

Indradjaja Post is een uitgave van Toko Indradjaja met vestigingen in Brunssum, Venlo, Zwijndrecht, Utrecht, Arnhem en Hengelo.

## Adresmutaties duren ca. 8 weken

Went u GEEN Indradjaja Post meer te ontvangen, retourneer dan met vermelding NEE. Wil u bij onjuiste adressering of adreswijziging s.v.p. aan ons retourneren? Retouradres zie boven.

### GO-TAN

**Rozen Siroop**

500 ml **2,69**

## WAARDEBON



**2. EXTRA! Gld.v. 10-05 t/m 01-06-'12**

**HUISMERK Gebakken Emping 200 g**

**VOOR 1,99/pak (norm. 2,79/pak)**

**max. 2 stuks/wb./klant/dag!**

## WAARDEBON



**1. EXTRA! Gld.v. 17-04 t/m 09-05-'12**

**OP=OP Chocolade Spekkook 700 g**

**VOOR 5,79/stuk (norm. 6,79/pak)**

**max. 2 stuks/wb./klant/dag!**

**Kijk voor extra waardebonnen en aanbiedingen op : [www.indradjaja.nl](http://www.indradjaja.nl)**

## AFSCHEID VAN TOKO INDRADJAJA ZWIJNDRECHT

Vooruitlopend op de overname van toko Indradjaja Zwijndrecht willen wij voor Nora, die inmiddels bijna 15 jaar in de toko werkt een afscheidsboekje maken. Daarom zijn wij op zoek naar klanten van onze toko die daaraan willen meewerken.

In het boekje komt een aantal verhalen over de toko en Nora. Die verhalen hoeven niet specifiek over Nora te gaan, het kan ook gaan over de toko, over eten in Nederland, herinneringen aan de eerste toko in Zwijndrecht en over wat eten voor u betekent of gewoon over uzelf.

In ieder geval zijn wij benieuwd naar uw verhalen. Wij nodigen u daarom uit om uw herinneringen, van kort of lang geleden, met ons te delen.

In het boekje willen wij niet alleen verhalen van Indische mensen optekenen.

Wij willen juist het multiculturele karakter van de winkel benadrukken. Wat wij het allerleukste vinden van ons dagelijks werk, zijn de persoonlijke contacten met klanten uit alle delen van de wereld, zoals Zuid Afrika, Ghana Nigeria, Indonesië, België, Nederland, Filipijnen, Turkije, Marokko, India en Suriname.

Dus, als u het leuk vindt om uw verhaal te vertellen, kunt u ons mailen, bellen, schrijven of gewoon langskomen in de toko om een afspraak te maken.

Van alle verhalen maken wij een bundel ter afsluiting van bijna 15 jaar Nora in de toko.

Wij wachten met spanning af: Brenda en Yolanda Eysbach.

Email: [yolanda\\_maarten@hotmail.com](mailto:yolanda_maarten@hotmail.com)

## Hoe Indisch moet je zijn?

Het is de geschiedenis moet je maar denken die een mensenleven van de ene op de andere dag in een andere dimensie voert. Zo is het ook met alle mensen die gedwongen hun leven op een andere, dan de geboorte grond verder moeten slijten. Altijd lever je veel van wat jij was in om je aan te passen.

Om verder met het verhaal te gaan is het zo, dat ik (en ook diegenen die samen met ons aan land kwamen) mij direct van bewust was geworden dat Holland niet was zoals ik mij had voorgesteld. Het eerste contact met de havenarbeiders en mensen die daar hun werk deden was er een van, koele benadering en ik bespeurde ook nog een zekere afwijzing. De taal die ik vanaf mijn geboorte ken, was ineens zo anders, zo ruw en grof zonder enige beleefdheden zoals wij die in ons oude Hollandse leventje daar in de tropen kennen.

Onderling waren wij daar wat voorkomender en hadden een zeker respect voor de ander, hier bij aankomst werd je geconfronteerd met een ruwe behandeling, niet alleen jegens ons, maar ook onderling. De werkende mensen op de haven waren niet echt beleefd te noemen als zij met elkaar communiceerden. Men vloekte gewoon alsof het niets was als er iets niet goed ging en als kind merkte ik de grove omgang van de havenmensen onderling, niet wetende dat DIT de realiteit was waar ik jaren later deel van zou uitmaken.

Als kersverse beginnende Hollander was je nog te oosters en daar golden andere communicatie middelen jegens elkander. Wij waren niet gewend om grof en nuchter met elkander om te gaan, althans wat toen in mijn ogen zo was.

