

Tips oss: **23 20 56 00**

Thailandske mattradisjoner

Er thaimat verdens sunneste mat?

- Ja, mener Sriphen Charoenphon, eier av Siam Oriental i Waldemar Thranes gate.

Lena Westin
redaksjon.fs@lokalavisen.no

ILA: Dersom du en varm sommerdag spaserer nedover Waldemar Thranes gate og passerer Siam Oriental, vil du kanskje stoppe opp et lite øyeblikk. Blant grå asfalt står du plutselig utenfor en liten oase. Inngangspartiet til den thailandske restauranten hilser deg velkommen med grønne busker og rosa geranium i store terracottapoter. På de oransje veggene henger det rosa surfina som bulker seg nedover. I vinduet henger en take away-meny med tilhørende bilder av fargerike, fristende retter. Om du stikker hodet innenfor, døren vil du bli møtt av smilende, thailandsk dame ved navn Sriphen Charoenphon, eier av stedet. I stedet for å sitte på et støvete kontor hele dagen, serverer hun kundene personlig.

- Jeg vil gjerne ha kontakt med kundene, derfor serverer jeg, forklarer hun.

Sunnest i verden?

Sriphen kommer altså fra Thailand, og serverer ekte, hjemme-

laget thailandsk mat. Og mener at thaimat er den sunneste maten i verden.

- Maten er ikke for mye stekt, ikke for mye kokt. Vi bruker lite fett og mye grønnsaker og urter. Ja, og mye hvitt kjøtt, fisk og annen sjømat. Og bare ferske råvarer. Da kan det ikke bli annet enn sunt, smiler hun. Sriphen har drevet den lille restauranten i syb år, og har etter hvert fått mange stamkunder.

Hjerte for Haugen

Det var ingen tilfeldighet at restauranten havnet på St. Hanshaugen.

- Jeg synes St. Hanshaugen er spesiell. Flott miljø og en nydelig park. Det er nært sentrum, men ikke for nært. Også synes jeg folk er mindre stresset enn andre steder. Når folk stresser, blir samfunnet stresset, og det blir en ond sirkel. Men ikke på St. Hanshaugen. Her er det en rolig og vennlig atmosfære, synes jeg. Jeg føler meg hjemme, rett og slett, sier Sriphen med varme i stemmen.

Og resultatet ble altså Siam Oriental.

Oppvokst på kjøkkenet

Når man ser tilbake på Sriphens livshistorie, er det ingen overraskelse at hun endte opp som restauranteier. Hun har gått på kokkeskole i Bangkok, men det er ikke alt. Hun har praktisk talt vokst opp på kjøkkenet. Oppmuntret av kjærlige besteforeldre lærte hun raskt å lage de deiligste retter.



ERFAREN RESTAURANTEIER: - Jeg lagde min første 3-retters da jeg var 7-8 år gammel, forteller Sriphen Charoenphon hos Siam Oriental.

FOTO: KARL IVAN FROSTAD NES

- Jeg lagde min første 3-retters da jeg var 7-8 år gammel, forteller Sriphen med stolthet i stemmen.

- Vi lagde mye mat, og hele familien spiste sammen. Bestefar roste meg alltid da jeg lagde en rett som var ekstra sunn. Da pleide han å si: - I dag har du laget sunn mat som er bra for både kropp og sjel.

Det lyser varme ut av øynene til Sriphen når hun snakker om bestefaren.

- Det var han som lærte meg sunne verdier både for kropp og sjel, forteller hun.

Og nettopp det medførte at hun innførte røykeforbud i restauranten fire år før røykeforbudet var en realitet.

- Noen av kundene var skep-

tiske i begynnelsen, men det gikk over etter hvert.

Kanskje ikke så rart. Sriphen er alltid smilende og vennlig mot alle som stikker innom. Og med hjemmelaget, sunn mat på kjøpet er det ikke til å undres over at kundene fortsetter å komme tilbake.