

kuha lesena žlica



Naenkrat

sladko, kislo



Burmanska pesem in gospa Eiei Soe Sundstrom pravita, da je od vsega sadja najboljši mango, od vsega mesa svinjina, od vsega zelenega pa fermentirani ali marinirani listi čajevca.

Nevenka Gajšek, publicistka
finance@finance.si

Posvetu in tudi v Evropi so priljubljene številne kitajske, tajske in indijske restavracije, celo v naši mali deželi jih je nekaj. Tega ne bi mogli reči za mjanmarsko ali burmansko kuhinjo, saj jih po svetu sploh ni! Vzrok za to nikakor ni nezanimiv okus njihovih privlačnih jedi, temveč preprosto dejstvo, da ta kuhinja ni svetovno znana in razširjena, kakor so nekatere druge prej omenjene azijske.

Zato je bilo toliko večje in zanimivejše kulinarčno doživetje, ki ga je prav posebej za Weekend pripravila gospa Eiei Soe Sundstrom, ki že nekaj let živi v Sloveniji. Gospa Eiei (izgovori se Ii) je vodja kulinarčnega kluba Lesena žlica, ki deluje v okviru slovenskega mednarodnega združenja žena SILA (Slovenian International Ladies Association), in je predstavila pravi festival dobrot, značilnih za njeno domovino ali, natančneje, za območje, od koder je doma. To je Yangon, bolj znan pod nekdanjim imenom Rangoon, na jugu države. To je seveda treba poudariti, kajti gre za veliko in raznoliko državo, s številnimi narodnostmi, jeziki, običaji in religijami ter s tem tudi drugačnimi jedmi, okusi in prehranjevalnimi navadami, pogosto tudi v povezavi z verskimi zapovedmi.

V tujih deželah je morala za štedilnik

Gospa Eiei je v naši navzočnosti pripravila več značilnih jedi svoje dežele, ob tem nam je podrobno razložila njihovo pripravo in tudi sestavine, večinoma zelo drugačne od tistih, ki se uporabljajo v naši evropski ali slovenski kuhinji. Še zlasti dragocena pa je bila njena pripoved o burmanskih običajih v zvezi s hrano in prehranjevanjem ter vedenjem pri mizi. Eiei je pred prihodom v Slovenijo živela tudi na Tajskem, v Singapurju in na Finskem. Povedala je, da prehod iz južne Azije v Evropo ni bil preprost, in prav dejstvo, da je v Evropi pogrešala hrano, ki je bila navajena od doma in ki jo ima rada, a je na Finskem ni bilo

mogoče najti, je pripomoglo k temu, da je začela kuhati, najprej zase in svoje, nato pa čedalje pogosteje tudi za prijatelje in ob različnih družabnih priložnostih. A ni bilo vedno tako, saj ji doma v Yangonu ni bilo treba za štedilnik. V Evropi je bila to najprej potreba, ki je pozneje postala strast, zdaj pa je kuhanje že dolgo njen hobi. Zdaj je odlična kuharica; pripraviti zna številne in različne jedi ne le svoje dežele, ampak tudi drugih azijskih narodnosti, ki jih je spoznala pri svojih azijskih prijateljih, na primer tudi tajske, filipinske in vietnamske posebnosti.

Za Weekend je gospa Eiei sicer zapisala nekaj receptov, med njimi objavljamo recept za kokosov riž, vendar pa sicer burmanske ženske ne kuhajo po zapisanih receptih. Način priprave posamezne jedi se prenaša ustno iz roda v rod, od matere do hčere, kuhanja pa se učijo s praktičnim delom, ne z branjem receptov. Ko je Eiei svojo mater vprašala, koliko soli naj doda v hrano, je bil odgovor vedno le: »Pokusi hrano, pa boš vedela.« Podoben odgovor je dobila na vprašanje, kako dolgo naj kuha meso – dokler ni mehko, je bil odgovor, kar se preizkusi s pritiskom mesa z roko.

Riž za zajtrk, malico, kosilo in večerjo

Kakor v azijski kuhinji nasploh je glavna jed Burmancev riž, ki je tudi glavna sestavina njihovih jedi. Riž jedo pri vseh obrokih, tudi za zajtrk, pa seveda za kosilo, večerjo in malico, kuhanega v vodi ali kokosovem mleku, v pari ali pečene, in sicer ob mesu, ribah, zelenjavi, juhi, solati ali za sladico. Deliti hrano z drugimi je pomemben del tradicionalnih in verskih obredov. Februarja, ob riževi žetvi, jedo na primer htamane, riž s sezamom, arašidi, zmletim ingverjem in kokosom.

V burmanski kuhinji uporabljajo veliko rib in ribjih izdelkov, na primer ribjo omako in ngapi, fermentirane morske sadeže, zlasti v obmorskih delih države. Sladkovodne ribe in škampe veliko jedo tudi v notranosti države, gosto ribjo omako in ribjo pasto pa Burmanci uporabljajo v prehrani



► Eiei Soe Sundstrom je vodja kulinarčnega kluba Lesena žlica, ki deluje v okviru slovenskega mednarodnega združenja žena SILA (Slovenian International Ladies Association), in je predstavila pravi festival dobrot, značilnih za njeno domovino ali, natančneje, za območje, od koder je doma.

podobno kakor Evropejci sol in poper. Vendar so pri Burmancih bolj priljubljene sladkovodne kakor morske ribe.

