



Figur 1. Durianfrugter.

På rejse i thaiernes land - 2

Durio Zibethinus er frugtens systematiske navn, durian kaldes den både på engelsk og dansk (iflg. Gastronomisk Leksikon). Søger man på Internettet får man mere end 20.000 svar på ordet. Den kan veje op til 10 kg og er besat med centimeter lange, spidse pigge. I figur 1 vises billeder af durian. Den går for at være et afrodisiakum og i Malaysia hedder det sig at »Når durianfrugterne er nede (fra træerne), så er sarongerne oppe«.

Den engelske naturforsker A. R. Wallace skrev om dens smag (i 1869):

»It is like a buttery custard flavoured with almonds, intermingled with wafts of flavour that call to mind cream-cheese, onion sauce and other incongruities. Then there is a rich glutinous smoothness in the pulp which nothing else possesses, but which adds to its delicacy. It is neither acid, nor sweet, nor juicy, yet one feels the need for none of these qualities for it is perfect as it is«.

Durian er meget yndet i sydøstasien inklusive Thailand, og jeg købte mig et stykke fra en frugtbod i Bangkok, og da jeg senere læste Wallaces beskrivelse af smagen, så kunne jeg nikke genkendende. Men den vil, efter min bedste overbevisning, næppe udkonkurrere viagra.

Man risikerer at blive bortvist fra hoteller og fly, hvis man medbringer durian. Om flyene ligefrem nødlander, når tilstedeværelsen af durian opsnuses, er dog uvist. Det al den ståhej handler om, er den lugt frugten afgiver. Den østrigske botaniker Gottfried Haberlandt (citeret fra V.J. Brøndegaards artikel om Durian i Naturens Verden 1991/19) havde denne mening herom:

»Man tænke sig gedebukkens stank blandet med harsk smør og rådne hvidløg og har en svag anelse om virkningen på en

europæer, der en lummer tropenat befinder sig blandt durian-spisende malajer«.

Jeg prøvede at stikke næsen ned i piggene for at inhalere fra selve frugten. Duften var ikke aminagtig, snarere svovlagtig – og ikke særligt slem, senere lugtede jeg også til selve frugtkødet, som min kone syntes både lugtede og smagte rædderligt.

Ingen af mine bøger havde noget om durians duft/stank, så jeg måtte ty til Carl Th., der har svar på næsten alle kulinariske spørgsmål. Og ganske rigtigt, dagen efter ankom en lille pakke med papirer om durian fra ham, heriblandt to afhandlinger om duftstofferne [1, 2]. Og ja, man havde identificeret hydrogen-sulfid, mercaptaner og thioætere. Men dem der slår hårdest er utvivlsomt dialkyltrisulfiderne, ($\text{CH}_3\text{SSSCH}_3$ m.fl.), som er nogle notoriske stinkere, som for resten også kendes fra hvide trøfler. En frugtagtig note kommer fra estre af lavere carboxyl-syrer. Nu fik De desserten før hovedretten. Et kort interludium om drikkevarer i figur 2, jeg går ud fra, at De nikker genkendende til en vis øl. Og så skal jeg nu omtale en hovedret.

Både til fisk og (svine)kød bruger man at marinere et stykke tid med en krydderiblanding, der kan bestå af ingefær og hvidløg eller af chili og hvidløg med kokosfløde, hvilket er toppen af kokosmælken. Kokosmælk er jo presset ud af kokosnøddemassen, og den er rig på mættede fedtsyrer – altså faktisk mælkeagtig. Til svinekoteletter lavede jeg en marineringsblanding af ingefær, hvidløg og skalotteløg. Sådant ca. lige meget af hver og så lidt Nam Pla (fiskesauce, som er salt og smager lidt af rejer og tørret fisk), saft af ½ lime og noget kokosmælk/fløde for at give en pasta af en passende mængde og konsistens. Den smører man sine koteletter (eller kyllingebryster) ind i, efter at have givet dem nogle dybe rids, og lader dem stå en time eller mere. Grilles og serveres med løse ris



Figur 2a. De sælger en pilsner, hvis navn står på en stoleryg.

