

Ezt a könyvet a néhai és zseniális Rashmi Thakrar emlékének ajánljuk, aki 2016-ban, idő előtt távozott közülünk. Rashmi volt Shamil apja, Kavi nagybátyja, és Naved őt ismerte meg először közülünk. Ő volt (egészen a haláláig) a leglelkesebb támogatónk, aki fáradhatatlanul kereste azokat az apró ötletmorzsákat, amelyekből kész tervek lehetett szőni. A Dishoom történeteit neki köszönhetjük.

Hitt abban, hogy a dolgok sikerességéhez egy kis költészetre is szükség van.

Hitt a reinkarnációban is. Bízunk abban, hogy valahol most épp ezt az ajánlást olvassa, és már alig várja, hogy belelapozhasson a könyvbe.

EGY FALAT INDIA

A LEGENDÁS DISHOOM ÉTTEREM
LEGJOBB RECEPTJEI

SHAMIL THAKRAR
KAVI THAKRAR
NAVED NASIR

FOTÓK:

HAARALA HAMILTON

hvg  **könyvek**





OLYMPIA

HP GAS

S	6	13	20	27
M	7	14	21	28
T	1	8	15	22
W	2	9	16	23
T	3	10	17	24
F	4	11	18	25
S	5	12	19	26

NO ADMISSION

S. Ejaz Abbas 'Naqvi'
Advocate
Supreme Court Of India & Human Rights Activist
108-C, 1st Floor

JUNBO
XEROX

BLACK & WHITE JUNBO COLOUR
ZEROX/ZEROX/ZEROX
ALL SIZE RIBBON
TYPING &

COLOUR XEROX
NOTARY
RED SEAL AVAILABLE





TARTALOM

Üdvözljük Bombayben	13
Reggeli	25
Tízórai.....	61
Ebéd	89
Délutáni frissítők	126
Kora esti falatok.....	149
Első vacsora	187
Második vacsora.....	217
Harmadik vacsora	249
Desszertek	285
Koktélok.....	315
Alapanyagok és alaptechnológiák*	347
Alapkészítmények.....	353
Kenyerék	363
Csatni, pickle, öntet.....	377
Menüjavaslatok	380
Utószó.....	385
Ajánlott irodalom.....	388
Köszönetnyilvánítás	390
Tárgymutató.....	392

**Az indiai konyhával most ismerkedőknek ez a fejezet kötelező.*

MANGÓ SALÁTA PANÍR SAJTAL

Az alábbi salátában az édes és kesernyős ízek remekül egészítik ki egymást.

A legfinomabb feszes, még enyhén zöld mangóból és kesernyős ízű levelekből, például cikóriából, radicchióból és céklalevélből elkészítve. A panír sajtot sózzuk, borsozzuk erőteljesen, különben meglehetősen ízetlen lesz. A salátát kínálhatjuk ebédként is – ez esetben adjunk mellé szezám- és hagymamagos nán kenyeret.

A mangót ízlés szerint helyettesíthetjük pomelo- vagy grépfrútfilével, a sajtot pedig fokhagymás, grillezett garnélával.

2 SZEMÉLYRE

~

150 g panír sajt (indiai friss sajt)

1 ek. olívaolaj

1 közepes mangó, meghámozva
és levágva a magról (200 g
tisztított súly)

60 g kesernyős salátalevél,
vegyesen

60 ml csili-lime öntet
(379. oldal)

20 g sült hagyma vagy salotta
(347. oldal)

tengeri sópehely és frissen
őrölt fekete bors

A TÁLALÁSHOZ

ropogós szezám- és
hagymamagos nán kenyér
(365. oldal)

1. A panírt hosszú, vékony (kb. 5 mm) szeletekre vágjuk. Meglocsoljuk az olívaolajjal, és bőségesen sózzuk, borsozzuk.
2. A mangóhúst vékony szeletekre vágjuk.
3. A panírt, mangót és salátaleveleket keverőtálba tesszük, meglocsoljuk a csili-lime öntettel, és finoman átforgatjuk.
4. A salátát tányérokba szedjük, megszórjuk a sült hagymával, és ropogós nán kenyérrel tálaljuk.





KÖNNYŰ SÉTA A CHOWPATTY BEACHEN NAPNYUGTAKOR, BŐSÉGES MENNYISÉGŰ SNACK TÁRSASÁGÁBAN

MINDJÁRT ÖT ÓRA. Mostanra már vélhetően kellemesen elfáradtunk. A kora esti parti szél még éledezik, csak egy-egy fuvallat kecsegtet a hűvösebb légmozgás ígéretével. A perzselő hőség már alábbhagyott, a nap lustán ereszkedik a látóhatár pereme felé. E napszakban a város szusszan egyet, és leugrik a tengerhez, hogy kinyújtóztassa a lábait. Partszakaszból ugyan bőven van választék (Bombayt három oldalról öleli körbe az Arab-tenger), de ma a Marine Drive végén található Girgaum Chowpatty Beachre (hétköznapi nevén Chowpatty) látogatunk ki.

