod, zoals *galantine* (gehakt met saus), ossenstaartsoep en zelfs Colombijn, een oorspronkelijk Nederlandse cake die in het land van herkomst nauwelijks meer wordt gegeten, maar die op Oost-Java nog altijd populair is. Daarmee brengt het kookboek langvergeten recepten weer tot leven. Het kookboek bevat ook recepten voor *koe-loe-yoek* (zoetzuur varkensvlees) en *foe yong hay*, gerechten die in de Verenigde Staten ten onrechte als oorspronkelijk Amerikaans worden beschouwd.

Veel van wat als de "authentieke" Indonesische en Javaanse keuken wordt beschouwd, valt terug te voeren op Chinese invloed. Niet-Chinese Indonesiërs gaan uit eten in Chinese restaurants, net als Nederlanders en niet-Chinezen overal ter wereld.



2 Ietje Go Pheek Thoo, 21 jaar oud.



3 Van Fujian naar Java.



4 Chinese mannen rond 1880, Malang, Oost-Java.



5 Het handgeschreven kookboek van Ietje Go Pheek Thoo.



6 In Chinese kleding.



7 In Javaanse kleding.



8 In westerse kleding.

Maar naast typisch Chinese bereidingswijzen, zijn ook typische, zelfs iconische Indonesische gerechten afkomstig van Chinese immigranten. Dit geldt vooral voor gerechten met noedels zoals *bakmi*, een naam die is afgeleid van het Hokkienese woord voor “vleesnoedel”², of voor gerechten met rijst zoals *nasi goreng* of met *tahoe* of *tofoe*, gemaakt van sojabonen en afgeleid van het Mandarijn-Chinese woord “*doufu*”.

9

Uit het kookboek blijkt de rijke verscheidenheid van de Peranakan-keuken. Niet alleen zijn recepten uit diverse culturen overgenomen, ook worden elementen en ingrediënten op een creatieve manier gecombineerd, waarmee de grenzen tussen zo op het oog heel verschillende culinaire werelden worden overschreden. Gerechten met rode chilipeper zoals *daging bumbu rujak* (vlees in chilisaus), van Javaans-Indonesische herkomst, worden op de vijftiende dag van de eerste maand van het Chinees Nieuwjaar, het *cap-go-meh* feest, op het voorouderaltaar geofferd. Een sprekender voorbeeld van aanpassing en hybriditeit bestaat niet.

10

LEGENDARISCHE OORSPRONG VAN DE PERANAKAN

Dit kookboek is voortgekomen uit de creativiteit van etnische Chinezen die in Indonesië zijn geboren en die een lange geschiedenis op Java hebben. Maar wie zijn zij eigenlijk? Legende en historische feiten komen samen in een verhaal uit Semarang van de Peranakan zelf, over hun oorsprong en hoe ze zich hebben gevestigd in *Nanyang*, de naam die van oudsher door de Chinezen werd gebruikt voor het moderne Maleisië, de Filipijnen en Indonesië. Het verhaal is gebaseerd op de levensloop van Zheng He, de grote admiraal van de Ming-keizers die tussen 1405 en 1433 maar liefst zeven expedities naar Zuidoost-Azië en India ondernam en zelfs zo ver westelijk als Afrika kwam.³

11

De legendarische geschiedenis van de expedities van Zheng He staat opgetekend in een wijdverspreid verslag over de oorsprong van Semarang en de Chinese gemeenschap aldaar. Volgens Donald Willmott, die eind jaren vijftig onderzoek in Semarang deed, werden 550 jaar eerder, dus om precies te zijn aan het begin van de vijftiende eeuw, door keizer Zhu Di, de Yongle keizer uit de Ming dynastie, grote schepen naar de Zuidelijke Zee gestuurd om een gestolen staatszegel van jade terug te halen.⁴ De armada stond onder het bevel van een eunuch, admiraal Zheng He, die in sommige bronnen ook wel San Po, Sam Po Bo en San Bo Po Tay Djien wordt genoemd. Een zekere Ong King Hong was zijn eerste stuurman. Voor zover San Po echt heeft bestaan, kan hij worden geïdentificeerd met Zheng He. In de *Maleise annalen van Semarang*, waarvan sommige uit de zestiende of zeventiende eeuw dateren, wordt bijvoorbeeld vermeld dat de vloot van de admiraal in het jaar 1413 een maand voor anker lag in de al bestaande haven van Semarang voor reparaties aan de schepen.⁵

Andere bronnen vermelden dat toen de vloot zich bij de kust van Java bevond, Ong King Hong ziek werd, waarop de schepen voor anker gingen bij de onbevolkte, natuurlijke haven van het toekomstige Semarang. Toen hij weer aan de beterende hand was, werd Ong King Hong met tien man, proviand en een schip achtergelaten om volledig te herstellen, terwijl Zheng He de missie voortzette. Ong King Hong en zijn metgezellen maakten land bouwrijp, bouwden een bestaan op en trouwden met lokale vrouwen. Net als Zheng He was Ong King Hong moslim, maar hij leerde zijn volgelingen, waaronder zich nu ook Javaanse kolonisten bevonden, om ook de admiraal te vereren.

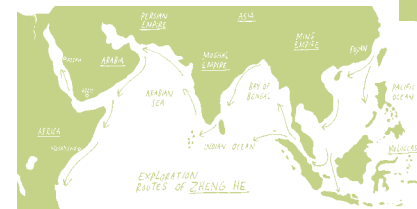
Na zijn dood werd ook Ong King Hong zelf religieus vereerd. Onder de naam *Kyai Juru Mudi Dampo Awang*, de eerbiedige navigator van San Po, werd hij soms niet aangeduid als een Chinees lid van de bemanning van San Po, maar als een lokale Javaanse handelaar of zeeman. Zo werd Ong King Hong door zowel Chinese als autochtone Indonesiërs vereerd en werden zijn feestdagen bepaald aan de hand van de Javaanse kalender. Het standbeeld van admiraal Zheng He werd op de eerste en vijftiende dag van de Chinese maankalender aanbeden.



9 Handgeschreven recept in drie talen.



10 Javaanse gerechten op een Chinees voorouderaltaar ter gelegenheid van *cap-go-meh*, de vijftiende dag van het Chinees Nieuwjaar.



11 De reizen van Zheng He.

een 1/2 uur te hebben gertaan, hoort
men de poddig 1/2 uur lang, men
gebruikt een saus by.

Colombijn.

De suiker gewogen tegen 10 eijeren en
het meel tegen 5 eijeren, van de 10 eijeren
klopt men het wit apart, roert de
suiker met de eijeren eerst, tot het er wit
uit ziet, doet er dan het meel by, met
geraspde citroen schil, en dan het schuim
der eijeren, men bakt met onder en boven

doet men er 1 eetlepel arah in, tegelyk in de kippenbouillon en de kumelen. Men doet dan de heet erin en daarna 1 kopje de saus knijpt men aan met de bierneet in 1 dik woord. Als de heet gaar is het men 1 van 1 uur af. Verder kan men de heet op doen.

Kauwet goreng

Ingrediënten voor de heet: 5 deel frique
2 kippenvoren
garen
1/4 eetlepel Kaway-paars

voor de heet:

1/2 halve verheugheet
1/2 ... garnalengheet
bramling, selin, roult
wat ketap-pina,

het heet doet men in de heet in
gaat 1 perder araden.