Van de haven werd je in een bus met andere lotgenoten vervoerd naar een voor jou gekozen bestemming, het pension. Dit was een oord waar je met twee dingen te maken kreeg, allereerst met de karige middelen qua huisvesting, maar ook het gemis aan onze sanitaire gewoontes, zo was er een maal per week een douche mogelijkheid, je moest je met het water uit de kraan wassen boven een wasbak die notabene in de kamer van jouw ouders was gesitueerd en dan het

eten. Het eten was eenvoudig klaargemaakt, zonder de smaak toevoegingen die je gewend was. Ik vond het flauw en kon het niet lekker vinden. Niet omdat het niet goed was, maar het was zo direkt en eenvoudig klaar gemaakt. Vlees werd in vet of boter gebraden zonder van te voren eerst te worden voorzien van toegevoegde smaakstoffen, de groente was gewoon gekookt in water en zo opgediend en de aardappelen smaakten anders dan die, welke wij aten in ons land van herkomst. Hoe anders waren de broodmaaltijden, hier had je de bekende ingrediënten die je toen ook had. Dat was eigenlijk in den beginne mijn hoofdmaaltijd. Van lieverlee raak je gewend aan het Hollandse klimaat en dan bedoel ik niet de weersomstandigheden, maar ook de cultuur en de gewoontes van dit land, wat je in den oost zo goed had leren kennen, maar uiteindelijk toch geheel anders was. De pensions waar wij in de loop der tijd werden geplaatst, en dat waren er drie in totaal door verschuivingen binnen het beleid van de opvanginstellingen, bevokte een groot deel Indische mensen van verschillende niveaus, sommigen waren meer Indonesisch en spraken heel slecht Nederland, sommigen waren goed ontwikkeld en anderen waren min of meer wat minder ontwikkeld en dus had je diverse culturen binnen een pension. Dat kon niet anders dan dat er diverse cultuur conflicten ontstonden. Het erge van alles vond ik dat ik ook de negatieve kant leerde kennen van ons Indische volkje. Dat kwam natuurlijk tot openbaring vanwege de situatie van gezinnen met diverse achtergronden gestopt in een heren huise of barakken waarvan de afmetingen niet veel waren dan een gemiddelde huiskamer.

vervolg pag 4

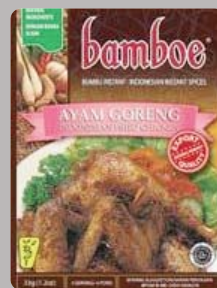
**Te koop**  
**Toko Indradjaja Zwijndrecht**  
**Voor info: Yolanda**  
**06-43218075**

**Lekker Voordelig!**

**PANTHAINORASINGH Blue**

**Thaise Sweet Chilisaus**

**680 g per fles 1,29**



**Import**  
**Boemboe**  
**Bambu**

**90 g**

**0,69**

**MAMA**

**Miehoen Clear Soep**



**30 pakken**  
**x 60 g**

**7,99**

**INDOMAS**

**Sambal Goreng Udang**



**210 g**

**1,39**

**Teng-Teng Gepuk**



**130 g**

**1,49**

**Franchisenemers gezocht! Voor informatie: Hr. S.G.Han**  
**026-4723399 (ma. t/m vr.: 09.00 - 12.00)**

Lekker Voordelig!

**GO-TAN**  
**Rozen Siroop**  
500 ml

**2,69**

Lekker Voordelig!

**PANTHAINORASINGH Blue**  
**Thaise Sweet Chilisaus**  
680 g

**1,29**



**Uw waardebonnen**  
**uitknippen en inleveren**  
**bij de kassa !!!!**



## WAARDEBON



**No.1A Gld.v. 17-04 t/m 28-04-'12**  
**TJENDRAWASIH**  
Pastei Vlees 8 x 100 g  
**VOOR 5,99/doos (norm. 0,99/stuk)**  
max. 2 dozen/wb./klant/dag!

## WAARDEBON



**No.1B Gld.v. 17-04 t/m 28-04-'12**  
**Bij aankoop van min. 12,50**  
**PONDAN Chif. Cakemix Vanilla 400 g**  
**VOOR 1,99/pak (norm. 2,99/pak)**  
max. 2 pakken/wb./klant/dag!

## WAARDEBON



**No.1C Gld.v. 17-04 t/m 28-04-'12**  
**AMBITION**  
Baby Corn/Maiskolfjes 425 g  
**VOOR 0,59/ blik (norm. 0,79/ blik)**  
max. 2 blikken/wb./klant/dag!

