



## Podróże kulinarne – Smaki Malezji

14 września 2012

Może nie podróżowaliśmy po całej Malezji, a tylko po Kuala Lumpur, ale restauracje stolicy, jak w zwierciadle, odbijają to, co jest typowe dla całej Malezji, czyli jej wielokulturowość. Kuchnia Malezji to mieszanina tradycji malajskiej, chińskiej, hinduskiej oraz tajskiej. Dodatkowo składniki, przyprawy i sposoby przyrządzania typowe dla danej tradycji z czasem przemieszały się tak, że potrawy są mało zbliżone do pierwowzoru lub w ogóle trudno wywnioskować, z jakiej kuchni wywodzi się dane danie.

W Malezji je się na ulicy, na świeżym powietrzu lub w lokalach znajdujących się w czymś na kształt wiaty, oczywiście całkowicie otwartej z jednej strony. Mieszkańcy Malezji, podobnie jak pozostali mieszkańcy Azji Połudnowo-Wschodniej, ze względu na panujące tam upały, główne posiłki spożywają rano i bardzo późnym wieczorem, już po zapadnięciu zmroku. To właśnie dlatego azjatyckie ulice do późnej nocy tętnią życiem, niezliczoną ilością dźwięków i świateł, a zapachy które w tym czasie rozciągają się z prowizorycznych, często przenośnych kuchni, są po prostu nie do opisania.

### Kuchnia malajska

**Satay** to danie podobne do szaszłyka, z małych kawałków mięsa kurczaka lub wołowiny, marynowanych i nabitych na kokosowy lub bambusowy patyk. Sataye pieczone są na węglu drzewnym lub na drewnie - krótko, lecz na dużym, otwartym ogniu. Podawane są często z sosem chili, w którym są maczane. Oryginalnie Satay pochodzi z Jawy i Indonezji, gdzie jest potrawą narodową. Ponieważ Indonezja należała kiedyś do Holandii, satay jest też popularny w europejskiej odmianie. Ciekawostką jest fakt, że ze względu na tradycyjny sposób przyrządzania, na satay osadza się niewielka ilość sadzy. To dlatego zawsze podawane są ze świeżym zielonym ogórkiem i cebulą, żeby po spożyciu sataya oczyścić przelyk i ustrzec się nieprzyjemnej zgagi.

**Nasi lemak** to narodowe danie Malezji mimo, że od zawsze było serwowane także w innych częściach świata. Jest to danie zawinięte w liść bananowca, składające się z ryżu, jaja na twardo, małych, smażonych anchovies, prażonych orzeszków i ostrego czerwonego sosu, który nadaje smaku całej potrawie. Ryż do nasi lemak gotuje się w mleku kokosowym.

Tradycyjnie je się je na śniadanie z inną ciekawą przystawką, którą popularnie nazywa się, ze względu na kolor i konsystencję, "brain". Jest to nieco galaretowata masa z ryby, owinięta w podłużny liść, którą wysysa się z liścia po jego rozwinięciu. Takie przystawki leżą zwinięte na każdym śniadaniowym stoliku, a na koniec posiłku kelner zlicza ilość opróżnionych liści.

### Chińska kuchnia

Makaron **Hokkien** to gruby, żółty makaron przesmażony z ciemnym sosem sojowym, świńskim tłuszczem i skwarkami. Do tego zapewne masa przypraw, niemożliwych do odgadnięcia.

Jednak to nie przyprawy stanowią największy problem w odtworzeniu tego dania, a proces jego przygotowania. Tą potrawę

przygotowuje się w woku na kamiennym kotle, wypełnionym węglem, z którego bucha ogień. Dzięki temu potrawa przesiąka aromatem węgla drzewnego, a ogromnie wysoka temperatura powoduje, że składniki łączą się w sposób, który jest po prostu nie do podrobienia w domowych warunkach. Makaron Hokkien to ulubiona potrawa mojego męża, który pewnie już zastanawia się jak i gdzie zbudować taki kamienny kocioł.