Bomboc: 1 kopje gekookt kornel onder, loaren
roult, gela paars, ketap-pina, ketap
maars, arah, doet. De saus knijpt

men aan met bepoeling bepoeling. Men doet 1 op
men kornel en ook het Chind (Bonghering, Kway Jong,
Kiong Tano).

Peka sapie met Champignon.

Men kookt 1 lida met kippen of tot 1 lida is,
ontdoet ze van 1 eet en knijpt ze in stukjes.

Merica doet men wat kornel in de pan, want
dat 1 heet is en doet de fongesmeden bombaringen
hierin, hierin doet men verder de champig-
non met slijk, knusotte doet men 1 manukon
sapper kornel, ketap-pina, ketap-pina, ketap-pina,
ketap-pina, peper. Knusotte doet men de lida
erin als de saus is aangebonden is. Het ge-
heet warm opdoen.

Kedang Daliap

Voodig: groote garnalen opengemeden,
stukjes ham ter grootte 1/2 garnalen,
stukjes spek ook ter grootte 1/2
men knusotte kornel, peper, roult en med door
elkaar. De garnalen, stukjes spek en stukjes ham

(5) Tin Yang		(6) Prephid Naba-Ayam kedang 32	
Monday	Date	Monday	Date
S	JAN	S	JAN
M	1	M	1
T	2	T	2
W	3	W	3
T	4	T	4
F	5	F	5
S	6	S	6
S	7	S	7
M	8	M	8
T	9	T	9
W	10	W	10
T	11	T	11
F	12	F	12
S	13	S	13
S	14	S	14
M	15	M	15
T	16	T	16
W	17	W	17
T	18	T	18
F	19	F	19
S	20	S	20
S	21	S	21
M	22	M	22
T	23	T	23
W	24	W	24
T	25	T	25
F	26	F	26
S	27	S	27
S	28	S	28
M	29	M	29
T	30	T	30
W	31	W	31
T	1	T	1
F	2	F	2
S	3	S	3
S	4	S	4
M	5	M	5
T	6	T	6
W	7	W	7
T	8	T	8
F	9	F	9
S	10	S	10





RECIPES RESEP RECEPTEN

SOUPS | SOP | SOEPEN

1	Chicken and Pork Soup	136
	<u>Bakmoy</u>	139
	Gevulde Kippensoep	140
2	Black Beef Soup	141
	<u>Rawon</u>	143
	Zwarte Soep	144
3	Oxtail Soup	145
	<u>Sop Buntut</u>	147
	Ossenstaartsoep	148
4	Red Soup	149
	<u>Sop Merah</u>	151
	Rode Soep	152
5	Spicy Chicken Soup	153
	<u>Soto Ayam</u>	155
	Kruidige Kippensoep	156
6	Spicy Beef Soup	157
	<u>Soto Daging</u>	159
	Kruidige Rundvleessoep	160

MEAT | DAGING | VLEES

7	Beef Balinese	162
	<u>Bumbu Bali</u>	165
	Vlees op Z'n Balinees	166
8	Beef in Chili Sauce	167
	<u>Daging Bumbu Rujak</u>	169
	Vlees in Chilipepersaus	170
9	Spiced Beef	171
	<u>Empal</u>	173
	Empal	174
10	Sliced Meat Dish	175
	<u>Lapis Daging</u>	177
	Sudderlapjes	178
11	Spicy Beef	179
	<u>Rendang</u>	181
	Rendang	182
12	Stewed Meat with Shallots	183
	<u>Semur</u>	185
	Gesmoorde Runderlappen	186
	met Ui	187
13	Pork with Sweet Soy Sauce	189
	<u>Babi Kecap</u>	190
	Varkensvlees in	
	Zoete-Ketjapsaus	191
14	Meatloaf	193
	<u>Galantine</u>	194
	Gebraden Gehakt	195
15	Sweet and Sour Pork/Chicken	197
	<u>Ku Lu Yuk</u>	198
	Varkensvlees/Kip	
	in Zoetzure Saus	199

16	Pork Dish with Spices	201
	<u>Opor Babi</u>	202
	Gekruid Varkensvlees	203
17	Pork Sausages	205
	<u>Sosis Babi</u>	206
	Varkensworstjes	207
18	Goat Curry	209
	<u>Gulai</u>	210
	Kerrie van Geitenvlees	211
19	Chili Chicken	213
	<u>Ayam Bumbu Rujak</u>	214
	Kip in Chilisaus	215
20	Chicken with Sweet Soy	
	Sauce and Chili	217
	<u>Karang Penaci</u>	218
	Pittige Kip	219
21	Curried Chicken	221
	<u>Karee Ayam</u>	222
	Kip in Kerriesaus	223

SATAY | SATE | SATE

22	Chicken Satay	224
	<u>Sate Ayam</u>	227
	Sate van Kip	228
23	Beef Satay	229
	<u>Sate Daging Sapi</u>	231
	Sate van Biefstuk	232
24	Beef with Coconut Satay	233
	<u>Sate Kelapa</u>	235
	Sate van Biefstuk met Kokos	236

FISH | IKAN | VIS

25	Sweet and Sour Fish	237
	<u>Ang Sio Hie</u>	238
	Zoetzure Vis	241
26	Fish with Fermented	242
	Soybeans	243
	<u>Ikan Dorang Taoco</u>	245
	Vis met Gefermenteerde	246
	Soyabonen	247
27	Fish Pindang	249
	<u>Pindang Ikan</u>	250
	Gekruide Vis	251

EGGS | TELUR | EIEREN

28	Egg Fu Yung	252
	<u>Fu Yung Hay</u>	255
	Foe Yong Hai	256
29	Eggs with Shrimp	257
	Paste Sauce	259
	<u>Telur Petis</u>	260
	Pikante Eieren	261

VEGETABLES | SAYURAN |

GROENTEN	262
30 Stir-Fried Bamboo Shoots with Chicken	265
<u>Bong Tjha Kee</u>	266
Kip met Groenten en Bamboescheuten	267
31 Stir-Fried Beans	269
<u>Cah Buncis</u>	269
Roergebakken Sperziebonen	269
32 Vegetables with Peanut Sauce	271
<u>Gado-Gado</u>	272
Groenten met Pinda- en Kokossaus	273
33 Young Jackfruit with Coconut Sauce	275
<u>Gudeg</u>	276
Jonge Jackfruit/Nangka in Kokos	277
34 Hussar Salad	279
<u>Huzarensla</u>	280
Huzarensla	281
35 Mixed Vegetables in Coconut Sauce	283
<u>Lodeh Campur</u>	284
Groenten met Kokossaus	285
36 Braised Eggplant	287
<u>Opor Terong Goreng</u>	288
Stoofpotje van Aubergine	289
37 Vegetables with Peanut Sauce	291
<u>Pecel</u>	292
Groenten met Pindasaus	293
38 Tangy Vegetable Dish	295
<u>Sayur Asam</u>	296
Frisse Groentensoep	297
39 Clear Spinach Dish	299
<u>Sayur Menir</u>	300
Heldere Spinaziesoep	301
40 Stir-Fried Vegetables	303
<u>Tjap Tjhay</u>	304
Roergebakken Groenten	305
41 Vegetables with Grated Coconut	307
<u>Urap</u>	308
Groenten met Kokos en Specerijen	309

