

EN EVENTYRLIG, KINESISK MATREISE

Det er markedsdag i landsbyen Shaxi i den kinesiske provinsen Yunnan. Her finner du filleryer, feiekoster, undertøy, hatter og sko, reservedeler til mopeden og teddybjørner. Og ikke minst – fantastiske matvarer. Lubne grønnsaker, fargesprakende frukt og levende fisk. Fristelser så langt øyet rekker.

Tekst og foto: Birgit Kolboe

Yunnan bruker de mange ingredienser vi vanligvis ikke forbinder med kinesisk kokekunst: auberginer, tomater, gresskar, mais, asparges og søtpoteter. Og spekeskinker, grove pølser samt tørkede sider og lårstykker av storfe og jak. For de fleste europeere er kinesisk mat nærmest ensbetydende med det kantonesiske kjøkken. Maten er gjerne både tilpasset den lokale smaken i befolkningen og den, inntil ganske nylig, heller skrøpelige tilgangen på egnede råvarer. Flertallet av rettene ville vekket forundring, kanskje også forferdelse, om de hadde blitt servert i det øvrige Kina.

Den første kinarestauranten i Norge åpnet allerede i 1963, og da nummer to kom seks år senere lurte Dagbladet på om det egentlig var behov for mer enn én. Hvor mange det er i dag er det ikke godt å vite, men da Are Kalvø ga ut boken "Våre venner kinesarane" for ca. ti år siden, fant han at 158 av Norges kommuner hadde minst én kinesisk restaurant.

I motsetning til folket fra Guangdong, har Yunnans innbyggere blitt værende i hjemlan-



Det er ikke bare i vår del av verden vi lar oss friste av frityrstekte poteter og smaksrike pølser.

En liten jente av bai-folket er på markedet med bestemor.

Mange har lang vei til markedet i Shaxi. Da er det godt å kunne bære varene hjem på ryggen.



I Yunnan-kjøkkenet lar kokkene ingrediensene stå på egne ben. De færreste oppskriftene inneholder mer enn seks ingredienser.

Friske urter er en selvsagt ingrediens for kokkene i Yunnan, som det er for deres laotiske og vietnamesiske kolleger i sør.

I norske butikker må du ut med nærmere 10 000 kr kiloen for tørkede morkler – men maken til råvare skal du lete lenge etter!



det, og det finnes derfor knapt noen Yunnan-restauranter i vår del av verden. I de kinesiske storbyene er de derimot særdeles populære. Allerede første dagen i Beijing tar vår vert, Stian Rekle, oss med på In&Out Lijiang Theme Restaurant i Chaoyang-distriktet.

– Det kryr av gode restauranter i Beijing, men Yunnan må bli favorittkjøkkenet. Yunnan-kokkene bruker mindre olje og mindre sukker enn de fleste andre, og maten virker alltid frisk og ren, sier Stian, som har tilbrakt de siste fem årene i den kinesiske hovedstaden.

DEN FØRSTE RETTEN SOM KOMMER på bordet er steinsopp med vårløk og chili. Soppen er vakkert lysegul, perfekt krydret og smaker himmelsk. Det samme kan vi si om den stekte spekeskinken med løk og vårløk. Ingen av rettene er preget av de tykke, ganske

klissete sausene som er så typiske for kinamaten i vår del av verden. De to siste rettene er helt annerledes. En gul kyllingcurry med poteter, og en nudelrett som serveres i en krukke toppet med frisk mynte. Her er naboskapet med Laos, Myanmar og Vietnam tydelig.

Det er ingen enkel oppgave å definere Yunnan-kjøkkenet, til det er variasjonene for store. Provinsen er Kinas mest mangfoldige, både biologisk og kulturelt. Hele 52 av landets 55 anerkjente minoriteter er representert. Men det er ikke bare de mange folkegruppene ulike mattradisjoner vi kan takke for den eventyrlige bredden. Den komplekse geografien må få en stor del av æren. Yunnan er som et amfiteater der scenen er det subtropiske lavlandet i sør. Nitti mil lenger nord sitter den øverste tilskueren på en 6740 meter høy snødekt topp. Som kronen på verket har vårherre

dratt pekefingeren gjennom tribunene og sørget for en vifte av elvedaler og dype kløfter. Landskapet er gnistrende vakkert, og nærmest umulig å dyrke.

Men om terrenget er vanskelig er klimaet desto mer vennligsinnet. Yunnan betyr sør for skyene, og provinsen bærer sitt navn med rette. Det er så grønt at det nesten svir i øynene. Den lange vekstsesongen, de kjølige nettene og de akkurat passe varme og solfylte dagene gir frukt, grønnsaker, urter og te av ypperste kvalitet. Bonden som står bak maiskolbene vi kjøpte på markedet i Shaxi, og tilberedte på en svært ukinesisk måte med smør og salt, kan med god samvittighet rappe Freias gamle slagord: Ingen over, ingen ved siden. For å sette prikken over i-en i “variert” må vi nevne den utstrakte kontakten mellom befolkningen i Yunnan og resten av Asia. De



xxxxxx

fleste har hørt om Silkeveien lenger nord, men de færreste kjenner til den eldgamle handelsruten fra det sørlige Yunnan, gjennom Tibet til India. En vanlig frokost er et pannestekt, nalignende brød med egg og vårløk.

