

Zavitki, ki nasitijo vse, brez razlike

Empanade V nadevu je vse mogoče, od govejega mesa do rakcev in morskega psa

Videval sem jih povsod po Južni Ameriki. Tako v vrhunskih restavracijah kot po domovih, na avtobusnih postajah, plažah in v zakotnih ulicah. Na zeleni celini, kjer so za nas nepredstavljive socialne razlike nekaj povsem vsakdanjega, se empanade ne zmenijo zarje. Las empanadas nasitijo vse, bogate in revne, brez razlike.

GAL KUŠAR,
besedilo in fotografiji

Ni pomembno, ali jih postrežejo bogatašem kot predjem na dragocenem porcelanu iz časov konkqvistadorjev, s srebrnim priborom, izdelanim iz zakladov izropanih in razrušenih inkovskih templjev ter smrtonosnih rudnikov v Mehiki in Bolivijsi. Ali pa so le v papir zavita prva pomoč za hitro potešitev lakote utrujenega popotnika ali vedno lačnega študenta na bližnjem uličnem vogalu. Lahko so celo edini dnevni obrok za revnega delavca med delom, ki ga danes še ima, jutri pa bo pristal na cesti ...

Katere so prave?

Kot se za latino svet spodobi, so empanade vroče, lepo zaobljene in se svojih oblin ter bronesti zagorelosti ne sramujejo. Empanade, po slovensko bi jih lahko rekli zavitki, so deset do petnajst centimetrov veliki žepki iz testa v obliki polmeseca. Napolnjene so z različnimi nadevi. Jemo jih lahko same ali pa jih pomakamo v različne omake. V Santi, na severu Argentine, kjer so manjše, so pogosta tema neskončnih gostilniških debat. Ne morejo se zediniti, ali so boljše tiste, ki jih pečejo v železnih ali lončenih modehih, ker so tako menda okusnejše. Ali pa so vseeno boljše ocvrte v olju, ker so sočnejše. V Venezuela so k sreči stvari malenkost poenostavili. Tam so empanade samo ocvrte, se pa vse skupaj zdalezaple na nadevu. Ta je odvisen od tradicije, lokacije, razpoložljivosti se-stavín, predvsem pa je stvar okusa. V Llanosu, kjer se na neskončnih zelenih pašnikih pasejo velikanske črde govedi, ga pripravljajo iz mletega (carne molida) ali nastrganega govejega mesa (carne mechada). Povsod po državi so prljubljene empanade z nadevom iz piščančjega mesa (pollo). Ob morski obali je razumljivo iz ribjega mesa (pescado), lignjev (calamares) in hobotnic (pulpo), rakcev (camarones) ter drugih morskih sadežev (mariscos).



Stojnica z empanadami ob plaži Juan Griego



Najboljše so ravnokar ocvrte in še vroče

Na otoku Margarita so še posebno ponosni na tradicionalne »empanadas de cazón«. Cazón je vrsta manjšega, nenevarnega morskega psa, ki domuje v vodah okoli otokov Margarite, Cubague in Cocheja in ga okoliški ribiči radi lovijo. Na Margariti pozagotovili mnogih najboljše empanade prodajajo na pokriti tržnici Co-nejeros ob glavni cesti iz Porlamarja proti zahodu. Kot zelo okusne jih je povalil tudi Carlos Montero, eden od treh voditeljev jutranjega tv-programa Café CNN, ko je spomladi obiskal otok. Seveda pa bo vsaka gospodinjina ali ulična prodajalka zatrjevala, da so le njene tiste prave, pristne in zato najboljše. Družinski recepti so skrbno varovana skrivnost, ki jo mame predajajo hčeram in vnukinjam. Vsekakor je zelo težko objektivno določiti zmagovalca in

nikoli končani vojni okusov, lakote in sreče. Da pa bi vendarle nekako izbrali najboljšo empanado, na Margariti vsako leto priredijo sejem, na katerem stroga žirija odloči o zmagovalcu. Letos je že tradicionalna »XII Feria de la empanada de Municipio Marcano« potekala na velikonočno soboto, 19. aprila, pod gesлом *Tradicional es de cazón*, torej po tradiciji mora biti nadev iz morskega psa.