RUJAK 310

42 Grated Fruits and Vegetables with a Spicy Sauce	313
Rujak Gobet	314
Geraspte Harde Groente of Fruit met Pittige Saus	315
43 Fruit with a Sweet Spicy Sauce	317
Rujak Manis	318
Pittige Fruitsalade	319
44 Vegetables with Spicy Black Shrimp Sauce	321
Rujak Petis	322
Groenten in een Scherpe Saus	323

SAMBAL GORENG DISHES 324

45 Green Beans in Fried Chili Sauce	327
Sambal Goreng Buncis	327
Boontjes Gebakken met Sambal	327
46 Bamboo Shoots in Fried Chili Sauce	329
Sambal Goreng Rebung	330
Bamboescheuten Gebakken met Sambal	331
47 Tempe in Fried Chili Sauce	333
Sambal Goreng Tempe	334
Tempe Gebakken met Sambal	335

RICE AND NOODLES | NASI DAN MI |**RIJST EN NOEDEL** 336

48 Chicken Congee or Chicken Rice Porridge	339
Bubur Ayam	340
Rijstepap	341
49 Cwee Mee	343
Cwie Mie	344
Tjwie Mie Noedels	345
50 Macaroni with Ham and Cheese	347
Macaroni Dengan Ham Dan Keju	348
Macaroni met Ham en Kaas	349
51 Rice/Egg Noodles	351
Mi/Bihun Goreng	352
Bami/Bihun Goreng	353
52 Fried Rice	355
Nasi Goreng	356
Gebakken Rijst	357
53 Yellow Rice	359
Nasi Kuning	360
Gele Rijst	361
54 Potato Crust Pie	363
Pastel Tutup	364
Pastei	365

TOFU | TAHU | TOFOE 366

55 Tofu with Shrimp Paste Sauce	369
Tahu Bumbu	370
Tofoe met Garnalenpasta Saus	371
56 Tofu Meat and Vegetables	373
Tahu Campur	374
Tofoe met Vlees en Groenten	375
57 Deep-Fried Tofu with Shrimp Paste Sauce	377
Tahu Petis	377
Gefrituurde Tofoe met Garnalenpasta Saus	377
58 Tofu Omelet	379
Tahu Telur	380
Tofoe Omelet	381

SWEETS | PENGANAN MANIS |**ZOET** 382

59 Columbine Cake	385
Klemben	386
Colombijn	387
60 Lemongrass Ice Cream	389
Ice Cream Sereh	389
Citroengrasijs	389
61 Steamed Layer Cake	391
Kue Lapis	392
Kue Lapis (Gestoomde Gelaagde Kokosmelkcake)	393
62 Layered Cake Surabaya	395
Lapis Surabaya	396
Spekkoek Surabaya	397
63 Agar-Agar Marble Pudding	399
Puding Marmer	400
Marmerpudding	401
64 Cake with a Fruity Filling	403
Pain D'italie	404
Pain D'italie	405
65 Fried Bananas	407
Pisang Goreng	408
Gebakken Banaan	409
66 Dumplings in Sweet Ginger Sauce	411
Ronde	412
Rondee	413
67 Steamed Cakes	415
Roti Kukus	416
Kleine Gestoomde Cakes	417
68 Tear Bread	419
Roti Sobek	420
Scheurbrood	421

SIDE DISHES | TAMBAHAN |

BIJGERECHTEN	423
69 Pickled Cucumber	425
Acar Mentimun	426
Komkommer in het Zuur	427
70 Corn Patties	429
Bakwan Jagung	430
Mais Koekjes	431
71 Cheese Stick Cookies	433
Kaasstengel	434
Kaasstengels	435
72 Oft-Skinned Spring Rolls	437
Lumpia Basah	438
Zachte Loempia's	439
73 Wonton	441
Pangsit	442
Pangsiet	443
74 Potato Patties	445
Perkedel Kentang	446
Aardappelkoekjes	447
75 Hin Crispy Crackers	449
Rempeyek	450
Gevulde Krokante Koekjes	451
76 Stuffed Savory Pancakes	453
Risolles	454
Gevulde Pannenkoekjes met Ragout	455

SAMBAL 456

77 Chili Sauce Bajak	459
Sambal Bajak	459
Sambal Badjak	459
78 Hot Sauce with Black Shrimp Paste	461
Sambal Petis	461
Sambal Petis	461
79 Hot Sauce with Shrimp Paste	463
Sambal Terasi	463
Sambal Trassi	463
80 Ground Sambal	465
Sambal Ulek	465
Sambal Oelek	465

CRACKERS | KRUPUK |**KROEPOEK** 466**DESSERT | PENCUCI MULUT |****DESSERT** 468**STOCKS | KALDU | BOUILLON** 470

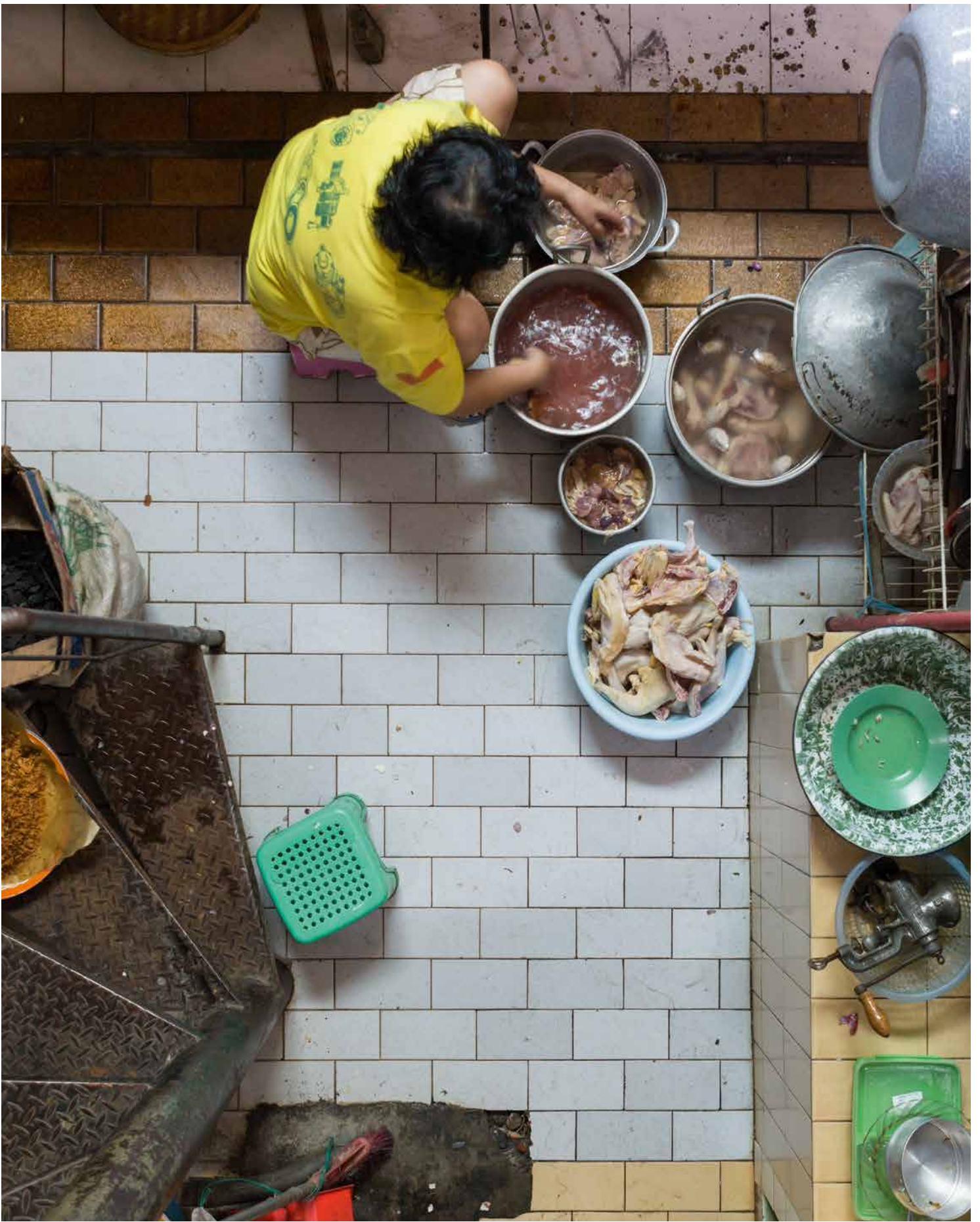
81 Chicken Stock	473
Kaldu Ayam	474
Kippenbouillon	475
82 Beef Stock	476
Kaldu Sapi	477
Runderbouillon	478

