



Som tonåring flydde han översvämningarna i hemlandet Bangladesh och började hanka sig fram som diskare i Stockholm. I år öppnar han sin femte restaurang i staden. Nahid Hassan kan konsten att laga

# CURRY FRÅN GRUNDEN

*text* STEPHAN MENDEL ENK

*foto* SUSANNE WALSTRÖM





**D**et första ambassadören lägger märke till är väggdekoren. De avskavda tidningssidor som pryder restaurang Touch of Bengals väggar är väldigt autentiska, säger han. Precis så ser det ut på restauranger i Dhaka och Chittagong. Nahid Hassan nickar. Under de 14 år han drivit krogar har han aldrig tidigare haft Bangladeshs ambassadör på besök.

Ikväll har föreningen SBBC, Sweden Bangladesh Business Council, reserverat en del av restaurangen för sin årliga middag och Nahid har tillbringat eftermiddagen med att förbereda de bangladeshiska specialiteter som utgör menyn. Han har smakat av senapsfisken, grönsaksrätten sabji och kycklinggrytan och sett till att samtliga rätter blivit mer traditionellt tillredda än i vanliga fall. Sabjins grönsaker är exempelvis bara stekta i kryddor och olja, inte kokade i en gryta som svenska gäster föredrar. I kycklinggrytan har potatishalvor kokat med – en omöjlighet vanliga kvällar eftersom svenskar ogärna kombinerar potatis och ris. Vid ett par tillfällen under eftermiddagen har Nahid gått undan för att träna på ett tal som han skrivit. Lappen med talet kikar upp ur hans vänstra bakficka medan han leder ambassadören mot baren där förrätter väntar på avlånga tallriker. Om restaurangens mat kommer kännas lika bekant som dess väggar är ambassadören inte säker på, visar det sig.

– Jag har ätit på ställen som kallat sig bengaliska i Storbritannien, säger han och plockar åt sig en samosa. Och låt mig säga så här: jag blev inte särskilt imponerad.

**N**ationsgränsen drogs rakt igenom regionen. När Indien i samband med självständigheten 1947 delades i två länder blev den västra delen av Bengalen indisk och den östra pakistansk. 150 mil indiskt territorium skiljde Östpakistan, som den tätbefolkade provinsen kallades, från resten av Pakistan. I början av 70-talet skickade regimen i Islamabad trupper för att tysta invånarnas ökade krav på självständighet. Indien ingrep på separatisternas sida och nationen Bangladesh utropades i december 1971.

Under sina första decennier utgjorde landet sinnebilden för tredje världens elände. 120 miljoner personer trängdes på en yta inte mycket större än halva Norrlands. I den mån utländska tidningar skrev om landet var det för att rapportera om statskupper, mord på regeringschefer eller någon av alla cykloner och översvämningar som ständigt drabbade befolkningen.

Nahid Hassan växte upp i huvudstaden Dhakas kärna, Old Dhaka, med sina föräldrar och tre yngre bröder. Från brödernas rum ledde en trappa till taket. Där uppe gjorde de sina läxor, flög med drakar, träffade kompisar och hoppade vidare till andra hustak.

Nahids pappa jobbade på bank tills en handledsskada tvingade honom att sadla om till apotekare. Karriäryftet skärpte faderns redan mycket bestämda uppfattningar om vad en människa bör stoppa i sig. Gamla ayurvediska sanningar blandades med egna påfund. Ett glas varmt vatten varje morgon för att motverka kulmage. En näve senapsfrön att andas in för att rensa svalget. Till frukost tog han ofta familjen till en restaurang där de stekte paratha-bröden i mindre fett än på andra ställen. I familjens kök var hemhjälpen bara betrodd med att hacka och förbereda maten. Pappan accepterade inte att någon annan än hans fru stod för kryddning och tillagning. Ändå hit-

tade han vid så gott som varje måltid någonting att kritisera i linsgrytorna och kycklingrätterna hon serverade. Han godkände de samosas och bananer hans barn fick som lunch i den statliga skolan, men låg i konstant strid med sin hustru angående storleken på fiskarna de åt hemma. Hon ville laga tjocka filébitar och tyckte det var svårt att tillreda de pyttesmå exemplar han kom hem med. Han upprepade ständigt att endast de minsta fiskarna ledde till förbättrad syn.