Brez prerivanja!

Plaza de Arismendi, glavni trg v Juan Grigu, slikovitem ribiškem mestecu na severu Margarite, je bila v zgodnjem sončnem sobotnem dopoldnevu že presestljivo polna ljudi. V razburkani Venezuela, ki jo v zadnjem desetletju poleg gospodarskih in političnih težav pesti še povečana

sunke ali slanine. Ko se je stranka odločila, katere nadeve želi, je gospa vzela iz posode za pest testa, iz njega oblikovala hlebček in ga z ročno stiskalnico za tortilje stisnila v nekaj milimetrov debel krog s premerom deset centimetrov. Na polovico teste je naložila izbrani nadev in ga prekrila z drugo polovico. Robove je stisnila skupaj in empanada je bila pripravljena za cvrtje. Če si je stranka izbrala več različnih nadevov, je gospa z eno, dvema ali tremi luknjicami in zapognjen rob označila, kateri je kateri. Empanade je nato previdno položila v posodo z vrelim oljem. Cvrla je največ tri hkrati, da se olje ni preveč ohladilo. Ko so bile ocvrte, jih je s posebno dolgo železno šibko pobrala iz posode in za kakšno minutu odložila v drugo, da je z njih odteklo olje in so se malo ohladile. Nato jih je zložila v rjavu papirnato vrečko, dodala papirnate servete in vse skupaj izročila zadovoljni stranki, ki je hitro zagrinila v slasten zalogaj. Pravilno ocvrte empanade imajo hrustljavo skorjo, testo mora biti vseskozi pečeno, vendar mehko, nadev pa mora biti vroč. Ljudski glas je hitro opravil ocenjevanje ponudbe in pred nekaterimi stojnicami se je nabrala dolga vrsta za naročila, druge pa so bolj samevale. Da ne bi bilo prepiranja, kdo je na vrsti, so pomočnice naročila zapisovale kar na rjave papirnate vrečke.

Na glavnem odru sredi trga je potekal zabavno-kulturni program. Folklorne skupine se predstavljajo otoške ljudske plese, nastopilo je tudi nekaj pevcev in glasbenikov z značilnimi otoškimi glasbili. Ljudje so sicer spremljali nastope na odru, večina pa si je našla svojo zabavo. Odrasli so se večinoma mastili s slastnimi empanadami, otroci so se preganjali na bližnji plaži, lokalni pijančki pa so se polglasno prepričali za steklenico rumu, ki so jo dobili kdo ve kod. Prodajanje alkoholnih pičja je bilo sicer prepovedano. Ljudje so pili chicho (brezalkoholno pičjo, narejeno iz riža, mleka in sladkorja), maltin oziroumo malto (brezalkoholno pivo), papelón (vodi raztopljen trsn sladkor z limetinim sokom), sokove iz tropskih sadežev ali pa so se hladili z odličnim sladoledom. Medtem so hostese žiriji neutrudno prinašale v ocenjevanje pladnj z oštevilčenimi empanadami in vsi so nestрпno pričakovali popol-dansko razglasitev rezultatov. Zmagovalci so bili zelo veseli, poraženci pa niti ne preveč žalostni. Glede na množico obiskovalcev in dobro pro-dajo so bili namreč vsi zadovoljni z izkuščkom.

Opozaval sem eno od tekmovalk, ki je oblečena v moder predpasnik pripravljala žepke. Na stojnici je imela veliko posod in vrečk s testom, nadevi, začimbami, moko, oljem, vodo, omakami ter pripomočkov za kuhanje. Meni je ponujal empanade z nadevi iz mletega ali nastrganega mesa, klobasic (chorizo), morskega psa, raže (skata), piščanca, morskih sadežev, pabellona (kreolski jedi iz riža, črnega fižola, mletega mesa in pecenih banan), lignjev, sira, jaje,