



Zelf een rijsttafel maken?

Beetje rijst, rendang, boontjes, eitjes in ketjap, en ook zo'n sappig sateetje mogen niet ontbreken bij een rijsttafel. De rijsttafel voelt heel Indonesisch, maar is Hollander dan Hollands. Dit is de geschiedenis van het gerecht en zo zet je zelf een tafel vol Indische gerechtjes.

Een rijsttafel zal je dus niet zo snel tegenkomen in Indonesië. Waar je hem wel vindt? Op vrijwel elke Indische kaart in Nederland – want Nederlanders zijn er zo gek op dat de koloniale maaltijd is opgenomen in de Inventaris Immaterieel Erfgoed Nederland.

Wat is een rijsttafel?

Simpelweg is een rijsttafel een warme maaltijd waar de rijst centraal staat en geserveerd wordt met allemaal kleine vlees-, vis- en groentegerechten. De rijsttafel varieert van eenvoudig met vier gerechten tot wel vijftientig gerechten voor speciale gelegenheden, zoals geboorten, huwelijken maar soms ook begrafenissen.

Bekende gerechten van een Indische rijsttafel zijn bijvoorbeeld witte rijst (nasi poetih), gebakken rijst (nasi goreng), of gele rijst (nasi koening). Daarnaast komen er vaak kipsateetjes op tafel (saté ajam), varkensspiesjes (saté babi), gestoofd rundvlees (rendang daging), groentesoep (sajoer lodeh), en pittige boontjes (sambal goreng boentjis) of bamboescheuten (sambal goreng reboeng).

Om het compleet te maken komt er wat zuur, zoets, en zouts bij in vorm van gedroogde ansjovis (ikan teri), zoetzure komkommer (atja ketimoen), zoetzure groenten (atjar tamper), diverse sambals, krokante chipjes (kroepoek), en geroosterde pinda-kokos (seroendeng). Als afsluiter is er vaak roedjak manis of groene pandan-pannenkoekjes met kokos (kwee dadar).

Hartstikke Hollands

Een Hollands meubelstuk stond aan de wieg van de rijsttafel. Dat zit zo: voor de komst van de Nederlanders aten Indonesiërs veelal gehurkt op de grond van grote bananenbladeren. Bestek? Je hebt toch handen!

Met de opening van het Suezkanaal werd het goedkoper, sneller en veiliger om over zee naar Indonesië te reizen. Nederlandse vrouwen klommen aan boord en namen niet alleen hun kookkunsten met zich mee (AVG, frikandel, huzarensalade, zwartzuur) maar ook tafelmanieren – zonder tafels, stoelen en bestek is dat lastig, dus ja, die werden ook ingeladen.

Dat is deel één van de rijst-tafel. Deel twee kunnen we verklaren aan de smaak van de kolonisten die zich in Indonesië hadden gevestigd. Naast kindermeisjes, tuinmannen en gezelschapsdames waren er ook 'kokkies' die voor de Nederlandse families kookten. 'De rijsttafel werd een statussymbool', schrijft expert in een krant, 'waarmee men zich kon onderscheiden van de inheemse bevolking'.

Om indruk te maken op zon- en feestdagen of bij bijzondere gelegenheden, kwamen er zo veel mogelijk gerechten tegelijk op tafel. Om dat voor elkaar te krijgen waren tientallen bedienden nodig: een kostbare aangelegenheid.

De bedienden kwamen bovendien vanuit de hele archipel samen, en namen hun eigen recepten uit lokale keukens mee. De rijsttafel werd dus een mengelmoes van allerlei gerechten van over heel Indonesië.

De rijsttafel hit

De populariteit van de rijsttafel in Nederland ontstond in de eerste decennia van de twintigste eeuw, toen gepensioneerde (Indische) Nederlanders terugkeerden uit de kolonie Nederlands-Indië. Velen van hen kozen Den Haag als hun nieuwe woonplaats, waar ook in 1911 het allereerste Indische restaurant zijn deuren opende. Dit bleek het begin van een culinaire revolutie, want in de daaropvolgende jaren zouden er verspreid over heel Nederland duizenden Indische eetgelegenheden verschijnen.





Zelf aan de slag

Wil je zelf een traditionele rijsttafel koken, zet dan zeker een aantal van deze belangrijke componenten op tafel:

Witte rijst als basis

Dit vormt letterlijk het middelpunt waaromheen alle andere gerechten worden geserveerd.

Vleesgerechten

Zoals rendang, ayam goreng (gebakken kip), saté, en semur (gestoofde gerechten).

Visgerechten

Zoals ikan bumbu bali (vis in kruidige saus) en udang (garnalen in verschillende bereidingswijzen).

Groentegerechten

Zoals sayur lodeh (groenten in kokosmelk), gado-gado, en sambal goreng boontjes.

Eiergerechten

Zoals telur ketjap of indische eieren met sperziebonen

Sambals

Verschillende pittige sauzen.

Aljar

Zoet-zure ingelegde groenten die voor verfrissing zorgen.

Kroepoek & emping

Krokante garnalen-, noten- of cassavechips.

Serundeng

Gekruide, gebakken kokosrasp

BRON: AI



Selamat makan