

(Indonesia)

อินโดนีเซีย

By Workplus



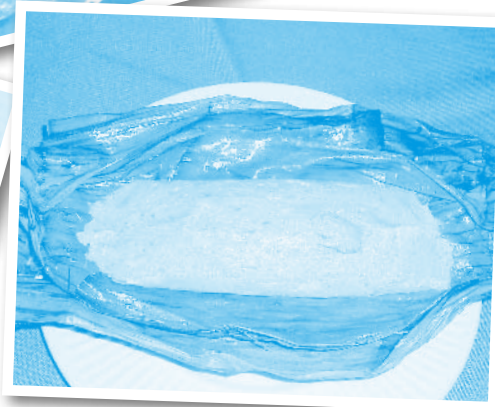
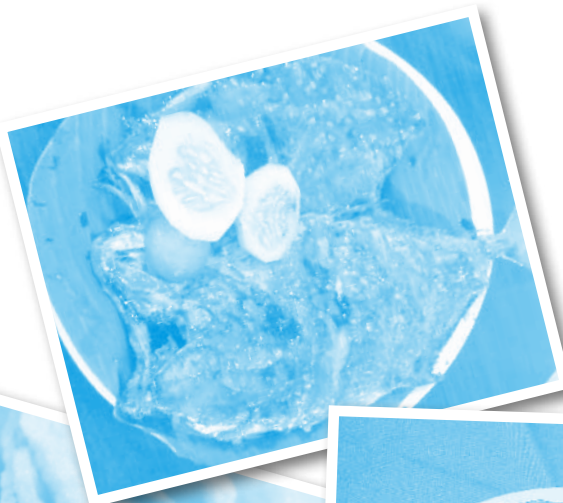
ต่อ จากฉบับที่แล้ว

เข้า ผู้ครึ่งปีหลังแล้ว รัฐบาลก็ได้ประกาศยุบสภา (Dissolve the parliament) ทำให้มีการเลือกตั้ง (Election) ใหม่ในเดือนกรกฎาคมนี้ หวังว่าตอนที่พวกเขาได้อ่านวารสารฉบับนี้ ทุกอย่างคงเรียบร้อย มีการจัดตั้งรัฐบาลชุดใหม่ (Form the new government) ที่เหมาะสมเพื่อบริหารประเทศเพื่อประชาชนโดยรวมต่อไป

ต่อจากฉบับที่แล้วซึ่งเราอยู่ที่กรุงจาการ์ตา ฉบับนี้ขอแนะนำของนำรับประทานกันต่อ

เริ่มต้นงานแรกวันนี้เป็นปลาทอดแบบพื้นเมืองภาคชิลสเปียร์หวาน ชื่อ "กูรามะ บาก" (Gurame Bakar) ไม่ทราบภาษาไทยเป็นปลาอะไร หน้าตาคล้ายๆ กับปลาเก๋า ภาษาอังกฤษเรียกว่า ปลาคาร์ป (Grilled Carp Fish) พูดถึงปลาคาร์ป เราอาจจะนึกถึงปลาสวยงาม ราคาแพงที่เศรษฐกิจเลี้ยงไว้เพื่อโชคลาภและความเพ็ดเพลิน แต่คงมีพันธุ์อื่นๆ ที่นำมาทำเป็นอาหารได้ งานนี้เสิร์ฟพร้อมข้าวสวยร้อนๆ ผัดผักม้ง (Morning glory) ปลาหมึกทอด Otak-Otak (ห่อหมก) และ Rojak (สลัดผลไม้) ที่เล่าให้ฟังเมื่อคราวที่แล้ว ทั้งมือรวมเครื่องต้มและผลไม้รวมด้วยตกคนละไม่ถึง

200 บาท นับว่าคุ้มค่าสมราคาสุดๆ





▲Arem-arem, Panada, Roti Goreng

อีก ที่เห็นเป็นธรรมเนียมของเขา คือ จะมีการเสิร์ฟข้าวเกรียบ เป็นของเรียกน้ำย่อย ทานเล่นกันตลอด **ข้าวเกรียบ** เขาเรียก **Keropok “เคโรป็อก”** ชื่อคล้ายกับเคโรเนอะ

อาหาร หรืออาจเรียกว่าของทานเล่น (snack) อีก 3 รายการ ที่เป็นอาหารพื้นๆ โดยแท้ที่อยากแนะนำได้แก่ **Arem Arem** ตามรูป เป็นชิ้นที่อยู่ซ้ายสุด มีพริกชี้หนูลอยอยู่ข้างบน บอกถึงวัฒนธรรมการกินเผ็ดที่คล้ายกับไทยเรา **“อาเร็ม อาเร็ม เป็นข้าวปั้น (Stuffed Rice Rolls) ใส้เค็ม** คือ มีเนื้อวุ้นเล็กน้อย ห่อด้วยใบตอง

อันถัดมาในจานที่เป็นสีน้ำตาลยาวหนอยชื่อ **“พานาด้า” (Panada)** เป็นแป้งทอด ข้างในเป็นไส้ปลาทูนารสชาติดีทีเดียว น่าจะเป็นอาหารประยุกต์ในอดีตคนท้องถิ่นคงไม่รู้จักและรับประทานปลาทูนากัน

