



**MANGFOLD:** Kokker i sving på den sørafrikanske restauranten Madiba. Det finnes 200 nasjonaliteter i New York.



**YUMMY:** Soba Nippon på Manhattan var først ute med sushi i i New York i 1963. Nå spiser alle nevyorkere sushi.

New York er ikke et eple, men en masala

# Smelte

Mattreisen



**SMIL TIL VERDEN:** ... og Gail Parris smiler til deg. Hun jobber som bartender på Madiba.



**BEST I BY'N?** Lombardi's pizza i Little Italy påstår at de lager New Yorks beste pizza.

av smaker og dufter.

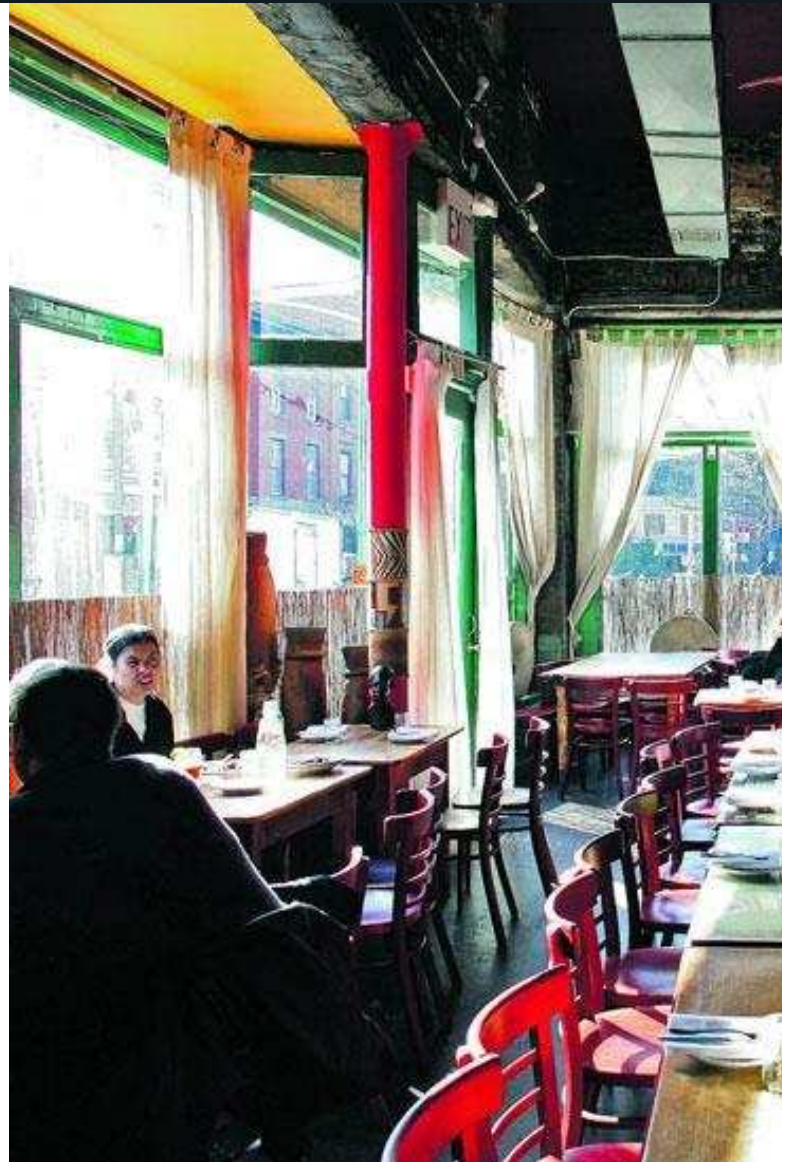
**gryta**



**KOSMOPOLITISK:** – Vi er i Obama-land nå, sier Dennis Du Preez fra Sør-Afrika som serverer mat til ære for Nelson Mandela. I baren på Madiba serveres rause mojitos og margaritas.



**BERØMT:** – Vi serverer utelukkende hjemmelaget mat, sier Allan Dell, innehaver av Katz's på Lower East Side, et av de mest berømte jødiske spisestedene. Orgasmescenen i «When Harry met Sally» ble spilt inn i denne sjappa.