Do popicia w chińskiej tradycyjnej restauracji dostaje się zielony, kwaśno-słono-słodki napój składający się z limonki, kruszonego lodu, suszonych i zasolonych sliwek. Napój wygląda bardzo efektownie, przede wszystkim jednak niesamowicie orzeźwia. Do smaku natomiast... no cóż, trzeba się przyzwyczaić.

Innym ciekawym daniem jest płaszczka przyrządzona na grillu, podawana z limonkami do skropienia mięsa ryby i kilkoma rodzajami dipów o wyrazistych, słodko-kwaśnych, dosyć ostrych nutach. Płaszczka zaskoczyła mnie przede wszystkim delikatnością mięsa ukrytego pod nieco chrupiącą skórką. Mięso było białe, kruche, lecz soczyste, całkowicie bez ości i do tego bardzo smaczne, zwłaszcza w połączeniu z dołączonymi do zestawu sosami.

### Kuchnia hinduska

**Sweet appam** - to naleśnik ze sfermentowanej mąki ryżowej. Ciasto na ten naleśnik jest wylewane na ścianki rozgrzanego nad ogniem naczynia przypominającego mały wok. Następnie, appam jest polewany słodkim mlekiem kokosowym i przykrywany na czas dalszego smażenia.

Dzięki takiemu procesowi jego brzegi stają się łamliwe i chrupiące jak wafelek, ale środek nadal jest miękki i słodki. Naleśnik zjada się łyżką, a jego smak jest doprawdy niepowtarzalny.

**Curry** je się palcami, ale tylko prawej ręki. Lewa ręka tradycyjnie służy do higieny. Najpierw duże liście bananowca rozłożone na stole przeciera się wilgotną ściereczką, później wyklada się na nie ryż i curry, do wyboru trzy rodzaje. Curry w Malezji są gładkimi sosami. W odwiedzonej restauracji (podobno najlepszej tego typu w całym Kuala Lumpur) podaje się je w metalowych trojakiach, nakłada po małej porcji i palcami miesza z ryżem na liściu bananowca. Właściciel restauracji dba o to, aby trojaki były zawsze pełne curry. Do tego podaje się różne rodzaje chleba: naan, chapati i chleb nazwany przez naszych lokalnych towarzyszy "egg-bread", który jest połączeniem dwóch cienkich pszennych placków, pomiędzy którymi znajduje się cienka warstwa roztrzepanego, ściętego jaja. Egg-bread jest rodzajem chleba typowo jadanym na śniadanie.

W hinduskiej restauracji nawet w gorące dni można dostać do picia mocną, gorącą herbatę z mlekiem i kardamonem lub schłodzony napój z wody, mleka kokosowego, lodu i syropu z płatków róży, o cierpkim, lecz orzeźwiający smaku.

Ucztę w takiej restauracji kończymy z czystym liściem złożonym na pół wzdłuż łodygi. To znak, że bardzo nam smakowało. Dużym nietaktem byłoby zostawienie resztek jedzenia na liściu (to brak szacunku do żywności), lub pozostawienie liścia rozłożonego - to z kolei oznacza "nie smakowało mi i nigdy już tu nie wrócę!" i zwykle stanowi dużą przykrość dla gospodarza.



Jeżeli nie macie zbyt dużo wolnego czasu w Kuala Lumpur, a jesteście foodies tak jak my, to najlepszym sposobem na szybki kurs kuchni malajskiej będzie skorzystanie z lokalnej oferty na food tour ([www.foodtourmalaysia.com](http://www.foodtourmalaysia.com)). Bardzo dobrze zorganizowana wycieczka, z własnym transportem i kompetentnymi przewodnikami, zorganizowana po miejscach, w których żywią się tubylcy, a turyści zazwyczaj nigdy nie docierają samodzielnie.