SOUPS SOP SOEPEN

Sop (soup) is derived from the Dutch word, *soep*. In many European countries, where winters can often be long and cold, soup is typically eaten at the beginning of a meal and almost always served hot. There are even hot and hearty soups served up in the cold months as complete meals by themselves. In Indonesia, where it is tropically warm, however, eating hot soup does not have the same appeal since eating warm soup simply makes you feel warmer! The Dutch in Indonesia, therefore, tended to eat their soup after it had cooled off a bit, and often, with rice. The local population took over this custom, and soup came to be one of a number of dishes on the table served with rice at home, parties, or in restaurants. There are many kinds of *sop*; some are described below.

Sop berasal dari kata *soep* (bahasa Belanda). Di kalangan orang Eropa, sop biasa disajikan panas sebagai hidangan pembuka, terutama sebagai penghangat tubuh saat musim dingin. Di Indonesia yang beriklim tropis sop panas membuat tubuh tambah kepanasan. Orang Belanda yang tinggal di Indonesia membiarkannya menjadi dingin sebelum menyantapnya dan sering dimakan sebagai pendamping makan nasi. Penduduk setempat kemudian mengadopsi sop sebagai salah satu sajian berkuah yang dimakan bersama nasi, baik dalam acara pesta maupun menu makan sehari-hari.

Sop afkomstig van het Nederlandse woord *soep*. In Europa wordt *soep* warm aan het begin van de maaltijd gegeten of in de winter als maaltijdsoep opgediend. In Indonesië is het echter warm weer en krijg je het van warme *soep* nog warmer. De Nederlanders in Indonesië lieten de *soep* dan ook eerst wat afkoelen voordat ze die aten en vaak werd *soep* dan bij de rijst gegeten. De lokale bevolking nam deze gewoonte over en at de *soep* als een van de gerechten bij rijst, zowel thuis als bij feesten. Er bestaan vele soorten *soep*.





1 CHICKEN AND PORK SOUP

BAKMOY

GEVULDE KIPPENSOEP

This is a perfect dish to serve to family and friends sitting around a table enjoying each other's company on a cool evening or for a relaxing day in the mountains. This soup is also served at condolence calls, proof that it is very comforting. It does require some preparation time and is best when prepared a day ahead. The name of the dish probably derives from words of the *Hokkien* dialect: *bak* (meat) and *moy* (rice porridge or congee).

SHRIMP CUBES

70 gr peeled fresh shrimp
10 gr garlic
1/8 tsp ground pepper
1/4 tsp salt
1 tsp cornstarch
1 egg
1/2 tbsp oil for frying

PORK AND CHICKEN

100 gr pork, deboned
150 gr chicken, deboned
1250 ml water
1 tsp salt
500 gr chicken carcasses or chicken wings

SEASONINGS

100 gr shallots
10 gr garlic
1 tbsp oil
1/4 tsp ground pepper
1/8 tsp ground nutmeg
1/2 tsp sugar
1 1/2 tsp sweet soy sauce
500 ml water
1 tbsp oil

TOFU AND EGGS IN SWEET SOY SAUCE

2 boiled eggs
1 tofu 10 x 5 x 3 cm
oil for deep frying
25 gr shallots
10 gr garlic
1/4 tsp ground pepper
1/4 tsp salt
1 1/2 tbsp sweet soy sauce
250 ml water

SOUP

10 gr garlic
1 tbsp oil
1000 ml stock from the pork and chicken above
1/4 tsp ground pepper

FOR SERVING

2 scallions
3 sprigs Italian parsley
fried sliced shallots for topping
Sambal Petis (see page 461)
lemon slices

SHRIMP CUBES

Chop the shrimp. Finely grind the garlic. Mix the shrimp and the garlic, ground pepper, salt cornstarch and egg. Mix until smooth. Heat the oil and make thick omelet of the mixture. Cut the omelet in 1 cm cubes.

PORK AND CHICKEN

Boil pork and chicken meat in 1250 ml water and 1 tsp salt until tender. Cut meat in 1 cm cubes. Set aside cubed meat and sieve meat stock. Put aside. Boil the chicken carcasses and wings in the reserved meat stock. Let boil until 1/4 of the liquid has evaporated. Remove the bones and strain. Set liquid aside (@1000 ml). Finely cut shallots and garlic. Sauté in 1 tbsp oil until fragrant. Add cubed pork and chicken, pepper, nutmeg, sugar and sweet soy sauce. Stir until all condiments are evenly distributed. Add 500 ml water and slowly boil until half of the stock has evaporated. Add shrimp cubes and let simmer until almost all juices have evaporated.

TOFU AND EGGS IN SWEET SOY SAUCE

Peel the boiled eggs and deep fry them until golden brown. Set aside. Cut the tofu in 1 cm cubes and deep fry until half done. Set aside. Finely cut the shallots and garlic. Fry until fragrant with 2 tbsp from the oil used to deep fry the eggs and the tofu. Add pepper, salt, sweet soy sauce and 250 ml water. Add eggs and tofu and let simmer on a low fire until the liquid has almost completely evaporated.

BAKMOY SOUP

Finely cut the garlic, and fry until fragrant. Add the garlic to the reserved meat stock. Bring to a boil over a low fire. Add pepper.

FOR SERVING

Finely chop Italian parsley and scallions. Set aside. Spoon cooked meat and shrimp cubes on a serving dish. Sprinkle with fried red onions. Spoon tofu and eggs on a serving dish and sprinkle with fried onions. Serve the *Sambal Petis* Italian parsley and scallions and lemon slices in separate dishes. Soup should be served hot in a separate tureen. Take some of all ingredients on a plate with hot boiled rice and pour hot soup over entire serving. Sprinkle with Italian parsley and fried red onions. Squeeze some lemon over it.

