

LYKKETREFF

Kjøp en kupong, så får du garantert 12 retter.

Det ser ut som en bingohall, eller kanskje enda mer som et sted hvor folk går for å vedde. Køen er lang og kaotisk, full av folk som veiver med kupongene sine, i håp om å bli sett av Manesh, mannen som står midt ute på gulvet og roper opp tall på de heldige.

– Åttini! Åttini! Åttini!

Oi! Vi har hundre og åtte. Ikke oss denne gangen.

Men på spisestedet Andhra Pradesh Bhavan Canteen i New Delhi er alle vinnere. Konseptet er enkelt og genialt, en klar forbedring på hva du får fra Norsk Tipping: Har du kjøpt en kupong, får du garantert tolv retter.

Stadig strømmer det til folk, vi står så tett at jeg oppdager at jeg har albuen min i eller like ved øret til en eldre kone. Hun synes ikke å ta særlig notis av det, men jeg unnskylder meg og trekker meg litt til side. Fra taket henger et advarende skilt: «Pass på gull og penger.» Flere mennesker slutter seg til køen. Til slutt er det så trangt at jeg må sette albuen tilbake i øret på den gamle kona. Hvis noen hadde stukket ei hånd i lomma mi, er jeg ikke sikker på at jeg hadde merket det.

Men selv om køen er lang, er det ikke lenge å vente.

– Hundre og seks! Hundre og sju!

Etter mindre enn ti minutter sitter vi til bords.

Vi er ikke langt fra den storslagne triumfbuen India Gate midt i byen. I området rundt er det offentlige kontorer, departementer og ambassader. Selv om Andhra Pradesh Bhavan Canteen er uformelt til det ekstreme, er det på en måte også en ambassade: Delstaten Andhra Pradesh ligger sørøst i India, og fordi landet er så stort, og veien til makta er så lang, har de – i likhet med de fleste andre delstatene – et eget kontor som skal representere delstatens interesser i hovedstaden. Som en helt naturlig del av dette har de en kantine hvor de serverer sin lokale mat til folk med hjemlengsel,

og til horder av kontorister som jobber i området. Det er mye effektiv propaganda i virksomheten.

Straks etter at vi har satt oss, kommer maten. Og her er alt frigjørende upretensjøst, en slående kontrast til formelle «tasting menus»: Vi får alle et metallbrett med små avdelinger i, og oppi dem heller en servitør linsesuppe med spinat i den ene beholderen, potet med hvitløk og tomat i den andre, grønne bønner og mungbønner med karriblad i den tredje, tomatchutney i den fjerde. Så kommer en annen med basmatiris, krydret biryaniris og søt og klissete dessertris, og en annen servitør gir oss to typer brød og raita. Siden vi ble overbevist om å prøve husets andre spesialiteter, kommer en mer alvorlig utseende mann – muligens en slags hovmester – over til bordet vårt. Med imponerende presisjon kaster han tallerkener med lammegryte, stekt fisk og kylling på bordet. De sklir bortover bordflaten og stanser med et rykk midt mellom oss.

Rommet lyder som Theatercaféen hvis alle stedets gjester hadde mistet høreapparat og manerer, hundrevis av glade, høylytte mennesker som spiser med hendene, smatter og slurper.

– Mat, det er det vi lever for, roper Ishira Metha, som har invitert oss med.

– Og selv om folk i India lever veldig forskjellige liv, og ofte ikke har stort med hverandre å gjøre hvis de tilhører forskjellige kaster eller klasser, så sitter vi her og spiser, side ved side.

Husets enkle meny, med 12 ulike smaker – og endeløs påfyll av de varme rettene – koster 50 rupee, eller 6 kroner. Slår man på stortromma, slik vi gjorde, med ekstra fisk, lam og kylling, kan prisen lett nærme seg 100 rupee. 12 kroner for mer enn 12 retter.

– Jeg betaler, sier Ishira.

Når jeg protesterer, er hun fast bestemt.

– Så får du heller betale hvis jeg kommer til Norge. Etter hva jeg har hørt er det en bra deal for meg.



Andreas Viestad

er matskribent,
tv-kokk og
kokebokforfatter.

Sammen med fotograf

Mette Randem
serverer han sine
favoritter
i Magasinet hver
lørdag.

Sprøstekt fisk med chili og lime →