

Ob rumeni riževi gori

V Indoneziji vse jedi skuhajo zjutraj in jih nato hladne jedo čez dan in zvečer – do naslednjega dne, ko zjutraj znova primejo za lonce.

Besedilo in fotografije:
Nevenka Gajšek, publicistka
finance@finance.si

Tokrat sta posebej za našo prilogo svojo domačo kuhinjo predstavili Indonezijki, članica združenja SILA (Slovene International Ladies Association) Cecilia Melati Albasia Liswardi in njena prijateljica Wusiana, ki sta se spoznali v Sloveniji. Na splošno so Indonezijci, ki živijo pri nas, dokaj tesno povezani. V Sloveniji je trenutno 26 indonezijskih družin, njihovi člani pa se med seboj vsi poznajo. Verjetno se Cecilia in Wusiana v rodni 250-milijonski Indoneziji ne bi nikoli srečali, saj sta z različnih delov velikega in gosto naseljenega otoka Java: Cecilia iz prestolnice Džakarte s 13 milijoni prebivalcev, Wusiana pa iz mesta Pasuruan blizu osem milijonske Surabaje, drugega največjega mesta na Javi in v Indoneziji.

Indonezija, po ureditvi republika, je največje otočje na svetu in skupaj obsega kar 17.508 otokov med dvema celinama, Azijo in Avstralijo. Na razdalji 6.400 kilometrov se razteza med dvema oceanoma, Indijskim in Tihim. V tej velikanski državi arhipelagu (Nusantara) je dva tisoč naseljenih otokov, največja med njimi sta Java in Sumatra. Država je izredno raznolika, tako etnično, versko kakor jezikovno. Leži ob ekvatorju, ima 200 delujočih vulkanov, več kot 300 etničnih skupin in 350 različnih jezikov, in čeprav uradno ni muslimanska, tu ob pripadnikih drugih ver živi največ muslimanskega prebivalstva.

Uradnih religij je pet, poleg islama še budizem, krščanstvo, hinduizem in konfucianizem, zato imajo Indonezijci zelo veliko različnih praznikov in praznovanj.

Gospa Cecilia je doma iz Džakarte in v Sloveniji živi dve leti, tu si je ustvarila tudi družino. Moža Slovenca je spoznala na Dunaju, kjer je pred prihodom v Slovenijo živela 11 let. Gospa Wusiana v Sloveniji živi pet let. Pred poroko s Slovencem je imela ob prehodu meje pogosto težave, saj po indonezijskem običaju ni imela priimka in se je zato mejnim organom vedno zdela sila sumljiva. V njenem potnem listu je bila vrstica, namenjena priimku, prazna, še bolj neverjetno pa se jim je zdelo njeno prepričevanje, da priimka sploh nima. No, odkar ima možev slovenski priimek, teh težav nima več. Obe, Cecilia in Wusiana, vsaj enkrat na leto obiščeta svojo domovino.

Prebivalci brez priimka pa seveda niso edina posebnost Indonezije. Nekatere zanimive posebnosti dežele smo spoznali tudi prek kulinarike. Tudi v indonezijski kuhinji se izražajo značilnosti dežele oziroma njenega posameznega dela. Prav zato je spoznavanje narodnih jedi in prehranjevalnih navad še posebno zanimivo in presega golo gastronomsko radovednost.

Umetnost tumpenga

V primerjavi z nekaterimi drugimi za nas eksotičnimi kuhinjami sveta je v Indoneziji morda najbolj drugače in različno to, da vse jedi skuhajo zjutraj in jih nato



hladne jedo čez dan in zvečer – do naslednjega dne, ko zjutraj postopek ponovijo. Zato tokrat naši indonezijski gostiteljici nista kuhali pred nami, ampak so nas vse jedi že pripravljene čakale na bogato obloženi mizi.

Druga bistvena značilnost je pomen barve v indonezijski kuhinji in življenju Indonezijcev nasploh. Pomembna barva za Indonezijce je rumena, saj je to barva praznovanja in posebnih dogodkov. Zato je bil stožec iz riža, ki se je

kakor gora, ki jo simbolizira, dvigal iz sredine velikega krožnika iz ratana, rumene barve, ki jo je rižu dala kurkuma, s katero se je kuhal. Indonezijci rižu v obliki stožca, ki simbolizira goro, pravijo tumpeng, ki velja za indonezijsko kulinarčno tradicijo in mit ter je vedno del slavij ob pomembnih dogodkih od rojstva do smrti. Je del obreda, ki naj bi varoval pred nesrečo, izražal hvaležnost za dobro letino in prošnje za zaščito, varnost in naklonjenost. Obstajajo različne vrste tumpenga, za nas

sta Cecilia in Wusiana pripravili tumpeng equator, ki je sodobna interpretacija starodavnih in svetih tumpengov.

