

(Indonesia)

อินโดนีเซีย

By Workplus



พอ หนอยเดียวกวางปีเข้าไปแล้ว ในช่วงครึ่งปีแรกมีเรื่อง
นำตื่นตื่น ระทึกใจ เศร้าใจ และไม่คาดหวังว่าจะเกิด
ขึ้นกับโลกใบนี้ และประเทศของเราหลายเรื่องทีเดียว ไม่ว่าจะเป็
นเหตุการณ์แผ่นดินไหวและสึนามิถล่มญี่ปุ่น นำท่วมใหญ่ทางภาคใต้

ของเรา ความวุ่นวายในตะวันออกกลาง แต่ก็มีเรื่องน่าอินดี้บ้าง เช่น
พระราชพิธีสมรสของเจ้าชายวิลเลียมและแคทเธอรีน ตอนนั้นต้องเรียกว่า
พระราชยาแล้วสิ **ความไม่แน่นอน คือ ความแน่นอน (uncertainty is
certainty)** ทำหน้าที่ในแต่ละวันของเราให้ดีที่สุดอย่างมีสติและพร้อม
รับมือกับทั้งความสุขและความทุกข์ที่จะมาเยือน... ฟังดูธรรมดาธรรม
โมจริงๆ ไปเที่ยวต่อกันดีกว่า เมื่อเราเห็นโลกกว้างขึ้นทุกอย่างก็เป็น
อนิจจัง

ฉบับก่อนๆ ได้มีโอกาสนำท่านผู้อ่านไปเยือนเมืองปีนัง
มาเลเซีย กรุงมะนิลา ประเทศฟิลิปปินส์ แล้ว ฉบับนี้อยากพาไปเที่ยว
อีกหนึ่งประเทศสมาชิกอาเซียน ปีนี้เขาเป็นประธานอาเซียนด้วย เดา
ถูกแล้ว ประเทศอินโดนีเซีย (Indonesia) นั่นเอง

อินโดนีเซียเป็นประเทศที่มีประชากรมากที่สุดในบรรดา
ประเทศสมาชิกอาเซียนทั้งหมด มีประชากรรวมประมาณ 238 ล้าน
คน มากเป็นอันดับ 4 ของโลก รองจากจีน อินเดีย และ สหรัฐอเมริกา
เมืองหลวงคือ กรุงจาการ์ตา (Jakarta) ตั้งอยู่บนเกาะชวา มีประชากร
ประมาณ 10 ล้านคน เรียกว่าจำนวนใกล้เคียงกับกรุงเทพฯ พลเมือง
ส่วนใหญ่นับถือศาสนาอิสลาม คนอินโดนีเซียมีรูปร่างหน้าตาและ
อุปนิสัยร่าเริงเป็นมิตรใกล้เคียงกับประเทศไทยมากที่สุด อินโดนีเซีย
เป็นประเทศสมาชิกกลุ่มโอเปค (OPEC) ส่งน้ำมันดิบเป็นสินค้าออก
ในแง่ภูมิศาสตร์เนื่องจากเป็นประเทศเกาะ จึงมีความเสี่ยงในการเกิด
แผ่นดินไหวและสึนามิสูงพอสมควร คราวที่เกิดสึนามิที่กระทบภาค
ใต้ของเราเมื่อปลายปี 2004 เมืองอาเซะ (Aceh) บนเกาะสุมาตรา
โดนถล่มเสียหายและมีผู้คนล้มตายมากที่สุดทีเดียว



สถานที่ท่องเที่ยวที่เลื่องชื่อของประเทศไทย คงไม่พ้นเกาะบาหลี แต่ตอนนี้ขอนำชมเมืองหลวง คือ กรุงเทพมหานคร กันก่อน เมืองนี้ไม่ต่างจากกรุงเทพมหานครของเราในแง่ความแออัด การจราจรติดขัด (Traffic Jam) เอาการอยู่กล่าวกันว่าในช่วงปีที่ผ่านมา เมื่อเศรษฐกิจเริ่มฟื้นตัวยอดขายรถใหม่ในแต่ละวันสูงถึง 200 คันต่อวัน มีรถหลากหลายและหลายแบรนด์ให้เห็นวิ่งกันตามท้องถนน แสดงถึงกำลังซื้อที่เพิ่มขึ้น นำเป็นห่วงแทนประเทศไทยที่กำลังจะถูกแซงหน้าไปอีกแล้วหรือเปล่า...เมื่อเทียบกับหลายปีที่แล้วสังเกตได้ถึงความแตกต่างของเมือง มีความเป็นระเบียบมากขึ้น **ตึกสูง (Skyscraper)** ห้างหรู แต่ที่น่าชื่นชม คือ ยังคงเก็บต้นไม้ใหญ่ริมถนนและเกาะกลางไว้ได้มีเรือนที่เดียว การเดินทางในเมืองด้วยรถแท็กซี่ก็สะดวกสบาย รถใหม่พอสมควร จ่ายค่าโดยสารตามมิเตอร์ ตรงไป ตรงมาดีไม่หยุดหยิ่ง ที่น่าสังเกตอีกอย่างคือ คนขับรถจะสวมเสื้อบาติกกันทุกคน นักท่องเที่ยวอย่างเราเห็นแล้วอดชื่นชมไม่ได้ ในเรื่องการรักษาเอกลักษณ์และ **ส่งเสริมวัฒนธรรมประจำชาติ (National identity)**

