

MED MAVEN GENNEM DELHI

Indien vil gerne lære af Det Ny Nordiske Køkken. Claus Meyer deltog i det internationale madsymposium Tasting India i Delhi, og Søren Frank benyttede chancen til at spise sig gennem den indiske hovedstad.

Tekst og foto: Søren Frank
sof@berlingskemedia.dk

GASTRONOMI

Hvis nogen for 20 år siden havde sagt, at man en dag ville ringe fra Indien, som i min bog har en af verdens stærkeste køkkener, og bede en dansk delegation om at komme ud og hjælpe det store land med at komme videre med dets gastronomi, ville jeg næppe have troet dem.

Enhver større by i verden har jo adskillige indiske restauranter. Selv når man rejser i områder som Østafrika, Caribien eller Malaysia, har det altid slået mig, at indiske kokke er dem, som er i højest kurs. Det danske køkken var der derimod ingen, som havde hørt om før 2010, hvor Noma for første gang blev nummer et i verden.

Ikke desto mindre modtager jeg en invitation til Tasting India madsymposiet i Delhi, hvor Claus Meyer som hovedtaler skal fortælle om Det Ny Nordiske Køkken-manifest, som i 2004 blev startskuddet til Det Ny Nordiske Køkken, og siden har redet på en bølge af succes.

Visumkaos: »Welcome to India«

Men man skal jo have et visum for at komme afsted, og det viser sig ikke at være helt nemt. Efter at et dansk TV-hold for noget tid siden rejste ind i Indien på turistvisum for at lave »sjove film«, som Danmarks ambassadør i Delhi, Peter Taksøe-Jensen, udtrykker det, bliver jeg på det bestemteste rådet til at søge om et rigtigt journalistvisum.

Efter at have rekvireret et papir med brevhoved, stempler og underskrift fra redaktionens souschef samt invitationsbreve fra både den danske Delhi-ambassade og de indiske turistmyndigheder og tilbragt flere timer med at vente på den indiske ambassade på Østerbro, ender jeg imidlertid i et vaskeægte Catch 22: India Tourism vil ikke udstede min billet, før de har set et visum, og ambassaden vil ikke udstede et visum, før de har set en billet.

»Welcome to India,« siger arrangøren af Tasting India, Sanjoo Malhotra, som til daglig bor i Stockholm, grinende, da jeg ringer og klager min nød. »Bare rolig, det skal nok løse sig, men regn med, at det først bliver i sidste minut.«

Og det er præcis sådan, det går: Først efter at jeg i flere dage har haft telefonisk kontakt med den indiske ambassade og mister tålmodigheden og siger, at jeg faktisk er en voksen mand, som har et arbejde og ikke kan bruge mere tid på denne tur, foreslår ambassaden, at de kan maile India Tourism i Frankfurt mit visum, hvis turistmyndighederne til gengæld vil maile min billet tilbage senest to minutter efter.

Gymkhana social club

Og sådan går det til, at jeg et par dage efter indtager mit første måltid på indisk jord i Delhi Gymkhana club, en privat social klub grundlagt af englænderne i 1913 på en kæmpe grund inklusive tennisanlæg mere eller mindre midt i Delhi. I kolonidagene indstillede englænderne gerne arbejdet allerede kl. 12 på grund af heden og havde derfor brug for et behageligt sted at hænge ud resten af dagen. Der er 40 års venteliste på at blive optaget i denne klub, så i praksis bliver man kun medlem, hvis ens forældre også er det. Vi får kun adgang, fordi vi er i selskab med den tidligere indiske ambassadør i Stockholm, Banashri Bose Harrison, en livlig dame, som også er med i kredsen omkring symposiet.

»Berøringen er vigtig, fordi man på den måde **kommer tættere på maden** - og i øvrigt kan springe fugtighedscremen over!«

Som det første noterer jeg mig, at selv de fine herrer her fra the affluent class spiser maden med fingrene. Berøringen er vigtig, fordi man på den måde kommer tættere på maden - og i øvrigt kan springe fugtighedscremen over! Det indiske køkken er meget regionalt funderet, og her i nord spiser man langt mere brød end ris, som kun er noget, man bruger om søndagen - på byens mest kendte restaurant, Bukhara, serverer man således overhovedet ikke ris.