**LITTLE SOUTH AFRICA:** Den sørafrikanske restauranten Madiba ligger i Brooklyn

**NEW YORK (VG)**  
– Denne byen er slik som verden burde være: Full av smak og duft, sier Denis DuPreez, sjef på restauranten Madiba i Brooklyn. – Og det er også maten vi serverer.

**P**å bordet kommer et brød stappet med kylling, karri og ingefær; *chicken bunny chow*, en spesialitet fra DuPreez' hjemland, Sør-Afrika.

– Dette er *comfort food*. Det er ikke stor cuisine, men mat du spiser når du virkelig skal kose deg, sladrer en av gjestene.

New York har vært europeiske immigranternes ankomsthavn i USA. Allerede i 1643, da New York var hollandsk og het New Amsterdam, kunne den franske jesuittpresten

Isaac Jogues telle 18 språk på gaten. Rundt 2000 ble det registrert rundt 200 nasjonaliteter i byen. Når alle disse lengter hjem, tyr de til maten de spiste i hjemlandet.

Denis DuPreez kom til New York som tenåring og jobbet først i en restaurant på fasjonable Manhattan.

– Da jeg kom hit, ante jeg ikke hva jeg skulle gjøre, så jeg begynte som dørvakt. Senere avanserte jeg. Men eierne behandlet meg og broren min dårlig, så da vi hadde fått tilstrekkelig kunnskap om bransjen, startet vi opp vårt eget, forklarer DuPreez.

Samtidig ønsket de å gi noe tilbake til gamlelandet:

– Vi ville hylle landet vårt, som vi elsker. Og først og fremst Nelson Mandela.

Dermed fikk restauranten navnet Madiba, som er navnet på klaren Nelson Mandela kommer fra.

– Restauranten skal være en kirke som er åpen for alle, og hvor vi ønsker å vise at folk er viktige. Vi har vært velsignet, for

restauranten har gått bra hele tiden, også nå midt i finanskrisen. Folk her støtter opp om nabolaget og det som finnes her, og forteller gjerne sine venner om denne restauranten.

Den sørafrikanske maten spiller alle folkegruppene som befolker landet.

– Maten er influert av afrikaans, zulu, briter og xhosa (folkegruppe i regionen). Vi bruker skalldyr og masse kjøtt. Her er krydder fra to millioner indere som bor i landet.

Madibas kardemummeduftende brødbombe sies å være som Sør-Afrikas mørke historie: En del apartheid, en del engelsk brød og en del indisk curry. Den gangen retten ble skapt, hadde ikke asiater og afrikanere adgang til restauranter. Det fantes heller ikke engangsservise. Så man løste problemet med å stappe curryen i brød. Men servert med en lokal øl, Brooklyn Lager, får historien en lykkelig slutt i New York.