วันนี้เราขอเน้นเรื่องอาหารไปหาขนมท้องถิ่นกันก่อน งานแรกที่จะแนะนำกันวันนี้ เป็นอาหารที่มีความคล้ายคลึงกับของไทย ชื่อ **"โอตัก โอตัก" (Otak-otak)** คล้ายห่อหมกบ้านเรา แต่เข้าใจว่าเขาใช้วิธีย่าง ขณะที่เราใช้นึ่ง จึงดูแห้งๆ ลักษณะการห่อดูเหมือนการห่อ "ขนมจาก" ของเราซึ่งเป็นของหวาน แต่ Otak-Otak เป็นของคาวทำจากปลา จึงควรเทียบกับห่อหมก น่าจะถูกต้องกว่า

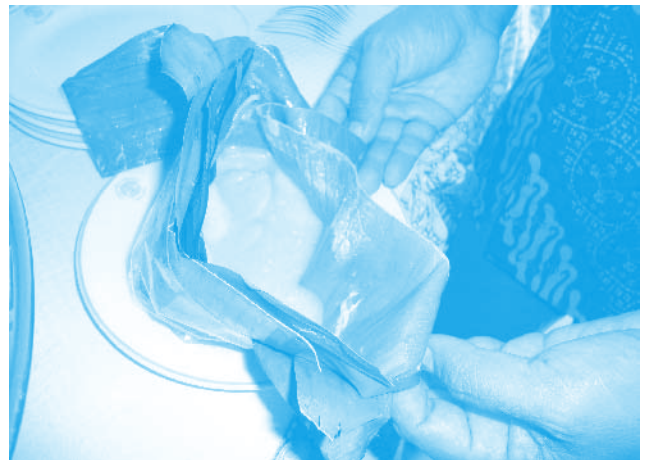
งานที่ 2 ดูน่าจะเป็นผลไม้รวมธรรมดา แต่ที่จริงเป็นสลัดที่ทานกับน้ำสลัด ซึ่งมีความน่าสนใจ คือ เหนียวๆ เหมือนน้ำตาลบีบ สียังออกสีน้ำตาลอีก เนื่องจากใส่น้ำมะขาม (tamarind) เข้าไปด้วยนั่นเอง งานนี้ชื่อ **"รูจัก บูอา" (Rujak Buah)** ในมาเลเซีย สิงคโปร์ เรียก **"โรจัก" (Rojak)** ชื่อน่าจะเป็นอาหารแบบเดียวกัน คงเรียกชื่อเพี้ยนไปเล็กน้อย รสชาติก็อาจแตกต่างไปบ้างขึ้นกับผลไม้ที่ใช้และส่วนผสมของซอส (puree) ว่าจะออกเปรี้ยว เค็ม หรือหวานกว่ากัน



▲ โอตัก โอตัก (Otak-Otak)



▲ รูจัก บูอา (Rujak Buah)



▲ พิพิท คอปยอ (PiPit Kopyor)

งานที่ 3 ขอให้ชื่อว่า **"ขนมใส่ไส้อินโด"** เพราะการห่อและรสชาติใกล้เคียงขนมใส่ไส้ของเรา เพียงแต่ของเขาคือใหญ่กว่าตามภาพและมีน้ำซอสชลิคอยู่ในห่ออีกต่างหาก ชื่อท้องถิ่น คือ **"พิพิท คอปยอ" (Pipit Kopyor)** ชื่อเรียกยากไปหน่อย แต่รสชาติอร่อยเป็นใช้ได้

พื้นที่หมดพอดี รอพบตอนต่อฉบับหน้า ว่าจะมีอะไรอร่อยๆ มาแนะนำและเกร็ดความรู้มาเล่าสู่กันฟังต่อไป สวัสดีค่ะ

