



TEKST DYLAN VAN EIJKEREN FOTOGRAFIE LINDA JANSEN

Mysterie uit de Oost

Even uitheems als Hollands: de rijsttafel is het beste van twee culturen. Welk Amsterdams restaurant serveert onze enige echte koloniale dis het smakelijkst?

Wat van ver komt, is lekker, zo luidt het spreekwoord. In het geval van de Indische rijsttafeltest blijkt dat tijdens de eerst bezochte Amsterdamse rijsttafelrestaurants uit precies helemaal niets. Zo is de kipsaté kapot gemarineerd (bij Blue Pepper), is de rendang gortdroog (Café Kadijk), is de kippensoep flauw (Kartika) en is het eten saai (Kantjil & de Tijger).

De jury werd sip van die decepties, en erger: onzeker. Is het eten van een rijsttafel misschien bedoeld als een oefening in masochisme? Om die vraag te beantwoorden, namen we spoorvlagen het vliegtuig naar de bakermat van de rijsttafel – naar het land dat deze dagen onder de naam Indonesië opereert.

In de hoofdplaats Batavia, inmiddels omgekat tot Jakarta, resteert één even authentiek als indrukwekkend rijsttafelrestaurant.

De naam is Oasis, aan de Jalan Raden Saleh Raya 47. Het blijkt een voornaam landhuis waar door middel van een knoepert van een gong in de hal de komst van nieuwe gasten aan wordt gekondigd. Iedere expat ter plekke kent Oasis, maar geen enkele Jakartaan weet het te vinden. Rijsttafel is, zoals Oasis het omschrijft, immers ‘Dutch colonial cuisine’ (zie kader op pagina 21).

Oasis blijkt andere koek dan, zeg, Sama Sebo aan de P.C. Hooftstraat – waar de ruimte tussen de tafels zo nauw is dat toiletbezoek er sterk door wordt ontmoedigd. Na de ferme gongslag in de hal worden we naar een boudoirachtige serre met een Vermeervloer geleid waar de tijd de afgelopen halve eeuw geen vat op heeft gekregen.

Aan tafel worden de gasten bediend door drie obers en ‘een processie van twaalf traditioneel Indonesische maagden’. Dit is geen

grap, het staat zo op de menukaart, en tot gène van de jury wordt de beschrijving volledig bewaarheid. Deze vrouwen brengen in vier gangen twintig gerechten (de mannen zorgen voor koel Bintang-bier). De gerechtjes zijn stuk voor stuk keurig en kraakvers, al vindt één van de juryleden alles wat aan de zoete kant. Een 7½, in Amsterdamse termen.

Gerustgesteld terug van onze excursie in de Oost, verwachten we geen rijsttafelwonderen meer en besluiten nog diezelfde zaterdagavond een bezoek te brengen aan Indrapura, een gelegenheid die we een beetje vreesden. Een restaurant dat op zo’n toeristische plek is gevestigd, kan immers niet veel zaaks zijn.

Mispoes. Aan het Rembrandtplein is binnen een paar minuten duidelijk dat we te maken hebben met een aanstaand lid van onze top drie. Prettig forse tafels, comfortabele, rotan stoelen, tinnen onderborden, een

‘quote over drie regels in alinea typogram w 301 over zoveel regels’

barpianist-op-leeftijd, voorkomende bediening, prima sambals en kroepoeks, een krabkoekje vooraf. De satés zijn lekker maar niet om direct over naar Batavia te schrijven; de stooftjes en groentjes zijn dat juist wel en stuwende Indrapura in een grote beweging naar plaats één. Ook is er een behoorlijke wijnkaart, met beschaafde prijzen.

Indrapura's beste gerecht is de daging kalio, zacht en sappig gestoofd rundvlees in een peperige kokossaus. Raadselachtig is dat niet alle gerechten van de door ons bestelde nusantara-rijsttafel op tafel komen, al klopt het beloofde aantal – achttien – wel. Er lijken wat gerechtjes uit de andere rijsttafels te zijn gemigreerd; wij zijn niet de kniesoren die daarop letten, we zijn allang blij dat we eindelijk goed Indisch eten. Indrapura wordt de winnaar, en laat de concurrentie op flinke afstand achter zich. Bravo, en gaat er allen avondvullend smullen – of niet, want wie voor achten weg is, krijgt 25 procent korting.