## WAARDEBON



**No.2A Gld.v. 01-05 t/m 16-05-'12**  
**Bij aankoop van K & K Mihoen**  
**Goreng - GRATIS! SAGIKO**  
Zuurzaksap twv. 0,69  
max. 6 porties/wb./klant/dag!

## WAARDEBON



**No.2B Gld.v. 01-05 t/m 16-05-'12**  
**Bij aankoop van min. 12,50**  
**MONICA Br. Sweet Kaong/**  
Kolang kaling 340 g  
**VOOR 1,49/pot (norm. 1,89/pot)**  
max. 2 potten/wb./klant/dag!

## WAARDEBON



**No.2C Gld.v. 01-05 t/m 16-05-'12**  
**HUISMERK Sambal Trasi 315 g**  
**VOOR 1,79/pot (norm. 2,19/pot)**  
max. 2 potten/wb./klant/dag!

## Reclame



Geldig in april - mei 2012  
(di. 17-04 t/m vr. 01-06-2012)

Prijzen **onder voorbehoud** en  
**zolang** de voorraad strekt.  
**Zet en drukfouten voorbehouden!**

## WAARDEBON



**Alleen geldig in Utrecht & Arnhem**  
**Gld.v. 17-04 t/m 28-04-'12**

**LL Quick Cooking Egg Noodles 500 g**  
**VOOR 0,69/pak (norm. 0,95/pak)**  
max. 3 pakken/wb./klant/dag!

**KONINGSVOGEL Vegetarisch**  
**Boemboe 6 soorten 100 g 0,89**  
**Faja Lobi Kruidenmix:**  
**Saté, Kip Masala, Chicken**  
**Paramaribo, NIEUW! Roti Desi**  
**Masala, Roti Redie Masala of**  
**Roti Madame Jeanette**  
**360 ml 1,79**  
**KOBE**  
**Tepung Bumbu Kuning 90 g 0,49**

**AMBITION Egg Noodle 250 g 0,59**  
**INDOMIE Kriting Gor. Special**  
**Of Ayam Panggang 3 x 90 g 1,39**  
**WEI LIH Ma Ma Mien**  
**30 x 85 g 9,99**  
**INDOLAN**  
**Indonesische Bamisoep!**  
**Soto, Beef of Karé 20 x 60 g 4,99**

**Pandan Rijst Hele Korrel:**  
**BAITANG 4,5 kg 5,99**  
**CHEFS WORLD 20 kg 19,99**  
**AROY-D Rode Rijst kg-pak 1,99**  
**CHEFS WORLD**  
**Langgraan Rijst 20 kg 15,99**

**TR Gebakken Kroepoek**  
**Kentang Manis Pedis 80g 0,99**  
**MK Javaanse Rempejek Pinda**  
**Naturel of Pedis 80 g 0,99**  
**IL Gebakken Brong-Brong/**  
**Kerak 100 g 1,49**  
**Cap PAYUNG Cassave Chips/**  
**Kripik Singkong 250 g 1,49**

**Lekker Voordelig!**  
**Cashewnoten/**  
**Katjang Menté**  
per kg

**9,99**

**BIG JOHN**  
**Kroepoek**  
**Oedang**  
200 g

**3,99**

**KOPIKO**  
**Java**  
**Koffie**  
10 x 21 g

**2,09**

**Sandhia's**  
**Surinaamse**  
**Kookboek**  
Deel 4

**7,99**

## Colofon



Indradjaja Post is een uitgave van Toko Indradjaja Groep

### Met vestigingen in:

<b>Arnhem</b>	Middelgraaffaan 71a	<b>026-3212767</b>
<b>Brunssum</b>	Keikstraat 268	<b>045-5640188</b>
<b>Venlo</b>	Veldenseweg 62	<b>077-3510308</b>
<b>Zwijndrecht</b>	Kort Ambachtlaan 13	<b>078-6197631</b>
<b>Hengelo</b>	Meijersweg 15	<b>074-2918038</b>
<b>Utrecht</b>	Prins Bernhardplein 54	<b>030-2334259</b>

**Toko De Waag Indradjaja**



### Openingstijden:

<b>Maandag</b>	:	<b>Gesloten</b>
m.u.v.: Venlo	:	13.00 - 18.00 uur
m.u.v.: Utrecht	:	12.00 - 19.00 uur
m.u.v.: zwijndrecht	:	13.00 - 17.30 uur
m.u.v.: Arnhem	:	12.00 - 17.30 uur
<b>Dinsdag t/m vrijdag</b>	:	10.00 - 18.00 uur
m.u.v. Arnhem	:	10.00 - 17.30 uur
m.u.v. Brunssum	:	09.00 - 18.00 uur
m.u.v. Utrecht	:	10.00 - 19.00 uur
<b>Zaterdag</b>	:	09.00 - 17.00 uur
m.u.v. Zwijndrecht	:	10.00 - 17.00 uur
m.u.v. Utrecht	:	09.00 - 18.00 uur
<b>Zondag</b>	:	<b>Gesloten</b>