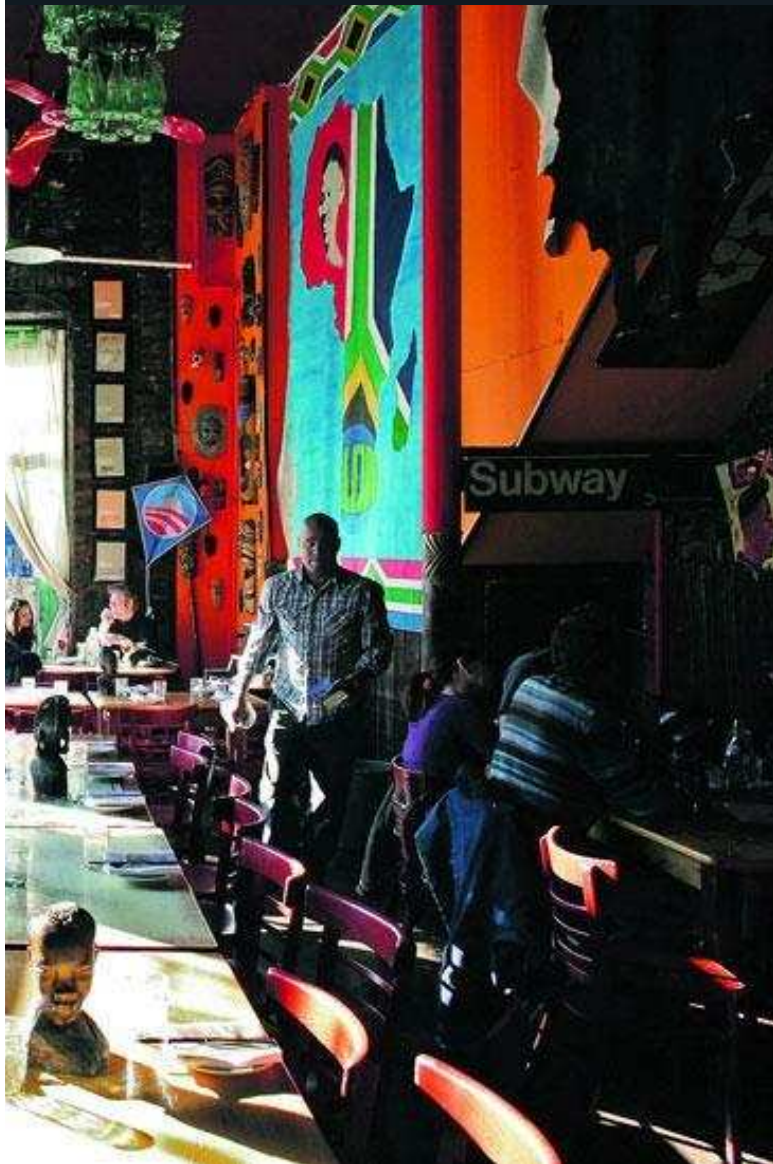
På den andre siden av den berømte Brooklyn Bridge, som binder sammen Manhattan og Brooklyn, lyser blinkende reklamekilt opp verden. Her har Nobuyoshi Kuraoka fra Japan innredet to restauranter med sypresspaneler pusset og polert for hånd, slik det gjøres i Japan. Maten i Soba Nippon følger sesongsvingningene i råvareutvalget i Japan. I disken ligger makrell, tunfisk, madai (tilsvarende uer) og skinnende små kohada-fileter. Husets chef danderer de pertentlig skårne filetene på risputene og river fersk pepperrot i en liten skål.

– Prøv. Ta bitene med fingrene slik vi gjør i Japan, sier Nobuyoshi Kuraoka og dypper herlighetene ned i soyasausen.

Kuraokas spisested var det første som serverte sushi i New York. Det var i 1963.

– Den gangen sto alle og pekte på fisken i disken og lurte på hva det var. I dag spiser alle newyorkere sushi.

Og særlig newyorkere med politisk tyngde:



og interiøret bærer fargerikt preg av opprinnelsen.



**SOM I JAPAN:** Chef Haruo Shibata på Soba Nippon river pepperrot. Her lages alt fra bunnen.



**KJENT FRA TV:** Sushi og nudel-restauranten Soba Nippon ligger på 52. gate på Manhattan. Populariteten tok til værs da en scene i TV-serien «Sex og singelliv» ble lagt til dette stedet.

– I går var borgermester Michael Bloomberg her. Han er en venn, forklarer Nobuyoshi.

Andre kjendiser som gjerne stikker innom, er politikeren Carolinne Kennedy og tennisspilleren Virginia Wade. Men sushi er ikke retten det går mest av:

– Bokhvetenudler er blitt virkelig på moten nå, sier Nobuyoshi.

– Det er sunt og smakfullt. En porsjon har bare 132 kalorier.

Ikke rart at «Sex and the City»-teamet lot serier karakteren Carrie spise nudler med Vogue-redaktøren på Soba Nippon. Med den scenen tok det virkelig av. Nobuyoshi setter frem en skål nudler med svarte sjøgressblader.

– Du må prøve, sier Nobuyoshi og dypper nudlene i soya og putter dem i munnen på journalisten.

Kokte nudler virker spartansk, men er det ikke. De er faste og smaker rent og mildt, og med litt fyrrig pepperrot blir det et temperamentsfullt måltid.