Inom andra områden var Nahids pappa betydligt mindre barsk. Nahid upplevde att de kunde prata om allt – skolproblem, relationer, tjejer. Tidiga mornar kom en lärare till huset för att ge Nahid lektioner i stränginstrumentet sitar. Pappan brukade följa med upp till taket där undervisningen ägde rum. Han lyssnade med slutna ögon innan böneutroparna kom igång och väckte staden nedanför.

En morgon i augusti 1988 vaknade Nahid av att det regnade häftigare än vanligt. Några dagar därpå hade Bangladeshs tre största floder svämmat över och lagt 60 procent av landets yta under vatten. Järnvägsspår, vägar och telefonledningar skars av. Sjukdomar spreds via nedsmutsade brunnar. 2000 liv krävdes på en vecka och till skillnad från tidigare översvämningar nådde vattenmassorna denna gång även huvudstaden. Nahid var 19 år och överens med sina föräldrar om att hans framtid fanns någon annanstans. I Sverige bodde en släkting som i sina brev beskrivit det nya hemlandet som en plats där man inte behövde muta någon för att ta sig fram. Där man kunde bli något om man jobbade hårt.

**N**ahid steg av tåget i Linköping i november 1989.

– Allting var annorlunda. Helt tyst. Helt tomt på gatorna. Och det gick inte att få tag på ris. Jag gick till alla affärer i hela stan. Inget riktigt ris någonstans. Bara Uncle Ben's.

Efter två terminer på Linköpings globala gymnasium flyttade han till Stockholm för att utbilda sig till modedesigner på Beckmans. Han jobbade extra på ett fik som hette Leo's på Söder. Ågaren var från Malaysia och den strängaste man Nahid träffat. En sommar hade de ett stånd på vattenfestivalen. Nahid hade jobbat från sex på morgonen

till midnatt flera dagar i rad och bad om att få gå lite tidigare. »Visst«, sa chefen, »ge mig ett exempel på en enda person som dött av att jobba så får du gå hem nu«.

Nahid delade en lägenhet i förorten Fittja med tre andra killar från Bangladesh. En vecka i taget turades de om att ansvara för matlagningen. De hade ont om pengar och utbudet av kryddor i de svenska matbutikerna var skralt. För att liva upp rätterna – och skapa lite tandoorikänsla – brukade de vräka paprikapulver över dem. Nahids specialitet var något han kallade makrill masala. Burkmakrill som han stekte med lök, vitlök, chili och koriander.

På söndagarna gjorde de hönsgröta. Under de fyra timmar som hönan kokade spelade de kort och drack whiskey. Ett vanligt samtalsämne var den låga standarden på de indiska restauranger där flera av dem jobbade som diskare och servitörer. Maten var för fet, tyckte de. Full med socker, yoghurt och grädde. Ingenting i den påminde om de rätter de var vana vid hemifrån.

– I Bangladesh skulle ingen äta något liknande. Vi gjorde bättre mat i vår lägenhet än de serverade på de ställena.

Kollektivet bäste kock hette Sayem Khoudaker. Bland annat gjorde han en kyckling med limeblad som Nahid längtade efter de veckor hushållets övriga medlemmar lagade maten. Det var med honom som Nahid började diskutera att starta en egen restaurang.

Idén växte sig starkare i takt med att Nahids önskan om att bli designer försvagades. De asiatiska influenser han ville krydda det svenska modet med mötte motstånd, både på skolorna han gick och de butiker där han praktiserade. Med maten var de annorlunda.

På Leo's hade han fått chefens tillåtelse att tandoorimarinera kyckling och servera på lunchen. Den då exotiska rätten gjorde att fiket, som annars bara sålde smörgåsar, snart blev en av de mest populära bland kvarterets lunchgäster. På caféet Amandas på Drottninggatan jobbade Nahid som kallskänka. Där trappade han gradvis upp styrkan i smörgåsfyllningarna – ju mer lök han försåg tonfiskröran med, desto mer beröm fick han av gästerna.