Na burmanski mizi ni nožev

Zaradi geografske lege je v burmanski kuhinji čutiti vpliv kitajske, tajske in indijske kuhinje, kitajska priprava hrane in obiskovanje kitajskih restavracij sta del burmanskega življenjskega sloga. Kadar jedo kitajsko hrano ali rezance, Burmanci uporabljajo jedilne palčke. Vendar pa v burmanski kuhinji hrani ponavadi ne dodajajo sladkorja, kakor to počnejo v tajski in kitajski kuhinji.

Tradicionalno Burmanci jedo ob nizki mizi, ki je ne pogrnejo s prtom, sede na tleh, in sicer jedo s prsti desne roke, z levo roko pa uporabljajo servirno žlico, s katero dajejo hrano iz večjih posod na svoj krožnik. Pomemben del vedenja za mizo je, da je treba roke pred obrokom in po njem umiti, zato je zraven mize posoda ali umivalnik z vodo in milom. Ta tradicionalni način zdaj pogosto nadomešča uporaba vilic in žlice, ne pa tudi noža, ki ga za mizo ne uporabljajo. Pomemben del bontona za mizo je, da je treba hrano postreči najprej glavi družine ali najstarejšemu članu, in navada je, da se mu (ali ji) namenijo prve žlice vsake jedi tudi, če ni navzoč(a). Vse jedi postrežejo

Fotografije: Irena Herak

in pekoče



hkrati, tako jih tudi jedo, saj jedi ne delijo na predjedi in glavne jedi ter nimajo posebnega zaporedja, po katerem jih jedo, vedno pa jih je ob posameznem obroku več različnih, zato na krožnik hkrati naložijo majhno količino vsake pripravljene jedi. Ob hrani pijejo vodo ali čaj, pogosto tudi juho, ki je ne jedo na začetku obeda, temveč ob vseh jedeh. Redke juhe ob obroku pijejo podobno kakor mi vino.

Ustrezniča za »dober tek« je pri Burmancih »veliko jejte«. Če gost na krožniku pusti malo riža, je to znamenje, da ga želi dodatno porcijo. Hrano v Mjanmaru pripravljajo ženske, kuhinja je navadno ločena in ni del glavne hiše. V družini gospe Eiei od hiše do kuhinje vodi pokrita pot. Tudi burmanska solata ni solata v našem evropskem pomenu besede, saj jo pripravljajo drugače in iz drugih sestavin, prav tako kakor druge jedi enega obroka pa jo hkrati z drugimi naložijo na krožnik. Burmanske sladice imajo poetična imena, zraven pijejo čaj. Uživajo svežo hrano – ne zamrznjene –, ki jo ženske kupujejo na tržnici.

Bolj začinjeno in bolj pekoče

Gospa Eiei je za Weekend pripravila šest jedi, in sicer burmanski goveji kari, solato z ribjimi polpeti, pečeno mešano zelenjavo (iz naslednjih sesta-



vin: sladkorni grah, korenje, šitake, rdeča paprika, bambusovi vršički, piščančje meso, črni poper, ingver, česen, sojina omaka, riževo vino, omaka iz ostrig, sezamovo olje, sol, moka iz tapioke in voda) ter čebulno in porovo tempuro, kokosov riž in omako iz tamarinde, poleg tega pa še eno jed (ocvrte škampove repke) iz knjige Okusi sveta, ki so jo pripravile članice SILA. Pri pripravi jedi je posamezne začimbe, na primer česen, ingver in čili, zdrobila v kamnitem možnarju. Taka priprava začimb je ena glavnih značilnosti burmanske kuhinje, kajti nikoli ne uporabljajo začimb v prahu.

Gospa Eiei je poudarila, da v burmanski oziroma azijski kuhinji na splošno uporabljajo druge začimbe in drugo zelenjavo kakor v slovenski in drugih zahodnih kuhinjah, predvsem pa jedo mnogo bolj začinjeno in pekočo hrano. Njihova hrana je kombinacija sladkega, kislega in pekočega okusa. Veliko uporabljajo rižev prah, šalotko (ne pa čebule!), česen, rdeči čili, kurkumo, limonsko travo, ingver, koriander in pulpo iz tamarinde. Mama gospe Eiei na primer doma sama pripravlja čilijevo pasto, ki jo naredi tako, da posušen rdeči čili namoči v vroči vodi, nato pa odcejenega najprej na grobo zmelje, zatem pa s tolkačem tolče toliko časa, da dobi čilijev pire oziroma pasto, ki da njenim jedem čudovit okus in barvo. Tradicionalno hrano pripravljajo na pravem, živem ognju, ne na električnem štedilniku, na katerem je v svoji ljubljanski kuhinji kuhala gospa Eiei, ki tudi mesnega karija ni v glineni posodi počasi kuhala tri ure, kakor to počnejo v njeni domovini, ampak v loncu na pritisk, da je tako skrajšala čas priprave, meso pa je bilo kljub temu mehko in sočno. Zaupala pa nam je, da bi bila jed ob počasnem kuhanju na pravem ognju še mnogo boljša – no, nam se je zdela odlična tudi brez tega.

