

## X. A Pakisztáni konyha

Őszintén gondolom, hogy egy ősi kultúrának nagyon fontos lenyomata a konyhaművészet, a kulináris élvezetek világa. A kommunikáció térhódítása, az utazási lehetőségek kitérülése, a lecsökkent távolságok mindenki előtt megnyitották a távolabbi térségek felkeresésének a lehetőségét.

Ma már igény van arra, hogy az emberek megismerjék, elfogadják egymás szokásait, kultúrájuk eltéréseit. Az étkezés egyfajta jelzés kultúrájukról, életmódjukról.

Nemcsak abban az aspektusban, hogy a fennmaradás érdekében táplálkozunk, /hisz ez minden nép életében adott, közös vonás/.

Igazából a sokszínűség, az eltérés a táplálkozáshoz kapcsolódó „hogyanok” terén adódik. Milyen módon készítik ételleiket? Hogyan fogyasztják ételleiket? Hogyan találják fel ételleiket? Hogy néz ki a vendégfogadás, a túrizmushoz kapcsolódó éttermi színvonal, higiénia? stb. Az ország kultúrájának megismeréséhez nem elég a nemzet fő ételének az ismerete, ill. néhány recept.

Inkább fordított a sorrend: a kulturális, történelmi örökségnek célszerű kiegészülnie ételek, készítési módok, tálalási szokások stb. ismeretével.

Egy olyan fiatal elnevezésű országnak, mint Pakisztán, az emberek szokásai változhattak az évezredek során, s csak remélni lehet, hogy vigyáztak az egyetemes kultúrájukat gazdagító konyhaművészeti elemekre, szokásokra.

A pakisztáni konyha az észak indiaihoz hasonló, hisz maga Pakisztán Brit Indiából vált ki 1947-ben. Ugyanakkor a muszlim hit erős közel-keleti impulzusokat is delegált a pakisztáni konyhának, sőt letagadhatatlanok a szomszédoktól /főleg Irán, Afganisztán/ közelségéből érkező impulzusok is.

Nemzetközi szinten az észak indiai /punjabi, kasmiri/ konyhát nevezik indainak, ez a legmegtermékenyítőbb, a pakisztáni örökségre.

Az ország 4 tartománya között is megfigyelhetők eltérések.

Pandzsábban /Punjab/ főznek a legfűszeresebben, míg Beludzsisztánban sósabban készítik ételleiket. Sindh-ben az Arab tenger közelsége miatt több halat, tenger gyümölcseit tartalmaznak az étlapok, míg az Északi Területeken /NWFP/ a törzsi ételek mellett, - a hazánkban is jól ismert –helyben termő gyümölcsökkel / sárgabarack, őszibarack, alma, szőlő, cseresznye stb./ teszik változatosabbá ételleiket.

Pakisztánra is ráillik azonban az a – főleg muszlim hitre visszavezethető – felfogás, mely az ételt, étkezést három aspektusból szemléli.

1. Gyógyászati, vagy orvosi aspektus azt firtatja, hogy mi a jó a szervezetnek?
2. A vele némileg rokon filozófiai aspektusban az hangsúlyozódik, hogy az ételek- italok szerepet töltenek be az emberi karakter erősítésében, ill. gyengítésében. Pl. a vörös húsok, zsírok, alkohol stb. lealacsonyítja az embert, egyfajta ördögi gondolatokat stimulál, míg a zöltségek, szárnyasok, hal stb. hatására az ember kedélyes, nyugodt lényé válik.
3. Az étel, étkezés harmadik síkja a kulturális, vagy közösségi szint. Az étkezés közösségi esemény, együttlét, egyfajta szertartás. Természetesen az egyes aspektusok egymással is szorosan összefüggnek.