– Jag var intresserad av all slags kultur, allt ska-





## CHICKEN KORMA

*»Min favoriträtt när jag var liten. Alla vi barn var överlyckliga när vi fick något annat än fisk och vegetariskt. Jag gör den nästan på exakt samma sätt som min mamma gjorde. Rätten finns på alla indiska restauranger, men de använder massvis av grädde. Jag använder lite till garnering, men gör den med kokosmjölk och mycket mindre socker än de har. Det är en av de rätter som känns som mest hemma för mig.«*

För 4 personer

Ingredienser

- 1/2 gul lök
- 1/2 rödlök
- 1 msk vitlökpasta (eller 2–3 finhackade vitlöksklyftor)
- 1 tsk grön chilipasta
- 2 cm färsk ingefära
- 1 tsk spiskummin
- 1 tsk koriander
- 1 msk salt
- 1 kg kyckling (kycklingbröstfiléer)
- 1,5 msk nötmix (t ex cashewnötter, pistagenötter och mandel)
- 200 g kokosmjölk
- 1 msk färsk riven kokos (finns att köpa på thailändska matbutiker)
- 1 msk socker

Dekoration: Spenatblad, färsk koriander, färsk grön chili, färsk riven kokos, en nypa kanel/kardemummapulver och grädde.

Skiva löken och fräs i olja i 2 minuter tills den har fått färg. Tillsätt spiskummin, koriander, vitlökpasta, tunt skivad ingefära, grön chilipasta, salt och kyckling. Fräs ytterligare 4 minuter under konstant omrörning. Tillsätt mer olja vid behov. Grovhacka nötterna och rör ner tillsammans med kokosmjölk, färsk strimlad kokos och socker. Låt puttra utan lock i 6 minuter. Dekorera med bladspenat, färsk koriander, grön chili, kanel/kardemummapulver, färskt riven kokos och grädde.  
Tips! Kycklingen blir mer smakrik om den marineras med 1 tsk ingefärs pasta, 1 tsk vitlökpasta och 2 dl turkisk yoghurt 15 minuter 2 timmar innan tillagning.

pande. Det var det jag varit ute efter i modebranschen. Jag var också musiker, men vad skulle jag göra av det? Spela på bengaliska föreningen resten av livet? Jag tänkte: Mat är också en konstform. På en egen restaurang skulle vi kunna skapa något helt eget, något som inte funnits i Sverige tidigare.

Frågan var bara hur den svenska publiken skulle ställa sig till nymodigheterna. Mindre än tre decennier hade gått sedan landet först stiftat bekantskap med det indiska köket.

I april 1972 arrangerade flygbolaget Air India en indisk vecka på Hotell Anglais vid Humlegården. Det var huvudstadens första organiserade möte med mat från den indiska subkontinenten. I Svenska Dagbladet skrev en kåsör »kockarna från dessa länder spar sannerligen inte på kryddorna och en varning måste utfärdas«.

Året dessförinnan hade Sveriges första indiska restaurang öppnat vid Järntorget i Göteborg. Trots att den gick bra fick den inte många efterföljare. Ännu i mitten av 80-talet fanns endast tre indiska restauranger i hela landet. Samtliga huserade i stora lokaler med välstrukna dukar där hovmä-

tarna, ofta upplädda i turban, välkomnade gäster som närmade sig de främmande rätterna med yttersta försiktighet.

Restaurang Indira öppnade på Bondegatan i Stockholm i mars 1990. Den ligger kvar på samma adress och är den äldsta, ännu verksamma indiska krogen i Sverige.

– Indisk mat var nästan helt okänt i Sverige då, säger ägaren Hassan Patwany Miljöförvaltningen visste inte ens vad en tandoori-ugn var. Jag var tvungen att åka till London för att skaffa intyg på att det var någonting som kunde användas i restaurangkök. Och det fanns inga kryddor här. Jag åkte till London för att köpa det också.

Indiras inriktning skiljde sig drastiskt från föregångarna. Hassan Patwany hade varit mycket i London och inspirerats av de enklare, indiska hak som under de två föregående decennierna spridits epidemiskt över staden.

