

Indische restaurants hebben het moeilijk. Om te overleven moeten ze vernieuwen. Hoe Indonesisch mag het zijn?

tekst Ronald Hoeben

Stille kracht in de keuken



Scx

Heimwee-eten

Het Indische en Indonesische eten heeft voor veel liefhebbers met heimwee te maken. Dat hoeft niet eens een verlangen naar Indonesië te zijn, het sentiment kan net zo goed gerelateerd zijn aan een gerecht van een tante in Zutphen. Daarin zit ook de kern van het dispuut over de authenticiteit van gerechten: iedereen heeft er zijn eigen waarheid over, dé Indische keuken bestaat niet.

Indische adressen

De afhaalzaak van **Kediri** (Linneauskade 2) geniet faam tot ver buiten de Amsterdamse Watergraafsmeer. In Harderwijk is **Toko Moetiara** een afhaaladres om te onthouden (Smeepoortstraat 16). In Den Haag is naast het uitstekende **The Raffles** (Javastraat 63) **Soeboer** (Brouwersgracht 29) een fijne plek – premier Rutte komt er geregeld. Daarnaast heeft Soeboer nog waroengs (Indonesische winkeltjes, in dit geval met restaurant) op de Piet Heinstraat 114 (Den Haag) en op de Achterweg 7 in Wassenaar. Onder de naam **Blauw** zijn restaurants in Den Haag, Amsterdam en Utrecht te vinden, de Utrechtse vestiging (Springweg 64) is een favoriet van topkok Pascal Jalhaij, net als restaurant **Tandjong Priok** in het Friese Arum (Schoolstraat 22) waar de diverse sambals aan tafel gemaakt worden.



Evenementen

Op zaterdag 11 mei is in Het Sieraad in Amsterdam **Indomania**, met muziek, beeldende kunst en vooral veel eten van Indonesische koks uit het hele land. Van 22 mei tot en met 2 juni is het Haagse Malieveld het toneel van de **Tong Tong Fair**, waar ook het nodige te proeven valt, tientallen soorten sambal bijvoorbeeld. Eventueel weg te spoelen met klappermelk of schaafsij. De **Pasar Malam**-manifestaties, die door het jaar heen op verschillende plekken in het land gehouden worden, zijn ook altijd rijkelijk voorzien van eten. Groningen, Utrecht, Apeldoorn, Tilburg, Eindhoven en Nijmegen zijn de komende maanden nog aan de beurt.

Ronald Hoeben

In Amsterdam is met een nieuw Koreaans restaurant weer een deur naar de Oosterse keuken geopend. De Thaise keuken was al ingeburgerd, evenals de Chinese dimsum en Japanse sushi. Maar van de meest vertrouwde Oosterse keuken hoor je eigenlijk weinig meer. Hoewel in de supermarkt deschappen vol staan met de producten van Go-Tan en Conimex, lijkt in restaurants de stille kracht uit de Indische keuken gevloten te zijn. Het is doek is vooral gevallen voor veel oubollige zaken met een verhollandst aanbod. Veel noemden zich ‘Chinees-Indisch’, hoewel ze Indisch noch Chinees waren. Sommige zijn overgeschakeld op andere quasi oosterse concepten zoals (zelf) wokken of sushi, liefst onbeperkt. Van de echt Indische restaurants worden de eigenaren oud en stoppen met hun zaak. De zaken die er nog zijn, worden vooral bezocht door een slinkend, vergrijzend publiek met heimwee naar de verre archipel.

„De Indische keuken is niet sexy”, zegt culinier Pascal Jalhaij (voorheen onder meer van sterrenrestaurants Vermeer en La Rive in Amsterdam). Jalhaij is opgevoed met de Indische keuken van zijn grootouders, maar hij is de Indonesische keuken pas gaan begrijpen na een reis door het land in 2009. Het verbond van elf ‘Selected Indonesian Restaurants’ heeft Jalhaij gevraagd om na te denken over een nieuwe koers voor de Indische keuken, die ook een jonger publiek aanspreekt.

Indisch of Indonesisch

Het is geen gemakkelijke taak: het grote publiek kent deze keuken nauwelijks. De Indonesische en de Indische keuken worden vaak op één hoop gegooid, hoewel er

grote verschillen zijn. De Indische keuken is een Nederlandse adaptatie van de Indonesische. Lonny Gerungan, die met boeken, televisieprogramma’s en zijn in mandjes verpakte gerechtenlijn jarenlang het ‘gezicht’ van de Indonesische keuken in Nederland was, legt het al tientallen jaren uit: „De Nederlanders pasten in Nederlands-Indië de keuken aan vanwege de pittigheid, bij terugkomst in Nederland wilde men ‘Indonesisch’ blijven eten, maar niet alle ingrediënten waren verkrijgbaar. Dus werden alternatieven gezocht: dungseden kool verving taugé, kokosmelk werd volle melk met wat suiker. Zo werden nieuwe gerechten geboren en bestaande gerechten anders bereid.”