Det er de forskellige former for fladbrød, som det hele handler om - dem man bruger til at skovle curryen ind i munden med. På Gymkhana får de gode fuldkorns naan-brød hurtigt ben at gå på i takt med, at jeg finder ud af, at jeg nemt kunne sidde resten af mit liv og køre dal makhani - en meget rig ret med sorte linser, som har langtidssimret med røde kidneybønner og rigelige mængder af smør og fløde og diverse krydderier - ned. Hvis indisk mad kan være let, så er det i hvert fald ikke på disse kanter.

Tasting India symposia

I forhold til hvad jeg er vant til fra resten af verden, viser Tasting India symposiet sig at være af begrænset størrelse. Talerne er sådan set tunge nok, det er mere tilhørerskaren, som er så relativt begrænset, at vi kan være i et lille auditorium i Indira Gandhi National Centre for the Arts. Emnerne i et land, som med 1,35 milliarder indbyggere kæmper med Kina om at være klodens mest folkerige, spænder vidt. Her hvor man på én gang kæmper med sult- og fedmeproblemer, er man næsten selvsagt optaget af at finde ud af, hvordan man kan brødføde alle disse mennesker på en måde, som er både ernæringsrigtig og bæredygtig.

Det handler blandt andet om fødevaresikkerhed - et område, hvor Danmark jo nyder



I Old Delhi finder man en hel gade kun med kulsviere, hvor tilsodede mænd i turban sælger gammeldags trækul, som bruges overalt her, ikke mindst i tandoor-ovnene.



På Bukhara serverer man hele ti forskellige slags brød.

stor anerkendelse, og derfor er en delegation på hele tre mand fra den danske fødevarestyrelse fløjet ind for at fortælle om emner som Nøglehulsmærket, der er fødevaremyndighedernes mærkning af ernæringsrigtig kost.

Men det handler også om det indiske køkken som kulturprodukt. Til stor overraskelse for undertegnede, som altid har næret en dyb respekt for det indiske køkken - min første kogebog, da jeg flyttede hjemmefra, var Madhur Jaffreys »An invitation to indian cooking«, som stadig varmt kan anbefales - har Indien praktisk talt ingen gastronomisk turisme. Ja, faktisk meget lidt turisme i det hele taget. Ti millioner turister årligt er ikke meget for et land med over en milliard indbyggere, især ikke når otte ud af de 10 millioner er lokale turister. Hvilket helt sikkert også er den væsentligste grund til, at Michelinguiden, som ellers er til stede i asiatiske byer som eksempelvis Bangkok, Singapore, Hong Kong og Shanghai, ikke kommer her.

Delhi Belly

En del af forklaringen tillægges det for mig nye begreb Delhi Belly - det giver sig selv, at folk ikke rejser langvejs fra for at spise mad, som har ry for at gøre én syg. Delhi Belly eller ej, så ser arrangørerne af symposiet Det Ny Nordiske Køkken-manifest fra 2004 som en inspirationskilde, eftersom det ikke bare taler om det lokale og bæredygtige, men også har skaffet København (og til dels resten af Skandinavien) en vis portion gastroturisme.

Mens vi kører rundt i byen, diskuterer jeg Indiens gastronomiske vej frem på bagsædet med Claus Meyer. Jeg mener ikke, at man bare uden videre kan indføre en revolution på linje med den nye nordiske i Indien, ganske enkelt fordi den indiske tradition har langt mere at byde på i form af dybde, variation og regionalitet og dermed ikke lader sig omstyrte så let som i Danmark, hvor der ikke var meget, som stod i vejen for Noma og co. Lidt på samme måde som det moderne avantgardekøkken efter min mening aldrig rigtig er kommet til at fungere i Italien, hvor traditionen også er stærk og rig.

Men Meyer tror ikke på, at man kan løfte den indiske gastronomi ved bare at bede de unge kokke om at lave endnu bedre naan end deres bedstemødre, det er ikke nok til at få de unge kokke op af stolen. Han mener, at kokkene skal sættes fri og have lov til at udvikle deres sprog. Men det er ikke det, han siger på talerstolen til symposiet, hvor Meyer foretrækker at være mere ydmyg og diplomatisk: »Hvem skulle jeg være at komme her og fortælle jer - en så stærk madnation som Indien - hvad I skal gøre?,« siger han og fortæller i stedet om sin egen pauvre opvækst i det gastronomiske udkantsdanmark, om sin gastronomiske vækkelse i Frankrig og den endelige forløsning i form af Det Ny Nordiske Køkken.