– I London var det billigt och det gick fort, säger han. Så ville jag ha det på Indira. Man skulle komma till kassan och betala.

Ovanan vid utländska kök var tydlig i de recensioner den nyöppnade restaurangen fick. »Hela

## DALSOPPA

»Det här är den vanligaste maträtten, både i Indien och i Bangladesh. För vissa måste den ingå i varje måltid, annars vägrar de äta. Det som gör vår variant speciell är det jag kallar wokblandning i receptet. Vi lägger på stekt lök, vitlök och koriander efteråt, när resten av rätten är klar. Det är så de flesta lagar rätten i sina hem och det gör att smaker och lukterna kommer fram mycket mer. Här är rätten gjord som soppa, men man kan också ha mindre vatten och äta den som gryta.«

För 4 personer  
Ingredienser

Soppan:

- 200 g röda linser (blötlägg innan för snabbare tillagning)
  - 1/2 gul lök
  - 1/2 Rödlök
  - 4 vitlöksklyftor
  - 4 körsbärstomater
  - 1/2 tsk koriander
  - 1/2 tsk spiskummin
  - 1/2 tsk gurkmeja
  - 1 tsk grön chilipasta
  - 1/2 msk salladskrydda
  - 1 tsk salt
  - 1 msk rapsolja
  - 1, 4 l vatten
- Wokblandning:
- 1/2 gul lök
  - 2 vitlöksklyftor
  - 4 gröna färsk chilifrukt
  - 1 krm 5 spices
  - 1 krm salladskrydda
  - 1 msk färsk koriander

Skiva löken och finhacka vitlöken. Lägg i en stor kastrull med övriga soppingredienser och låt koka upp. Koka i 15 minuter på medelvärme. Skär körsbärstomaterna i halv och rör ner i soppan. Tillsätt mer vatten om konsistensen blir för fast. Låt koka i ytterligare 15 minuter. Wokblandningen: Skiva lök och vitlök. Halvera eller skiva den gröna chilin tunt. Stek i olja tillsammans med övriga ingredienser under 2 minuter. Ta en skopa av soppan och häll ner i stekpannan och rör runt så att kryddorna blandas i. Blanda ihop de båda sopporna och servera.

Bondegatan luktar curry« stod det exempelvis i Expressen. Trots det lyckades Indira snabbt locka till sig en stor publik. Viss draghjälp hade den av Bombay Kebab som ett år tidigare öppnat i Hornstull. Även den hade hämtat influenser från London och på kort tid etablerat sig som en av Stockholms trendigare krogar. När ägaren Azmal Mert flyttade verksamheten till Östermalmshallen och la till nymodigheten att tillaga rätterna inför publik ringlade sig kön vissa dagar hela vägen ut genom entrén.

Den svenska inställningen till starka smaker förändrades snabbt de här åren. Från att tidigare mest ha förknippats med tarmproblem började det nu sammankopplas med ungdomlighet. I Stockholm öppnade restauranger som Peppar, Hot Wok Café och den till vitlöken helt dedikerade Bröderna Olssons. På Garlic i Göteborg kunde man beställa vitlöksglass och vitlöksshots. En nystartad ungdomstidning fick namnet Chili. De indiska haken fylldes av rockers och wannabes som halsade bärs och gärna visade hur orädda de var för mat som brände till på tungan.

– Det var en spännande tid, de första åren, säger

Hassan Patwany. Folk var så intresserade, de ville ha nya smakupplevelser. Jag kommer ihåg en gäst, han frågade efter den starkaste rätten på menyn och sa att han ville ha den extra kryddig. Jag minns att det slutade med att han började gråta.

**P**å Indira jobbade även en xx-årig Nahid Hassan som servitör på kvällar och helger. Övrig tid jobbade han bland annat på Rådhusets lunchrestaurang, på en pasta- och glasservering i Vasastan och på klädbutiken Indiska. Under flera år hade han sällan tid att sitta ner för att äta en riktig måltid. Han fick ta en baguette på tunnelbanan på väg från det ena jobbet till det andra.