Nasi bakmoy merupakan hidangan yang enak disantap pada malam hari yang sejuk atau hari yang cerah di pegunungan. Pengolahannya membutuhkan waktu yang cukup panjang, jadi sebaiknya dipersiapkan sehari sebelumnya. Kenyataan bahwa bakmoy sering disuguhkan pada waktu orang melayat di rumah duka menunjukkan bahwa bakmoy memberi penghiburan. Hidangan ini cocok dinikmati saat mengobrol santai bersama kerabat dan teman.

BAKSO UDANG

70 gr udang kupas
10 gr bawang putih
1/8 sdt merica bubuk
1/4 sdt garam
1 sdt tepung maizena
1 butir telur
1/2 sdm minyak goreng

DAGING BABI DAN AYAM

100 gr daging babi
150 gr daging ayam
1250 ml air
1 sdt garam
500 gr tulang atau sayap ayam

BUMBU

100 gr bawang merah
10 gr bawang putih
1 sdm minyak goreng
1/4 sdt merica bubuk
1/8 sdt pala bubuk
1/2 sdt gula pasir
1 1/2 sdt kecap manis
500 ml air
1 sdm minyak goreng

TAHU DAN TELUR KECAP

2 butir telur rebus
1 potong tahu 10 x 5 x 3 cm
minyak goreng secukupnya
25 gr bawang merah
10 gr bawang putih
1/4 sdt merica bubuk
1/4 sdt garam
1 1/2 sdm kecap manis
250 ml air

KUAH

10 gr bawang putih
1 sdm minyak goreng
1000 ml kaldu rebusan daging babi dan ayam
1/4 sdt merica bubuk

TABURAN

2 batang daun bawang
3 tangkai daun seledri
bawang goreng
sambal (lihat hlm. 461)
irisan jeruk nipis

BAKSO UDANG

Cincang udang kupas. Haluskan bawang putih. Aduk rata udang cincang, bawang putih halus, merica, garam, tepung maizena, dan telur. Panaskan minyak, buatlah dadar dari adonan ini. Setelah matang, potong dadar udang 1x1 cm.

DAGING BABI DAN AYAM

Rebus daging babi dan ayam dalam 1250 ml air, tambahkan 1 sdt garam. Setelah lunak angkat daging babi dan ayam, potong dadu 1 cm, sisihkan.

Tambahkan tulang atau sayap ayam dalam air rebusan, lanjutkan merebus dengan api kecil sampai air berkurang 1/4 agar diperoleh kaldu yang pekat.

Saring kaldu, sisihkan sebanyak 1000 ml untuk kuah bakmoy. Iris tipis bawang merah dan bawang putih, tumis dengan 1 sdm minyak hingga harum. Masukkan potongan daging babi dan ayam, merica, pala, gula pasir, dan kecap manis, aduk rata. Tuangkan 500 ml air dan masak hingga air berkurang setengahnya.

Masukkan potongan bakso udang, masak terus hingga air menyusut.

TAHU DAN TELUR KECAP

Kupas telur rebus kemudian goreng hingga berwarna kuning kecoklatan, sisihkan.

Potong tahu bentuk dadu 2 cm dan goreng hingga setengah matang, sisihkan.

Iris tipis bawang merah dan bawang putih. Tumis dengan 2 sdm minyak (yang diambil dari minyak untuk menggoreng tahu dan telur) sampai harum. Tambahkan merica, garam, kecap manis, dan air. Masukkan telur dan tahu goreng, masak dengan api kecil hingga air menyusut.

KUAH BAKMOY

Iris tipis bawang putih, tumis hingga harum. Masukkan tumisan bawang putih ke dalam 1000 ml kaldu yang telah disaring. Masak dengan api kecil hingga mendidih, tambahkan merica, angkat.

Iris tipis daun seledri dan daun bawang untuk taburan.

PENYAJIAN

Hidangkan bakso udang serta daging babi dan ayam dalam piring yang serasi, beri taburan bawang goreng di atasnya. Begitu juga masakan tahu dan telur kecap, taburi bawang goreng di atasnya. Sajikan kuah secara terpisah dalam keadaan panas, taburi dengan irisan daun bawang dan bawang goreng. Sajikan secara terpisah sambal, jeruk nipis, dan irisan daun seledri. Sajikan semua hidangan bersama nasi putih.

CHICKEN AND PORK SOUP

BAKMOY

GEVULDE KIPPENSOEP

Een gevulde soep voor een koele avond. De soep is nog lekkerder als u deze een dag van tevoren maakt. De voorbereiding vergt wat tijd, maar dat is snel vergeten als u met familie en vrienden om de tafel zit en er bij een goed gesprek van geniet. Dat de soep ook zeer troostend werkt blijkt uit het feit dat ze vaak bij condoleance-bezoeken wordt geserveerd. De naam van het gerecht is waarschijnlijk afgeleid van de woorden *bak* (vlees) en *moy* (rijstepap) uit het Hokkien.

GARNALENBLOKJES

70 gr gepelde rauwe garnalen
10 gr knoflook
1/8 theel gemalen peper
1/4 theel zout
1 theel maizena
1 ei
1/2 eetl olie

VARKENSVLEES EN KIP

100 gr varkensvlees
150 gr kippenvlees
1250 ml water
1 theel zout
500 gr kippenvleugels of karkassen

SPECERIJEN

100 gr sjalotten
10 gr knoflook
1 eetl olie
1/4 theel gemalen peper
1/8 theel gemalen nootmuskaat
1/2 theel suiker
1 1/2 theel zoete ketjap
500 ml water
1 eetl olie

TOFOE EN EIEREN IN KETJAPSAUS

2 gekookte eieren
1 blok tofoe (10 x 5 x 3 cm)
olie om te frituren
25 gr sjalotten
10 gr knoflook
1/4 theel gemalen peper
1/4 theel zout
1 1/2 eetl zoete ketjap
250 ml water

SOEP

10 gr knoflook
1 eetl olie
1000 ml bouillon getrokken van de kip en het varkensvlees
1/4 theel gemalen peper

SERVEREN

2 takjes selderij
3 lente-uitjes
fruitjes
sambal (zie pagina 461)
gesneden limoen/citroen

GARNALENBLOKJES

Hak de garnalen fijn. Maal de knoflook fijn. Meng de garnalen met de knoflook, peper, zout, maizena en ei. Verwarm de olie en bak een dikke omelet van het mengsel. Snijd de omelet in blokjes van 1 cm.

VARKENSVLEES EN KIP

Kook het varkensvlees en de kip in 1250 ml water met 1 theel zout. Haal het vlees uit het kookvocht als het zacht is en snijd het in blokjes van 1 cm. Zet opzij. Doe de botten en vleugels bij het kookvocht. Laat doorkoken totdat 1/4 van het vocht is verdampt. Zeef het vocht. Zet 1000 ml opzij. Snijd de sjalotten en de knoflook fijn en fruit ze met 1 eetl olie tot ze geurig zijn. Voeg de blokjes vlees toe met de peper, nootmuskaat, suiker, zout en zoete ketjap. Roer tot een gelijkmatig mengsel. Voeg 500 ml water toe en laat zachtjes koken totdat de helft van het vocht is verdampt. Voeg de garnalenblokjes toe. Laat koken totdat het vocht bijna helemaal verdampt is.