Jødene er en annen folkegruppe som preger New Yorks liv og

matkultur. Hit kom de første jødene allerede rundt 1600-tallet. I dag utgjør de cirka 12 prosent av byens befolkning. Det er flere jøder i New York enn i Tel Aviv, og sporene etter livene de lever, finnes over hele byen.

Katz's på Lower East Side er kanskje det mest berømte av de mange jødiske spisestedene, selv om maten ikke lages i henhold til de kompliserte koscherreglene. Allan Dell, dagens innehaver, er derimot opptatt av å fortsette å holde høy kvalitet på husets mektige kjøttvarer.

– Alt som serveres her, blir laget hos oss. Vi bruker måneder på å lage vår egen pastrami. Vi krydrer, røyker, koker og damper selv. Det er derfor den smaker så godt, skryter Allan Dell til VG7.

Stedet åpnet i 1888 og har vært i familiens eie siden den gang. Stedet ble i det innvandrerrike nabolaget en link mellom USA og gamlelandet.

Men selv om man på Katz's ikke er særlig opptatt av å re-

spekere sabbaten, så er halvparten av rettene på menyen jødiske. Her er kylling- og matzabollsuppe, tunge, lever, salami og pastrami. Alt blir servert i enorme porsjoner, eller som det så treffende beskrives på menyen: «Metter en person eller tre turister.»

– Vi driver ikke med helsekost, sier Dell og humrer, for så å jage de latinamerikanske servitørene rundt med kjempesandwicher med tykke skiver pastrami til gjestene.

Om du skulle treffe Bill Clinton, Mikhail Gorbatsjov, Danny De Vito, Ben Stiller eller Christy Turlington her, så ikke bli overrasket. De er bare noen av kjendisene som gjerne tar seg en diger pastrami-sandwich med pickles.

Fra 2000 og frem til 2006 økte antallet innbyggere født utenom USA fra 19,8 millioner til 31,1 millioner, en vekst som tilsvarer 57 prosent, viser tall fra U.S. Census Bureau. Det kommer flest innvandrere fra Mexico, deretter Kina og India.

Nobuyoshi Karaoka forteller at han er i USA på såkalt E2-visum, som gir forretningsfolk adgang til å oppholde seg i USA så lenge de bidrar positivt økonomisk.

Nobuyoshi mener at grunnen til at innvandrere lykkes med sine restauranter, er at byen alltid har vært opptatt av å krysse grenser på kjøkkenet. Det er personalte på Madiba i Brooklyn enige i:

– I USA feirer vi mangfoldet, sier Denis DuPreez på Madiba. – Vi gjør hva vil. Det er det jeg liker med å bo her.

– Og det kan like gjerne bety å servere masala, bokhvetenudler eller matzaboller.

(Kilder: Encyclopædia Britannica, New York Times, Chinatown-online, New York, Chabad.org, Aschehoug og Gyldendals store norske leksikon)

**Tekst: INGA RAGNHILD HOLST  
Foto: FRAN FERNÁNDEZ og  
THOMAS NILSSON**

epost: vg7@vg.no



### CHATEAU MANHATTAN:

Frankrike kunne ikke gjøre så mye med at vi her i USA også vil lage champagne, sier champagneprodusent Patrice Demay.

## Champagne fra New York

Franskmannen Patrice Demay kom til USA som 17-åring. Med i bagasjen hadde han franske vintradisjoner. I dag produserer han vin på egen gård, Chateau Renaissance Wine Cellars.

– Det har vært produsert vin i staten i mange år, sier Patrice Demay til VG7.

Druene som brukes i New York, er blant andre blandingsdruen *baco noir* og *labrusca*.

– Frankrike og EU har forsøkt å hindre oss i å bruke champagne-navnet, men myndighetene her slår fast at vi er i vår fulle rett til å gjøre det, sier han og vifter med en avisnotis som gir ham medhold.

– Vi bruker den samme metoden til å fremstille champagne som i Frankrike, men vi bruker andre druer fordi jeg liker å gjøre ting på min egen måte. Her liker ikke folk champagne *brut* (tørr), så vi bruker også mer sukker, sier Demay.