Traditionele keuken

We eten overall waar dat mogelijk is de rijsttafel van het huis, tenzij die heel ingewikkeld is uitgevoerd (met dieren als kreeft, langoustine, zeebaars of bizon). Bij de nummer twee uit het klassement, Blauw aan de Amstelveenseweg, heet die rijsttafel de Selera Blauw. De daging koenjit, rundvlees in kurkuma, bevat ons daarvan het beste. Blauws



satés zijn bovendien de lekkerste van rijsttafelend Amsterdam. Spijtig is dat we bij Blauw nogal ongelukkig zitten, op stoelen die zo zijn doorgezakt dat we boven onze macht zitten te eten. Daarbij plakken de tafel en onze menukaarten alsof ze professioneel met tamarindesiroop zijn ingesmeerd.

Jun aan de Frederik Hendrikstraat is net zo'n kennerstip als Blauw en, het blijkt maar weer: kenners hebben er kijk op. Juns ayam kalio – kip in kokossaus – is verrukkelijk. In Jun wordt tegelijkertijd de achilleshiel van de Indische rijsttafel blootgelegd en zoals dat gaat met achilleshielen, is dat pijnlijk. De bediening wil aanvankelijk van geen wijken weten als we geen vier rijsttafels willen bestellen (we zijn gevierd, en weten uit ervaring dat vier rijsttafels ons een hele week kunnen voeden) maar twee. Desnoods drie. Dat loopt na onderhandelingen goed af – in de zin dat we nog steeds voor een weeshuis eten overhouden, maar in elk geval niet voor twee weeshuizen.

Het punt is: in een flink deel van de rijsttafelrestaurants staat het gros der gerechten al gezellig een poosje te pruttelen, wordt de kroepoek uit een zak gerukt, staan de sambals eeuwig klaar en wordt alleen nog de saté separaat voor de gast gegrild. De Indische keuken is een traditionele keuken; daar is niets mis mee. Klassiekers ontstaan nou eenmaal niet op één-nachtsjits, daar komen we ook niet voor.

Waar de Indische restaurants het laten liggen, is dat ze doorgaans geen zin lijken te hebben om de alleengaande of individueel kiezende gast te bedienen. Al die schaaltes worden maar vies, dat hele gedoe met die waxinelichtjes – het loont kennelijk de moeite niet om dat te doen voor een enkel persoon, zelfs niet als deze wordt vergezeld door andere mensen die andere dingen van de kaart willen proberen. Dat is rigoureuze ouderwets in een stad die bijna voor een kwart wordt bevolkt door alleenstaanden. De afgelopen tien, vijftien jaar zijn veel Amster-

damse rijsttafelrestaurants over de kop gegaan. De schuld werd vaak gegeven aan opvolgingsproblemen, of aan de onveranderlijke gerechten waar 'de mensen op uitgekeken' raakten. Het zou evenwel zo kunnen zijn dat de uitbaters niet echt hyperflexibel met de wensen van de gast weten om te springen. Hoe goed het eten bij Jun ook is – en dat is het – wensen we ze veel wijsheid toe met jonge, mondige drie-, vier- of vijfkoppige gezelschappen.

Gammel

Verscholen aan het Singel zit het donkere etablissementje Sampurna. De salade van jonge mango is er een groot genot, de onbeholpenheid van de bediening een raadsel, en dat we bij onze tafel achterin op moeten passen ons hoofd niet te stoten, is typisch. Of kan worden afgedaan als typisch Amsterdams, ten opzichte van toeristen. Voorin, aan het raam, lijkt men met uitzicht op de Bloemenmarkt alleraardigst te zitten.