TOFOE EN EIEREN IN KETJAPSAUS

Pel de gekookte eieren en frituur ze in olie totdat ze lichtbruin zijn. Zet opzij. Snijd de tofoe in blokjes van 1 cm en frituur totdat ze half gaar zijn. Zet opzij. Snijd de sjalotten en knoflook fijn en bak ze in 2 eetl olie totdat ze geurig zijn. Gebruik hiervoor olie waarin de eieren en tofoe gebakken zijn. Voeg peper, zout, zoete ketjap en 250 ml water toe. Doe daar de eieren en de tofoe bij en laat alles zachtjes koken totdat het vocht bijna verdampt is.

SOEP

Snijd de knoflook fijn en bak deze in 1 eetl olie totdat ze geurig is. Voeg ze toe aan de gezeefde bouillon. Breng aan de kook op laag vuur en doe de peper erbij.

SERVEREN

Snijd de selderij en de lente-uitjes fijn. Doe het mengsel van vlees en garnalenblokjes op een schaal en strooi er fruitjes over. Dien de tofoe en ei in ketjapsaus op in een aparte schaal. Strooi er fruitjes over. Dien de soep gloeiend heet op in een soepterrine en strooi er fruitjes en lente-uitjes over. Doe sambal, fijn gesneden selderie, limoenschijfjes op aparte schaaltes. De soep wordt heet geserveerd in een aparte soepterrine. Schep wat van alle gerechten samen met wat warme witte rijst op een bord. Knijp er wat limoen over uit.



BLACK BEEF SOUP

RAWON ZWARTE SOEP

In the old story, “*Bhoma-karya*”, a dish *rarrawn* is mentioned, evidence that this typical East Javanese soup, *Rawon*, has been prepared for hundreds of years.¹ It is very likely that the same dish is meant because the basic ingredients for rawon are meat and kaluwak, already known on Java in those times.

Typically, it is a dark soup ranging in color from ink-black to a somewhat lighter variety such as that found in the region of Probolinggo. Regional differences in the color of the soup are due to the amount used of the black pulp of the *keluwak* seed which, it is important to note, must be specially treated before it can be used or sold (see page 512). Small eateries can be found that specialize in *Rawon*—a dish that is at its best a day after it is prepared.

MEAT

700 gr beef brisket
1000 ml water

SEASONINGS

4 scallions
80 gr *kaluwak* (black nut)
3–5 pieces
4 tbsp oil
150 gr shallots
30 gr garlic
20 gr candlenuts
10 gr ginger
10 gr turmeric
20 gr galangal
2 tsp coriander
½ tsp ground pepper
2 tsp salt
4 tbsp oil
40 gr lemongrass (white part only)
8 kaffir lime leaves
2000 ml beef stock
¼ tsp sugar

FOR SERVING

Prawn crackers (see page 466)
boiled, salted duck eggs
(optional)
very fresh bean sprouts
Sambal Trassi (see page 465)

MEAT

Place the meat in 1000 ml cold water and boil slowly. Skim off all scum that appears on the surface until water stays clear. Remove from fire and throw water away. Rinse beef in clear water, strain and cut in ½ cm cubes. Set cubed beef aside.

SEASONINGS

Cut the scallions in 3 cm lengths. Set aside. Crack the *kaluwak* nut and take out the contents which should not be bitter. Use the black part only. Heat 4 tbsp oil and sauté the *kaluwak* meat until it blackens. Finely grind the *kaluwak* and set aside. Finely grind all other seasonings except for the lemongrass and kaffir lime leaves. Fry the ground herbs until they are fragrant (@ 10 min). Add lemongrass, kaffir lime leaves, fried *keluwak*. Mix well and fry for another 3 min.

SOUP

Pour the stock in a pan and boil slowly. Add all sautéed spices, shallots, sugar, and meat. Let simmer for 1 hour until seasonings are absorbed. Sprinkle scallions over soup.

FOR SERVING

Put some rice in a soup dish, pour soup over it. Serve with *Sambal Trassi*, Prawn Crackers and the salted duck eggs.

2 BLACK BEEF SOUP RAWON ZWARTE SOEP

Rawon adalah masakan khas Jawa Timur yang sudah dikonsumsi ratusan tahun lalu. Hal ini dibuktikan dari kata *rarrowan* dalam naskah kuno Bhomakarya yang mirip dengan kata rawon¹. Daging sapi dan kluwak yang menjadi bahan dasar rawon sudah tersedia melimpah di tanah Jawa ketika itu. Setiap daerah mempunyai versi rawonnya sendiri-sendiri. Warna kuahnya bervariasi dari hitam pekat hingga pucat seperti rawon Probolinggo. Warna hitam ditimbulkan oleh isi biji kluwak yang berasal dari pohon kluwak. Biji kluwak harus melalui proses tertentu sebelum dapat dikonsumsi sebagai bumbu masak (Lihat hlm. 512). Rawon merupakan masakan yang populer di Jawa Timur dan dapat dijumpai di warung-warung atau depot penjual nasi rawon.

DAGING

700 gr daging sandung lamur
1000 ml air untuk merebus

BUMBU

4 lembar daun bawang
80 gr daging buah kluwak
(dari 3–5 buah kluwak)
4 sdm minyak goreng
150 gr bawang merah
30 gr bawang putih
20 gr kemiri
10 gr jahe
10 gr kunyit
20 gr lengkuas
2 sdt ketumbar
½ sdt merica bubuk
2 sdt garam
4 sdm minyak goreng
40gr sereh (bagian putihnya)
8 lembar daun jeruk purut
2000 ml kaldu sapi pekat
¼ sdt gula pasir

PELENGKAP

sambal (lihat hlm. 465)
kerupuk udang (lihat hlm. 466),
telur asin, dan taoge pendek.

DAGING

Rebus daging hingga mendidih. Buang busanya setiap kali sampai tidak terbentuk busa lagi. Buang air rebusan dan bilas daging dengan air. Potong daging ukuran 1,5 x 1,5 x 3 cm. Sisihkan.

BUMBU

Potong daun bawang sepanjang 3 cm, sisihkan.
Pecahkan buah kluwak dan ambil dagingnya. Gunakan hanya daging buah yang tidak pahit. Panaskan 4 sdm minyak, tumis daging buah kluwak hingga berwarna kehitaman. Haluskan kluwak, sisihkan. Haluskan semua bumbu kecuali sereh dan daun jeruk purut. Tumis bumbu halus dengan 4 sdm minyak selama ± 10 menit hingga harum. Masukkan sereh, daun jeruk purut, dan kluwak halus, aduk rata. Tumis selama 3 menit.
Tuang kaldu dalam panci. Masukkan tumisan bumbu, daun bawang, gula, dan potongan daging. Masak hingga mendidih lalu kecilkan apinya dan biarkan mendidih selama ± 1 jam hingga bumbu meresap.

PENYAJIAN

Hidangkan rawon bersama nasi putih, sambal, kerupuk udang, telur asin, dan taoge pendek mentah.

