

## Een kruidenrijke smeltkroes

"Bij Indonesisch eten slaan de vlammen je uit." Het is een hardnekkig vooroordeel dat gerechten uit de archipel vooral bestaan uit sambal. Niets is minder waar. Met de vele kruiden die Indonesische koks gebruiken, kunnen ze zoveel nuances aanbrengen dat elk gerecht anders smaakt: zoet, zuur, mild of heet. Maar het hart van de Indonesische maaltijd varieert zelden. Zonder rijst is de maaltijd niet compleet.

Het is eigenlijk verbazend dat we kunnen spreken van dé Indonesische keuken. Meer dan 13.000 eilanden, die zich uitstrekken over een breedte van ruim 5.000 kilometer en die door de eeuwen heen beïnvloed zijn door diverse overheersers, hoe kan daar een eenheid in ontstaan? Toch is dat mogelijk. De basis van elke maaltijd, van Noord-Sumatra in het westen tot Papua Barat in het oosten, is gekookte rijst. Een ander bindmiddel is het gebruik van kokos, chilipepers en inheemse kruiden en grassen. In geen enkel ander land ter wereld worden zoveel verschillende specerijen verbouwd als in Indonesië. Ze zijn de smaakmakers van het eten en de belangrijkste reden dat door de eeuwen heen zoveel landen in de archipel geïnteresseerd waren, handel kwamen drijven of zelfs delen van het land oververden.

Rijst is de basis van elke maaltijd, maar de bijgerechten verschillen per eiland of regio. Ze variëren zowel in ingrediënten als mate van gekruidheid. Hoe verder weg van het centrale Java gelegen en hoe minder gecultiveerd een eiland is, hoe minder

ingrediënten er verkrijgbaar zijn. En hoe minder verfijnd de kookgewoonten zijn. Verblijft u in Kalimantan, dan zult u geregeld pens, hart en darmen op het menu vinden. Op het overbevolkte Java heeft de bevolking geen ruimte om vee te weiden en eet men veel plantaardig voedsel als *tahu* en *tempé*. De Molukkers serveren vis en *sago*, want die hebben zij voorhanden.

De religie van een streek heeft ook invloed op de ingrediënten. De hindoeïstische Balinezen eten als enige in Indonesië varkensvlees, terwijl rundvlees, populair in de gehele archipel, voor hen taboe is. Ook het gebruik van kruiden is per regio verschillend. Niet alleen de hoeveelheid, maar ook de diverse soorten. Gerechten uit Midden-Sumatra, uit de zogeheten *Padang*-keuken, zijn doorgaans zeer heet en bevatten veel gember. Op Java wordt veel milder gekookt, hier en daar zelfs zoetig, onder meer door het gebruik van *gula jawa*, Javaanse suiker.

Veel van de gerechten en bereidingswijzen zijn geïnspireerd door de volkeren waarmee Indonesië in het verleden contact heeft gehad. De *wadjan*, de ronde bak- en braadpan waarin men gerechten snel kan klaar maken en makkelijk omscheppen, komt uit China, evenals het gebruik van soya in sauzen (ketjap) en ingrediënten als *tahu* en *tempé*. De kerries en de knoflook zijn achtergelaten door de Indiërs, van de Arabische kebab stamt de saté en van de Nederlanders heeft Indonesië het gebruik van

TINEKE ZWIJGERS

## ETEN IN INDONESIË

### EETGELEGENHEDEN VAN KLEIN NAAR GROOT:

- *kaki lima*: een karretje met slechts enkele gerechten. Rijdt rond en stopt op afroep. Wordt soms 's avonds op een markt geparkeerd en met banken, tafels en zeildoek omgetoverd tot eethuisje.
- *warung*: een houten optrekje met bankjes voor het loket. Verkoopt snoep, drankjes en snacks. Soms zijn ook maaltijden verkrijgbaar.
- *rumah makan*: ruimte met tafels en stoelen, maar zonder menukaart. Bij de toonbank wijs je aan wat je wilt eten. Aanbod is afhankelijk van de grootte van de ruimte.
- *restoran*: restaurant, al dan niet in combinatie met hotel. Beschikt over een menukaart met doorgaans een standaard aanbod: bami en nasi goreng, gebakken kip etcetera.