Diplomatiet arbejder

Også på et andet plan, i symposiets kulisser, arbejder diplomatiet. Det er ingen hemmelighed, at forholdet mellem Indien og Danmark mildest talt har været noget anstrengt, siden Niels Holck i 1995 nedkastede fire ton våben til oprørerne i den indiske delstat Vestbengalen. Men nu er et tøbrud tilsyneladende undervejs. På symposiet møder jeg således Thomas Sehested, der som direktør står for at åbne Dansk Kulturinstitut i Delhi, der netop skal beskæftige sig med dansk-indisk udveksling af gastronomi og andre kulturprodukter. Faktisk skulle centret have været åbnet mandagen efter symposiet, hvor udenrigsminister Anders Samuelsen er i byen, men den bliver udskudt til 19. januar, hvor chefen Lars Løkke lægger vejen forbi.

Heller ikke Knud Østergaard, som er chef for Fødevarestyrelsens internationale kontor, kan skjule sin begejstring over stemningen på de møder, han holder i kulisserne med styrelsens indiske modstykke, FSSAI. Møder som ifølge Østergaard tyder på, at det i fremtiden bliver muligt at sælge nogle danske fødevarer på det indiske marked, som jo ellers har været dødt et par årtier.

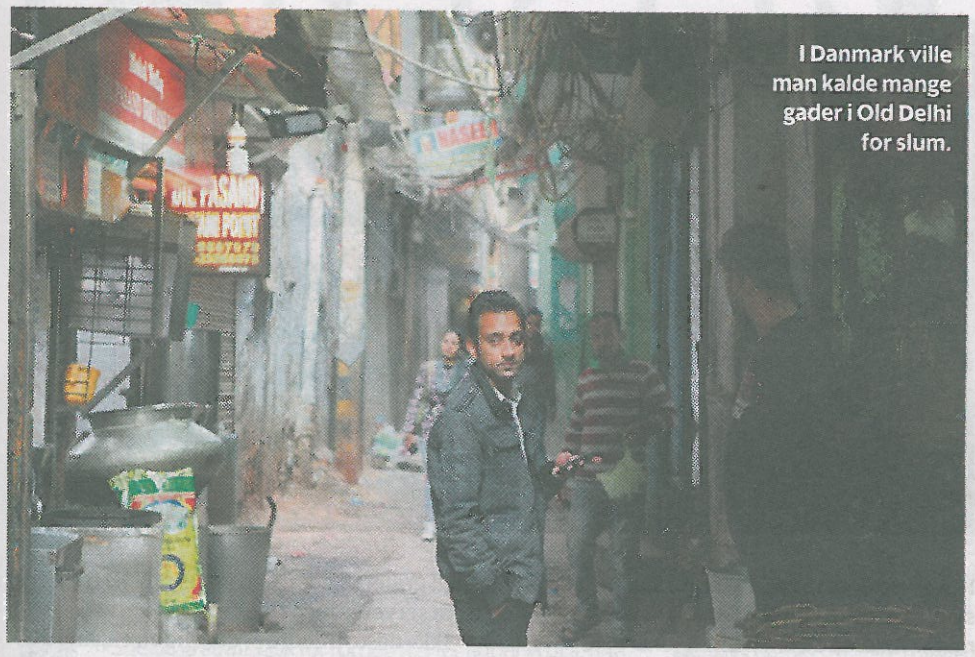
Foodwalk i Old Delhi

»Du kan godt forberede dig på en oplevelse for livet,« siger Sanjoo til mig, før jeg bliver afhentet af Anubhav Spara, der skal guide gennem en food walk i Old Delhi. Det viser sig, at Sanjoo får ret - selv om jeg umiddelbart synes, at afhentning fra hotellet klokken 8.00 på andendagen, hvor jetlagget stadig gnaver, er lige lovlig tidligt.

