

Kókuszillatú hétköznapiak

Történetek a rizsföldek
széléről



Banánlevél, a szájpaplan és az Armageddonja és egyéb gasztrokalandok

Magyar vagyok. Szeretem a hasamat, szeretek jókat falatozni, imádom a pörköltet, a strandos lángost és a húsvét komplett menüjét. Nálunk egyfajta családi program, itteni nevén már-már "ceremónia" a vasárnapi ebéd, a karácsonyi vacsoráról meg ne is beszéljünk. Imádok külföldön helyi gasztro különlegességeket kóstolni, bár a saját határaimon belül. És ezeket értékelni is tudom, mert szerintem az étel valahogy hozzá tartozik a nemzetek kultúrájához is.

Bátran ettem tehát Franciaországban különböző hónaljszagú sajtokat (*ne ijesszen meg, isteni finomak*), Németországban wurztokat, Olaszországban articsókás pizzát, Egyiptomban tevehúst, itt pedig banánlevélbe csomagolt zsákbamacska ebédet.

Az ötlet tökéletes, ne használjunk csomagoló anyagot, tegyük banánlevélbe az elviteles kajákat, ennél organikusabb nincs is. Nos, azt gondoltam, micsoda trópusi idill lesz, meg milyen helyinek tűnök majd, hogy ilyet eszek. Aztán gyorsan rájöttem, hogy

ez inkább a pokol VIP-terasz.

Félreértés ne essék, apám lánya vagyok. Harapva eszem a hegyes erős paprikát és apával rendszeresen versenyt űztünk abból, ki bírja több habanero porral enni a töltött káposztát. Szóval szeretem a csípőset. Mondhatni nagyon. Itt viszont hamar rá kellett jönnöm, hogy a túlélés kulcsa az, ha megpróbálom a lehető legtöbb chilit kiszedni az ételből, mielőtt az epém végleg feladja a szolgálatot. A probléma viszont ezzel csak az, hogy ha ezt komolyan be is tartanám, ehetnék rizst. Üresen.

Mindezek fényében amit eddig biztosan tudok, hogy *két dolog határozza meg az itteni gasztrókultúrát.* Az egyik, hogy **semmiképpen nem tudod elkerülni,** hogy rizst egyél, a másik pedig, hogy az ebéded olyan tüzes legyen, mint egy frissen megrakott kemence. És most engedd meg, hogy ezt egy kicsit kifejtsem, aztán rátérünk arra is, *hogyan lehet turistaként megúszni egy csillagháborús élményt az ízlelőbimbóid tengerén.* 

Ázsiai ország révén tehát nem lesz meglepő, hogy itt nem a krumplipüré áll a köretetek toplistájának élén, hanem **a rizs.** Azt viszont előszeretettel eszik reggelire, ebédre és vacsorára is, hiszen, ahogy ők mondják, ez olyasmi náluk, mint nálunk a kenyér. Ez adja az igazi teltség érzetet. Habár egyszer azt is

olvastam, hogy elvileg a rizs hűti a testet, vagy valami ilyesmi, de nem tudom, mennyi ennek a valóságtartalma. Mindenesetre *ha rizs nincs, akkor baj van*. Hiszen ez itt nem csak köret, ez adja az étel alapját. De hogy szemléltessem mennyire, elmesélek egy rövidke személyes történetet.



Az első alkalommal, amikor a családommal (és még 10-15 másik emberrel) Balin jártunk, beültünk egy kellemesnek és biztonságosnak tűnő warungba, azaz egy helyi "kifőzdébe", ahol a sok goreng közül igyekeztünk kibogarászni a legjobbnak hangzó vacsorát. Nos, jó magyar módjára sokan a leveseknél kezdtek, majd egy főételt is választottak mellé, hogy teljes legyen a menü. Vártunk-vártunk, majd felszolgálók hada érkezett meg mindenféle ételekkel, össze-vissza, valamint nagyjából 10 tányérnyi sima rizzsel, amiről *senkinek elképzelése sem volt, hogy mégis miért.*



Ma már persze tudom, hogy itt a levesek is főételeknek minősülnek, így egy külön tányér rizzsel szolgálják fel őket. Az pedig már csak a hab a tortán, vagyis a rizsen, hogy a köretet desszertként is előszeretettel használják, cukorral, valamint kis pirított kókuszreszeléssel nyakon öntve.

