

LEVENSLIJSSEN *Vanja van der Leeden*

‘Nu kan ik mijn Indische kant omarmen’

Als je haar tien jaar geleden had verteld dat ze een Indonesisch kookboek ging schrijven, dan had ze je voor gek verklaard. Toch ging Vanja van der Leeden (43) op zoek naar haar roots en blies met haar inmiddels bekroonde ‘Indorock’ het stof van de Indische keuken.

TEKST CAROLINE BUIJS FOTO'S MERLIJN DOOMERNIK



LEVENSSLESSEN *Vanja van der Leeden*

‘Nog steeds als ik in Den Haag kom, ben ik blij dat ik er niet meer woon’

2 *Op kantoor werken is niet iets wat moet*

“Uiteindelijk koos ik voor veilig: ik was goed in talen, en ging Italiaanse taal- en letterkunde studeren. Maar dat vond ik te theoretisch en daarom besloot ik, impulsief, om een jaar als au pair naar Italië te gaan. Ik voelde me daar fantastisch – zonder het juk van verwachtingen. Want ook al zeiden mijn ouders het niet zo letterlijk, ik had toch het gevoel dat ik aan bepaalde verwachtingen moest voldoen. Je hebt vwo gedaan? Dan ga je dus studeren.

Terug in Nederland begon ik aan een nieuwe talenstudie met daarbij een economische richting. Want hoewel ik een hekel aan economie had, vond ik dat ik dat ook moest kunnen. Er volgde een stage in Florence bij de Kamer van Koophandel, waar de tijd voorbijkroop en ik alleen maar dacht: wanneer houden we een cappuccino-pauze?

Daarna werkte ik in Londen bij een bank, en ook daar ging ik met kauwgom in mijn schoenen naartoe. Ik vertelde mijn vader destijds, hij was architect, dat ik gek werd van de hele dag op kantoor zitten. ‘Dat kan ik ook helemaal niet, joh’, antwoordde hij, ‘dat doe ik maar een halve dag en voor de rest ben ik op pad.’ Ik was al midden dertig toen ik pas durfde te denken dat op kantoor werken dus niet iets is wat moet.”

3 *Tijd werkt als verzachtende zalf*

“Elke woensdagmiddag zaten mijn broer en ik op de bank bij mijn Indische oma in Den Haag, waar wij haar levensverhaal moesten aanhoren. Ze kwam, vond ze zelf, naar Nederland uit zelfopoffering voor haar kinderen, terwijl het vooral de politieke situatie en de roep om onafhankelijkheid waren die maakten dat het Indische mensen te heet onder de voeten werd in Indonesië.

Oma ging prat op haar Indisch zijn: alles uit Indonesië was goed en mooi, Hollanders waren vies en stonken. Ze had een persoonlijkheidsstoornis, waardoor mijn moeder geen leuke jeugd had. Het ging altijd alleen maar over oma, er was geen ruimte voor anderen. Als alle kinderen uit mijn klas op woensdagmiddag buiten

gingen spelen, zat oma al klaar in de hal van school met oleh-oleh, Indische snacks, en riepen andere kinderen pestend ‘je oma is er weer!’ Ik mocht niet met vriendinnetjes spelen, nee, ik móest naar oma toe. Dat is heel lang zo doorgedaan, ondanks dat ik probeerde ervan los te komen.

Op een gegeven moment verbrak mijn moeder het contact met oma omdat ze het niet meer aankon, waardoor mijn broer en ik nog het enige lijntje met haar waren. Ik vond het niet fijn, maar zag ook dat ze alleen was: uit schuldgevoel bleef ik naar haar toe gaan. Haar hele achtergrond en geschiedenis interesseerden me toen niet. Maar haar grootste droom bleek te zijn dat ik met haar naar Indonesië zou gaan. Geen haar op mijn hoofd die eraan dacht dat te doen.