Allt Nahid gjorde syftade till att få ihop till sin andel av de 850 000 kronor som krävdes för att starta en restaurang. Summorna han sparade var ändå inte i närheten av att räcka.

I mitten av 90-talet kom Nahids bror, med det snarlika förnamnet Naim, till Sverige. Han tog över Nahids jobb som kallsränka på Amandas kafé. När ägaren pensionerades tog han över hela fiket. Under Naims tid som ägare fördubblades kaféets omsättning, vilket gjorde att Nahid kunde få ett





## KOFTA – VEGETARISKA GRÖNSAKSBOLLAR

»De här typiska bengaliska eftermiddags-snacks. I Bangladesh äter man den ofta till ett glas chai och lite tamarind. De säljs i stånd överallt. Middagen serveras så sent, tio-elva på kvällen, så man måste ha ett rejält mellanmål på väg hem från jobbet. De äter den i Indien också, men vi gör den med senapsolja. Det blir en helt annan sak, lite som wasabi smakar det.«

4 personer  
Ingredienser  
• 3 kokta potatisar med skal  
• 600-800 g valfria grönsaker (t.ex. sockerärter, squash, röd och grön paprika, broccoli, spenatblad, vitkål, morötter)  
• 1 msk färsk koriander  
• 1/3 rödlök  
• 1/3 gul lök  
• 2 vitlöksklyftor  
• 2 cm färsk ingefära  
• 1 tsk grön chilipasta  
• 1 krm koriander  
• 1 krm spiskummin  
• 1 krm salt  
• 1 krm peppar  
• 1 krm 5 spices  
• 1 tsk senapsolja  
• 1,5 tsk salladskrydda  
• 2 msk ströbröd  
• 1 msk potatismjöl  
• 1 msk strimlad färsk koriander och salladslök

Mosa potatisen med händerna i en bunke. Strimla grönsakerna och för över till en matberedare tillsammans med kryddor och senapsolja. Skiva löken och tillsätt, alt. stek innan i olja under 1 minut. Mixa allt till en smet (det ska fortfarande finnas tuggmotstånd). Tillsätt potatismjöl, ströbröd, strimlad koriander och salladslök. Forma till små runda bollar och fritera i 180 grader tills de blir gyllenbruna, cirka 2 minuter.

stort lån av sin bror. Tillsammans med pengarna han lagt undan och de mindre belopp han lånat av kompisar kunde Nahid och Sayem Khoukader därmed öppna Shanti i november 2000.

På menyn fanns bland annat Limey chicken, kyckling och limebladsrätten som Sayem experimenterat fram i Fittja. Maten som serverades var mindre såsbaserad och grönsakerna var betydligt fler och grövre hackade än på liknande ställen.

Det var ett naturligt steg, ansåg Nahid. Sydasiatisk mat hade blivit så populär bland svenskarna att de borde vara öppna för rätter som mer liknade de han vuxit upp med. Men att intresset för indisk mat ökat innebar också att konkurrensen gjort det. Var man sugen på något indiskt fanns vid det här laget 20 andra krogar att välja bland, bara på Södermalm. En liten grupp kulturfolk-några skådespelare, någon poet, musikern Tomas Andersson Wij och hans band- tog för vana att tillbringa kvällarna med att dricka öl på Shanti. I övrigt var restaurangen oftast tom

- Vi hade precis så det räckte till hyran, säger Nahid. I flera månader åt vi alla våra måltider på restaurangen.

En fredagsmorgon i juni 2001 köpte han DN på en Seven eleven butik på vägen till jobbet. Han bläddrade fram till krogsidorna och såg att recensenten givit Shanti betyget 7 av 10.

- Strax efter jag kom till restaurangen började det ringa. Sen slutade det inte. Telefonen höll på att explodera.

De följande dagarna var restaurangen full av folk. Nahid var ändå orolig.

Arbetsfördelningen mellan de två delägarna hade från början varit mycket strikt. Sayem var kökschef. Nahid skulle utveckla menyn och ta emot gäster. Att laga mat i den skala som krävs i ett restaurangkök hade han vare sig erfarenhet eller något större intresse av.