Znana burmanska pesem povzema tradicionalno najbolj priljubljeno burmansko hrano: »A thee ma, thayet; a thar ma, wet; a ywet ma, lahpēt«, kar v prostem prevodu pomeni: od vsega sadja je najboljši mango, od vsega mesa svinjina, od vsega zelenega pa fermentirani ali marinirani listi čajevca.

Jabolka, ki niso jabolka

Pri pripravi jedi večinoma ne uporabljajo alkohola. Značilen burmanski obrok sestavljajo kuhan riž (thamin) ter več ribjih in mesnih jedi. Večina Burmancev ne je govejega mesa, številni so vegetarijanci, manjši islamski del prebivalstva pa ne je svinjskega mesa. Če nimajo verskih zadržkov, meso jedo večinoma v notranjosti države, ribe in



KOKOSOV RIŽ



Sestavine:

- ▶ tri skodelice tajskega jasmínovega riža
- ▶ dve skodelici kokosovega mleka
- ▶ dve skodelici vode
- ▶ 1,5 čajne žličke soli
- ▶ čajna žlička sladkorja
- ▶ dve žlici olja
- ▶ od dva do trije pandanovi listi (pandan so listi tropskega grma s tem imenom)

Priprava:

Riž operemo in odcedimo. V posodo zlijemo mleko, vodo, sol, sladkor, olje in liste pandana. Segrevamo, in ko tekočina zavre, riž v njej dobro premešamo. Nato kuhamo v odprti posodi na zmernem ognju toliko časa, da je nad rižem le še centimeter tekočine. Nato pokrijemo s pokrovko in na najmanjšem možnem ognju riž kuhamo od 20 do 30 minut. Medtem mora biti posoda ves čas pokrita in pokrovke ne dvigujemo. Nazadnje odstavimo z ognja in počakamo še 20 minut, da se riž brez ognja kuha naprej in vpije vso tekočino. Kuhanega riža ne smemo zajemati s kovinsko žlico, saj ta poškoduje zrnje.

morske sadeže pa v obalnih predelih. Značilno burmansko sadje je mango različnih vrst, ki mu ta, ki ga prodajajo v naših trgovinah, ni preveč podoben, pa mandarine, hruške, melone, pomelo, papaja, ananas in drugo, za kar v našem jeziku nimamo izrazov: durian, rambutan, custard-apple in sugar-apple (ki nista posebni vrsti jabolka, ampak poseben sadež), jackfruit ... Kljub obilici tropskega sadja pa denimo nimajo dobrega grozdja, njihovo je kislo in ne preveč prijetnega okusa. Burmanci sadje jedo olupljeno in narezano na manjše kose.

Radi jedo tudi surovo ali kuhano zelenjavo, na primer hibiskusove liste (Hibiscus sabdariffa), zelenjavo kislega okusa, pa zelenjavo, gojeno v vodi (Ipomea aquatica), razne vrste buč, moringe (Moringa oleifera), čajoto in jajčevce. Iz listov različnih tropskih dreves in grmov pripravljajo zelenjavne juhe, ki jih pijejo ob obroku. Meso uporabljajo v majhnih količinah, za jed za štiri do pet oseb le okoli 300 gramov. V času budističnega posta od julija do oktobra se budisti mesu povsem odpovedo ali pa ga v tem času ne uživajo le ob polni in prazni luni.

Jedo tudi oči

Vse jedi, ki jih je pripravila gospa Eiei za Weekend, sva s fotoreporterko Ireno tudi pokusili. Niso bile le odlične, ampak tudi čudovite na pogled – jedo tudi oči, ne le usta, je pripomnila naša prijazna gostiteljica, ki večino sestavin za svoje kuhanje kupi v ljubljanski azijski trgovini Svilna pot, nekaj pa jih prinese s svojih številnih poti, na katerih spremlja moža. Od slovenske hrane so gospe Eiei všeč jota, sirovi štruklji, krvavice z zeljem in miške, kakor jih pozna s Šmarne gore. Pri nas v Sloveniji je poskusila tudi prvi burek v življenju (ki ji je zelo všeč), čeprav ni slovenska jed. In čeprav sta Mjanmar in Slovenija zelo različni državi, podobnost vidi prav v mešanju kultur in vplivu sosednjih dežel, kar se kaže tudi pri hrani. Slovenski prispevek k njenim gastronomskim izkušnjam je tudi pršut, ki si ga občasno privoščijo celo s kozarcem vina. ●

Ustrezniča za naš »dober tek« je pri Burmancih »veliko jejte«. Če gost na krožniku pusti malo riža, je to znamenje, da ga želi dodatno porcijo.