Nog steeds als ik vanuit mijn woonplaats Amsterdam Haagse vrienden bezoek, ben ik blij dat ik daar niet meer woon: het verleden wordt daar als een soort deken over me heen gegooid en dat geeft me een onvrij gevoel. Toch werkt tijd ook als verzachtende zalf. Inmiddels ben ik milder geworden naar mijn oma. Zowel mijn vader als mijn moeder leerden me dat je er niets aan hebt om boos te blijven. Als ik voorheen een Indische stem hoorde, dacht ik: néé! Nu kan ik mijn Indische kant oarmen en ben ik er zelfs trots op. Ergens wrang natuurlijk, dat dit pas kon na mijn oma’s overlijden.”

4 *Vaak zijn er geen antwoorden en dat is oké*

“Oma overleed in 2006 onverwacht tijdens haar vakantie in Indonesië en daar is ze, eigenlijk per ongeluk, ook begraven. We waren van plan om haar lichaam te repatriëren, maar omdat ze altijd zo over Indonesië opgaf, dachten we: we laten haar lekker in haar geliefde geboorteland. We zijn in Jakarta afscheid gaan nemen, en dat was de eerste keer dat ik >>

1 *Laat je niet leiden door angst*

“Het gymnasium heb ik fluitend doorlopen, ik vond het fijn om een duidelijk doel voor ogen te hebben. Maar daarna wist ik niet wat ik wilde en omdat ik niet luisterde naar wie ik was, is dat lang zo gebleven. Ik wist wel dat ik iets creatiefs wilde doen – ik kon goed tekenen – maar ik was daar heel onzeker over. Zo sloop ik tijdens een open dag van de kunstacademie met de staart tussen mijn benen weer weg, omdat ik dacht: dit kan ik niet.

En toen bleek dat je voor de School voor Journalistiek een toelatingstest moest doen, durfde ik dat ook niet. Ik was perfectionistisch en daardoor faalangstig: ik draaide alles tien-duizend keer om voordat ik aan iets durfde te beginnen. Ik praatte er met niemand over, waardoor er ook niemand was die me kon geruststellen.

Veel later ontmoette ik een Spaanse kunstenaar die van alles deed: hij maakte muziek en animaties, schilderde en boetseerde – zo speels. Hij vond dat je pas echt bloedde als je niets met je creativiteit deed. Ik vond dat een beetje dramatisch, maar tegelijkertijd voelde ik een enorme frustratie: ik wilde wel iets creatiefs doen, maar ik had totaal geen focus. Ik heb me lang laten leiden door angst, en ik ben er pas later achter gekomen dat angst niet de juiste raadgever is.”



LEVENSSLESSEN *Vanja van der Leeden*



Vanja van der Leeden (Den Haag, 1976) wist nooit wat ze wilde worden, naar eigen zeggen nog steeds niet. Ze ambieerde een politieke loopbaan en belandde via baantjes in het bankwezen in de keuken. Nu is ze culinair schrijver en foodstylist. De laatste jaren is ze zich meer gaan verdiepen in haar Indonesische roots. Haar kookboek 'Indorock' (Nijgh & Van Ditmar, € 34,99) werd uitgeroepen tot het Gouden Kookboek van 2019. Van der Leeden woont met haar man, fotograaf Remko Kraaijeveld, en kinderen in Amsterdam.



'Omdat ik ontzettend in mijn hoofd zat, was koken een goede therapie'

kennismaakte met Indonesië.

Het klinkt heel cliché, maar ik voelde meteen een verbinding. Naast dat het er kruidig en zwoel rook en mij dat meteen een senang gevoel gaf, hangt daar een andere energie. De dingen gaan meer in een flow, en ik heb in Indonesië voor het eerst geprobeerd om me mee te laten voeren door de stroom.

Later, tijdens een vipassana-retraite in Bogor in West-Java heb ik antwoorden gezocht op heel veel vragen, zoals 'waarom ben ik hier?' en 'wat is mijn levensdoel?' maar ik ontdekte dat er geen antwoorden zijn op zulke vragen, en dat is ook oké."

5 *Laat je souffleren door je onderbuik*

"Al van jongs af aan heb ik een fascinatie voor alles wat met eten te maken heeft, en sinds mijn middelbareschooltijd werkte ik al in de horeca – later was ik een tijd professioneel kok. Tijdens die periode in Italië is mijn liefde voor eten alleen maar versterkt, want bij al die kantoorbaantjes kon ik alleen maar aan de lunch denken. Omdat ik ontzettend in mijn hoofd zat, was koken een goede therapie – nog steeds. Je bent met je handen bezig, je wordt gedwongen om iets te doen en je kunt niet steeds denken: kan ik dit wel? Je móét gewoon, en je ziet meteen resultaat.