Vaak zaten we er rijsttafelend wat gammel bij. Wiebelende tafels, versleten stoelen, halfbakken verlichting en voornoemde lage plafonds. Bij Long Pura aan de Rozengracht zitten we er daarentegen bij als Indische prinses in een fonkelend decor. De bediening is stemmig gekleed in rok en batikshirts. Op het eten is weinig aan te merken. Gek genoeg is er evenmin weinig vóór te zeggen. Best lekker allemaal, en de rendang is een bonusvermelding waard. Toch zouden we er niet voor omfietsen.

Zoiets geldt ook voor Kartika in de Overtoom. Dat heeft enigszins de ambiance van een eetcafé: rotan, riet, batik, wajangpoppen, geen wijnkeuze. De gule kambing – lamsstoof in kerriekokossaus – is fenomenaal en redt de hele rijsttafel.

Puri Mas, op een eerste verdieping in de 's avonds angstaanjagende Lange Leidse-dwarsstraat, is een ervaring zoals het een ervaring was om, zeg, kerst in het Albanië van 1982 te vieren. Dat klinkt sommige lezers wel-

licht zeer positief in de oren, en zo is het ook bedoeld. Nagenoeg alle wijn is uitverkocht en het beige-grijze interieur is van een overtuigende beige-grijsheid. Het eten is lekker gewoon, alsof het zo is bedoeld en immer zo is geweest. Dat buurtbewoners er 'even een hapje komen eten', pleit eveneens voor Puri Mas. Schattig hoor.

Lukraak en halfgaar

Eén van de gedoodverfde winnaars, Tempo Doeloe (wat 'vroeger', of 'goede oude tijd' betekent) in de Utrechtsestraat, laat het liggen. Met 26 gerechtjes staat de tafel goed vol, niet zo vol echter als het restaurant zelf, waarin claustrofobie en ademnood om voorrang strijden. Het eten is aardig maar je wilt liever gaan dan komen.

In Blue Pepper, een pijpenla aan de Nasaukade, zegt de ons dan vergezellende meesterkok Robert Kranenburg bij het proeven van het voorgerecht, soto ayam pedas – gepeperde kippensoep – aanvankelijk: "Aha! Jaja m'neer! Het mysterie van de specerijen uit de Oost!" Dat belooft wat.

Dit door vele mensen hoog aangeschreven restaurant maakt niet waar wat de torenhoge prijzen impliceren. De kipsaté heeft geen enkele structuur – 'kapot gemarineerd', weet Kranenburg, die prompt van tafel opstaat om een praatje met de chef te maken. Kranenburg bestelt dan een saté kambing; we komen niet voor ons verdriet, immers. Die is prima en verschijnt voor achttien (18) euro op de rekening. Prijs speelt geen rol in onze tests, dus dat een rijsttafel bij Blue Pepper 75 euro kost doet er niet toe. Blut naar buiten gaan we wel.

Kantjil & de Tijger, de vrolijke favoriet van student en toerist, gunnen we alles: deze zomer smikkelden we er nog in alle rust van een 'high wine'. Dan zal de rijsttafel er ook lekker zijn? Nou nee. Vlak, rommelig, lukraak, halfgaar of helemaal doorgekookt.

Wie in de Rai moet zijn en daarna niet gaat hoerenlopen, die eet bij Djago aan het



Scheldeplein. Logisch toch? Nee. De sateetjes vooraf zijn goed en mals – we eten ze bovendien op het terrasje, gezellig met een koel pilsje erbij – maar de binnen geserveerde rijsttafel doet denken aan een buffet in, nou, de Rai.

Zuurtsaar Kees Koeleman, bekend van tafelwaren als appelmoes en Amsterdamse uien, eet met ons mee om de atjar tjampoer – gemengd zuur – van Djanoko aan de Van Baerlestraat te beoordelen. Het toeval wil dat de atjar het beste gerecht van de rijsttafel is. Stoïcijn Koeleman trekt een kennersblik en zegt na een stukje knapperige bloemkool te hebben gesavoureeerd: "Goed zuur. Met echte suiker."