BLACK BEEF SOUP RAWON ZWARTE SOEP

Een gerecht dat typisch is voor Oost-Java en dat al honderden jaren wordt gegeten. In de oude vertelling Bhomakrya wordt gesproken van *rarrowan*, wat heel dichtbij *rawon* komt¹. Mogelijk wordt hetzelfde bedoeld, omdat de basisingrediënten van rawon vlees en kloewak zijn, die destijds al op Java voorkwamen.

De soep is zwart door de pulp van het zaad van de keluwakboom. De zaden moeten op een speciale manier worden behandeld voordat ze kunnen worden gebruikt (zie pagina 512). Elke regio kent een eigen versie van deze zwarte soep, soms diepzwart, dan weer licht van kleur zoals in Probolinggo. Rawon wordt vaak op tafel gezet. Er zijn kleine eettentjes die gespecialiseerd zijn in rawon.

VLEES

700 gr sukadelappen
1000 ml water

SPECERIJEN

4 lente uitjes
80 gr kloewaknoten
4 eetl olie
150 gr sjalotten
30 gr knoflook
20 gr kemirienoten
10 gr gember
10 gr koenjit
20 gr laos
2 theel koriander
½ theel gemalen peper
2 theel zout
4 eetl olie
40gr citroengras
(alleen het witte deel)
8 djerok poeroetbladeren
2000 ml runderbouillon
¼ theel suiker

SERVEREN

Met kroepoek (zie pagina 466), gezouten eendeneieren (optioneel), zeer verse jonge taugé (zie pagina 465).

VLEES

Doe het vlees in een pan met 500 ml koud water en breng langzaam aan de kook. Schep het schuim af dat ontstaat totdat het vocht helder blijft. Haal de pan van het vuur en verwijder het vocht. Spoel het vlees af en snijd het in blokjes van 1½ cm. Zet opzij.

SPECERIJEN

Snijd de lente uitjes in in stukjes van 3 cm. Zet opzij. Open de kloewaknoten en haal het vruchtvlees eruit. Het vruchtvlees mag niet bitter zijn. Verwarm 4 eetl olie en bak het kloewakvlees totdat het donker wordt. Wrijf de kloewak fijn en zet opzij. Wrijf alle andere specerijen fijn, behalve het citroengras en de djerok poeroetbladeren. Bak de fijngewreven specerijen ongeveer 10 minuten totdat ze geurig zijn. Voeg de djerok poeroetbladeren, het citroengras en de gebakken kloewak toe. Fruit ongeveer 3 minuten.

SOEP

Doe de runderbouillon in een pan en breng aan de kook. Voeg de gebakken specerijen, suiker en het vlees toe en laat ongeveer 1 uur zachtjes koken totdat alle specerijen zijn ingetrokken. Strooi de lente-uitjes over de soep.

Doe wat rijst in een soepbord. Giet ruim soep over het geheel. Serveer met kroepoek, gezouten eendeneieren, sambal en jonge taugé.

MEAT
DAGING
VLEES







BEEF BALINESE BUMBU BALI VLEES OP Z'N BALINEES

The formal name for this dish, which has been popular for generations, is actually *Daging Bumbu Bali* (Beef Balinese Style), but it is most commonly referred to as simply *Bumbu Bali*. Indeed, this is how it is referred to in *Mustika Rasa*, the Indonesian “national cookbook”, published in 1967.³ Somewhat ironically, while this is a beef dish, in Bali where the Hindu religion is prevalent, cows are considered holy animals, and the Balinese would not actually eat *Bumbu Bali* prepared with beef but rather with pork.^{4, 5}

One thing is certain—this dish is spicy hot. The amount of spicy heat, however, may be controlled according to personal preference by using more or less of the red chili peppers.

MEAT

250 gr beef brisket
1000 ml water

SEASONINGS

150 gr red chili peppers
60 gr tomato
100 gr shallots
15 gr garlic
10 gr ginger
¾ tsp salt
⅛ tsp ground pepper
1 tbsp sugar
1½ tbsp oil
500 ml beef stock

MEAT

Cut meat in 2½ x 2½ x 1 cm pieces. Put the meat in a pan with 1000 ml cold water and bring slowly to a boil. Let boil for about ½ hour. Skim off all scum until the water remains clear. Reserving stock, strain beef cubes and set aside.

SEASONINGS

Remove the seeds from the red chili peppers. Slice the tomato into ½ cm thick slices. Finely grind all seasonings including the tomato slices and sauté without oil for 5 min, until the liquid has evaporated. Add 1½ tbsp oil and fry until fragrant (± 10 minutes). Add the reserved stock and beef cubes. Bring to a boil, lower the fire and let simmer until the sauce thickens and the meat has become tender.

7 BEEF BALINESE BUMBU BALI VLEES OP Z'N BALINEES

Kadang disebut dengan nama “daging bumbu Bali”, tapi biasanya cukup disebut “bumbu Bali” saja. Meski ada unsur nama “bali”-nya, masakan berbahan daging sapi yang satu ini pembuatannya berbeda dengan masakan Bali pada umumnya. Salah satu buktinya didapati dalam buku masak *Mustika Rasa* (1967) yang memuat resep hidangan daging bumbu Bali.³

Daging yang dipilih dalam hidangan ini adalah sapi. Padahal sapi adalah jenis hewan yang disucikan di Bali; jadi wajar jika “daging sapi bumbu Bali” ini tidak dikonsumsi oleh orang-orang Hindu di Bali yang lebih memilih daging babi.^{4,5} Daging bumbu Bali ini sudah populer dari generasi ke generasi.

Satu yang pasti, masakan ini sangat pedas rasanya. Jadi kadar pedas bisa disesuaikan menurut selera dengan jumlah cabai yang dapat ditambah atau dikurangi.

DAGING

250 gr daging sapi has dalam
1000 ml air

BUMBU

150 gr cabai merah
60 gr tomat
100 gr bawang merah
15 gr bawang putih
10 gr jahe
¾ sdt garam
⅛ sdt merica bubuk
1 sdm gula pasir
1½ sdm minyak goreng
500 ml kaldu

DAGING

Potong daging 2½ x 2½ x 1 cm.
Rebus daging dengan 1000 ml air dengan api kecil kira kira 30 menit, sambil buang busanya tiap kali sampai kaldunya jernih. Angkat daging, tiriskan. Sisihkan air rebusan untuk kaldu.

BUMBU

Cabai merah buang bijinya. Iris bulat tomat ½ cm. Haluskan bumbu dan tomat lalu tumis tanpa minyak selama ± 5 menit hingga airnya menyusut habis. Tambahkan 1½ sdm minyak. Tumis hingga harum selama ± 10 menit.
Tuang 500 ml kaldu rebusan daging ke dalam tumisan. Masukkan potongan daging, masak hingga daging lunak dan bumbu mengental.

BEEF BALINESE BUMBU BALI VLEES OP Z'N BALINEES

Dit gerecht, dat ook wel *daging bumbu bali* (rundvlees op z'n Balinees) wordt genoemd, is al generaties lang populair en komt onder andere voor in het kookboek *Mustika Rasa* uit 1967.³ Hoewel de naam van dit gerecht naar Bali verwijst, wordt het daar op een heel andere manier bereid. Op Bali is het merendeel van de bevolking hindoeïstisch en zijn runderen heilig, dus daar wordt zeker geen rundvlees gebruikt.^{4, 5} Het is waarschijnlijk dat de lokale bevolking eerder varkensvlees zal kiezen.