ชิ้นสุดท้ายด้านหน้าก่อนออกกลมเรียกว่า **“โรติ โกเร็ง” (Roti Goreng) Roti แปลว่าแป้ง Goreng แปลว่าทอด อาหารชิ้นนี้ คือ แป้งทอด (Fried Bread) นั้นเอง**

ตกท้ายด้วยขนมหวานสักอีก 2 ชนิดที่ขอแนะนำ คือ **Onde-Onde และ Molen**


“ออนเด ออนเด” เหมือนขนมไข่นกกระทาของเราแต่ลูกใหญ่กว่าและมีไส้**มันสำปะหลัง (sweet potato)** บดด้วย ผิวนอกคอก **งาขาว (white sesame)** ทำให้มันถึงขนมอย่างหนึ่งของชาวจีนในเมืองไทย อาจเป็นไปได้ว่าขนมแบบนี้ได้รับอิทธิพลจากชาวจีนที่อาศัยในประเทศนี้ก็เป็นไปได้ วัฒนธรรมการกินผสมผสานกันได้เสมอ เรียกให้เก๋เขาเรียกว่า Fusion Food นั้นเอง ในประเทศมาเลเซียก็นิยมกินกัน จึงไม่แน่ใจว่าเป็นขนมของที่ใดกันแน่

อย่างที่ 2 ชื่อ **“โมเลน”** แป้งข้างนอกออกกรอบข้างในเป็นไส้กล้วย จะเห็นว่าเขาเอากล้วยมาทำเป็นขนมหลายชนิดมาก เหมือนไทยเราเลย ชิ้นนี้ก็อร่อยเช่นกัน เรียกว่ามาเที่ยวอินโดนีเซียไม่มีปัญหาเรื่องอาหารการกินแน่

รับประทานเสร็จสรรพก่อนกลับบ้านไม่มีของฝากได้อย่างไร ตามหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงและท่องเที่ยวแบบยั่งยืน ควรต้องไปอุดหนุนสินค้าท้องถิ่นผลิตโดยผู้ผลิตรายย่อย ที่สำคัญกระเป๋าก็ไม่ฉีก ศูนย์การค้าแห่งนี้ชื่อว่า **“ซารินา” (SARINAH Megastore)** ตั้งอยู่ที่ถนนธรรมริน (Jalan Thamrin) ลักษณะเหมือนมาบุญครองของเรา ราคาต่อรองได้บ้าง คนขายไม่ดุ อธิยาศัยดี ไม่ซื้อไม่ว่ากัน แต่ที่จะ

ยุ่งยากหน่อย คือ คนขายพูดภาษาอังกฤษไม่ได้ ต้องเตรียมกระดาษปากกาไปต่อรองกันให้ชัดเจน เลือบบาคิดเด็กลดราคาแล้วตักตัวละ 30 บาทเอง ของผู้ใหญ่ก็แล้วแต่คุณภาพและลดทอนลง มีตั้งแต่ 100 บาทจนเกือบพันก็มีเลือกกันตามรสนิยม

นอกจากนี้เขายังขายผ้าและรับตัดเย็บด้วย ราคาค่าแรงถูกมากเมื่อเทียบกับจาการ์ตาเป็นเมืองหลวง กรุงเทพฯ หาไม่ได้แน่ เลือสุภาพสตรีตัวาวาสไต้ลอินโดนีเซีย หรือ**คิบายา (kebaya)** ตามรูปคิดค่าตัดตัวละประมาณ 250 บาทเท่านั้น **ไม่น่าเชื่อ (unbelievable)**

ตามประวัติศาสตร์เล่าว่าในสมัยโบราณ คิบายาสวมใส่โดยราชวงศ์และสตรีชั้นสูงชาวชวาเท่านั้น เพราะผู้หญิงชาวบ้านไม่สวมเสื้อ น่าจะคล้ายๆ กับคนไทยสมัยโบราณ คิบายา เริ่มเป็นที่รู้จักราวศตวรรษที่ 16 เมื่อโปรตุเกสขยายอาณาจักรเข้ามาในอินโดนีเซียและความนิยมเริ่มกระจายไปยังเกาะและประเทศข้างเคียง เช่น สุมาตรา สุลาเวสี บอร์เนียว มะละกาและสิงคโปร์ จวบจนปัจจุบันเป็นเวลาหลายร้อยปี คิบายายังคงเป็นที่แพร่หลายและนิยมสวมใส่กันอยู่พร้อมกับมีวิวัฒนาการมาเป็นลำดับ รวมทั้งเป็นชุดของพนักงานต้อนรับบนเครื่องบิน (Air Hostess) ของสายการบินประจำชาติอินโดนีเซียและสิงคโปร์ เป็นต้น น่าภาคภูมิใจในการรักษาวัฒนธรรมนี้จริงๆ 



▲Kebaya worn by Royal Court Lady