Café Tabac (in de Jordaan) en Café Kadijk (Entrepotdok) zijn twee loten aan dezelfde boom. Het zijn knusse eetcafés met mini-rijsttafels als specialiteit. Het verschil is dat Kadijk als enige rijsttafelserverende gelegenheid geen enkele saté in de rijsttafel opneemt. Laat de saté nou net zijn waar Tabac mee scoort: om een sateetje kun je er prima komen. We zullen niet lelijk doen, maar Indisch eten heeft met deze cafékeukens evenveel te maken als Kaapstad met Paramaribo, om in koloniale termen te blijven.

Van alle geteste restaurants is Sama Sebo, op de kop van de P.C. Hoofdstraat, wellicht de beroemdste. We aten er vroeger ooit en raakten nooit overtuigd. Als we er voor de rijsttafeltest komen, raken we verzeild in een slechte sketch.

Een ober die met de voordeur nog open ellenlang en izig op zoek gaat naar onze reservering, een tafeltje waaraan amper te zitten valt – laat staan dat men de stoel kan verschuiven, en even later stooftjes op tafel die een woestijnrace in droogheid houden. Wie hooggespannen verwachtingen heeft, kan makkelijk teleurgesteld raken, maar onze teleurstelling is groter dan dat: Sama Sebo, ooit synoniem aan de stijlvolle Amsterdamse rijsttafel, is verworpen tot een ordinaire toeristenval. Tempo doeloe.

Zelf sambals maken

Wie ons oude Indië wil eren, bereid de rijsttafel zelf. Daartoe bestaat geen onmisbaarder en behulpzamer secondant dan het Indische basiskookboek van Beb Vuyk (1905-1991). Vele gerechten zijn betrekkelijk eenvoudig uit te voeren, en vele van de sambals en sauzen zijn tamelijk lang houdbaar. Afgelopen winter verscheen een nieuwe editie.

Beb Vuyk, Groot Indonesisch kookboek, uitgeverij Kosmos, €24,99

Een koloniale dis

De herkomst van het woord rijsttafel schijnt eenvoudig en eenduidig, maar lijkt toch meer dan één vader te hebben. Zo zou 'tafel' van 'tabel' komen, naar de ellenlange lijst ingrediënten die aan de maaltijd ten grondslag liggen. Dat ligt niet voor de hand, maar etymologie is een grillig monster. In Nederlandsch-Indië (1816-1949) bestond een grote, ronde tafel voor zes tot acht eters die een kuil in het midden had voor de rijst, en voor iedere aanzittende een eetkuil waarin het bord werd geplaatst. Die tafel zou letterlijk de rijsttafel zijn geweest.

De dis zelf is beter herleidbaar dan de naam: waar de inheemse Indiër kon volstaan met een vlees- of visgerecht, een groente, rijst en sambal, was dat voor de immense trek van Hollanders en Indo's niet genoeg. Op zondagse feesten en partijen op de plantages werd alles uit kast en keuken gehaald om gasten te imponeren. Restaurant Oasis in Jakarta prijst de rijsttafel dan ook aan als 'koloniaal gerecht'. Het inmiddels afgebroken Hotel des Indes in Batavia was de eerste uitspanning die de rijsttafel op de kaart voerde; de rijsttafel was een maaltijd die men thuis at.

Het idee was: hoe meer gerechten, hoe welgestelder de gastheer. Een verhaal wil dat er 44 gerechtjes moesten worden geserveerd; andere verhalen reppen juist over een oneven aantal gerechten. Het zou de voorkeur genieten telkens twee contrasterende spijzen tegenover elkaar te zetten: zoet versus zuur, pittig versus witte rijst of kroepoek, vettig versus fris.