Een ding is zeker: het is heel heet. Gebruik desgewenst minder chilipepers.

VLEES

250 gr runderlappen
1000 ml water

SPECERIJEN

150 gr grote rode chilipeper
60 gr tomaat
100 gr sjalotten
15 gr knoflook
10 gr gember
¾ theel zout
⅛ theel gemalen peper
1 eetl suiker
1½ eetl olie
500 ml runderbouillon

VLEES

Snijd het vlees in plakjes van 2½ x 2½ x 1 cm. Kook het vlees in 1000 ml water op een laag vuur gedurende ongeveer een ½ uur. Schuim af tot het water helder blijft. Haal het vlees eruit en zeef het kooknat. Dit kooknat kan ook als bouillon worden gebruikt.

SPECERIJEN

Verwijder de zaden uit de chilipeper. Snijd de tomaten in plakken van ½ cm. Maal alle ingrediënten en de tomaten fijn en bak ze gedurende 5 minuten zonder olie totdat het vocht is verdampt. Voeg 1½ eetl olie toe en fruit de specerijen en de tomaat ongeveer 10 minuten totdat ze geurig zijn. Voeg de bouillon en het vlees toe en laat koken totdat het vlees mals en de saus is ingedikt.



SPICED BEEF

EMPAL EMPAL

Empal is a side dish that can be made not only with roast beef but also from leftover pieces of meat. The longer the meat is cooked not only the more tender it becomes, but also the better the spices are absorbed and consequently, the more flavorful the meat. *Empal* is mostly dark brown and the meat structure can be seen clearly. While no one knows for sure where this technique for cooking such tender and flavorful meat originated, it has long been known in Indonesia that the Chinese are very good at it. Typically a side dish, this “extra” dish is tasty enough to be eaten as is or with warm rice and other dishes.

MEAT

250 gr roast beef or leftover
pieces of beef
750 ml water for boiling

SEASONINGS

50 gr shallots
10 gr garlic
5 gr galangal
5 gr ginger
1 tsp coriander
10 gr candlenut
1 tsp salt
10 gr lemongrass (white part only)
500 ml beef stock
3 kaffir lime leaves
3 tbsp coconut milk
oil for deep frying

MEAT

Boil the meat until it is done. Remove and cut the meat in 5 x 3 x 1 cm slices. Pound the slices and return to the stock.

SEASONINGS

Finely grind all seasonings except for the lemongrass and kaffir lime leaves. Add all seasonings to the stock and the meat. Turn down the fire and let simmer until the stock has almost evaporated. Add coconut milk and let simmer on a low fire until the beef is tender and the liquid has almost evaporated. Let cool. Deep fry meat slices before serving taking care that meat does not get too dry.

9 SPICED BEEF EMPAL EMPAL

Empal adalah hidangan yang juga dapat dibuat dari daging sisa. Semakin lama memasaknya, semakin lunak dagingnya dan harum baunya. Empal goreng biasanya berwarna kecoklatan dan terlihat jelas struktur dagingnya. Teknik memasak empal adalah hasil temuan peranakan yang menghasilkan daging yang sangat lunak dengan rasa gurih. Berapa lama teknik ini sudah dipakai, sampai sekarang masih belum jelas.

DAGING

250 gr daging sapi paha
750 ml air untuk merebus

BUMBU

50 gr bawang merah
10 gr bawang putih
5 gr lengkuas
5 gr jahe
1 sdt ketumbar
10 gr kemiri
1 sdt garam
10 gr sereh (bagian putihnya)
3 lembar daun jeruk purut
500 ml kaldu
3 sdm santan
minyak untuk menggoreng

DAGING

Rebus daging hingga matang. Potong daging 8 x 4 x 1 cm. Memarkan potongan daging dengan cara dipukul-pukul, masukkan kembali ke dalam air rebusan.

BUMBU

Haluskan semua bumbu kecuali sereh dan daun jeruk purut. Rebus bumbu halus, sereh, dan daun jeruk purut dalam rebusan daging. Masak hingga air kaldu hampir habis. Tambahkan santan, masak dengan api kecil sampai santan habis. Dinginkan daging. Goreng empal sebelum disajikan (jangan terlalu kering).

SPICED BEEF EMPAL EMPAL

Empal is een bijgerecht dat ook kan worden gemaakt van restjes vlees. Hoe langer de specerijen kunnen intrekken, hoe geuriger en malser het vlees wordt. Meestal is empal donkerbruin van kleur en is de structuur van het vlees zichtbaar. Het bereiden van empal is een techniek die door de Peranakan-Chinezen is ontwikkeld en die zeer smakelijk en mals vlees oplevert. Het is niet duidelijk hoe lang deze techniek al in gebruik is. Zeker is dat Chinese migranten nog steeds gelden als experts in het maken van empal. Het is heel lekker en kan zo gegeten worden als gerecht bij rijst en andere gerechten.

VLEES

250 gr rosbeef
750 ml water om te koken

SPECERIJEN

50 gr sjalotten
10 gr knoflook
5 gr laos
5 gr gember
1 theel koriander
10 gr kemirienoten
1 theel zout
10 gr citroengras
 (alleen het witte deel)
3 djeroek poeroetbladeren
500 ml bouillon
3 eetl kokosmelk
 olie om te frituren

VLEES

Kook het vlees gaar. Snijd het vlees in plakjes van 5 x 3 x 1 cm. Klop het vlees tot het zacht is en doe het terug in het kooknat.

SPECERIJEN

Maal alle specerijen fijn, behalve de djeroek poeroetbladeren en het citroengras. Doe de fijngemalen specerijen, de djeroek poeroetbladeren en het citroengras bij het vlees in het kooknat. Laat alles sudderen totdat het vocht bijna is verdampt. Voeg de kokosmelk toe. Laat alles sudderen totdat het vocht is verdampt. Laat afkoelen. Bak het vlees voor het opdienen in een ruime hoeveelheid olie maar laat het niet te droog worden.

A culinary journey through East Java and the cuisine of the Indonesian-Chinese Peranakan. Put in historical perspective by Paul Freedman and brought to life by eighty recipes from the cookbook of Ietje Go Pheek Thoo, that demonstrate the Peranakan's creative mix of Chinese, Dutch and Javanese ingredients and culinary styles.

Sebuah perjalanan kuliner melalui Jawa Timur dan dapur masakan kaum Peranakan Tionghoa Indonesia ditempatkan dalam konteks sejarah oleh Paul Freedman. Delapan puluh resep yang diambil dari buku resep Ietje Go Pheek Thoo memperlihatkan bagaimana kaum peranakan secara kreatif mengombinasikan bumbu-bumbu dan gaya masakan Tionghoa, Belanda dan Jawa.

Een culinaire ontdekkingsreis door Oost-Java en de keuken van de Indonesisch-Chinese Peranakan, door Paul Freedman in een historische context geplaatst. Tachtig recepten uit het kookboek van Ietje Go Pheek Thoo laten zien hoe de Peranakan op creatieve wijze Chinese, Nederlandse en Javaanse ingrediënten en kookstijlen hebben gecombineerd.

TEXT AND RECIPES
IN ENGLISH

TEKS DAN RESEP DALAM
BAHASA INDONESIA

TEKST EN RECEPTEN
IN HET NEDERLANDS

