

Karry

Karry er ikke let at komme til bunds i. For det første er det ikke bare én ting eller ét krydderi. Karry har flere betydninger. Der kan være tale om en krydderiblanding, der kan indeholde mange forskellige krydderier, en type retter fra England og Indien, og der findes også et karrytræ og en karryplante, der dog ikke har noget at gøre med det karrypulver vi kan købe i supermarkedet.

Karryens historie i Europa er tæt forbundet med det britiske imperium og dets kolonier i Indien, men karry i forskellige former var allerede kendt i Europa før briterne fik fingre i det. Portugisiske handelsmænd havde bragt krydderiblandinger med fra Portugals indiske kolonier siden 1500-tallet, og i løbet af 1600-tallet kom der lignende blandinger fra de hollandske kolonier i Indonesien, men de fandt ikke vej ind i de europæiske køkkener. Europæerne foretrak at anskaffe sig deres krydderier en ad gangen, og krydderiblandinger indgik kun sjældent, hvis overhovedet, i medicinske tekster og kogebøger. I Indien kaldte man denne type af krydderiblanding for "*masala*", mens englænderne gav dem navnet "*curry*".

Det var under det engelske overherredømme i Indien, at karryen blev reintroduceret til Europa i en ny anglo-indisk forklædning. De engelske koloniherrer hyrede lokale indiske kokke, fremfor at bringe engelske kokke til kolonierne, og det var her mellem de indiske kokke og de engelske hustruer, der havde forladt alt de kendte og fulgte deres mænd til det fjerne Indien, at der opstod en ny type mad, der hverken var rigtig indisk eller rigtig engelsk, men ikke desto mindre hævdede at være begge dele.

Det var retter som *mulligatawny*, en suppe med høns- eller lammekød, krydderier og ris, eller *kedgeriee*, en ret af kogt kold fisk med karryris, persille og hårdkogte æg. Disse retter blev imidlertid aldrig en del af de lokale indiske samfunds madlavning, men forblev britiske i deres udbredelse. Det modsatte skete i de portugisiske kolonier i Indien, især Goa, hvor den lokale kulinariske tradition i mødet med den portugisiske madkultur skabte nye retter, der blev nydt af både indere og portugisere.

Det gule karrypulver, som vi stadig bruger i dag, består typisk af en blanding af peber, bukkehornsfrø, spidskommen, sennep, ingefær, koriander, laurbærblade, og sidst men ikke mindst gurkemeje, der giver det sin karakteristiske farve.

Karrypulveret blev til i England i begyndelsen af 1800-tallet, hvor det især blev markedsført til hjemvendte "*nabobs*", folk fra East India Company, embedsmænd eller andre, der havde skabt sig en formue i den britiske koloni.

Karrypulveret kom til Danmark via England, og karry begynder at dukke op i danske kokebøger fra begyndelsen af 1800-tallet i opskrifter, der henter inspiration fra de engelske curries. Det er med karryen, at risen får en ny rolle i det danske køkken. Ris havde været brugt i madlavningen siden middelalderen, men udelukkende i et søde køkken. Nu blev løse ris pludselig en del af krydrede hovedretter, fx frikasséer med ris og karry.

I Fru Constantins kokebog "*Mellemretter til Middagsselskaber*" fra 1919 kan man finde en opskrift på "*Indisk Karry-Kød*": "Denne Ret adskiller sig fra almindelig dansk Kød i Karry derved, at Kødet hertil skæres i Smaaterninger, brunes og tilsættes Citronsaft og Mandler.

Til 6 Personer tages 1 ½ kg. Kalvekød, der skæres i Firkanter, brunes i Smør (Margarine eller Fedt), paa en Pande, lægges derpaa i en gryde, overhældes med kogende Vand, og der kommes 1 Spiseskefuld Karrypulver, Saften af en Citron, en Teskefuld Sukker og passende Salt. Alt dette koger sagte, til Terningerne er møre, omtrent 2 Timer. Da sies suppen fra, opbages med 10 Kv. (50 gr.) Smør og 12 Kv. (60 gr.) Mel til en jævn Sauce, hvori Kødet smaasnurrer nogle minutter, lægges da paa et opvarmet fad, inden i en Rand af løse Ris. Saucen skal have en grønlig brun Farve, er den ikke brun nok, farves den med Kulør. 12 søde Mandler skoldes, skæres i Strimler, koges med i 10 Minutter, hældes med Saucen over Kødet."

Den bedst kendte danske karryret "*boller i karry*" er ikke helt så gammel. Opskrifter på retter med store kødboller i en tyk sovs kan man finde i kokebøger fra begyndelsen af 1800-tallet. Madam Mangor har fx en opskrift på "*Boller i Sauce*", hvor kød- eller fiskeboller serveres i en sovs med revet løg, peber og muskatblomme, i sin kokebog fra 1837.

Men kombinationen af kødboller og karrysovs sker ikke før begyndelsen af 1930'erne. Opskrifter på karryretter fra Indien, uden England som mellemstation, kom først til Danmark efter Anden Verdenskrig, og det tog flere årtier før denne slags retter fik en større udbredelse i det danske køkkenlandskab.