

# apéritif

## En matreise til India

Har du lyst på en overraskelse? Indisk mat er god, spennende og eksotisk. Men her hjemme er den lenge blitt fortrent av andre asiatiske trendkjøkken, som japanernes sushi og thaienes wok-retter. Colombus skulle finne sjøveien til India. Vi har funnet matveien, og den går gjennom sidene i boken Indisk!. En veritabel kulinarisk reise kan vi love deg.



Naan og tikka, tandoori og dal. Vi kjenner begrepene og husker kanskje smakene også. Det er ikke slik at det indiske kjøkken er oss helt fremmed, så klart. Men likevel... Blant Asias mange fantastiske kjøkken har både det japanske, det thailandske og det vietnamesiske fått trendstempel og tiljublet oppmerksomhet.



Det indiske? Det er i enda større grad enn det kinesiske helt urettferdig blitt liggende etter som noe litt uspennende, nærmest med en svak eim av engelsk arbeiderklasse eller fattig vegetar. Er det slik at vi har forbundet det indiske med sult, snarere enn gastronomi? Er India magre, hellige kyr snarere enn saftig oksekjøtt? En enkel, smakløs risballe framfor raffinert kokekunst?

### Mange misforståelser

Den nye boken Indisk! gjør et alvorlig forsøk på å rette opp slike stygge misforhold og misforståelser. Det indiske kontinent rommer naturligvis både kulinariske mesterverk og rikt råvaremangfold. India er ikke bare den lende-kledde tigger, men også maharajaenes palasser og stormogulenes slott.

India er Punjab - som har rykte på seg for å ha landets beste kokker, det er Bengal med overflod av fisk i elver og havområder. India er Goa og Bombay i vest, tropisk og rikt på frukter og yoghurt, kokos og tamarind.

Sør-India er hinduenes høyborg. Brahminene som innførte hinduismen gikk mot å spise kjøtt, og erklærte kyr for hellige. Men i Sentral-India som i hundrevis av år var under mongolsk innflytelse, spises det kjøtt - til og med oksekjøtt. I Goa, som hovedsakelig er kristent, spises også svinekjøtt.



Gled deg. Her er en kokebok som rett og slett overrasker: Slik indisk mat vil både barske gutter og jenter ha. Den lar tenner løpe i vann, og får det til å rykke i kokkemusklene. Den er overraskende moderne og variert med lekker og lettfattelig design. Schibsted utgir boken Indisk! - og den inkluderer både fisk, skaldyr, lam og svinekjøtt, kylling, grønnsaker, ris, linser og belgfrukter, brød og desserter. Oksekjøtt også - viser det seg.

### Et utrolig mangfold

Det indiske kjøkken - hva er det? Det er i alle fall minst like mangfoldig som det europeiske. Fra Punjab og Kashmir i nord til Goa og Bombay i sør ligger enorme avstander, rent geografisk - men også i kultur, språk - og naturlig nok i kjøkkenets hemmeligheter.

De fleste av oss forbinder begrepet "indisk mat" med karriretter - og med rette. Karri er som kjent ikke et eget krydder, men en krydderblanding der de viktigste ingredienser er chili, gurkemeie, koriander, paprika og spisskummin. I tillegg kommer andre smakstilsetninger i den ferdige rett, som for eksempel kokos,

ingefær, løk og tamarind - slik at man aldri bruker betegnelsen karrirett hvis den ikke inneholder en rekke ulike krydderier. Og nettopp derfor er antallet karriretter talløse som de indiske kokker er det.

### Ikke bare karri, karri, karri...



Indisk er følgelig rikt utstyrt med karriretter - fristende, lettlagede og raffinerte - og både vegetariske eller med fisk eller kjøtt. Og i tillegg det tradisjonelle tilbehøret som er halve gleden ved ethvert indisk måltid: Agurksalaten raitha, naanbrødet, kylling tikka, mangochutney, ris-pilaff, lammekebab, tandoori-kylling og alle yoghurt-rettene. Men bokens største styrke er alle oppskriftene som du ikke visste du ville komme til å bli så fristet av:

Det begynner allerede i kapittelet om forretter: At vår unnselige eggere hadde en kruttsterk indisk fetter, kalt Ekuri, som ikledd chili, løk og koriander stiller vår egen litt i skyggen er en morsom nyhet. At ertesuppen har en indisk kremet kusine med fantasi nok til å ikle seg både ingefær, hvitløk og koriander er tegn på at våre matvaner verden over ofte har vel så mye til felles som det som skiller.

Her er marinerte og sterkt krydrede skalldyr, lettlagede, smakssterke tandoori-opskrifter for også for fisk, morsomme kyllingvarianter, både milde og sterke. Legg til brød, søtsaker, desserter og et svært innholdsrikt kapittel med vegetarretter. Boken Indisk er ganske enkelt et standardverk - lett forståelig og med så enkle anvisninger både på fremgangsmåte og tidsbruk at ingen unnskyldning er god nok lenger:

Har du bare denne boken, en innholdsrik krydderhylle, frisk yoghurt, kokos og pågangsmot kan du komme langt. Faktisk helt til India. God kulinarisk reise.

### Sunil Vajayakar (red.):

#### Indisk!

Forlag: Schibsted

Originalens tittel: Complete Indian

Oversatt av: Bente-Lill Øygard

Format: 24,5 x 28,5 cm

Sider: 256

Meld deg inn i Bokklubben Mat- og Vingleda å få boken til medlemspris.

Artikkelen kan også leses på nett: <http://www.aperitif.no/index.db2?id=10888>

Apéritif © 2011