Een heel bekend gerecht dat vroeger voor de kerst gemaakt werd, is zwartuur van kip met rode wijn en ketjap manis. „Rode wijn heeft niets met Indonesië te maken.” Of de typisch Indische ajam mosterd: kip gemaakt met mosterd, sambal en tomaten. Een combinatie waarvan je in Indonesië nooit zou durven dromen, maar met een geweldige smaak. „In de Indische keuken is men vrij, je kunt toevoegen wat je wilt. In de Indonesische keuken, die zeer breed is en per eiland en streek sterk verschilt, zijn de bestaande gerechten heilig, daar kun je niets aan veranderen.”

De gevlochten mandjes van Lonny zijn niet meer te krijgen in de supermarkt. Gerungan heeft inmiddels een nieuw eigen merk op de markt (Samasaya) en bij de demonstraties in de supermarkten valt hem op hoe weinig kennis er is over de materie: „Alle pindasaus wordt hier satésaus genoemd, maar van de vele soorten pindasaus is er maar één satésaus. Bij elk gelig gerecht is de vraag: is dat curry? Nee, we hebben geen curries in de Indonesische keuken.”

Ook in restaurants ontbreekt het vaak aan expertise. Wie zich een ‘echt’ Indonesisch restaurant wil noemen zal de originele Indonesische keuken moeten voeren, maar Indonesische koks zijn er nauwelijks. Indonesiërs krijgen geen verblijfsvergunning om hier als kok te gaan werken. De overheid verwijst naar het leger werkloze koks uit de wegwijnende Chinees-Indische restaurants en die ontberen de benodigde kennis.

Een ander obstakel voor vernieuwing is de Indische gemeenschap zelf. Pascal Jalhaij: „Binnen de grote Indische gemeenschap denkt iedereen er verstand van te hebben, iedereen houdt vast aan zijn eigen interpretatie

van de Indische keuken. Daardoor blijft alles altijd maar bij het oude. Tot de inrichting onder zo’n systeemplafond aan toe. Van die oubolligheid moeten ze af zien te komen. Een rendang is vreselijk lekker eten, maar het ziet er niet uit. Als je mooie ossenhaasstukjes zou geven in de perfecte cuisson, in combinatie met die saus, zou je foodies over de streep kunnen trekken. Nu is het vaak allemaal nogal grof en onelegant, het ziet er zielloos uit.”

Homarium

Jalhaij helpt de ‘Selected Indonesian Restaurants’ bij hun pogingen tot vernieuwing. Sommige zijn daar al mee begonnen. Zo stuurt in Breda Jimmy Lo-Hamzah (35) in restaurant Bali James een moderne Indonesische keuken aan, wars van Indische (lees: Hollandse) invloeden. Lo-Hamzah: „Onze keuken is authentiek maar niet ouderwets. We hebben een homarium en we halen onze kruiden rechtstreeks uit Indonesië. Bij ons kun je weliswaar ook rijsttafel eten, maar die bestaat dan uit de gerechten zoals ze in Indonesië momenteel geserveerd worden.”

De 26-jarige Timo Boerenkamp kookt in Spandershoeve in Hilversum juist Indisch, onder toezicht van zijn 84-jarige grootmoeder. Die drukt hem op het hart de rijsttafel nooit te verloochenen. Intussen kijkt Timo kijkt met enige jaloezie naar de jonge klandizie die in groten getale een snel hapje komt eten bij Golden Chopsticks in Amsterdam, al is dat een Chinees restaurant. „Fingerfood en kleine gerechten, daar moeten we wat mee doen.” Zijn vader valt hem bij: „We willen andere gerechten laten zien zonder de Indische oorsprong te verkwanselen.”

Ed Brouwer van Indonesisch restaurant Mooi Zeist heeft de karbouw al bij de horens gevat. Rijsttafel is nog steeds verkrijgbaar, maar daarnaast komt er een lounge-concept met kleine hapjes en bijpassende wijnen. Uit de speakers komt moderne Balinese loungemuziek.

Pascal Jalhaij ziet er wel toekomst in: „Dit is vooruitdenken. Dat ze niet van die rijsttafel loskomen, snap ik ook wel. Maar laat de Indonesische restaurants meedenken over technieken, uitstraling, alle details waar het vaak aan ontbreekt. Hier in Zeist krijg ik het Indische gerecht pepesan makreel op een tempéh toastje, niet zo’n hele vis die je van de graat moet plukken. De basis is goed, er moet alleen een 2013-versie komen. Het moet een beetje gaan swingen.”