

“UNA SEMANA PARA RECORRER INDONESIA GASTRONÓMICAMENTE HABLANDO”

Por Nadia G. Radulovich



Del 8 al 12 de Abril se celebró el Festival Gastronómico de Indonesia en el Hotel Melia de Buenos Aires y a cargo del menú se encontró el famoso Chef Yono Purnomo que viajó desde Estados Unidos para agasajarnos con platos tradicionales, pero con una vuelta muy gourmet.

Para aquellos que han tenido la oportunidad de viajar y o degustar la cocina de Indonesia, sabrán que no sólo se caracteriza por un gran abanico de sabores, texturas, aromas y colores, pero por también por una gran influencia de diferentes tradiciones gastronómicas: desde la cocina árabe, india, china, hasta la europea como la portuguesa y holandesa.

Desde la antigüedad el archipiélago de Indonesia, conocido como Nusantara, era famoso por sus especias, como el clavo de olor, que eran comercializadas incluso en la antigua Roma, a través de la ruta de la seda. Hacia el siglo IV d. C. el comercio marítimo se extendía desde la India y China a través del estrecho de Malaca, por estas rutas pasaba gran parte del comercio internacional; y el intercambio de materias primas, productos exóticos y especias, como también los contactos culturales con otros pueblos contribuyeron en gran medida a conformar diferentes culturas culinarias a lo largo del territorio que hoy es Indonesia.

Sin más preámbulos y para introducirnos en este recorrido de aromas y sabores comenzaré por aclarar que he sido afortunada de viajar a Indonesia y probar su comida callejera, compartir platos tradicionales en restaurantes con amigos; y degustar así de sus famosos platos como el Rendang, el Nasi Goreng, el Tempeh, entre otros. Por lo que puedo afirmar que tuve una verdadera experiencia gastronómica que me permitió conocer más a fondo la cultura a través de los sentidos.

Las palabras de apertura de la Sra. Embajadora Niniek Kun Naryatie sirvieron para introducirnos a nosotros los espectadores en la historia de la cocina de Indonesia. Su amable y cálida bienvenida dieron por comienzo el festival gastronómico que estuvo acompañado por muestras de arte tradicional de Indonesia: música de Gamelan, la orquesta de Indonesia, conformada por un grupo de estudiantes argentinos, en su mayoría, y la interpretación de danzas como el Gambyong y Margapati provenientes de la isla de Java y Bali respectivamente. Al asistir a la gala de inauguración del Festival Gastronómico de Indonesia me he trasladado nuevamente a las calles de Kota Tua, a la casa de mi amigo y a los aromas de la comida que su madre nos preparó con tanta dulzura y hospitalidad.

El chef Yono diseñó un menú de cinco platos: el Kare Ikan Laut, un plato que combinaba la merluza negra, langostinos y abadejo con una salsa a base de cúrcuma y especias acompañado de un puré de calabaza y batata; y que la mezcla de sus texturas suave y delicada, contrastaban el krupuk, la crocante galleta a base de harina de pescado y frita, típico snack Indonesio.

El segundo plato fue el Soto Ayam, o sopa de pollo, otro clásico de la cocina Indonesia, realizado con vegetales, como hongos y brotes de soja; y pollo desmenuzado aromatizado con cúrcuma, especias, ají picante y lima para contrastar el picor dando una nota fresca al final.

El Soto Ayam es un claro ejemplo de la cocina del Sudeste Asiático que con cada bocado se perciben las diferentes capas, densidades, texturas, y aromas que conforman al plato en sí.

El tercer plato fue el Opor Bebek, popular de la zona central de Java; y que consiste de pechuga de pato cocinada en una salsa a base de leche de coco, lemon grass, canela, jugo de tamarindo, azúcar de palma, cilantro, comino, entre otras especias. Sin dudas, la carne de pato es de sabor intenso, y al estar sellado otorga una textura crocante por fuera y por dentro un punto rosado y jugoso.

El cuarto plato fue el famoso Rendang, catalogado como uno de los más deliciosos platos del mundo y bien merecido su reconocimiento. El Rendang consiste en una carne, normalmente de res, cocinada por largas horas a fuego lento en una salsa a base de leche de coco y especias. La carne termina por absorber todos los sabores y se torna de un tono acaramelado producto de los ingredientes como la azúcar de palma, coco rallado, galangal, jengibre, entre otros. La carne acompañada por arroz empanado, crujiente y algo dulce, una vuelta de tuerca al arroz, típico acompañante del Rendang; y unos pickles para contrarrestar el sabor de la fritura del arroz.

El quinto y último fue el Kolak Pisang, otro plato tradicional, adaptado al gusto argentino. El Kolak Pisang es un postre de plátano o banana cocinada en una salsa a base de azúcar de palma y leche de coco, pero esta vez, acompañado de un bizcocho relleno de dulce de leche y helado de vainilla. En otras palabras un gran cierre para una noche de sabores exóticos, que aunque provenientes de una tierra lejana, resultan algo familiares gracias a la interpretación del Chef Yono.

Sin dudas, la gastronomía acerca culturas, y esta no es la excepción, a través de esta experiencia me he permitido viajar a través de las islas que componen Indonesia, apreciar sus sabores y tradiciones milenarias.

[1] Nadia G. Radulovich es Licenciada en Estudios Orientales (USAL), Magister en Estudios de Asia Pacífico (TKU) y becaria Doctoral del CONICET; y a su vez, Chef y Pastelera graduada del Instituto Argentino de Gastronomía (IAG).

