

Hvad er karry? En urt? En blomst? En rod? Nej, vel? Karry er heller ikke et entydigt krydderi. Det er en blanding – udbredt over en stor del af den sydlige halvkugle og også den nordlige. Karry er en liflig, fredelig fællesnævner for mange lande og kulturer. Den har en historie, og bag dens udbredelse ligger invasioner og kolonisering.

Karry findes i mange former: som pulver, pasta eller forskellige typer gryderetter. Og karryretter findes i utallige variationer; de kan være flydende, de kan være tørre, milde eller stærke, og de kan indeholde mange forskellige ingredienser. Udover de mere kendte indiske og asiatiske karryretter findes der fx afrikanske, caraibiske, japanske og engelske – og danske! Det er vanskeligt at definere en karryret, der er en 'gryderet', i forhold til alle de andre former for gryderetter, der findes i verden.

Så længe jeg kan huske, har vi i min familie været optaget af mad, og af thailandsk mad i særdeleshed. Min dansk-thailandske far var næsten altid at finde i køkkenet – i fuld gang med at tilberede noget spiseligt, enten til dagens menu i restauranten eller til os selv. Jeg husker ham stor og flot ved komfuret, iført forklæde og med en slev i hånden. Jeg husker de liflige lugte, skramlen fra køkkenredskaberne, stemmerne og den forventningsfulde atmosfære.

Dengang var det kompliceret at lave en thailandsk karryret; en knastør kokosnød skulle først knuses, så skulle det hvide kød rives til kokosmel, som blev overhældt med kogende vand. Så blev kokosmelet og væden filtreret gennem et klæde; først da var kokosmælken klar. Så jeg glæder mig dagligt over, at jeg nu bare kan åbne en dåse kokosmælk på et øjeblik.

Også andre ingredienser som chili, ingefær, galangarod, citrongræs og fiskesovs kan efterhånden købes i ethvert supermarked herhjemme. Men fra dengang husker jeg fars evige jagt efter særlige krydderier eller passende erstatninger. Karryretten skulle jævnes med æbler eller kartofler, og en blanding af soja og kapers måtte gøre det ud for fiskesovs.

Når vi havde familiebesøg fra Thailand i 1950erne og -60erne, medbragte vore slægtninge kostelige skatte i form af karrypastaer, frisk chili, dunke med fiske- og østerssovs og vidunderlige frugter; hele familien kunne sidde andægtig og dele en moden mango, som far skar ud. Længe efter disse besøg var det lettere at frembringe vidunderlige karryretter – røde, gule og grønne.

Ordet karry stammer fra Indien, hvor en krydret kød- eller grøntsagsret, indtaget med ris eller brød, på tamilsk og adskillige af de øvrige lokale sprog udtales noget i retning af 'kari'. Ordet har på andre sprog udviklet sig til fx curry, currie, cari, karry osv.

Vi kan takke de mange invasioner af Indien gennem århundreder for, at vi i dag i Vesten kender karrypulver, karrypastaer og mange forskellige karryretter.

Portugisiske Vasco da Gama gik i 1498 i land i Calicut på Malabarkysten, og portugiserne gjorde hvad de kunne for at sætte sig på al krydderihandel i både øst og vest. I første halvdel af 1500-tallet bragte portugiserne chilifrugten på fragtskibe fra Sydamerika til Indien og Sydøstasien, hvor chilien hurtigt kom til at spille en vigtig rolle i madlavningen. Inden da brugte man i hele Østen grøn, sort eller hvid peber sammen med rigelige mængder af ingefær til at krydre karryretterne.

Nordpå førte centralasiatiske muslimers invasion i Nordindien til Mogulrigets storhedstid (ca. 1550-1700) hvor Moghlaikøkkenet blomstrede med fx tandoorretter (tilberedt i en tandoor-ovn), garam masala'er (tørre krydderiblandinger) og kraftfulde lamme- og oksekødretter tilberedt i krydrede yoghurtmarinader.

Portugiserne regerede i Goa-provinsen frem til 1961; de omvendte store dele af befolkningen til katolikker, fik dem til at spise svinekød og lærte dem også at brygge cashewnødde-brændevin (sidstnævnte er faktisk grunden til, at man den dag i dag ser flere alkoholikere i Goa end andre egne af Indien). Goas mørke, syrlige og krydrede vindaloo-karryretter har deres navn fra portugisisk, "vinho" (vin) og "alho" (hvidløg). Som de også har gjort det i andre kolonier, har portugiserne påvirket indernes spisevaner; for briterne er påvirkningen snarere gået den modsatte vej, fx har briterne gennem århundreder skabt deres egen meget populære 'chicken tikka masala' og forskellige variationer af mulligatawny-suppen hjemme i Storbritannien.