Mindenképpen álljunk meg a strand déli végénél lévő, nevezetes kő lámpaoszlopnál, és olvassuk el a rajta lévő feliratot: „Kennedy Sea Face – munkálatok megkezdése: 1915. december 18.; befejezése: 1920.” A tábla azon (6 méter magas) promenád megépítésének állít emléket, ami a Chowpattytól a Marine Drive-ig tart. Az építkezés előtt itt mindössze egy pálmafákkal szegélyezett, monszun tépázta partszakasz húzódott. A Drive art deco épületei ma már világörökségi védettséget élveznek; a promenád pedig – az öböl ívét követő utcai lámpái miatt, amelyek az éjszakai fényben felülről nézve fényes gyöngysorra emlékeztetnek – Queen’s Necklace-nek (A Királynő nyaklánc) is nevezik. A legfontosabb azonban, hogy a „szélfalóknak” (hindi nyelven a tengerparti levegőzésre azt mondják: „szélevés”), kocogóknak és szerelmespároknak van hol gyönyörködniük a naplementében.

Az oszlop az egyetlen relikvia, amely e fontos útszakasz első inkarnációjára, a Kennedy Sea Face-re emlékeztet. Ahogy az Bombayben lenni szokott, az út több névváltozáson is keresztülment az alatt a százvalahány év alatt, amióta az oszlop itt áll: ma hivatalosan a Netaji Subhash Chandra Bose Road nevet viseli, bár mindenki pontosan tudja, hogy valójában Marine Drive-nak hívják. A bombayi közterületnevek már csak ilyenek. A térképeken olvasható, az önkormányzat által erőltetett közterületnevek és a városlakók által használt elnevezések meglehetősen ritkán fedik egymást.

„Itt mindenki büntetlenül élvezheti az édes semmittevést. Amióta csak ismerjük, ez a hely mindig is ilyen volt.”

Itt az ideje, hogy végigsétáljunk a strandon. Ha úgy tetszik, a cipőnket is levehetjük. A büféktől távolabb már viszonylag tisztaság van, és kevés jobb érzés van annál, mint amikor a finom tengerparti homokot taposhatjuk mezítláb.

Egy olyan nyüzsgő, lármás városban, mint amilyen Bombay, a Chowpatty vonzereje érthető. Ez a hely viszonylag nyugalmas, itt békésen sétálhatunk a parti szélben naplementekor, és kicsit kiszabadulhatunk az állandó mozgásban lévő város szűnni nem akaró zajából. A szülők pokrócokon fekszenek, és elmélázva nézik a tengert; a tinédzserek valamivel közelebb ülnek egymáshoz, mint azt az idősebbek – vélhetően – ildomosnak gondolnák; a gyerekek egymást kergetik a homokban, és édességet kunyerálnak a szüleiktől. Egy fiúcsapat lelkesen krikettezik, a kaput jelképező pálcikák ferdén állnak a homokban. Öreg cimborák indulnak esti sétájukra, ahogy azt már évtizedek óta teszik. Itt mindenki büntetlenül élvezheti az édes semmittevést. Amióta csak ismerjük, ez a hely mindig is ilyen volt. Amikor még kisfiú volt, Shamilt gyakran hozta ki ide a nagymamája, és emlékei szerint a strand hangulata pont ugyanolyan volt akkor is, mint most. Egyszerre csak azon kapjuk magunkat, hogy teljesen felszabadultan mosolygunk.

A nagymamák és nagypapák régóta olyan stabil látogatói a Chowpattynek, hogy 1998-ban külön kis kertet kerítettek el nekik. A találó nevű Nana Nani Park (hogyan máshogy is nevezhetnék?) a bombayi nyugdíjasok kedvelt esti találkozóhelye. A szárit és tornacipőt viselő *nánik*, *nánák* (anyai nagymama és



1



2

nagypapa), *dádik* és *dádák* (apai nagypapa és nagymama) fel-alá sétálgatnak a kertben, vagy a padokon ülve beszélgetnek. Az öregek felől olykor harsány nevetés hallatszik, ami az – állítólag – jótékony testi és lelki hatásokkal bíró hahota-jómagyakorlatok része.

Egy jeles alkalom akad, amikor a Chowpatty strandon általánosan uralkodó nyugalmat (és a nyugdíjasok kedélyes nevetését) derűs káosz váltja fel. Ha olyan szerencsések vagyunk, hogy pont augusztusban vagy szeptemberben, a Ganés Csaturthi hindu fesztivál idején tartózkodunk itt, a parton felszabadultan ünneplő, zajos tömegbe botlunk. A tíznapos ünnepség végén az emberek hatalmas Ganésa-szobrokat cipelnek a strandra, hogy megmerítsék a tengerben. Vidám felfordulás!