Upplägget äventyrades av att Sayem sedan ett tag brottades med privata problem som gjorde att han ofta kom sent till jobbet. Nahid visste att standarden skulle sjunka rejält utan honom i köket. Därmed skulle restaurangen förlora de flesta av sina nyvunna gäster.

Klockan fyra på morgonen, några veckor efter att recensionen publicerats, väcktes Nahid av att Sayem ringde.

– Jag är ledsen, sa han till mig. Men jag kan inte komma på ett tag. Du får ta hand om köket nu.

Strax efter elva började lunchgästerna droppa in. En timme senare var lokalen full. Nahid fick lära sig att laga mat i ett restaurangkök samtidigt som han serverade och tog emot beställningar. Att kökschefen saknades var inte det enda problemet. Även flera av de övriga anställda hade slutat dyka upp. Under de följande månaderna fick Nahid fortsätta sköta det mesta själv.

– Servicen fungerade inte alls, säger han. Det var totalt kaos.

**E**fter ett halvår fick han tag på en ny kökschef. Några månader därpå recenserades Shanti på nytt. Omdömet var än mer positivt än förra gången och de gäster som försvunnit i kaoset började komma tillbaka. Antalet gäster ökade stadigt under åren som följde. Ju större publik, desto djärvare blev Nahid i sin strävan att servera mer autentisk mat.

– Jag måste hitta på saker för att ha roligt själv. Än idag är 70 procent av våra lunchbeställningar Chicken Tikka, det är tråkigt att bara servera samma hela tiden. Jag började fixa ihop smårätter som inte stod på menyn. Strömning masala hade vi en gång. Ibland gjorde jag såna där bollar, vad heter de nu igen?

#### **Purris?**

– Nej mindre, mycket mindre.

#### **Kikärtor?**

– Nej för fan, såna som killar har. Du vet, testicles.

#### **Serverade du testiklar?**

– *Testicle curry*, ja! En gång var det en kille som ville smaka.

2008 öppnade Nahid sin andra restaurang, Shanti soft corner, nu med sin bror som delägare. Maten där skiljde sig inte särskilt mycket från den första restaurangen. Det gjorde den däremot på Touch of Bengal som bröderna startade fem år senare. Restaurangen är den första i Europa utanför Storbritannien som fokuserar på bengalisk husmanskost. Strax efter starten ville Nahid öppna ytterligare ett ställe, denna gång inriktat på hemlandets gatumat. Hans bror trodde inte på idén.

– Han sa att gästerna inte var mogna för sådan mat än. Det trodde jag inte heller egentligen. Jag



tänkte att det mest skulle bli ett ställe med bra musik där vi kunde sälja lite öl.

Trots invändningarna öppnade Gossip i mars 2014. Sedan dess har restaurangen flera kvällar varit så full med folk att Nahid själv inte kunnat komma in i den.

– Det roligaste är alla unga bangladeshier som kommer dit. De är uppvuxna här och har aldrig varit i Bangladesh. Så har de kanske träffat en svensk tjej eller kille och vill visa vad bengalisk mat är. Det är inget romantiskt ställe, ändå har vi dejter där varje kväll.

**P**å Touch of Bengal är förrätten uppäten. Innan huvudrätten serveras reser sig SBBC:s ordförande Mizinaur Khan från sin stol. Han hälsar gästerna välkomna och berättar att föreningen länge velat hålla sin årsmiddag på en restaurang med bangladeshisk mat, men att de aldrig tidigare hittat någon.

Det märkliga med uttalandet är att så gott som samtliga indiska restauranger i Sverige drivs av bangladeshier. Bakom indiska namn som Indian Garden, Gandhi och Indian Sitar döljer sig för

det allra mesta bangladeshiska ägare, kockar och servitörer. Och det gäller inte bara här. Mellan 70 och 90 procent, beroende på vem man frågar, av de indiska restaurangerna i London och New York ägs och sköts av folk från Bangladesh.