### Administratie:

info@indradjaja.nl (Geen redactieartikelen)  
ook voor inschrijvingen en/of ledenadministratie  
**Panheelstraat 30, 6845 MA Arnhem**  
website: www.indradjaja.nl



### Redactie:

Jan Hesseling  
Gamerslagplein 80 - 6826 LB Arnhem  
e-mail: drukkerij@theunderdog.nl



### Inkoopafdeling:

S.G. Han  
Honingveldsestraat 10B, Driel, **Fax. 026 - 4720518**



### Vormgeving en druk:

Layout Ruud Kreuzen, Zevenaar  
Drukkerij The Underdog Arnhem

**TISANI Selasih POTJE! 100 g 1,99**

**NUTRIJEL Jelly Puddingmix!**  
**Guava, Lychees, Orange,**  
**Grape of Strawberry 2 x 15 g 1,49**

**AROY-D Tody Palm & Jackfruit/**  
**Siwalan & Nangka in siroop**  
**565 g 1,49**

**DG Old Jamaican**  
**Ginger Beer 3 x 330 ml 1,49**

**MAAZA Mango Juice literpak 1,39**

**MAE PLOY**  
**Coconut Milk/Santen literpak 2,29**

### THAI DANCER

**Zwarte Ketanmeel 400 g 1,39**

**LOTUS**  
**Sawi**  
**Asin**  
350 g

**0,79**

**KTC**  
**Coconut Oil/**  
**Klapper Olie**  
500 ml

**2,79**

**DIIEPVRIESPRODUCTEN:** 

<b>HS Mango Sorbet</b>	
Ice Cream 875 ml	<b>2,99</b>
<b>ASIAN CUISINE</b>	
Wantanvellen 200 g	<b>1,49</b>
Fr. Fish Cake/Kee Kian 200 g	<b>1,99</b>
<b>VAN OLPHEN</b>	
Indische Saucijs 460 g	<b>4,79</b>
LKV Beef Ball/	
Bakso Sapi 454 g	<b>4,99</b>
<b>AMBITION Knoflook Teentjes of</b>	
Gehakt kg-pak	<b>2,29</b>
AP Milk Fish/Bandeng per kg	<b>3,99</b>
<b>BDMP Lime Leave/Daon</b>	
Djeroek Poeroetblad 100 g	<b>1,09</b>
SFS Patongo Sticks/	
Tja Kwee 250 g	<b>1,79</b>
<b>EXOSTAR</b>	
Shrimp Siew Mai kg-pak	<b>10,99</b>

**SNACKS** *Uit Eigen Keuken:*

Martabak 5 stuks	<b>5,99</b>
Indische Krokot 5 stuks	<b>5,99</b>
Klepon 5 stuks	<b>5,99</b>
Ongol-Ongol 5 stuks	<b>5,99</b>

**TJENDRAWASIH:**

Pastei Kip 12 x 75 g	<b>7,99</b>
Roomoter Spekkoek 350 g	<b>4,59</b>

**HUISMERK:**

Sambal Goreng Tempeh 100 g	<b>1,49</b>
Seroendeng Sedap 200 g	<b>1,29</b>

**WIJSMAN Boter 200 g** **2,69**

<b>SWIET MOFFO: Chinese Worst</b>	
Fashong/Lap Tjong Kip of	
Kip Pikant per kg	<b>19,99</b>
(pakjes van ca. 150 g)	

<b>SISHADO Ketjap: BBQ, Zout, Indo</b>	
Zoet-Zout of Pikant 350 ml	<b>2,29</b>

<b>KIKOMAN</b>	
Ketjap Asin PET literfles	<b>5,99</b>

<b>LD Dried Anchovy/</b>	
Ikan Teri Medium 100 g	<b>1,29</b>
<b>SUN SHINE Bacalao Filet 300 g</b>	<b>2,99</b>

Bij aankoop van *minimum*  
1 kg Bakbananen - GRATIS! 1 zak  
KOBE Pisang Goreng Mix twv. 0,59