Ha kezdünk újra megéhezni, egyszeriben feltűnik majd, hogy a felszabadult kikapcsolódás közepette milyen sokan falatoznak. Egyesek ételhordóból (*dabba*) csipegetnek valami otthonról hozott ételt; a gudzsarátiaiak – mint például Shamil és Kavi – esetében ez szinte biztosan *thépla* és *sák* (kissé zsíros roti és fűszeres burgonya; a legfinomabbat néhai nagymamájuk sütötte). Mások a strand déli végén található roskatag büfesor street food kínálatából választanak. Most, hogy a fesztelen hangulatban kellemesen ellazultunk, sétáljunk oda, nézzünk körül, és együnk.

Járjuk körbe a büféket, közben álljunk meg egy pillanatra, és figyeljük, ahogy a szakácsok serényen készítik és adják az ételeket az izgatott vásárlóknak. Miután eldöntöttük, hogy mit eszünk, és meg is vettük, ülünk le, és fogyasszuk el a szabad ég alatt, a színes-szagos bombayi sokadalom közepette – a lemenő naptól aranyló öböl látványa még

„Az étel olcsó, a kilátás ingyenes. Mindenkinek elérhető, fenséges élvezet, mindössze pár rúpiáért.”

sokkal finomabbá varázsolja a vajas páv bhádzsi vagy a fűszeres bhél ízeit. Az étel olcsó, a kilátás ingyenes. Mindenkinek elérhető, fenséges élvezet, mindössze pár rúpiáért.

Sétáljuk körbe tehát a büfésort, és ne álljunk meg egészen addig, amíg végig nem néztünk és szagoltunk mindent: a fálúdát és a színes gola jégkrémeket, az újságpapírba csomagolt bhél púrit, a páv bhádzsit, vada páut és doszát, pánipurit, kulfit, vattacukrot, csátokat és pánt. Mire körbeérünk, a pazar ételek látványától és a víg kedélyű árusok kínálatásaitól már kellően éhesek leszünk.

A választék valóban szédületes. Külföldiként legyünk azonban elővigyázatosak a gola jégkrémekkel, sőt talán még a pánipurival is, mivel mindkettő elég sok vizet tartalmaz, a helyi csapvíz fogyasztása pedig nem igazán ajánlott a nyugatiaknak (rengeteget kell ma még ennünk, és nem szeretnénk, ha ez gyomorproblémák miatt megghiúsulna). Kavi szívesen emlékezik vissza azokra az időkre, amikor gyerekként pánírpuri evő versenyeket rendeztek a nagyszüleiivel – vélhetően ezért is szereti annyira a pánipurit.

Mindenképpen rendeljünk egy tűzforró páv bhádzsit. Ez valójában egy szupervajas foszlós zsemle, fűszeres, pürésített zöldségekkel tálalva. Eh-

BÁRÁNYHÚSOS SZAMOSZA

A leghíresebb indiai snack. Szamoszából kétféle létezik: a pandzsábi stílusú, ami jellemzően nagyobb, a tésztája pedig vastag, némileg az omlós tésztához hasonló, illetve a kisebb, könnyedebb állagú gudzsaráti fajta, ami hajszálvékony filo tésztából (a réteslaphoz hasonló, vékony tésztaféle, a török yufka közeli rokona).

A szamoszát kétféle módon hajtogathatjuk (a képeket lásd a következő oldalakon). Akármelyik módszert is válasszuk, mindig figyeljünk arra, hogy a tésztát szorosan és pontosan hajtogassuk, hogy ne maradjanak hézagok és lyukak, ahol a töltelék kifolyhat.

24 SAMOSÁHOZ

~

1 csomag fagyasztott tavaszi tekercs tészta (kb. 25 × 25 cm méretű; ha marad a tésztából, azt másra használjuk fel)
2 tk. búzafinomliszt
étolaj, a sütéshez

A TÖLTÉLKHEZ

140 g fagyasztott zöldborsó
20 ml napraforgóolaj
½ tk. római kömény
175 g lila hagyma, kockára vágva
2 g fokhagymapaszta (353. oldal)
3 g gyömbérpaszta (353. oldal)
14 g zöld csili, nagyon finomra aprítva
½ tk. Deggi Mirch (vagy más, enyhe ízű csilipor)
½ tk. őrölt római kömény
½ tk. őrölt kurkuma
⅓ tk. őrölt fekete bors
8 g finom tengeri só
350 g sovány darált bárányhús
12 ml lime-lé
10 g korianderlevél, felaprítva
1 ½ tk. garam maszala (356. oldal)
⅓ tk. őrölt fahéj