Flera olika förklaringar till dominansen florerar. Vissa, Nahid exempelvis, menar att den beror på den bengaliska kulturens besatthet av mat »Jag lovar, alla från Bangladesh vet hur man lagar mat. Förutom min bror möjligen«. Andra hävdar att förklaringen ligger i företagsamheten hos de bangladeshiska immigranterna. De flesta som kom till Storbritannien under kriget 1971 kom från området Syllhet i östra Bangladesh vars invånare är kända för sin driftighet. Enligt den vanligaste förklaringen var tidpunkten de då de flesta Bangladeshiska immigranter kom till Storbritannien, under kriget 1971, avgörande.

Vid det laget hade det brittiska intresset för indiska smaker ökat samtidigt som antalet sydasiater i Storbritannien blivit tillräckligt stort för att hålla restaurangerna igång.

Det innebar inte att maten som serverades hade särskilt mycket med Bangladesh att göra. Rätterna

som erbjuds på indiska restauranger i Europa och USA utgår istället från det nordindiska köket. Det innebär mycket kött och kyckling, tunga yoghurtbaserade grytor och ugnsbakat bröd.

Recepten har sedan modifierats för att passa västerländska smaklökar. Eller så har kockarna fått uppfinna nya anrättningar som de i krydd- och smaksammanhang illiterata briterna kunnat äta. Chicken Tikka Masala, i återkommande undersökningar vald till Storbritanniens mest populära rätt alla kategorier, tillkom exempelvis på det sättet, liksom Balti-grytorna.

Bangladeshisk mat skiljer sig från den som serveras på vanliga indiska restauranger i flera avseenden. Den större mängden grönsaker, avsaknaden av sås, potatisarna som förekommer i nästan alla rätter. Störst är skillnaden när det kommer till fisk. På indiska restaurangmenyer spelar fiskrätter oftast en mycket undanskymd roll. På en autentisk bangladeshisk skulle de stå i fokus. Landets placering intill bengaliska viken gör att det är kring havsdjuren mycket av köket är uppbyggt. I grytorna används exempelvis kokosmjölk eftersom det anses passa bättre till fiskrätter än vad yoghurt och gräddde gör.

Likt folk i de flesta regioner i och omkring Indien anser bangladeshierna den egna matlagningen vara godare och mer hälsosam än någon annans. Att de ändå valt att kalla sina restauranger indiska beror enligt alla jag frågar på att det egna landet är för okänt. Folk vet vad Indien är, säger de. Bangladesh är det ingen som känner till och om de gör det associerar de nationen med fattigdom och naturkatastrofer snarare än god mat.

– Vi affärsmän vet hur viktig maten är för att skapa goda relationer, säger Mizinaur Khan bakom sin stol vid bordets ena kortända. Det gäller i den bangladeshiska kulturen kanske mer än i någon annan.

Gästerna, en mix av representanter för företag som HM och Ericsson, ambassadanställda och bangladeshiska affärsmän bosatta i Sverige, lyssnar med intresserade ansiktsuttryck. Mizinaur Khan säger att hans egna kulinariska färdigheter är begränsade. Uppgiften att informera om kvällens meny och det bangladeshiska kökets fördelar tänker han därför överläta åt kvällens andre talare.





**N**ahid låter vanligtvis självsäker och skrattar mycket medan han pratar. När han läser upp sitt tal inför ambassadören och SBBC:s representanter på Touch of Bengal gör han det däremot med dämpad röst, utan att lyfta blicken från pappret.

- Vi vill visa Sverige hur spännande och utsökt den bangladeshiska maten är, läser han på engelska. Vårt mål när vi startade Shanti var att laga mat som även kocken och diskarna kunde äta.

Efteråt står han lutad över baren, märkbart lättad över att ha talet avklarat. En ung kille från ambassaden säger att han gillar restaurangen för att den har ordet Bengal i sitt namn.

- Bara därför? Frågar Nahid.

- Ja, verkligen inte för maten, säger killen och båda skrattar.

Till efterrätt serveras gästerna kulfi, en slags kardemummaglass gjord på mjölk. När de sista tallrikarna tömts och burits tillbaka till köket, kommer ambassadören fram till baren. Han växlar några ord med Nahid på bengali och tackar för kvällen med ett stort leende på läpparna.