**TISANI**

Pisang Saleh Goreng 250 g	<b>2,99</b>
J&J Kip Maïscrackers 70 g	<b>0,49</b>
MK Katjang Bawang 200 g	<b>1,29</b>
<b>SIN A</b>	
Teng-Teng Djahe Koffie 56 g	<b>0,69</b>
<b>PHILIPPINE Br. Dried mango/</b>	
Manisan Mangga 100 g	<b>1,79</b>

**Menu Tip\*** **Lekker! Lekker! Lekker!****Nasi Koening****per portie 9,00****\*Tijdelijk met GRATIS!****SAGIKO****Zuurzaksap twv. 0,69***Om teleurstellingen**te voorkomen**aub. een dag van te voren bestellen!***Actie geldig van****17-04 t/m 28-04 '12**

niet verkrijgbaar in Zwijndrecht, Hengelo &amp; Utrecht

**TISANI****Hot Ketchup Chilisaus 500 ml 1,49****VIDA Tahoe Telor Saus 210 ml 1,79****HUISMERK Oma's Recept:****Saté of Gado-Gado Pindasaus  
zonder ve-tzin! 400 g 2,69****HUISMERK:****Sambal Setan 315 ml 2,39****TISANI Sambal Pedis 625 g 3,69****POWER Brand****Sambal Rawit Rood 375 g 1,29****LEKKER BEKKIE****Garnalen Sambal 315 ml 2,79****Thermo Rijst-emmer 6,0 liter 9,99****20,0liter 23,99****Tjendolzeef met steel per stuk 2,59****Geliga Balsem 20 g 0,99****40 g 1,99****Cap Lang Minyak Angin 12 ml 2,59****RHEUMASON****Special Cream Wit 20 g 0,99****Gondopuro Olie 50 ml 1,49****PYRAMID Lidah Buaya****Shampoo GROEN 350 ml 2,49****WOODSPEPERMUNT****Tablet Original 15 g 0,39****Daon Sambiloto 50 g 0,99****MUSTIKA RATU****Slimming Tea 30 x 2 g 4,99****Shiritaki Japanse Glas Noodles  
Calorie Arm!!! 250 g 4,99****PEARL RIVER BRIDGE****Rice Vinegar/Rijst Azijn 500 ml 1,29****GOLDEN KEY****Knoflookpasta 110 g 0,89****FRANCHISE NEMER GEZOCHT** **Let OP !!** **Blauwe Toko-specials,  
alleen in uw Toko!****WAARDEBON** **No.3A Gld.v. 18-05 t/m 01-06-'12****Bij aankoop van K & K Nasi****Rames - GRATIS! SAGIKO****Zuurzaksap twv. 0,69****max. 6 porties/wb./klant/dag!****WAARDEBON** **No.3B Gld.v. 18-05 t/m 01-06-'12****Bij aankoop van min. 12,50****PONDAN Chif. Cakemix Choco 400 g****VOOR 1,99/pak (norm. 2,99/pak)****max. 2 pakken/wb./klant/dag!****WAARDEBON** **No.3C Gld.v. 18-05 t/m 01-06-'12****RATU CULINAIR Gado-Gado saus****VOOR 2,59/pak (norm. 3,09/pak)****max. 2 pakken/wb./klant/dag!****EXTRA WAARDEBONNEN** **KIJK OP** **www.indradjaja.nl** **\* TJENDRAWASIH****Rissoles Vlees 16 x 110 g****\* BIG JOHN****Kroepoek Oedang 400 g****\* HUISMEK****Sambal Badjak HOT 315 g****\* Dit zijn slechts enkele****voorbeelden!****Om de 3 weken nieuwe****EXTRA WAARDEBONNEN!**

Voor klanten die reeds hun  
e-mail adres hebben doorgege-  
ven hebben wij nog onderstaan-  
de E-MAIL WAARDEBONNEN!

Per 01 mei 2012  
ontvangt u ze  
per e-mail:

**\* OOSTERSE PRINS****Javaanse Cocos Spekkoek 700 g****\* BANGO Ketjap Manis 620 ml****\* EAGLE****Sweet Chilisaus 250 ml****\* Cap GAJAH****Kayu Putih Olie 120 ml**

Opgave van uw e-mail adres  
kunt u via [www.indradjaja.nl](http://www.indradjaja.nl)  
doorgeven.

Heeft u geen internet of e-mail  
adres neem dan contact op met  
uw Toko Indradjaja!

**OMZET VERHOGEN??**

Toko Indradjaja franchise  
concept is de  
oplossing!