A TÁLALÁSHOZ

lime, cikkekre vágva

1. A tavaszi tekercs tésztát kivesszük a fagyasztóból, és kiolvasztjuk. Közben elkészítjük a tölteléket.
2. A zöldborsót tálba tesszük, leöntjük forrásban lévő vízzel, 5 percig állni hagyjuk, majd leszűrjük.
3. Az olajat gyorsforralóban, közepes lángon felforrósítjuk. Beleszórjuk a római köményt, és fél percig pirítjuk.
4. A lángot lejjebb vesszük, az olajba dobjuk a hagymát, és kb. 5 perc alatt üvegesre pároljuk. Hozzáadjuk a fokhagyma- és gyömbérpasztát, valamint a zöld csilit, és 3 percig pirítjuk. Belekeverjük a csiliport, őrölt római köményt, kurkumát, fekete borsot és sót, és 2 percig pirítjuk.
5. A darált húst az edénybe tesszük, a lángot kissé feltekerjük, és a húst majdnem állandó kevergetés mellett kb. 5 percig pirítjuk, amíg világosbarna színt kap.
6. A lángot levesszük, a húshoz öntjük a citrussalét, majd lefedjük, és 15 percig pároljuk, közben többször megkeverjük. Ha szükséges, fedő nélkül főzzük pár percig, hogy a fölösleges folyadék elpárologjon.
7. Hozzáadjuk a zöldborsót, aprított koriandert, garam maszálát és fahéjat. A tölteléket alaposan átkeverjük, majd hagyjuk teljesen kihűlni, mielőtt felhasználnánk.
8. A lisztet összekeverjük annyi hideg vízzel (1-2 evőkanál), hogy kellő sűrűségű „ragasztót” kapjunk (a keverék legyen bevonó állagú, de még könnyen kenhető).
9. A szamoszákat a következő oldalakon leírt két módszer egyikének alkalmazásával elkészítjük.
10. A sütéshez bőséges mennyiségű olajat olajsütőben vagy mély, vastag falú edényben 160 °C-ra hevítünk. A szamoszákat kisebb adagokban, 4-5 percig sütjük (közben többször megfordítjuk), amíg a tészta egyenletesen sötét aranybarna lesz. Papírtörlőn leitatjuk, és cikkekre vágott lime-mal tálaljuk.





VAJAS CSIRKECURRY

Az alábbi recept a mi változatunk. Az ikonikus murg makhánira (vajás csirke) Delhi híres éttermében, a Moti Mahalban alkották meg. Az étel állítólag először személyzeti kosztként készült, maradék tandúri csirkéből és makháni szószból (tejszínes, vajás, paradicsomos currysósz, amibe gyakran kerül kesudió is). A tulajdonos aztán feltette az étlapra, és a murg makhánira gyorsan rendkívül népszerűvé vált.

4 FŐRE

~

700 g leborzított, kicsontozott
csirkefelsőcomb
20 g vaj, olvasztva
1 adag makháni szósz
(360. oldal)
50 ml zsíros tejszín

A MARINÁDHOZ

10 g friss gyömbér, felaprítva
20 g fokhagyma, felaprítva
5 g finom tengeri só
1 tk. Deggi Mirch (vagy más,
enyhe ízű) csilipor
1 ½ tk. őrölt római kömény
½ tk. garam maszála (356. oldal)
2 tk. lime-lé
2 ek. étolaj
75 g zsíros görög joghurt

A TÁLALÁSHOZ

gyömbér, vékony gyufaszálra
vágva (julienne)
korianderlevél, aprítva
1 ek. gránátalmamag

1. A marinád hozzávalóit turmixgépben selymes, homogén állagúra turmixoljuk, majd tálba kanalazzuk.
2. A csirkehúst 4 cm-es darabokra vágjuk. A marinádhoz adjuk, és alaposan beleforgatjuk. A tálat letakarjuk, és a hűtőszekrényben pácoljuk 6–24 órát.
3. A grillsütőt közepes-élénk fokozatra kapcsoljuk. A pácolt csirkehúst rácsra tesszük, megkenjük az olvasztott vajjal, és 8-10 percig grillezzük, míg a hús átsül, és szép mintázatot kap.
4. Alacsony-közepes lángon felmelegítünk egy nagyobb gyorsforralót (nyeles lábas). Beleöntjük a makháni szószot és a tejszínt, hozzáadjuk a grillezett csirkét, és nagyon kis lángon pároljuk 10 percig.
5. Megszórjuk julienne-re vágott gyömbérrel, aprított friss korianderrel, valamint gránátalmamaggal, és párolt rizzsel tálaljuk.