Det britiske "East India Company" blev grundlagt i 1600, og i 1639 anlagde briterne den første handelsstation i landsbyen Chennai, som de kaldte Madras (efter en lokal høvding). Senere i århundredet anlagde briterne adskillige handelsstationer og fabrikker rundt omkring i Indien, og kolonien voksede støt. Engelske kvinder kom til og etablerede husholdninger med lokale kokke og andre tjenestefolk, og briterne blev snart påvirket af Indiens alsidige køkken. Briterne lærte at sætte pris på flere af de lokale retter, og sprogligt opstod der sammenblandinger, fx blev det tamilske 'pebervand' - peber udtales omtrent som 'muloga' på tamilsk og vand omtrent som 'tani' - til førnævnte mulligatawny-suppe.

Briterne hvervede indiske lejesoldater, og de skulle for trivslens skyld helst have deres sædvanlige krydrede forplejning. Der var ikke mulighed for de store variationer i krydderiblandingerne i garnisonskøkkenerne, så i Madras blev der fabrikeret en blanding, som briterne kaldte 'the curry powder', en standardisering af indernes egne masala'er (krydderiblandinger). Udover den for smagens skyld nøje sammensatte blanding af krydderier, indeholdt pulveret også ingredienser, som skulle holde soldaterne sunde og raske og fri for fx dysenteri og malaria. Krydderiblandingen blev meget populær og hjemvendende briter tog den med til Europa, hvor curry powder bredte sig fra Storbritannien til hele Vesten, også Danmark, hvor vi i dag alle har det indiske karrypulver på krydderihylden.

Karrypulver og karrypasta (fra engelsk 'paste') er begge blandingskrydderier, karrypulver består af et antal tørrede, ristede og dernæst knuste krydderier, og karrypasta er en fugtig masse bestående af et antal friske og tørrede purerede krydderier. Begge kan varieres i det uendelige. Der findes faktisk et træ med såkaldte 'karryblade' og disse anvendes somme tider sammen med andre krydderier til indiske karryretter og -krydderiblandinger; alene smager bladene ikke af det, vi forstår som karry, og de mister desuden en hel del af deres smag, når de tørres.

Et karrypulver som Madras-karry består af adskillige tørrede krydderier. På én emballage står der fx at pulveret indeholder spidskommen, korianderfrø, peber, chili, hvidløg, ingefær, gurkemeje, bukkehornsfrø, kanel, laurbærblade, fennikel og salt. Der findes naturligvis uendeligt mange krydderiblandinger, der kaldes karrypulver. Fælles for dem alle er, at de har den gule farve fra gurkemeje, som så godt som aldrig optræder i en karrypasta.

Mange af de krydderier, der anvendes i en karryret, siges at have nyttige medicinske egenskaber, sådan som briterne gjorde brug af det i karrypulveret til feltkøkkenerne. Fx er chili fuld af

c-vitaminer, og det styrker kredsløbet; ingefær og galangarod anvendes for at lindre bl.a. gigt, nelliker dræber mikrober, gurkemeje modvirker betændelse, spidskommen og koriander afhjælper kolik osv.

Krydderier som fx chili, ingefær og lime konserverer og mørner kød. Krydderier har udover deres forskellige nyttige funktioner jo også forskellig smag, og der er gennem århundreder blevet udviklet et utal af kombinationer af krydderier, hvor disse kvaliteter er blevet forenet. Balance mellem sødt, surt, salt, bittert og stærkt er meget væsentlig i karryretter.

Inderne bruger forskellige slags tørrede chili såvel som friske samt hvidløg, ingefær, peber, bukkehornsfrø, gurkemeje, spidskommen, korianderfrø, lime- eller tamarindsaft og salt i deres karryretter.

Naturligvis er der forskel på karryretterne i et så stort et land som Indien, ingredienser, konsistens og krydderiblandinger varierer fra landsdel til landsdel. I Sydindien med alle de mange hinduer spises der hovedsagelig grøntsager og ris, og karryretterne tilberedes med megen chili og ofte med kokosmælk, kombineret med en syrlig ingrediens. Almindeligvis foretrækker sydinderne at anvende friske krydderier til deres 'våde' masalaer, fremstillet med megen væde fra eddike, lime eller tamarindsaft. På den sydvestlige kyst er vindaloo med svinekød en karryret, der, som nævnt, har overlevet siden portugisernes tid. Karryretterne sydpå er temmelig chilikrydrede og flydende, da de ofte indtages sammen med ris, der absorberer væde. I Nordindien spiser de meget brød – også til karryretterne, som derfor har en mere 'tør' konsistens. I den nordlige del af landet, hvor de fleste af landets muslimer lever; tilbereder de ofte deres karryretter med lam eller kylling, og krydderiblandingerne er ikke så stærke som sydpå.

Nogle kalder chili for et fattigmænds-krydderi, fordi en ret ikke skal krydres med mange chili før få skefulde af den giver rigelig smag til en stor tallerken ris. I Thailand har jeg fx. bemærket, at jo længere væk fra Bangkok og andre velhavende områder, man kommer, desto stærkere bliver maden.