**Aantoonbaar bewezen!**

**Clementine** voor analyses van uw handschrift en foto's. Ook kaartleggen.  
Voor afspraak telefonisch bereikbaar  
026- 3791759.  
Pascalstraat 76 te Arnhem

**Carla Bronkhorst** is nog steeds in staat u te ontvangen. Naast de Diagnostische Handanalyse, Grafologie en Kleurdiagnostiek, heeft zij haar praktijk uitgebreid met Gelaatkunde, ISIS-kaarten en Inzichtskaarten. Ook een Praatconsult behoort tot de mogelijkheden. Bel voor een afspraak 010-4585419 / www.carlabronkhorst.nl

*vervolg pag 1* Dan te bedenken dat sommige gezinnen groot waren. Frustraties reageerde men op elkaar af en menige vete is in de pensioentijd ontstaan tussen families. Wat ook typisch Indisch is dat als men onenigheid had, de handreiking bijna onmogelijk is, ook heden ten dage. Onderhuids woedt nog steeds het vuurtje van toen, je weet wel. Diegenen die zich vrijwel direct hebben aangepast kregen ook nog een stempel van onbegrip en veroordeling, de Indische benaming: Sombong of indo belaga (verwaande indo) In die categorie heb je diverse gradaties, de ECHTE indo belaga die zich anders wilde manifesteren door alles wat Indisch is af te wijzen en te veroordelen, in feite een minderwaardigheidscomplex heeft. De Indo die zich rustig met beleid richtte op de toekomst en moeite deed om te assimileren, en de indo die willens en wetens Indonesisch wilde blijven en zijn, en niet wil accepteren dat de tijden zijn veranderend en dat je met de gegeven situatie moest leren leven. De indo ruwet is hiervoor een goede benaming. Een andere eigenschap van de indo in het algemeen is de hang naar status, als je niet aan bepaalde statusverwante voorstellingen voldeed was je in feite genegeerd of men vond je minderwaardig.

Het pensionleven had ook hele mooie dingen zoals vriendschappen voor het leven, de muziek cultuur die in die kleine kamertjes tot ontwikkeling kwam, de saamhorigheid op gebied van het houden van feestjes, iets wat gewoon hoort bij de indo. Zonder muziek en feestjes zal een indo zich nimmer gelukkig voelen, dat zijn de twee belangrijkste pilaren die het aanpassen in dit land mogelijk hebben gemaakt. In het pension ontstonden ook de liefdes verhoudingen, soms tussen echtgenoten van anderen, maar ook de nimmer zichtbare emotionele liefdes onder de jeugdigen. Waarom niet zichtbaar? Omdat de jeugd was geketend aan twee factoren. Jouw familie moest het kunnen vinden met de familie van jouw vriendje of vriendinnetje, je mocht als jonge indo nooit openbaar zonder goedkeuring van jouw ouders, die je eigenlijk bijna nooit kreeg omdat die wel bepalen voor jou of je er aan toe bent, een romance hebben maar...je deed alles stiekem.

Dat was natuurlijk veel spannender. Ik weet nog dat ik stiekem in de diverse donkere plekjes die er waren in het pension, vele leuke en lieve momentjes had met het vriendinnetje die ik had in die toch wel mooie en leerzame tijd. De tijd die je nooit meer vergeet en eigenlijk de tijd waar je zoveel nog moest leren. Niet alleen hoe je met de nieuwe situatie om moest gaan van bijvoorbeeld met de Nederlandse bevolking en de aanpassing die je je moest laten gedogen, maar ook het leren om gaan, met jouw eigen soort , en dat was net zo moeilijk als het omgaan met de buitenwereld die buiten het terrein van het pensioen erf lag. In een kleine pensioengemeenschap leerde je wat je in indie nooit tegenkwam, ook dat het Indisch zijn niet altijd zijn mooie kanten heeft en dat er zeker kenmerkende verschillen zijn in afkomst en cultuur. IK zeg maar zo, dat het soms moeilijker is om met een indo om te gaan dan met een echte blanda. Dat heb ik inmiddels geleerd in de tussentijd. EN toen? Ja, iedereen kent het wel, jouw ouders kregen een huis toegewezen en je kwam in het volle Nederlandse levensritme, weinig indo's in jouw buurt en als die er waren mocht je ook nog blij zijn dat je er goed mee kon opschieten. Gelukkig was het in vele gevallen wel zo. Je zocht elkaar op en de interne cultuurverschillen werden vaak voor lief genomen, hoe anders was dat in de pensioentijd. Nu na al die jaren ben ik er nog niet geheel achter gekomen hoe je Indisch moet zijn in jouw eigen leven. Ik heb gelukkig de muziek mogen meemaken, de feestjes cultuur en er zijn gelukkig in dit land nog vele zaken die mij zo af en toe weer in de pensioentijd doen belanden, o.a. op kumpulans waar ik met mijn bands mag spelen en op pasars al dan niet al bezoeker. Ik zou wel willen dat ik mijn indo zijn op die gelegenheden mag uitdrukken middels mijn muziek, maar er zijn net zoals ik velen die het zelfde hebben en ook die gun je hun muziek en indobelevenis.



