

Eksotisk, æstetisk og ren gænefyrd. Sådan er et nyt delikat indslag i byens fastfood-muligheder, take-away køkkenet "Den Grønne Papaya" i Nørre Alle.

Af Per H. Jacobsen

peja@stiften.dk

Når jeg hører ordene den grønne papaya har jeg siden begyndelsen af 90'erne tænkt på den vietnamesiske instruktør Anh Hung Trans debutfilm, "Duften af den grønne papaya", som på en subtil måde dufter af instruktørens hjemland. Det er en smuk og æstetisk film, der langsomt fortæller en besnærende historie om livets små og store genvordigheder.

Nu har jeg fået et nyt billede på netinden, når ordene den grønne papaya bliver nævnt. Det er et af byens nye og ydmyge fastfood steder "Den Grønne Papaya" i Vestergade, der ligger lidt anonymt på strækningen mellem Guldsmedgade og Klostergade overfor to af kvarterets gamle værtshuse. Også her dufter stedet af værternes hjemland Vietnam og maden, Nhung Thi Phung og hendes mand Hung Thi Phung tilbereder, anretter og sender kunderne hjem med er smuk og æstetisk og beregnet til at nyde for hver mundfuld, man sætter til livs. Man kan også spise på stedet, men der er kun få interimistiske pladser.

Det er ren slowfood eller fastgood. Der er 20 retter at vælge mellem fordelt på salater, forårsruller og lune retter. Alle retter er "tænkt" fedtfattige og sunde, og råvarerne er helt i top. Vi skulle have aftensmad til fire personer og bestilte en stegt vegetarsalat, friske ruller, gryderet med oksekød, kylling i karry, indbagte kongerejer og tofu i tomat sauce. Det er ganske fint, at man på dette beskedne spisekort kan finde både rene vegetarretter og retter med kylling, rejer, oksekød og svinekød samt en frugtsalat. Her er noget for enhver smag.

Kuldske retter

Jeg hentede retterne på det aftalte tidspunkt og skulle derefter balancere dem hjem på cykel på vinterens koldeste dag med frostgrader og en pibende østenvind ude fra Århus Bugt. For mig ville det have været fint med en mere solid plastikpose med termoindlæg. Jeg havde fire termobakker i den ene pose og to bakker i den anden. De fire med sovs i var i samme pose. Ganske fornuftigt, men da jeg nåede hjem til Høegh-Guldbergs Gade, fik cyklen sat i kælderens og kom ind i mit køkken på 3. sal var de lune retter ikke længere helt lune, men en anelse kuldske.

Til gengæld var det en ren fornøjelse for øjet at pakke op for herlighederne. Maden var smukt anrettet, farverig og indbydende. Gryderetten med oksekød var i røde nuancer på grund af tomat og gulerod. Kyllingen var iført gult-karrysauce og citrongræs. Tofureten var i orange nuancer med tomat og ananas. Salaten var klædt i orange, hvidt og grønt med blandt andet nudler, broccoli og ingefærrod. Og endelig var der de fri-



GRØNT. Det vietnamesiske ægtepar bag Den Grønne Papaya, Hung Thi Phung og Nhung Thi Phung laver eksotisk, velsmagende og sund take-away mad. Foto: Søren Staal Tyrsted

ske ruller, som ikke havde smagt friture, men som lå og signalerede sushi uden at være det. Med veltilberedt svinekød, rejer og risnudler samt frisk salat, agurk, basilikum, koriander og bønnespirer. Desuden var der ekstra grøn salat som tilbehør til oksekødet, og kyllingen bestående af agurk, tomat, gul og grøn peber, ananas, rødløg, melon, grøn peber og persille.

Lige på tofu-retten

Velbekomme sagde vi til hinanden og gik om bord. Mathilde er 14 år og vegetar, så hun gik lige på tofureten. Tofu er et gammelt asiatisk produkt lavet af sojabønner. Det er et genialt produkt, hvis man ikke spiser kød, fordi det indeholder masser af god protein og jern og har et

lavt kolesteroltal.

Mathilde er vild med ananas og spiser gerne tofu, hvis det vel at mærke er godt stegt med markante krydderier. Disse tofustykker var sojastegte og yderst delikate og kombinationen med bambuskud og ananas fortrinlig. Mathilde var også tilfreds med risene, som var bløde uden at være klæge.

Jonathan på 19 år er familiens rovdyr, så han gik målrettet efter oksekødet, som var elegant krydret og kødet var så mørt, at det smeltede på tungen. Gulerødder og tomat sauce, der var tilsat kokosmælk, fuldendte retten. Lene begyndte med kongerejer-

ne, som havde en sur-sød-stærk sauce som partner. Rejerne var tilpas stegte, sprøde udenpå og saftige og møre indeni. Der var ris, fine agurkestimler og grøn salat med som tilbehør.

Afbalanceret klassiker

Jeg tog fat på den traditionelle kylling i karry, som jeg har fået i uendeligt mange dårlige udgaver, men her var klassikeren i den grad afbalanceret mellem det skarpe, det milde og det stærke, med smagsnuancer af karry, laurbærblad, ingefær og koriander, så der blev hurtigt kamp mellem familiens tre kødspisere om at tømme kyllingefadet.

Imens prøvede Mathilde den stegte vegetarsalat. Inden vi satte den på bordet røg to medfølgende stykker industriflute i skraldespanden. De var lunet på forhånd, men havde nu konsistens af et slattent håndtryk. Væk med dem. Tofustykkerne vakte heller ikke lykke. De smagte blot lidt surt. Til gengæld var de sojastegte nudler, asparges, broccoli, kinesiske svampe, gulerod, ingefærrod og forårslog intet mindre end fremragende. Sprødt, lækkert og smukt!

De friske ruller var smukke at se på og smagte delikat. Dog var jeg ikke vild med kombinationen af tørt svinekød og rejer. Hvor-

for ikke kombinere med fisk eller andet skaldyr? De velsmagende rejer, risnudler, salat, agurk, basilikum, koriander og bønnespirer kunne have fortjent en bedre ledsager efter min mening. Tilbehøret var hoisinsauce baseret på blandt andet soja, jordnøddolie og honning. Her tilsat finthakkede peanuss eller var det cashewnødder? Ummm!

Vi spiste ikke op. Der var rigeligt til fire personer for de 290 kroner, vi betalte for de seks retter mad. For de gode råvarer, for den usøgte tilberedning og anretning, for æstetikken og velsmagningen og for at lave sund fastfood, minus de få kritikpunkter,

får "Den Grønne Papaya" fire store stjerner. Tillykke Århus med endnu en god mulighed i den stærkt voksende jungle af take-away steder.

Gastronomi

★★★★☆

»Den Grønne Papaya«, Nørre Allé 23B, 8000 Århus C
Tel. 86 12 76 80
www.dengronnepapaya.dk
info@dengronnepapaya.dk

Prisniveau: Den billige
Salater: 35-40 kroner
Forårsruller: 40 kroner
Lune retter: 45-55 kroner