

eten & drinken



Foto: Pixabay

Zeemanskost met ui en...?

Rijst met troep: het klinkt onsmakelijk maar leerlingen van de Terschellinger Zeevaartschool kwamen zelfs bij kok Ben Boon aan de deur om hem het recept te ontfutselen. **Arjen Bakker** ging ook bij hem langs.

Een beetje comflans, wat contips en wat conbaals", zo maakte Boon zich eraf als studenten wilden weten wat er toch in die heerlijke stoofpot zat, die hij hun zo ongeveer eens per twee weken voorschotelde – en die zo machtig was dat ze steevast wegdoezelden bij de lessen die nog volgden die dag. Hij wilde het recept van zijn 'troep' voor zichzelf houden: de uitdrukking is toch niet voor niets 'het geheim van de chef'!?

Na zijn pensionering, inmiddels zeker twintig jaar geleden, werd hij milder. Voor oud-leerlingen die bij hem aan de deur kwamen met het verhaal dat ze vroegere maten

wilden verrassen met de fameuze kantinehap van vroeger, duikelde hij een kopietje met het recept op uit het televisiemeubel. En toen hij onlangs bij zijn overburen zat – mijn ouders – en zij mijn kookavonturen ten behoeve van deze rubriek memoreerden, stemde hij zelfs in met het idee om het recept in de krant te zetten.

Op de dag voor kerst stak ik even over naar 'opa Ben en oma Hanny', zoals ik ze sinds jaar en dag mag noemen. Ik kreeg het laatste kopietje – dat ik nog wel even opnieuw voor ze vermenigvuldigde – en het verhaal over de ontstaansgeschiedenis van 'troep'.

Boon (77) legde uit dat hij

het recept had opgedaan in Nederlands Nieuw-Guinea, in zijn jaren als kok bij de marine.

Ze aten om het hardst want dan konden ze nog een keer opscheppen

„We noemden het rotmok, maar dat was meer een verzamelaar naam voor een stoofpot van restjes vlees en groente.

Je kon daar bijna niets krijgen, dus je flanst steeds iets in elkaar van wat je had. Ik probeerde het in elk geval zo te versieren dat ik op elke lokale markt waar ik kwam, al le uien opkochte.”

Eenmaal neergestreken op Terschelling gaf Boon zijn 'troep' zijn vaste samenstelling. Volgens marinetraditie kookte hij op de zeevaartschool op woensdag iets Indisch: „Ook wel nasi of bami, maar het liefst hadden ze troep. Dan hadden we een grote ketel vol, voor tachtig tot honderd man, en dan aten ze om het hardst want dan konden ze misschien nog een tweede keer komen opscheppen.”

Tijps en weetjes

Zeevaartschool Al in 1875 werd op Terschelling een zeevaartschool opgericht. Tegenwoordig heet hij Maritiem Instituut Willem Barentsz, een onderdeel van de NHL Hogeschool. Je kunt er de opleidingen Maritiem Officier, Ocean Technology (Hydrografie) en Scheepsbouwkunde/Maritieme Techniek volgen. Ook worden er vele nascholingscursussen voor zeelieden verzorgd, onder meer op de scheepssimulator.

Internaat Studenten – het zijn er zo'n driehonderd – van het MIWB zijn de eerste twee jaar traditioneel intern op 'de campus', vroeger simpelweg het internaat geheten. Dat is praktisch gezien de locatie, maar ook een oefening in het samenleven met onbekenden, zoals dat later ook aan boord zal moeten. Om die reden worden op het internaat ook scheepvaartregels gehanteerd – en gehandhaafd door officieren. De studenten dragen ook alvast een koopvaardij-uniform.

De zee roept Fotografe Tryn-tse Nauta woonde in 2011 een paar weken op het internaat om zeevaartschoolstudenten te portretteren. Het resultaat was te zien in het Fries Museum op de tentoonstelling *De zee roept*. De foto's zijn nog te bekijken op haar site tryn-tse.nl

Blauwe hap Op de schepen en wallocaties van de Koninklijke Marine wordt iedere woensdag een Indische rijsttafel gegeten, in marinejargon 'de blauwe hap'. Die traditie stamt uit de periode 1816-1949, toen schepen in Nederlands-Indië waren gestationeerd om de kolonie te verdedigen. 'Blauwe' was de bijnaam voor iemand van Indonesische afkomst.

Nederlands Nieuw-Guinea

Nederlands-Nieuw-Guinea was een overzees gebiedsdeel van Nederland tussen 1949 en 1962. Tot die tijd hoorde het bij Nederlands-Indië. In 1949 droeg Nederland de soevereiniteit over het grootste deel van dat land over aan de republiek Indonesië. De huidige provincies Papoea en West-Papoea bleven eerst Nederlands, maar werden in 1962 alsnog overgedragen, na jaren van discussie en zelfs oorlogsdreiging. Al die tijd waren Nederlandse schepen en troepen in het gebied gelegerd.

Troep van Ben Boon

Recept

Hoofdgerecht, voor vier tot zes personen:

- 500 gram varkenspoelet (varkenslappen of hamlapjes in blokjes)
- Een kwart van een witte kool of de helft van een spitskool, fijngesneden
- Vier dikke of zes gewone

uien, fijngesneden

- 200 gram taugé
- Vier eetlepels ketjap manis
- Twee eetlepels azijn
- Een eetlepel bruine suiker
- Drie eetlepels pindakaas
- Peper en zout
- Knoflookpoeder

Kruid het vlees met peper en

zout en bak het aan in een braadpan, op hoog vuur. Draai het vuur lager en voeg de gesneden kool en uien toe, gevolgd door een flinke snuf knoflookpoeder, de ketjap, de azijn, de bruine suiker en een kopje water. Roer goed door en laat ongeveer een uur stoven op een klein pitje.

Roer daarna de drie eetlepels pindakaas en de taugé erdoorheen. Als het geheel nu te dik wordt, voegt u nog wat water toe. Serveer met rijst en zet ketjap en sambal op tafel voor wie het gerecht nog wat pittiger blijft, en bruine suiker voor wie het juist wat milder wil maken.