### WAT EET JE OP WELK MOMENT:

- ontbijt: brood is niet inheems en dat is te proeven: kleffe witte boterhammen. Als toast of tosti gaat het nog wel. Indonesiërs ontbijten met de restjes van gisteren. Ze bakken rijst of mie met groente, vlees en eventueel een ei. Wie zo vroeg nog geen kruidige maaltijd wenst en ook geen zin heeft in brood, kan meestal wel pancakes en fruitsalade krijgen.
- lunch en diner: vergelijkbare maaltijden. Als basis geldt: gekookte rijst met enkele vlees-, vis- en groentegerechten. Wie met een groep eet, bestelt vaak verschillende schotels, deelt deze en creëert zo een soort rijsttafel.

### ETIQUETTE:

- Indonesiërs eten met hun rechterhand. Toeristen krijgen meestal lepel en vork. De linkerhand geldt als onrein en linkshandigheid wordt altijd opgemerkt. Het is daarom beter geen voedsel met de linkerhand aan te reiken of aan te nemen.
- Rijst is de basis van elke maaltijd. Indonesiërs brengen het op smaak met sambal en enkele gerechtjes. De westerse gewoonte om rijst te bedelven onder grote hoeveelheden groente en vlees en alles door elkaar te eten vinden zij maar vreemd. Deze eetgewoonte komt de smaak van de met zorg klaargemaakte gerechten ook niet ten goede.
- De aandacht van het personeel trekt u door hen aan te spreken met de volgende Indonesische benamingen: *mas* voor een jongeman, *pak* voor een oudere man, *sus* voor een jonge vrouw en *bu* of *ibu* voor een oudere vrouw. U kunt ook een gebaar maken. Steek daarbij nooit uw wijsvinger omhoog. Dat is onbeleefd. Krom uw rechterhand met de vingers naar beneden en beweeg de vingers gelijktijdig enkele malen richting handpalm.



Kok in 'restoran'

foto: Theo Janssen



'Kaki lima' op straat

foto: Theo Janssen

groenten (kolen, bonen en wortelen) overgenomen. Voor dit alles geldt echter wat in het algemeen voor de Indonesiërs geldt: men staat open voor impulsen van buitenaf, maar geeft er een geheel eigen draai aan, waardoor de oorsprong niet makkelijk meer te herkennen is.

Een ideaal gerecht waarmee u een indruk krijgt van de lokale kookcultuur is *nasi campur*. U krijgt dan een bord gekookte rijst geserveerd met vier á vijf bijgerechten uit de streek.

Een van de eerste dingen die elke bezoeker aan Indonesië opvallen zijn de geuren. De warme tropische lucht is zwaar van de geur van fruit, bloemen, *krettek*(kruidnagel)-sigaretten en gekruid eten. U kunt in Indonesië dan ook op elk moment van de dag iets eten. Overal zijn restaurants, langs de kant van de weg rijden mannen met etenskar-

retjes, die plaatselijke specialiteiten serveren en vrouwen en kinderen lopen rond met manden vol lekkernijen. Vooral 's avonds wordt het druk. Langs de kant van de weg verrijzen geïmproviseerde restaurants, die vaak bestaan uit niet meer dan een karretje, enkele bankjes en een stuk tentzeil. In dit soort eettentjes, vaak gespecialiseerd in slechts twee of drie gerechten, eet u de lekkerste maaltijden. Helaas is het voor de onervaren westerse bezoeker vaak moeilijk de schone van de minder hygiënische tentjes te onderscheiden. Buikloop kan het gevolg zijn van een eeftestijn langs de weg. Die ontstaat echter vaker door ongekookt water, rauwe groenten en schoongemaakt fruit dan door gebakken of gekookt voedsel. Neemt u enige voorzichtigheid in acht, dan hoeft u zich het genot van een plaatselijke lekkernij niet te ontfangen. ♦