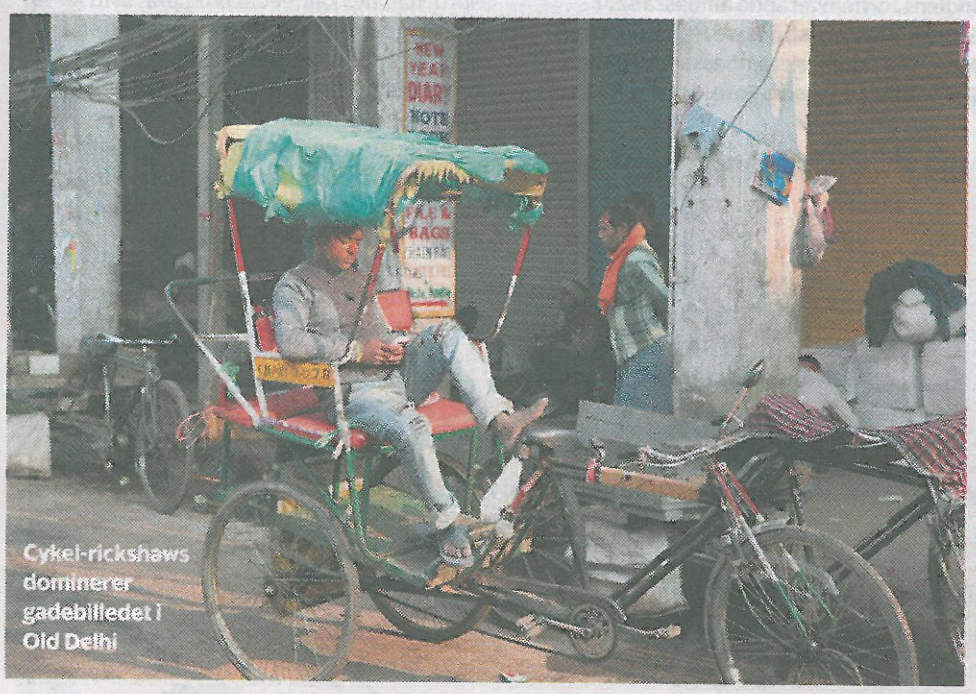
Hvor trafikken i Delhis brede boulevarder nemt slår alt andet, jeg hidtil har oplevet i byer som Shanghai eller Bangkok, er den stadig intet i forhold til den tilstand af renlivet kaos, der hersker i Old Delhi. Højt lastede cykelrickshaws og scootere, som kører med hornet i bund konstant, glider ind i mellem hinanden - snart i venstre side snart i højre side af de snævre, hullede gader. Hele bydelen kribler som én stor myretue - eller er det en stor losseplads? Skraldet tårner sig op over alt, og sine steder river lugten af urin og fæces i næsebo-

Delhi Food Walks

Delhi Food Walks arrangerer guidede gademadsture gennem bl.a. Old Delhi. Morgenturen med ni stop koster 3800 rupee (350 kr.) per person. Turene kan bookes direkte på hjemmesiden delhifoodwalks.com



I Danmark ville man kalde mange gader i Old Delhi for slum.



Cykel-rickshaws dominerer gadebilledet i Old Delhi



De dybstegte klejneagtige jalebi udblødes i sirup.

rene, mens sammenfiltrede ubeskyttede elledninger hænger ned i tykke bundter overalt som slangeyngel.

Det er forfald, men et meget farverigt og smukt forfald i mine øjne denne solbeskinnede fredag formiddag. Midt i dette larmende kaos befinder der sig mere end 400 gademadsstande. Anubhav fortæller mig, at han har brugt mere end tre år på at kuratere den morgensmadsrute på ni stop, som vi skal igennem. Han siger ikke direkte, at den grundige selektion handler om at undgå Delhi Belly, men det siger sig selv, at kunderne ikke kommer igen, hvis de går ned med dårlig mave.

Morgenmadsmaraton

Vi starter med at besøge Shyam Sweets grundlagt 1910, som serverer Bedmi Poori. Det er fladbrød lavet af fuldkornshvede, som dybsteges to gange, således at de puffer op og derefter kan bruges til at skovle henholdsvis kikærte- og kartoffelcurry op med.