Yunnan-maten har et behagelig sting, men er langt unna ganedreperne fra Guizhou, Hunan og Sichuan. På markedet i Shaxi finner jeg endelig de store, blodrøde bitene av tørket chili som både fargelegger og smaksetter de fleste wok-stekte Yunnan-rettene. De har en pikant røyksmak og er gode å tygge på. Å få selgeren til å forstå hva jeg er ute etter er enkelt. Det er bare å peke på den aktuelle sekken. Verre er det å formidle at jeg skal ha litt mindre enn de fleste. Standardmåleenheten er 500 gram, og tro meg: en halv kilo tørkede chilibiter tar mye plass. To skoer for å være nøyaktig. Jaja, de gjør ikke noe stort innhugg i reisebudsjettet, og koffertene kan utvides.

Det ulendte landskapet har også gjort det tvingende nødvendig for befolkningen å høste

av naturens godtefat. Om jeg må velge én ingrediens som kjennetegner det kulinariske Yunnan, må det bli sopp. Steinsopp, morkler, kantareller og om lag 900 andre arter plukkes, spises og selges. I en av bodene har de morkler. Både tørkede og ferske. Vi har allerede fylt nok en skoer, og selv om prislappen var langt triveligere enn på Meny, aner vi at det vil vært lurt å vente. Vi lar være å spørre hva de koster.

— I sesongen kommer folk fra hele Kina for å handle på markedene. Kvaliteten er utmerket, og sopp har blitt en viktig eksportartikkel, forteller Patrick Ravary, en kanadier som driver gjestehuset Lazy Tiger Inn sammen med kona Liping.

DET ER LITE SOM VIRKER MER stimulerende på sultfølelsen enn å vandre på et marked som formelig bugner av fantastiske råvarer. Vi tar til venstre opp en liten gate forbi noen godt voksne herrer som er ute og lufter

miniatyrtrærne sine. Men vi er ikke her for å kjøpe et fatlandskap, den direkte oversettelsen av penjing, som oppfinnerne av bonsai-kunsten kaller den. Spisestedet vi finner er ikke spesielt hyggelig, men etter å ha blitt inviteret til en liten sniff i de dampende grytene blir de stusslige omgivelsene en bagatell. En herlig duft slår mot oss. Sosekjøtt, kjøtt i mørke eller kanskje en boeuf bourguignon. Det ser ut som noe vi kunne fått de fleste steder i verden. Men det er noen forskjeller. For det første er det en jak som har måttet bøte med livet for at vi skal få lunsj denne dagen, for det andre ville våre formødre trolig oppbevart smakstilsetningene i krydderhyllens bakeavdeling. Vi kjenner stjerneanis, kanel, nellik og ingefær.

Den trivelige damen tar oss så med til kjøleskapet og ber oss velge. Vi peker på vårløken og en skål med grønne blader før vi gledesstrålende oppdager en bit rubing, osten vi har hatt lyst til å smake på i flere uker. Da vi prøvde å bestille den i Beijing, var svaret en unnskyld-



Yunnan er kjent for sin speke-skinke. Den er ikke veldig ulik den spanske, men brukes stort sett som ingrediens i varmretter.

Reisefølget studerer menyen på en herlig mann- og kone-restaurert i naxi-landsbyen Baisha. Vi drømmer fortsatt om det nybakte brødet de serverte oss.

Et lite glass sukkerrørjuice? Det er klart på noen små sekunder og smaker veldig søtt, men overraskende friskt.

ende hoderisten. Kanskje ventet de på dagens levering, for bare minutter etter at vi hadde lagt fra oss pinnene, fikk gjestene på nabobordet en stor porsjon gyllenstekt ost. Det går ikke bedre denne gangen. Om osten ikke passer til resten, om den allerede er bestilt bort eller om hun er overbevist om at vi ikke kommer til å like den, aner vi ikke. Ost blir det i hvert fall ikke. Vi setter oss ned på de bittesmå pinnestolene og venter. Det er fullt i den lille restauranten, og de to kvinnene bærer ut den ene tallerkenen etter den andre. På flere ligger det tykke, sprøstekte oste-skiver. Hva vi skulle gjort for å få en aldri så liten prøvesmak er, og kommer til å forbli, et mysterium.