De nem ez az egyetlen furcsa szokás, a helyi konyhára ugyanis, ahogy már korábban is említettem,

igencsak jellemző, hogy dugig van chilivel. De ha esetleg mégsem, akkor is nagylelkűen, kis tálkákban szolgálják fel a "sambal"-t, ami lényegében chili szósz vagy saláta mindenféle variációban. Mondjuk ez sem teljesen igaz, ettem én már olyat is, ami nem volt csípős, de jellemzően ehhez kemény gyomor és tűzoltófecskendő kell, hogy biztosan túléld. Ez a paprika ugyanis akkor is mar, ha csak kézzel megfogod, nem egyszer fordult már elő, hogy főzéshez az összevágott kis piros karikákat kézzel fogtam meg, aztán egy napig úgy égette a mancsomat, mintha legalább egy fél délutánt valami maró vegyszerben áztattam volna.

Én már mondjuk egészen jól bírom. Az elején még keménykedtem, és néha elvörösödve, füstölő fejjel próbáltam beilleszkedni, hiszen *nem vagyok én az a bule-lány, aki megijedne néhány apró, piros zöldségtől.* Aztán volt, hogy már önként kértem "lalah"-ra, vagyis csípősre az ebédemet, és büszkén álltam az elkerekedett szemű, csodálkozó pillantásokat. Mert, ahogy itt mondják, *ha nem csíp igazán, akkor az nem is indonéz étel.* Na de emiatt azért ne mondd vissza a repjegyedet, hiszen lehet enélkül is jókat enni itt. Mondjuk sima rizst. Vagy szalvétát.

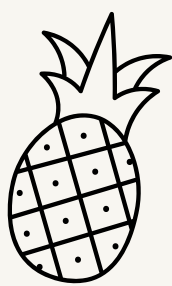
Na jó, viccet félretéve, a legtöbb étteremben és warungban is van *nem csípős* opció, azt mondjuk nem



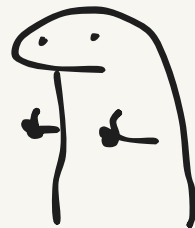
ígérem, hogy egy icipicit sem lesz erős, de annyira biztos nem, ahogy ők eszik. Ilyenkor pedig gyakran külön sambalt is kap az ember, hogy eldönthesse, lesz-e elég bátor, vagy megkímélné a pocakját egy Armageddontól.

Ha pedig sikerült mégis beleszaladni, a helyiek ajánlása szerint érdemes rizzsel (*hát persze, az univerzális varázskájával*), avagy kókuszvízzel javítani a helyzeten. Azt nem garantálom, hogy később nem lesznek még belőle gondok, de a pillanatnyi izlelőbimbó-tömegtragédiát lehet vele kezelni.

A gasztrokaland viszont nem áll meg a rizsnél meg a chilinél. Nekünk, európaiaknak Balin minden étel egy kicsit zsákbamacska, és néha a legártalmatlanabbnak tűnő falatok bizonyulnak a legnagyobb meglepetésnek. Ilyen például a rujak is. Elsőre egy igazán gusztusos, lédús, ínycsiklandó gyümölcssalátának tűnik mangóval, papajával, ananással, sárgadinnyével meg minden féle földi jóval, amíg meg nem kóstolod, és rá nem jössz, hogy itt bizony valami nem stimmel. Csokiszósz helyett ugyanis ezt is samballal, vagy valami ahhoz hasonló, fűszeres, öntettel szeretik, jó csípősen, fokhagymásan, savanykásan, jégkockákkal tálalva. Egyszer ettem, mert imádom az itteni gyümölcsöket, de valahogy a fokhagymás mangó nem lopta be



magát a szívembe. Főleg, hogy egy-két kocka, amit éretlenebb sárgadinnyének hittem, valójában uborka volt. Na mindegy.



Aztán ott van még a *gorengan*, amiből én a tofus verziót hívom igazán gorengannak, habár a legtöbb sült, utcai árusnál gyakran kapható dolgot így nevezik. Legyen szó sült banánról, sült tempéról, tócsniról vagy éppen személyes kedvencemről, a zöldségekkel és üvegtésztával töltött sült tofuról. Mindezek mellé természetesen kicsi, zöld chili dukál.



És közben van abban valami zseniális, amikor az ember egy motorparkolóban állva, a bukósisakját félig még a fején lóbálva, szalvéta nélkül próbál úgy falatozni, hogy közben ne forrázza le a nyelvét a frissen kisült, ropogós tofuval és ne csöpögjön minden a pólójára. De esküszöm, *minden olajos morzsa megéri*.