Næste stop finder vi i en lille og meget snæver smøge i Chawri Bazaren, hvor fjerde generation af Lotan-familien, Mahaveer, serverer, hvad, der er bred enighed om, er Delhis bedste chole kulche efter familiens 80 år gamle opskrift. Ligefrem at kalde Lotans udsalg for en stand ville være en overdrivelse, Mahaveer sidder på jorden på en lille skammel og skovler chole op af en stor kobbergryde. Chole betyder kikærter, som her optræder i form af en tæt og afsindigt velsmagende curry, der toppes med koriander, strimler af ingefær og en lille pakke kuvertsmør, som Anubhav henter ved standen ved siden af. Kulche derimod er det ledsagende bløde naanlignende fladbrød - lavet særligt på hvidt og finsigtet maida-hvedemel og hævet med bagepulver og yoghurt modsat naan, som hæves med gær.

Skærer bøffellunger dagen lang

Straks vi krydser grænsen til den muslimske del af Old Delhi, bemærker jeg, at der ligger lunser af frisk råt kød mange steder på jorden. Det viser sig at være bøffellunger, som er den eneste del af dyret, som folk ikke spiser her. I stedet kaster de det op i luften til fuglene, fordi det siges at bringe lykke. Det er i det hele taget som at træde ind i et andet, fjernt århundrede: Levende kyllinger bliver slagtet på fortovet, der også tjener som slagteriudsalg. Jeg bemærker især en dreng, som hver eneste dag fra morgen til aften sidder og skærer bøffellunger med en skarp kniv mellem tæerne.

Der er hjemløse overalt, nogle sidder i kø uden for restauranterne i håb om, at der skulle falde en doggy bag af, andre sover på deres sække af velsorteret skrald, pap for eksempel, som er penge værd, andre igen er trukket ud i solen for at varme sig.

Gelatinøse gedetæer

Vi lægger ud med mere morgenmad på Karim's - kvarterets absolut mest berømte restaurant. På væggen i den lille smøgerestaurant hænger et skilt med et citat fra BBC, hvor den britiske TV-station anbefaler at prøve en traditionel morgenmad med gedetæer - »bedre end bacon og æg«, som der står. Og det er lige præcis, hvad vi gør. Vi får to gange ged, paya, de meget fede og gelatinøse tæer, som angiveligt skulle være gode, hvis man selv har dårlige ben, og nahari og en mere klassisk gede-curry - man spiser i det hele taget meget ged på disse kanter, hvilket jeg er stor fan af.

Men igen er det brødet, som vi bruger til at skovle kød og curry op med, der løber med min opmærksomhed. Karim's fører otte forskellige slags, som bliver bagt i tandooriovnen foran næsen på os. Vi spiser tandoori roti, som kunne minde om naan, men er mere grov i melet og uden gær.

Mit favoritbrød i Delhi er dog nok paratha, som inderne normalt spiser til morgenmad derhjemme. Normalt steges dette ugærede fladbrød i rigelige mængder af ghee, klaret smør, men her i Old Delhi får vi det i en dybstegt version med fyld af bandt andet ærter, gulerødder, hytteost og fennikelfrø.

Og så det søde ...

Havde det været eftermiddag, havde vi helt sikkert spist et par kebab-spyd, men i stedet vælger vi en anden udbredt muslimsk ret, biryani, Indiens svar på paella. Vi runder morgenen af med lidt sødt: Blandt andet det safrankrydrede, let sødede sheermal-brød, hvor der heller ikke spares på smørret, og de dybstegte klejneagtige jalebi, som udblødes i sirup.

Og så begiver vi os hen mod krydderimarkedet, hvor jeg får øje på de første andre turister den formiddag. Krydderimarkedet er nærmest et helt kvartér, hvor hver smøge er ekstremt specialiseret - en af dem handler eksempelvis udelukkende med chili i store sække, som mændene bærer på hovedet. Det river i både øjne, næse og hals, ikke bare på mig, men også på bærerne, som går rundt og hoster tørt og konstant. Jeg lader mig også fascinere af kulsviergaden, hvor tilsodede mænd i turban sælger gammeldags trækul, som er godt for gastronomien og bruges overalt her, ikke mindst i tandooriovnene - men måske knapt så godt for miljøet.

Tennis med Meyer

Meyer, som bor på det finere hotel, Lodhi, har inviteret over til et slag tennis. Vi spiller efter mørkets frembrud, men belysningen er perfekt, og så er der bolddrenge på - hvilket ingen

»Havde det været eftermiddag, havde vi **helt sikkert spist et par kebab-spyd,** men i stedet vælger vi en anden udbredt muslimsk ret, biryani, Indiens svar på paella.«

af os har prøvet før, og jeg føler mig igen hensat til kolonitiden. Meyer vinder, det er helt normalt, men med lidt mindre margen end normalt, jeg får presset ham så meget, at han pådrager sig en fibersprængning.