Okrog te rumene riževe gore oziroma stožca, tumpenga, je bilo razvrščenih sedem različnih jedi. To število ni bilo naključno, ampak spet del simbolike indonezijskih običajev in navad. Ob slavnostih in posebnih dogodkih mora biti namreč jedi sedem, simbolno za vsak dan v tednu ena. Tudi ob vsakdanji pripravi hrane



► Wusiana (levo) in Cecilia tik pred tem, da po indonezijskem običaju odsekata vrh riževega tumpenga.



► Palačinke s kokosovim nadevom (dadar gulung)



► Tumpeng, stožčasta gora iz riža s kurkumo, ob njem pa sedem različnih jedi, vse na velikem krožniku iz ratana tampahu



► Indonezijska sladica kelepon – kokosove kroglice s kokosovim sladkorjem in želatino



► Umetelno izdelana jed, imenovana pastel, zelenjavni in piščančji nadev v listnatem testu.



Pred rumenim stožcem in po njem

Ko je bil vrh riževe gore odsekan, smo pokusili pripravljene jedi. Poleg sedmih jedi okoli riževega tumpenga na velikem krožniku iz ratana (ki mu pravijo tampah), obloženem z listi bananovca, sta gostiteljici pripravili tudi dve predjedi in tri sladice. Predjedi sta bili slani, in sicer smo spoznali talam kentang (za to odlično predjed iz krompirja objavljamo recept) in pastel. Pastel so nekakšni polmeseci iz testa s piščančjim in zelenjavnim nadevom, za pripravo katerih je gospa Wusiana porabila več ur, saj so okrasni robovi iz testa pravo filigransko ročno delo, ki ga je skoraj škoda jesti. Prigrizek je zelo okusen, a zaradi zamudnosti njegove priprave si recepta zanj, kako značilno za naš hitri evropski čas, nisem zapisala.

Glavne jedi, ki sta jih pripravili in predstavili Cecilia in Wusiana, so bile: 1. solata, tradicionalna jed glavnega mesta Džakarte, ki ji pravijo gado-gado Jakarta, z arašidovo in sladko sojino omako, 2. nekakšen goveji golaž rendang padang, tradicionalna jed glavnega mesta zahodne Sumatre Padang, 3. pečeno piščančje meso oziroma piščančji ražnjiči sate ayam madura (tradicionalna jed na otoku Madura), 4. ocvrta sojina sira tofu in tempeh, kar se imenuje tahu tempe goreng, 5. pečeni rezanci mie goreng, 6. riba in jajca z balijskimi začimbami telur dan ikan bumbu bali in 7. zvitki z mesom martabak telur. Vse jedi so bile zanimive, nekatere za naš evropski okus morda nekoliko nenavadne, najbolj pa so nam bili vseč zvitki z mesom, narejeni iz nekakšnih malih omlet iz vlečenega testa. Vse jedo hkrati, skupaj z rižem, tradicionalno z rokami. Dober tek zaželijo z izrazom selamat makan.

Kokos, začimbe, kava in voda

Pri pripravi jedi uporabljajo v glavnem kokosovo olje, pa tudi sezamovo in sončnično, ne pa oljčnega, ki je pri njih drago in ne preveč dobro. Ob hrani pijejo vodo ali čaj, pa tudi kokosovo vodo, ki je seveda sveža in nekaj povsem drugega kakor ta, ki jo poznamo Evropejci in je pri nas na voljo v različni plastični ali podobni embalaži. Tudi mi smo ob hrani pili njihov značilni zeliščni čaj, ki mu pravijo jamu, ki zares sploh ni čaj, ampak zavreta voda z začimbami. Ob hrani smo pili vročega. Je odlična, pripravijo pa ga tako, da v liter vode dajo tri sveža stebila limonske trave, tri dva centimetra dolga koščka svežega korena kurkume, tri dva centimetra dolga koščka svežega ingverja in svež tamarind. Na zmernem ognju kuhajo, dokler tekočina ne zavre, nato odstavijo z ognja. Po želji temu

napitku dodajo med ali ingverjev sladkor. Limonsko travo, ki ji Indonezijski pravijo sereh ali serai, in svežo kurkumo Cecilia in Wusiana gojita v cvetličnih lončkih, tamarind in ingver pa je mogoče kupiti tudi pri nas. Poleg omenjenih so pomembne začimbe v indonezijski kuhinji tudi ingverju podoben galangal, čili, muškadni orešek, česen in nageljnovcove žbice.

