Zoals ik al eerder schreef, maakte ik ooit een term in de West met Hr.Ms. Utrecht.
We maakten negen maanden met een kleine drie honderd man op zo'n oorlog schip een tijd door waar je erg op elkaar was aan gewezen.
Een van de belangrijkste dingen was de dagelijkse voedsel voorziening.

Nu hadden wij in die tijd een chef kok wiens creaties wat dat betreft zeker niet in aanmerking konden komen voor de benaming haute-cuisine, integendeel.
Dat hij daar zelf weinig waarde aan hechte kon je zien zien aan zijn tengere lichaams bouw.
Ook wanneer je langs de kombuis liep was er over het algemeen weinig bedrevenheid.
De chef kok was een goed lachse man die dit zelfs onder het sterkste commentaar vol hield.
Het gevolg was at de verorberde hoeveelheid eten bijna gelijk was aan die welke in de spoeling ton verdween.

Onze chef was echter wel inventief. Om een uur of zeven 's avonds kwamen heerlijke geuren uit zijn kombuis. Hij frituurde lekker gekruide kippen poten, loempia's en frikandellen en verkocht ze voor een redelijke prijs. De niet al te goede kwaliteit van zijn dagelijkse maaltijden zorgden er waarschijnlijk voor dat de afname van de knapperige aanbiedingen vrij groot was.
Na een tijdje drong dit ook door tot de hogere leger leiding aan boord. De commandant verbood onze chef de verkoop van zijn heerlijkheden met directe ingang.

De volgende dag werd bij overal (opstaan) over het gehele schip een doordingende lucht waargenomen. Bij nadere inspectie bleek dat alle relingen, leuningen en zo voorts 's nachts waren ingesmeerd met een niet te geringe laag trassi. Het was waarschijnlijk de wraak van onze chef kok.

Deze desperate actie en het feit dat de kwaliteit van de voedsel voorziening niet verbeterde zal hem zeker geen versnelde bevordering bezorgd hebben.



Een voor velen onwelriekende smaakmaker welke bij de KM veel werd gebruikt bij het bereiden van Indonesische gerechten.