Etter et kvarters tid får vi en stor bolle med kjøtt, saus og vårløk, en enda større bolle klar suppe med grønne blader og ris nok til en familie på seks. Vi nikker bekreftende på spørsmålet om vi vil ha krydder på toppen, og får en god teskje hver av chilisaus og en krydderblanding bestående av salt, chilipulver og sichuanpepper. Det smaker himmelsk. Da vi mette og for-

nøydte forlater restauranten, får vi øye på et par vestlige turister. De triller hver sin koffert, og er tydelig på vei et sted. Vi følger etter. Noen minutter senere er vi i det som vi med litt velvilje kan kalle turiststripa. Restaurantene her er hyggeligere, men jeg setter gjerne en tier på at maten ikke slår den vi nettopp har satt til livs. For et måltid!

I KINAS STORE turistdestinasjoner, med unntak av de to amerikanske parene som bruker et helt måltid på å klage over hvor vanskelig det er å få gode hushjelpere til en rimelig penge i våre dager, er det få muligheter til tyvlytting i løpet av vårt ukelange opphold. Hvis du skal til Kina og lur på om du skal legge inn et opphold i Yunnan, blir svaret et rungende ja! Etter å ha kjempet med forurensningen og de store folkemengdene i en av Kinas mange millionbyer, er det lite som gjør bedre for kropp og sjel enn noen dager i klokkeklar fjellluft. Men om Yunnan skulle være for langt borte, er det enkelt å få en smak av eventyret i storbyene. Vi anbefaler In&Out og Lost Heaven i Beijing. Sistnevnte finnes også i Shanghai. Til tross for navnene er det få som snakker engelsk, men menyene har både flotte bilder og engelske stikkord. Flere anbefalinger finner du på China-highlights.com og Travelchinaguide.com. TripAdvisor har en lei tendens til å ha restauranter som serverer italiensk pizza og en akseptabel cappuccino øverst på listen, men rådene for Beijing er slett ikke så verst.

Så langt har jeg altså ikke klart å spore opp en eneste Yunnan-restaurant i Norge, men i Oslo finnes det flere gode alternativer for den som har lyst til å prøve noe litt mer spennende enn de gamle kantonesiske traverne. Dinner serverer ekte sichuanmat, og har vært en favoritt i over 20 år. Også Oriental og Tabibito har flere Sichuan-retter på menyen. Vi har også prøvd oss på retter merket Sichuan på flere andre kinesiske restauranter rundt i landet, men har fortsatt til gode å bli overbevist. Kukkene tar rett og slett for mye hensyn til våre sarte ganer. Ekte sichuanmat er kruttsterk. God fornøyelse! ●



Chengdu er hovedstaden i Sichuan. Her er det aldri mer enn noen meter mellom matstasjonene.



Pandaer er enkle i matveien, de spiser bambus. Denne søtnosen er bare ni måneder gammel, og lever fortsatt på melk.

Det er ikke mange som klarer å finne næring på 4000 meters høyde, men disse geitene og jak-flokkene noen hundre meter lenger opp i fjellsiden virket riktig så fornøyde.



JAK PÅ MENYEN

Ville jakokser kan ha en skulderhøyde på over to meter og veie et tonn. Deres tamme fettete er bare halvparten så store. Kanskje kunne dette hippiekveget vært noe for oss? De langhårede dyrene burde være godt kledd for det ugjestmilde norske klimaet, og i motsetning til Dagros og Litago klarer de seg utmerket uten menneskelig inngripen. Her trengs verken fødselshjelp eller hyppige veterinærbesøk. Hjemme i Himalaya holder de seg stort sett over 3000 meters høyde, men det våre ganske puslete fjellheimer mangler i høyde, tar de igjen i nordlig plassering. Jakene på Langedrag trives i hvert fall godt, og kjøttet burde tilfredsstille de fleste krav. Det er magert, men aldri tørt. Det har en nydelig tekstur, og en enda mer delikat smak enn voksent storf. Sunt er det også. Jak-kjøtt er langt rikere på protein og omega 3 enn vanlig storfekjøtt, og har et mye lavere innhold av kolesterol og mettet fett.

SICHUANPEPPER

Sichuanpepper er et vanlig krydder både i Yunnan og Sichuan, og er grunnen til at den første munnfullen av de chilibaserte rettene ofte føles sterkere enn de påfølgende. Sichuanpepper, eller blomsterpepper som kineserne kaller den, er fruktene på et eviggrønt tre i citrusfamilien. Den er med andre ord ikke i slekt med vår vanlige pepper. Krydderet etterlater seg en prikkende følelse, og får man for mye, kjennes munnen som om man har fått bedøvelse hos tannlegen. Mala kan kanskje oversettes med lammende og sterk, og er det kinesiske uttrykket som beskriver følelsen som følger med et måltid krydret med chili og sichuanpepper.

For å få frem alle smaksnyansene av de tørkede frøene, bør de ristes før bruk. Mes-teparten av smaken sitter i frøkapselen. De



blanke, svarte frøene har en utpreget sandaktig konsistens, og kan med fordel fjernes. Sichuanpepperen har en særpreget og ganske skarp smak med overtoner av anis og sitrus. Den er en av ingrediensene i den kinesiske krydderblanding five-spice.