Uiteindelijk ben ik dus vanuit Den Haag naar Amsterdam verhuisd en daar is het balletje verder gaan rollen: tijdens een avondje invallen bij het restaurant van Yvette van Boven raakte ik aan de praat met de chef-redactie van *Elle Eten*, en kon ik voor hen gaan schrijven. Inmiddels werk ik als schrijver, kok en foodstylist. Mijn man, Remko Kraaijeveld, is fotograaf en liet me een foodproductie stylen: hij gooide me meteen in het diepe omdat hij ervan overtuigd was dat ik het kon.

Dingen die ik vanzelfsprekend vind, zoals meteen beelden voor je zien van hoe zo'n productie eruit moet komen te zien, vindt hij niet vanzelfsprekend, maar bijzonder. Achteraf gezien was ik altijd al met fotografie en compositie bezig – mijn vader had een eigen doka – alleen wist ik niet in welke vorm ik het moest gieten. Remko heeft me echt geleerd om op mijn creativiteit te vertrouwen. Ik laat me nu gewoon volledig souffleren door mijn onderbuik. En dat is iets wat ik zeker aan mijn kinderen ga meegeven."

6 *Iets negatiefs kun je omzetten in iets positiefs*

"Ik vond dat de Indonesische keuken een beetje was ingedut en, ten onrechte, veel minder aandacht kreeg dan de Vietnamese of Thaise keuken die op een gegeven moment helemaal hip zijn geworden. Voor mijn boek 'Indorock' heb ik geen traditionele Indische familierecepten afgestoft, want die heb ik niet: mijn oma kon niet koken. Voor dat gebrek aan recepten heb ik me lange tijd geschaamd en ik aarzelde in eerste instantie of ik een dergelijk boek zou moeten maken. Omdat ik geen nostalgische blik op de wereld heb en liever vooruitkijk, besloot ik het toch te doen. Daarom heb ik voor dit boek de bron opgezocht.

Ik heb verschillende reizen door Indonesië gemaakt, en ben overal de keuken binnengelopen om naar bereidingswijzen te kijken en te proeven. Door mijn keukenervaring kan ik wat ik proef meestal wel namaken. Achteraf heb ik het gevoel dat ik met dit boek iets negatiefs – de herinneringen aan mijn oma, het ontbreken van familierecepten en de zoektocht naar wat ik wilde in mijn leven – in iets positiefs heb omgezet.

Alles, ook mijn ervaringen in Italië, komen erin samen: het leuke van dit vak is dat je er zo veel van jezelf in kunt stoppen. Dat vond ik ook zo verschrikkelijk aan mijn kantoorbanen: dat het werk was dat ieder ander van me had kunnen overnemen."

7 *Zet je eigen visie door*

"Bij het maken van het boek, heb ik bij elk klein detail kunnen zeggen hoe ik het wilde. Een paar jaar geleden zou ik heel bang zijn geweest dat mensen me dan niet aardig zouden vinden, of lastig. Maar ik heb eindelijk geleerd om mijn eigen visie door te zetten: in de recepten, in de foto's en ook in hoe ik de boekpresentatie heb vormgegeven. De meeste kookboekpresentaties zijn vrij statisch en saai.

Dus werd het een etentje voor tweehonderd man met een sambalworkshop: ik wilde iedereen graag het gevoel van vijzelen meegeven omdat de vijzel in de Indonesische keuken zo belangrijk is. Niet iedereen kon daaraan meedoen omdat ik niet genoeg vijzels had, en de uitgever dacht dat dat misschien onaardig was voor de mensen die niet mee zouden kunnen doen. Ik dacht vooral: ik ga niet meer rekening houden met de angst dat ik misschien iemand tegen het hoofd stoot, dan wisselen ze elkaar maar even af met die vijzels. Eigenlijk ben ik nu pas, op mijn drieënveertigste, eindelijk ontloken." <<