És ne menjünk el a *dadar gulung* mellett sem, hogy valami olyat említsek, ami véletlenül nem égeti porig a nyelvedet. Ez ugyanis egy igazi különlegesség, az élénk zöld színű palacsinta, ami a pandanlevéltől néz ki úgy, mint *egy aranyos kis levelibéka-fekvőrendőr a tányérodon*. Fű íze nincsen, cserébe viszont ahogy felvágja az ember, a kókuszos-cukros szirup úgy folyik ki belőle, hogy közben azonnal és végérvényesen a kezéhez ragad. És ami a legjobb,





ebből kókuszgolyóra emlékeztető változat is van, aminek minden apró kis gombóca egy betekintés a balinéz (avagy indonéz, mert valójában az előzőekkel karöltve ezek nem egészen a sziget különlegességei) mennyországba.

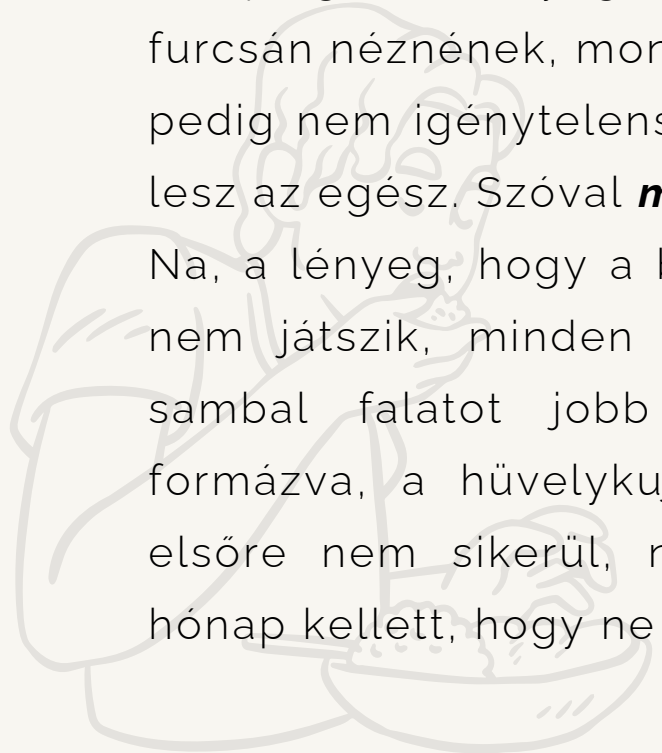
FEKETE
LEVES



És ha már egészen mélyen kiismerted a helyi gasztrodzsungel minden lakóját, akkor jön a feketeleves, ezeket ugyanis igen gyakran (na jó, a leveseket talán nem) *kézzel eszik*. Igen, hasonlóképpen, ahogy otthon te is nekiveselkedsz egy tányér sült csirkeszárnyak, de itt még a rizst is egy furcsa, tökéletességig fejlesztett technikával kanalazzák.

És most jól figyelj, mert lehet, hogy egyszer még hálás leszel nekem ezekért a tippekért, és ha elfelejtenél evőeszközt vinni a következő kempingedre, nyugodtan használhatod. Ha meg furcsán néznének, mondd azt, hogy Balin tanultad, így pedig nem igénytelenség, hanem egy *kulturális "flex"* lesz az egész. Szóval **még menő is lehetsz vele.**

Na, a lényeg, hogy a bal kezedet nem használod, az nem játszik, minden rizsszemet, minden csöpögős sambal falatot jobb kézzel, az ujjaidat kanállá formázva, a hüvelykujjaddal juttatod a szádba. Ha elsőre nem sikerül, ne aggódj, nekem legalább 3 hónap kellett, hogy ne legyek a vacsoraasztal stand



up főszereplője. Aztán ahogy már a saját kis konyhánkból kilépve is meg mertem mutatni újonnan szerzett tehetségemet, a helyiek idővel már elégedetten bólogattak, hogy *"nah, ez a bule tényleg nem piskóta"*.

És tényleg van ebben valami felszabadító.

Mert a végén rájössz: itt nem az számít, hogy mennyire csíp, mennyire ragad, vagy hány ujjal kell egy falatot a szádba manőverezni, hanem hogy **együtt eszitek**, közös asztalnál, néha közös tálból. Talán ezért kérdezik Balin először azt: *'Sudah makan?'*, (ettél már?) és csak utána *'Apa kabar?'* (hogya vagy?). Mert itt a válasz nemcsak azt árulja el, tele van-e a hasad, hanem azt is, hogy rendben van-e a lelked.

U.i.: *De azért ha esetleg egyszer gyümölcssalátával kínálnának Balin, vagy bárhol Indonéziában, jól gondold meg.*

Én szóltam...