## recept

In de Indonesische keuken zijn de Indische hapjes een absolute must. Op verjaardagen, feestjes en bezoeken werden altijd schalen vol Indische snacks gepresenteerd. Zowel zoete hapjes zoals spekkook en ananaskoekjes als hartige hapjes zoals pasteijsjes. De recepten zijn een overlevering van generatie op generatie, van oma, moeders en de Indische tantes. Velen kennen Indische snacks al van de toko en Pasar Malam en nu heb je de kans om met deze recepten je eigen exotische hapjes te maken.

## Sambal goreng kentang

### Ingrediënten:

5 grote aardappelen  
2 grote rode uien  
1 knoflook  
500 gr gehakt half om half

### Boemboes:

1 theel.Laos  
1 theel. ketoembar  
1 theel. paprikapoeder  
1/2 eetl. natuur azijn  
1/2 eetl. Suiker  
1 rode lombok schuin gesneden  
1 kipbouillon  
ketjap manis

### Bereiding:

Snij de aardappelen in blokjes en bakt het in de slaolie bruin. Pak een wadjan en snij de uien en de knoflook fijn en fruit het glazig.

Nu de boemboes erdoor, met de azijn en suiker, pak dan een steelpan met weinig boter en bak het gehakt bruin en droog. Doe alles in het geheel met de aardappeltjes in de wadjan en roer het om en om, met een scheut ketjap zodat het iets bruiner wordt.

Even iets door laten bakken en klaar is het gerecht. Eten met warme rijst.

Het is niet zo dat er vele kumpulans en pasars zijn die elke indoband werk kunnen verschaffen, en dat is maar goed ook. Zo blijf je scherp als muzikant en ach, je vindt jouw expressiemogelijkheden ook elders, buiten onze gemeenschap en cultuur. Ook in andere landen binnen Europa ben ik met mijn muziek geweest, hoogtepunt was de Europa tour met Nokie Edwards-lead gitarist van The Ventures in 2002. Ik heb op podia gestaan met hem waar ik als normaal indobandje nooit had gestaan. Allen het feit dat mijn jeugdidoool mijn band koos voor zijn begeleiding was voor mij een teken dat ik gezegend ben en was. Het was even het proeven van het leven als VIP en belangrijk muzikant. Leuk, maar dat was niet mijn hoogtepunt. Ik blijf erbij dat je dankbaar moet zijn voor wat jou gegund is op jouw levenspad, waar je zelf nimmer invloed op heb. Ik ben zelf erg dankbaar dat ik het heb MOGEN meemaken.

Maar toch...trekt het spelen voor jouw eigen publiek je wel erg, omdat ik de behoefte heb om onze zo belangrijk voor ons zijnde muziek cultuur in stand wil houden. Het muziek gebeuren heeft ons mede doen overleven en hielp ons met de aanpassing en de kennismaking bij de Nederlanders.

In de jaren dat ik hier leef ben ik ook aangepast moet ik je zeggen. Ik ben voor een deel erg Hollands geworden, zo heb ik voor een deel de openheid en het zegenen wat je op jouw hart hebt, overgenomen en heb ik mijn indo alus (verfijnde indo) voor een deel ingeruild voor een stukje echte Nederlandse nuchterheid. Niet voor niets ben ik een kind van twee culturen. (geworden?)

Niet altijd in dank afgenomen door mijn gemeenschapsgenoten, in het bijzonder mijn kritieken op in mijns inziens scheef groeiende zaken. Het zij zo. Daar zit wel een goede bedoeling achter die vaak niet begrepen wordt vanwege de nog altijd aanwezige indo tenen die langer zijn dan de moeite om te bedenken dat het goed bedoeld is.

Ik ben Indo, westers gevormd door de lange aanwezigheid hier. Mijn adats (gewoontes) zijn gemixt, mijn kinderen zullen het misschien niet zo voelen. Ik ben mezelf, groot gebracht en opgegroeid met vele obstakels in mijn leven, waartegen over ook heel veel zegeningen staan. Ik ben mezelf en kan niet anders zijn dan een indo, en dat is maar goed ook. Waarom jezelf verloothenen omwille van schaamte of trots? De Almachtige heeft mij gemaakt zoals ik moet zijn. Ik zal hem daarom nimmer op verwijten, ja. Zelfs ben ik hem dankbaar. Dankbaar voor zoals ik ben.