Thailand har, til forskel fra det øvrige Sydøstasien og Indien, ikke på noget tidspunkt været koloniseret, men har kunnet nøjes med handelsmæssige relationer til omverdenen. Bekymring over især briternes og franskmændenes omsiggribende kolonisering af Asien fik siameserne (Thailand hed Siam frem til 1939) til at indlede diplomatiske forbindelser til Vesten i 1850, hvilket lader til at have forhindret egentlig kolonisering. Til gengæld slog mange udenlandske virksomheder og handelshuse – blandt dem også danske – sig ned i Thailand.

Vestlig kulinarisk påvirkning har i Thailand først og fremmest drejet sig om dyrkning af fremmede grøntsager, frugt og kornsorter for at tilfredsstille de mange fastboende udlændinges behov. Vesterlændingene medbragte deres eget bestik, og ske og gaffel blev efterhånden almindelige spiseredskaber i den siamesiske overklasse og blandt velhavende folk, og denne vane har i dag spredt sig til alle samfundslag. Mange thailændere foretrækker dog stadig at spise med fingrene, i det mindste helt privat, sådan som det er skik blandt folk i mange lande i hele verden.

Thailandske karrypastaer fremstilles sædvanligvis af nogenlunde de samme friske krydderier, forholdet mellem ingredienserne varieres blot i det uendelige. En karrypasta består hovedsagelig af tørret eller frisk chili tilsat galangarod, citrongræs, hvidløg, skalotteløg og eventuelt tørrede rejer eller rejepasta. I nogle pastaer tilsættes der desuden fx korianderrod, korianderfrø eller

spidskommen. I en god thailandsk karrypasta er krydderierne i balance; ingen af krydderierne overdøver eller dominerer hinanden, de supplerer hinanden i asiatisk harmoni. Opskrifterne går ofte i arv fra generation til generation og bevares som familiehommeligheder. I de nordthailandske karrypastaer såvel som de cambodjanske er der ofte både friske og tørrede krydderier og som regel en skefuld rejepasta; sydpå laves pastaerne fortrinsvis af friske krydderier.

Krydderier skal ikke kun stimulere appetitten og fremme fordøjelsen, de skal også konservere og bearbejde (delvis nedbryde) råvarer til madlavningen. Man tilstræber, at krydderierne forhøjer råvarernes smag uden at dominere, og der findes utallige kombinationer af krydderier til klodens store udbud af råvarer.

Dog må man sige, at i takt med tiden og globaliseringen bliver krydderiernes funktioner - den medicinske, den konserverende og den smagsgivende - mere og mere adskilt, og i dag er det efterhånden kun deres indflydelse på madens smag, der er virkelig vigtig. Og når det drejer sig om karry, har smagen udviklet sig højest forskelligt på sin vej jorden rundt.

Briten introducerede karryen til Japan i Meji-epoken (1869-1913), efter at Japan gjorde op med sin selvvalgte isolation fra den øvrige verden, og derfor regnes karry dér for en vesterlandsk ret. Karry blev hurtigt ganske udbredt i Japan, formentlig fordi hæren og flåden tog retten til sig som let at tilberede i feltkøkkener og messer. Selv straffefanger i fjerne egne af landet fik karry. Og den dag i dag får Japans selvforsvars-flåde karry til frokost hver fredag. Den japanske karry er – i modsætning til de fleste andre karryer – meget mild i smagen.

Også i Sydafrika er karryretter yderst populære; de kom – sammen med mange andre indiske specialiteter - dertil med de titusindvis af indiske arbejdere, som briterne sendte til Sydafrika. I Caraibien har de udviklet en særlig gedekarry. Karryretter er i det hele taget meget populære i de tidligere britiske kolonier, hvor koloniherrerne bragte tjenere med sig fra Indien, og de bragte naturligvis karryen med sig hjemmefra.

I Filippinerne har denne tidlige fusion af køkkener udviklet sig til en oksehaleret, kaldet kare-kare. Også koreanerne har deres egen karry, som de blot kalder kare. Og så må vi selvfølgelig ikke glemme tyskernes curry wurst!

I Etiopien laver de fx en stærkt krydret stuvning, wat, som ganske kvalificerer sig til betegnelsen karry. Det gør også krydderisammensætningen i mexicanernes chili con carne og mange andre krydrede retter i Latinamerika. Men hvis vi går efter betegnelsen "karry" eller ord, der ligner, så kvalificerer de sig ikke. Det skyldes først og fremmest, at det indiske køkken ikke i nogen variant har lagt vejen så vidt omkring, at betegnelsen er smittet af der.

Vore egne kulinariske karryvarianter, boller i karry, karrysild, karrykrydret æggesalat og karrysalaten, har deres egen charme, om end de ligger langt fra min barndoms hjemmebryggede karryretter.

*Hanne Holm er madpublicist. Hun har skrevet en rapport på KVL (Landbohøjskolen) om karry og har otte kogebøger fortrinsvis om thailandsk mad. I november udgiver hun den niende med karryretter fra hele verden. Yderligere oplysninger på [www.hanneholm.dk](http://www.hanneholm.dk)*