Bagefter spiser vi på hotellets restaurant, Indian Accent, som er Indiens højest placerede med en 19. plads på Asias 50 Best Restaurants. Her serveres en syvretters tasting menu - vegetarisk eller med kød og fisk - i vestlige rammer til, hvad der svarer til 490 kroner.

Hvad indisk vin angår, har jeg i løbet af opholdet i Delhi fundet ud af, at der er meget langt mellem snapsene. Faktisk er den eneste producent, som rigtig er værd at drikke, Grover, der har den kendte franske konsulterende vinmager Michel Roland tilknyttet. Grovers topcuvéer er til sportsglade Meyers store begejstring opkaldt efter Vijay Amritraj, Indiens største tennisspiller gennem tiderne, som tilmed har plejet en filmkarriere med en rolle i James Bond-filmen »Octopussy« som højdepunkt. Meyer beder straks tjeneren om at opklare, hvem Vijay Amritraj spillede finale mod i Wimbledon i 70erne - det viser sig nu bare at være en kvartfinale i 1973 mod den senere vinder af turneringen, tjekken Jan Kodes.

Indian Accents køkken viser sig at være, hvad jeg vil kalde en michelinificeret version af det traditionelle indiske køkken. Man har så at sige taget de traditionelle retter, renset dem op, elaboreret på dem og ført dem ind på de bonede gulve. De føromtalte puffede pooribrød serveres her a fem styks i miniature placeret oven på hvert sit shotglas med suppe henholdsvis mynte/koriander, tamarind, ananas/spidskommen, granatæble/kanel og kærnemælk/hvidløg. Idéen - som får mig til at tænke på spanske elBulli i de gode gamle dage - er, at man hælder suppen op i poori'en og lader det hele opløse sig i munden.

Andre eksempler er shami kebab, som normalt laves med hakket lam, der bindes sammen af kikærtemel og æg, men som her tilberedes med røget and. Mens kulcha-brødene, der ledsager vores hovedretter, er fyldt med ikkeindisk fyld som kinesisk hoisin-and og den amerikanske favorit æbletræsrøget bacon.

Bukhara

Jo, det er bestemt lækker og civiliseret mad, de serverer på Indian Accent, men et eller andet sted savner jeg autenticiteten, nerven og alle duftene fra Old Delhi. Så foretrækker jeg faktisk Bukhara, som selv om også denne restaurant ligger på fint hotel, ITC Maurya, har kørt med en uændret menu i snart 40 år: Selv om det også her er muligt at gå vegetar, så er stedets claim to fame det kødtunge køkken fra det nordvestlige Indien på grænsen mod Pakistan, som tilberedes i kulfyrede tandooriovne.

Før mit sidste måltid i Delhi starter, bliver jeg iført et forklæde - for alt spises med hænderne - og så går det løs med forskellige former for kebabs med marineret lam og kylling. Murgh malai kebab er cremet kylling, som er næsten røget i smagen. Seekh kebab med hakket lam er meget spicy, mens tandoori jhinga er store saftige jumborejer. Jeg er også vild med grillet paneer, den faste indiske friskost, som serveres med mynte relish.



Hovedaktørerne bag Tasting India symposiet: Fra venstre Sanjoo Malhotra, madkritikeren Sourish Bhattacharyya, Indiens forhenværende ambassadør i Stockholm Banashri Bose Harrison, Claus Meyer og Danmarks ambassadør i Indien, Peter Taksøe-Jensen. Foto: Tasting India

Ikke desto mindre er det endnu engang den sorte dal, her kaldet dal bukhara, som får lov til at hygge over trækulsilden i næsten et døgn, som jeg ender med at sidde og skovle op med butter naan fra kortet, som tæller hele ti forskellige slags fladbrød.

Frokosten på Bhukara ender selvfølgelig med en større forspisning, men ikke desto mindre kan jeg sætte mig på flyet til næste destination helt uden Delhi Belly.

Berlingske var inviteret af Indian Tourism, som ikke har haft indflydelse på artiklens indhold.