**N**ågra veckor senare träffar jag Nahid på Soldaten Svej, en tjeckisk krog inte långt från hans restaurang Gossip. Det är han som har valt ställe, han vill att jag ska testa deras gulasch.

- Jag åt den jämt ett tag. Jag åkte till och med till Ungern för att äta riktig gulasch. Du vet det finns en rätt som heter Rogan Josh, det är samma sak. Bara att vi har chili, de har paprika.

Dagen efter vi ses ska Nahid åka till Dhaka med sin fru och sina två barn och vara där en månad. I staden finns mängder av uråldriga specialiteter han ser fram emot att äta och - hoppas han - en dag kunna erbjuda på sina restauranger. Härda bröd som bakas ovanpå tandoori-ugnen, »jag lovar, de smälter direkt när du stoppar dem i munnen«, en grönsaksblandning i skålar gjorda av torkade, hopsydda trädblad »min farfar åt det till frukost varje morgon hela sitt liv«, ett gethuvud som serveras med en hammare »allt är kvar, ögonen också. Man knackar sönder skelettet och äter med naan-bröd«.



Hans föräldrar bor kvar i Dhaka. Pappan är fortfarande lika noggrann med maten han serveras. Nahid berättar om hur han vid varje måltid anmärker på något med kryddningen, hur han vägrar dricka te vars vatten kokat upp mer än en gång, hur han under Nahids uppväxt kunde förstöra hela bröllopfester genom att utförligt påtala anrättningarnas brister för värdparet.

– Jag måste säga att jag förstår honom mer och mer. Förut tyckte jag han var så dum med sitt varma vatten på morgonen. Drick kallt istället, sa jag, det är godare. Nu har jag börjat själv och det funkar faktiskt. Man blir inte tjock.

Så fort han hittar en lämplig lokal ska han öppna sin femte restaurang. Tidigare har han berättat för mig att grillen ska stå i centrum där, att spett med lamm, kyckling och kryddig kebab ska rotera över elden. Nu har han börjat tänka om. Köttrestauranger finns det gott om. Kanske ska han fokusera på fisk och grönsaker istället. Han funderar på att namnge den efter stadsdelen där han växte upp, »Adi Dhaka« på bengali.

Skulle satsningen misslyckas är det inget större problem. Från att ha haft svårt att få ihop till hyran är Shantikoncernen idag en av Sveriges två

mest framgångsrika indiska restaurangkedjor. På prestigefyllda Asian curry awards-utdelningen i London blev Touch of Bengal 2013 utsedd till bästa bengaliska restaurang i Europa utanför Storbritannien. 2014 var det Gossip tur.

– Jag vet inte exakt vad det är som gjort att det har gått så bra. Vi har haft bra gäster, som direkt sagt till när något varit dåligt eller extra bra. Såklart har jag jobbat hårt också. Men det gör alla från Bangladesh.

Utifrån sett är det uppenbart att Nahids kreativitet är en stor del av förklaringen till framgångarna. Medan vi sitter på Svejk berättar han om ett egenbryggt Shanti-öl som just börjat tillverkas, om sina planer på att ge bort gratis mat de första veckorna på nya restaurangen, om vin i småflaskor som han specialbeställt för att gäster som bara vill ha ett glas ska vara säkra på att flaskan är nyöppnad.

Under de veckor vi träffats har jag några gånger försökt diskutera varför det knappt finns någon restaurang som serverar sydindisk mat utanför Indien. Det lätta köket, med sin hälsosamma, huvudsakligen vegetariska mat borde kunna attrahera en stor publik i väst. Varje gång frågan kommit upp har Nahid ryckt på axlarna och tydligt förmedlat att han inte tillhör den potentiella kundkretsen.

Hans telefon ringer och efter samtalet säger Nahid att han just pratat med sin nyanställda kock.

– Han kommer till Stockholm snart. Från södra Indien. Han är specialist på all den maten dosa, idly, appam ...

Men du har ju sagt att du inte alls är intresserad av sydindisk mat?

– Ja, jag vet, säger Nahid. Men du vet hur det är, jag är nyfiken. Jag tänkte det kunde vara kul att prova något nytt. 🍴

# ANNONS

# X