Uitslag rijsttafeltest

		rijsttafel	saté	locatie	aantal gerechten	prijs		eindcijfer
1	Indrapura Rembrandplein 42	9	7,5	9+	18	€35,00	De toeristenhorden voor de deur zijn griezelig; charmante ontvangst en uitstekend eten doen dat direct vergeten. Lekker: daging kalio.	9-
2	Blauw Amstelveenseweg 158-160	8,5	9-	5-	22	€31,50	Op Blauw is weinig aan te merken, of het moeten de doorgezeten stoelen en morsige tafels zijn. Zeer plezierige rijsttafel. Lekker: daging koenjit.	8+
3	Jun Frederik Hendrikstraat 98	8-	7,5	7,5	7	€27,50	De 'rijsttafel alleen voor twee personen'-regel wordt rigide gehanteerd. Overigens louter lof: prima eten, fijne ambiance. Lekker: ayam kalio.	8-
4	Sampurna Singel 498	8-	8	6-	15	€34,50	Men zit in dit tentje aan de Bloemenmarkt louter aan het raam leuk. Goede gerechten, maar het Rembrandtplein is dichtbij. Lekker: salat manga.	7,5
5	Long Pura Rozengracht 46-48	7,5	7,5	8	18	€45,00	Opgedofte eetzaal waar elk moment een wajangspel lijkt te kunnen starten. Quod non, wel verschijnt een sappige rendang. Lekker: rendang pandang.	7,5
6	Kartika Overtoom 68	8-	6+	7	17	€27,50	Eten aan de Overtoom houdt iets licht-vervreemdends. Kartika is eenvoudig, met een aantal lekkere rijsttafeluitschieters. Lekker: gule kambing.	7,5
7	Puri Mas Lange Leidsedwarsstraat 37-41	7,5	7+	5+	15	€25,00	Basale ambiance contrasteert met hoffelijke bediening en een uiterst Hollandse rijsttafel. Sympathiek buurtrestaurantje. Lekker: kari ayarn.	7+
8	Tempo Doeloe Utrechtsestraat 75	7	7-	7	24+2	€37,50	Doet de naam eer aan: ooit de beste rijsttafelgelegenheid van de stad. Niet langer, en men zit er in de hectiek niet zo leuk. Lekker: ajam bali.	7

		rijsttafel	saté	locatie	aantal gerechten	prijs		eindcijfer
9	Blue Pepper Nassaukade 75	7,5	4,5	5-	14	€75,00	Volgens kenners de beste rijsttafel van de stad. In elk geval de duurste. We krijgen kapot gekookte en gemarineerde gerechten. Lekker: soto ayam pedas.	7-
10	Kantjil & de Tijger Spuistraat 291-293	6+	7-	7	12	€27,50	We genoten er ooit van high tea met wijn; de rijsttafel met wijn is in alle massaliteit minder geslaagd: saai en slordig. Lekker: pepeson oedang.	6,5
11	Djago Scheldeplein 18	6	8	6	24	€36,00	Nul persoonlijke aandacht in een toch al niet gezellig restaurant tegenover de Rai. Wel prima sateetjes vooraf. Lekker: saté kambing.	6,5
12	Djanoko Van Baerlestraat 61	6-	6	8	17	€29,50	Dorps-chineesachtige klassieker waar men zich in de jaren zestig waant. Behalve de atjar is het eten weinig verrijkt. Lekker: atjar.	6
13	Café Tabac Brouwersgracht 101	5-	8	5+	6	€18,00	Huisspecialiteit: 'heerlijk Aziatisch'. Kipsaté is prima, de andere gerechten zijn van ouderwetse eetcafékwaliteit – matig. Lekker: green chicken curry.	5,5
14	Café Kadijk Kadikjsplein 5	5	-	6+	7	€19,50	Vaste klanten in overvloed. Maar waarom? Voor het 'Indisch bordje' (mini rijsttafel), komen wij bepaald niet terug. Lekker: nasi putih.	5+
15	Sama Sebo P.C. Hoofstraat 27	4-	5+	7-	17	€31,50	Lievelingsrestaurant van wijlen Freddy Heineken bewijst dat de goede man meer verstand had van bier dan van rijsttafel. Lekker: katjang.	4+

JURERING

De formule om tot een eindcijfer te komen is als volgt: de rijsttafel maakt zeventig procent van het eindcijfer uit, de saté twintig en de locatie (hoe authentiek en gezellig en comfortabel zitten we?) tien procent. In het geval van Café Kadijk – waar geen saté werd geserveerd – telde de rijsttafel voor negentig procent en de locatie voor tien procent mee. Cijfers worden afgerond op een kwart.