Als iemand mij vraagt of ik indo ben zeg ik volmondig Ja, als iemand twijfelt aan mijn indo zijn, vraag ik hem wie, en wat hij voor zich heeft. Elders zal ik nimmer mijn afkomst verloothenen, niet omwille van schaamte maar omwille van het doel wat de schepper heeft om mij in dit leven te plaatsen in deze hoedanigheid.

Ik kan ook niet anders, als kind van mijn ouders, als kind van vele generaties uit Indonesië en als kind van de samenloop van omstandigheden in het verleden, met name de Nederlandse Indische kolonie, zal ik mijn hele leven Indo zijn, waar ik mij op deze aardkloot ook begeef.

Ik heb getracht om nooit anders te zijn, niet uit trots alleen maar veelal omdat ik mij zelf heb moeten en leren accepteren. Wat ik voor de Indische gemeenschap zal blijven doen, is het bewust maken van een prachtig stukje cultuur waar wij mee gezegend zijn. Het verlangen in mij om ook na het verdwijnen van onze generaties, er een monument zal zijn die aan onze aanwezigheid terug zal doen denken.

Ze zijn er al, ongemerkt zullen onze nalatenschappen zoals de Indische keuken, onze eigen culturele manifestaties zoals de pasars, de kunst, de muziek en daarom ben ik vaak onbehouwen fanatiek in mijn kritieken als juist deze elementen door misbruik te gauw zullen verdwijnen. Mijn leven is niet anders dan zoals het is, accepteren is gezien mijn achtergrond vaak niet makkelijk, toch heb ik een modus gevonden in de vorm van het accepteren van jezelf en het uitdragen van jezelf zoals je ECHT bent. Dus als een indo jongen. Als de lezer dezels zich deze zaken zal herkennen, zal ik mij en anderen willen vragen, Hoe Indisch moet je eigen lijk zijn, niet alleen voor anderen maar vooral voor jezelf. Hoe Indisch moet je zijn? Aan de vooravond van mijn terugkeer naar mijn geboorteland, na 40 jaar afwezigheid met de vraag, hoe zal het er zijn. Hoe zal ik er zijn en hoe zal ik mij daar voelen? Ik weet het nog niet, gelukkig kan ik niet in de toekomst kijken, ook DAT zal ik moeten ervaren. Het is niet voor niets dat de tijd is gekomen om de confrontatie aan te gaan, iets wat ik vanwege mijn verleden daar nooit had gewild, laat staan voor mogelijk heb gehouden. Het is wel niet Java maar Balie, en ook dat kan geen toeval zijn in mijn leven.

Ik denk dat diegene die het universum en alles bepaalt, mij het laat ondergaan en wie ben ik om hem tegen te spreken? Ik zal hem er achteraf heel dankbaar voor zijn, ja zelf nu al, met alle spanning die ik in mij voel.

Albert van prehn (ICM moderator)



OOSTERS FESTIVAL VOOR JONG EN OUD

pasar malam

27 - 29 april Hengelo Expoenter  
4,5 en 6 mei Geleen Glanerbroek Pasar ASIA 2012  
info: www.pasarmalasia.nl  
17 - 28 mei Tong Tong Fair Malieveld Den Haag  
1 juni Pasar Cultureel-Festival te Zeist



Column van Jan

Beste Lezers en lezeressen,

Laat ik maar beginnen met mijn dank uit te spreken voor de reacties op mijn schrijven over de Voice.

Door ruimte gebrek kan ik de reacties nu nog niet publiceren, maar wat in het vat zit verzuurd niet en ik kom in de volgende uitgave hier op terug.

Heeft u misschien een recept wens? Laat het mij even weten, ik zal die dan opsnorren en publiceren in het recepten blok. Mail uw wens naar [drukkerij@theunderdog.nl](mailto:drukkerij@theunderdog.nl).

Ik krijg regelmatig het verzoek om evenementen, kumpulans en feestavonden te vermelden, de redactie sluit 2 maanden voor de verspreidings datum. Zorg dat u optijd mij informeerd dan plaats ik uw evenement. Tot de volgende IP,

Jan Hesseling

mail uw evenement naar: [drukkerij@theunderdog.nl](mailto:drukkerij@theunderdog.nl)