2b. 2 vand flankeret af 2 lokale whiskyer samt en elefantøl (Chang) i midten. Man drikker thaiwhisky med isvand til sin mad. Den smager over af sherry.

Fisk med Ingefær og hvidløg

1 ørred på ca. ½ kg, eller en lignende fast fisk, hvor skindet kan spises
1 skalotteløg fint hakket
6 forårsløg – kun den hvide/lysegrønne del af dem
2 store fed hvidløg, knust og hakket
1 spsk revet, frisk ingefær
2 spsk fiskesauce (Nam Pla)
1 spsk soya sauce
Saft af ½ lime
Peber
Frisk koriander til pynt.

Løse ris som tilbehør.

Fisken får fire dybe snit på begge sider, ind til (og parallelt med) benene. Steges i olie til den er pænt brun. Hold den varm til den skal serveres.

Varm lidt mere olie i en kasserolle eller wok og brun løget.

Gentag processen med forårsløgene og ingefæren, der dog ikke skal tage farve. Tilsæt saucene og limesaften. Smag til med peber og evt. lidt sukker. Hæld løg-ingefærblandingen ud over fisken og server med løse ris.



plus et antal grønsagsretter, som kan være alt muligt, braiseret i få minutter og så stegt få sekunder i meget varmt fedtstof (Wok er nok bedst, men en pande er OK).

Imidlertid er det fisken, jeg finder mest interessant. Det skyldes nok, at vi fik den på Patong Beach på Phuket, nutidens Mallorca, i det Indiske Ocean. Her skal man holde sig fra strandpromenaden, hvor alt koster det dobbelte og opsøge de ydmyge sidegadekøkkener, som er 4-5 blikborde under en sejldug, og hvor de gør meget ud af at bevise, at netop deres fisk (som ligger på is) er den friskeste, for dens gæller er så og så våde og lyserøde. Jeg tror, det var havaborre vi fik, i hvert fald en meget lækker fisk, med kridhvidt, fast kød. Den vejede 4-500 g. Nedenfor en opskrift på fisk med ingefær fra min Thai

Cookery kogebog, som er meget lig den jeg fik.

Min kone fik en tilsvarende dampet. Og de kostede ca. 200 bath, (hvilket er ret dyrt i et lokalt perspektiv, men stadig kun 40 kr.), serveret med løse ris.

Det er blandingen af hvidløg og ingefær, der giver den efter vore ganer usædvanlige smag.

Figur 3. Dette var ikke lige den fisk vi spiste ved gadekøkkenet, men princippet er det samme. Pyntet med koriander. I baggrunden en kokosnød til at drikke saften fra.

Referencer

1. J. Baldry, Dougan, J. and Howard, G.E.; Phytochemistry **11**, 2081-2084 (1972)
2. R. Moser, Düvel, D. and Greve, R.; Phytochemistry **19**, 79-81 (1980)

Vil du være med til at styrke vore fagredaktioner ?

TechMedias fagblade har i mere end 50 år været blandt de førende medier, når det drejer sig om faglig og målrettet information til dansk erhvervslivs forskellige brancher.

For at imødegå den hastige udvikling inden for alle brancherområder, ønsker vi at styrke vore redaktioner med flere freelance-skrivere inden for:

- | | | | | |
|--------------|-------------|----------------|--------------------|-----------------|
| • Elektronik | • El-teknik | • Installation | • Maskinindustrien | • Træindustrien |
| • Byggeri | • Emballage | • Kemi | • Plast | • VVS |

Specialist eller generalist ?

Om du er specialist eller generalist er ikke afgørende. Vi har brug for begge dele. Men det er vigtigt, at du er interesseret i, hvad der sker i din branche, at du har synspunkter eller specialviden, som du vil dele med andre, at du har lyst til at deltage i debatten. Og meget gerne har næse for den gode historie eller den skæve vinkel.

Første skridt

Er du interesseret, så send i første omgang en kortfattet mail til steen.andersen@techmedia.dk, og fortæl lidt om dig selv og hvilket brancherområde, der interesserer dig. Så vil vi kontakte dig.

Med venlig hilsen

TechMedia