



San Fu Maltha is filmproducent, filmdistributeur, mededirecteur Omroep Bersama en bestuurslid van de Stichting Meer Dan Babi Pangang.

OPINIE
Cultuuroorlog



FOTO INGE YSPEERT / HOLLANDSE HOOGTE

De Indische rijsttafeltraditie is nu Nederlands erfgoed.

Is die rijsttafel zelf eigenlijk wel Indonesisch?

Een controverser dreigt nu de Indische rijsttafel Nederlands erfgoed is geworden. Dat zou culturele toe-eigening zijn. Volgens *San Fu Maltha* is eetcultuur grenzeloos.

Indisch koken en de rijsttafeltraditie zijn bijgeschreven in de Inventaris Cultureel Erfgoed Nederland. Niet de rijsttafel op zich, maar het Indisch koken en de traditie. Toch leidde dit tot boze reacties van 'Indonesische Nederlanders' die dit culturele toe-eigening en koloniaal erfgoed noemen. Zij stellen dat het om Indonesische gerechten zou gaan die bedacht zijn door inheemse vrouwen die samenleefden met een Nederlandse man (*nyai*) ter verkrijging van sociale status ten opzichte van de inheemse bevolking. Begrijpt u het? Want wat zijn Indonesische Nederlanders, wat zijn Indische Nederlanders of wat is Indisch? Wat is eigenlijk die rijsttafel, wat is culturele toe-eigening en waarom is Indisch koken koloniaal? Nadat Soekarno en Hatta in 1945 de Republiek Indonesië hadden uitgeroepen, vertrok de koloniale bovenlaag uit de voormalige kolonie. Zo'n 350.000 mensen, 'Indische Nederlanders', werden in fasen 'gerepatriëerd', naar een land dat velen nog nooit hadden gezien. Eigenlijk moet je spreken van 'Nederlands-Indische gemeenschap'. Indisch ben je immers met gemengd Indonesisch en Europees bloed. Wat vaak niet gold voor onder meer de Molukkers, Papoea's en Chinezen en zeker niet voor de *totoks*, de niet gemengde Nederlanders uit Nederlands-Indië. Met Indisch wordt in Nederland dan ook vooral de cultuur bedoeld die is ontstaan door de sa-

menmelting van Aziatische en Europese culturen. Met 'Indonesische Nederlanders' worden waarschijnlijk in Nederland wonende Indonesiërs bedoeld. Het huidige Indonesië is ruim vijftig keer zo groot als Nederland. Indonesië is een jong land met door kolonistator Nederland bepaalde grenzen en vele diverse culturen, eeuwenlang beïnvloed door onder meer India, China, Maleisië, Thailand, de Arabische wereld en kolonistators Spanje, Portugal en Nederland. Elk eiland of streek kent zijn eigen gerechten en recepten. Alleen al op Java zijn er legio recepten voor *soto ayam* (kippensoep). Een rijsttafel bestaat uit vele gerechten. Naast witte rijst zijn dat vaak vlees-, vis- en groentengerechten met namen als *rendang*, *sate babi*, *ikan pepesan*, *sambal goreng tempeh*, *sayur lodeh* of *gado gado* en natuurlijk *krupuk*. Ik gebruik expres de Indonesische spelling omdat al deze gerechten gebaseerd zijn op inheems eten. In 1981, tijdens mijn eerste Indonesië trip, begreep ik dat zo'n rijsttafel daar niet gebruikelijk was. Het enige wat leek op de rijsttafel was het nasi padang banket van witte rijst met schaaltes vlees, ingewanden en groenten. Culinair historicus Lizet Kruijff schreef recent dat 'rijsttafel' al in 1863 voor het eerst wordt beschreven. Niet duidelijk is waar de term of traditie vandaan komt. Waarschijnlijk zijn bestaande inheemse gerechten overgenomen en aangepast door de heersende West-Europese en Indo-Euro-

pese klassen die graag wilden laten zien hoe welgesteld ze waren. Kruijff vindt het onwaarschijnlijk dat de inmiddels ook in Nederlands-Indië wonende Nederlandse huisvrouwen met hun inheemse *kokkies* iets te maken hebben met de oorsprong van het fenomeen. Een waarschijnlijker oorsprong kon de *selamatan* zijn, een Javanees traditionele ceremoniële rijstmaaltijd als zegening voor een nieuwe woning, een baan, een geboorte of bij het afscheid van een overledene. Alleen hoort daar standaard *nasi kuning* bij, gele saffraanrijst. Nu wordt deze gele rijst in sommige restaurants tegenwoordig wel bij de rijsttafel geserveerd maar deze hoort niet standaard in de rijsttafel. Volgens Kruijff is de rijsttafel een culturele toe-eigening, niet uit de Nederlands-Indische subcultuur, maar uit de Javanees, dus Indonesische cultuur. De gerechten zouden immers alleen maar aangepast zijn aan de Nederlandse smaak: minder pittig. Maar wat de culinaire historicus en de Indonesische Nederlanders hierbij uit het oog verliezen is dat het niet gaat om de oorsprong, maar om de traditie.

Daarbij zijn vele ingrediënten van deze rijsttafel niet uit Indonesië afkomstig. Peper als *rawit* en *lombok* komen oorspronkelijk immers uit Zuid-Amerika. Hetzelfde geldt voor de pinda's, aardappels, boontjes en tomaten. Komkommer kwam oorspronkelijk uit India, kool uit Europa, wortel uit Afghanistan, prei uit het Midden-Oosten, noodles en bami uit China. En Indonesië bestaat pas tachtig jaar, dus hoe Indonesisch is de rijsttafel? En over welke keuken hebben we het: de Betawi, Javaanse, Sundanese, Minangkabause, Balinese, Molukse, Papoea of de *peranakan* Chinese? Keukens waar elke grootmoeder haar eigen recepten heeft. Acculturatie of assimilatie is het wederzijds overnemen van sociaal-culturele kenmerken van groepen die met elkaar samenleven. De (Nederlands-)Indische cultuur is daar een voorbeeld van. Een mengvorm van culturen die na de onafhankelijkheid niet verdween omdat het land Nederlands-Indië ophield te bestaan. Natuurlijk is de rijsttafel tot stand gekomen tijdens een koloniaal bewind maar eten kent geen grenzen of onderdrukking en integratie heet in de keuken gewoon *fusion* of *tjampoer*. Van elkaar leren wat lekker is en daar je eigen stijl van maken gebeurde overal: van pasta, stampot, risolles, frikadel, tot babi pangang. Indonesische restaurants in Nederland voeren bijna allemaal een rijsttafel. En in Indonesië, waar Hollanders gewoon *bule* (witten) zijn, daar kun je de rijsttafel zeker op toeristisch plekken eenvoudig bestellen. Het is voor mij al moeilijk te begrijpen dat Indonesische Nederlanders tegen de erkenning zijn van de rijsttafeltraditie als Nederlands erfgoed. Maar laat iedereen in de Nederlands-Indische gemeenschap er blij mee zijn - al was het maar om de overlevingskunst en het aanpassingsvermogen te eren van hun ouders en grootouders.