Indonezijski pijejo tudi veliko kave. Kopi luwak je priljubljena in znana kava s Sumatre, to pijačo pa vedno pijejo zelo močno oslajeno. Indonezija je seveda domovina različnega tropskega sadja, za mnogo vrst sploh nimamo slovenskih imen. Zanimiv je na primer durian, ovalen sadež z bodicami, ki raste na drevesih, zato po besedah domačink previdnost, da velikih in tudi do tri kilograme težkih bodičastih sadežev ne dobimo na glavo, ni odveč. (Pri nas je zamrznjen in torej povsem nenevaren durian na voljo v kitajskih trgovinah.) Čeprav ne diši prijetno, je njegovo belo meso okusno in je priljubljen v številnih deželah jugovzhodne Azije. Podoben durianu je jackfruit, le da je precej večji in tehta tudi do 15 kilogramov.

Čudna mineštra

Zanimive in vsekakor zelo drugačne od naših so bile tudi sladice: kokosove kroglice s kokosovim sladkorjem in želatino (kelepon), zvite palačinke s kokosovim nadevom (dadar gulung) in sezamove kroglice, polnjene s stročnico vigna radita, podobno drobnemu zelenemu fižolu (onde-onde), ki jo je najbližje nam mogoče kupiti v Italiji.

Kakor se nam morda zdijo indonezijska hrana in prehranjevalne navade nenavadne, pa je seveda tudi nasprotno: Wusiana je povedala, da je bila presenečena nad videzom naše mineštre, ki se ji je zdela kakor hrana za psa, a ko je videla, kako z užitek jo je njen mož, jo je pokusila in zdaj ji je prav všeč. Za Indonezijske je tudi nerazumljivo, da jemo surov pršut, prav tako pa, kako pripravljamo rižoto. Za gospo Wusiano je bilo presenečenje tudi prvo srečanje z našim morjem, saj si je predstavljala, da so plaže podobne kakor njihove.

In še dve mali zanimivosti. S prvo se lahko takoj naučimo dveh indonezijskih besed, saj izraz orangutan vsi poznamo: orang pomeni človek, človeški, utan pa gozd. In druga zanimivost: čeprav Indonezija zavzema le 1,3 odstotka Zemljine površine, kar 10 odstotkov vseh rastlin, 12 odstotkov vseh sesalcev, 16 odstotkov vseh plazilcev in 25 odstotkov vseh rib na svetu raste oziroma živi v Indoneziji. ●

je število pomembno, ponavadi skuhamo od tri do štiri jedi, lahko tudi pet ali devet, a pomembno je, kakor rečeno, da jih je ob velikih slavnostnih dogodkih sedem. Pred začetkom obeda je treba stožec pod vrhom odsekati, ta čast pa pripada bodisi slavljenju bodisi najpomembnejšemu gostu ali članu družine. Gostiteljici sta prijazno predvideli, da bi ta čast pripadla avtorici tega članka, a smo se pogodili, da bosta to mnogo bolj vešče storili sami, kakor prikazuje tudi ena izmed fotografij.

RECEPT ZA TORTICE IZ KROMPIRJA (TALAM KENTANG)

Sestavine:

- 500 gramov krompirjevega pireja
- 250 gramov moke
- 2 jajci
- 2 veliki žlici masla
- kozarec mleka, po možnosti kokosovega (lahko je tudi kravje)
- pol jušne kocke
- sol in sladkor po okusu
- koščki korenja in zelene za dekoracijo

Priprava:

Vse sestavine dobro premešamo, da dobimo gladko zmes, s katero napolnimo poseben kovinski pekač z malimi okroglimi vdolbinami, podoben tistemu za peko mafinov. Model postavimo na kuhinjsko ploščo in kuhamo na zmernem ognju približno deset minut. Na koncu okrasimo s koščki korenja in zelene.