(7494 Fish Hatchery Road, Bath, NY 14810, tlf.: +1-607-569-3609)



### BROOKLYN LAGER TIL

**ALLE:** Brooklyns eget øl er søtt og mørkt.

## Cape Canensis i mango

(Fra restaurant Madiba, til fire personer)

- ½ kilo lysing
- 2 ss sitronsaft
- ½ dl olje
- Litt chili etter smak
- 2 ss smør
- 1 fint kuttet løk
- 1 knust hvitløkskløft
- 1 fint skåret selleri
- 1 rød paprika
- 1 godt moden mango, skrelt og skåret i skiver
- 1 dl hvitvin

Salt og pepper

Mariner fisken i olje, sitron og chili i ti minutter. Stek løk, hvitløk, selleri, paprika og mango. Hell over vin. Legg fisken i en ildfast form og stek den i ovnen på 180 grader. Pynt med grønt og server med ris eller søtpoteter eller yuca.



**SØT OG SAFTIG:** Cape canensis, med søt og saftig mango.



**SNADDER FRA SØR-AFRIKA:** En chicken bunny chow er et brød stappet med kylling, karri og ingefær.

## Chicken bunny chow

(Fra restaurant Madiba, til fire personer)

- 1 kilo kylling
- 4 små loff
- Cashewnøtter til garnityr
- Marinade:
  - 1 halv kopp yoghurt
  - 1 ss olje
  - 1 teskje garam masala
  - ½ ts chilipulver
  - ½ ts spisskarve
  - 1 ts hakket fersk ingefær
  - 1 hvitløkskløft
- Salt
- Saus:
  - 4 små løk fint hakket
  - 1 håndfull cashewnøtter, fint hakket
- Olje
- Hvitløk etter smak
- 1 lite stykke ingefær
- ¼ ts tørket ingefær
- ½ ts garam masala

- 1 ss tomatpuré
- 1/2 kopp vann
- 1 ss honning
- 1 laurbærblad
- 2 karriblader til hvert brød

Bland sammen ingrediensene til marinaden og strimle kyllingkjøttet. Kjøttet bør marineres noen timer før det gjennomstekes. Løken til sausen stekes myk og gyllen og tilsettes krydderet. Tilsett nøtter, vann, tomatpuré, honning, karri og laurbærblad og la det koke til det tykner. Tilsett så den stekte kyllingen. Skjær toppen av brødene og fjern innholdet. Fyll på med kjøttsousen og sett lokket på toppen. Server med ris og salat. Ingrediensene kan byttes ut med det man har for hånden.



**GODT:** Bokhvetenudler, sjøgressblader og revet pepperrot fra Soba Nippon er sunt og forfriskende på hete New York-dager.

## Soba-nudler

(Fra Soba Nippon)

- Sobanudler (fås i helsekostforretninger)
- Soyasaus
- Asiatisk pepperrot (kan erstattes med wasabipasta)
- Sjøgressblader
- Ingrediensene fås i innvandrerebutikker og de største dagligvarebutikkene.

Kok nudlene i cirka 7–8 minutter. Skyll og sett den til avkjøling. Riv pepperroten og server til. Strø over sjøgressblader og server med soyasaus i egen skål.



tilsvarende lysing, er det mye av i Sør-Afrika. Men den asiatiske kolonien lager den på sin måte

## MATZOBOLLE-SUPPE:

Kyllingsuppe skal visstnok kurere kjærlighetssorg og bakrus. Matzobrod er ugjæret brød som spises under høytiden pesach og skal minne om da Moses førte israelittene ut av fangenskapet i Egypt. Legenden vil ha det til at kvinnene som hadde laget brød til flukten, ikke fikk tid til å la dem heve.



## Matzobollesuppe

(Fra Katz's, til fire personer)

### Suppe:

- 1 kylling
- 2 liter vann
- 6 gulrotter
- 3 selleristilker
- 1 pastinakk
- 1 persillekvast

### Dill

Dekk kyllingen med vann, tilsett en del av gulrottene. Kok til alt er mørt. Ta opp kyllingen og skjær i små biter. Legg tilbake skinn og bein og kok opp igjen i en time. Sil så suppen. Legg så opp kjøtt og gulrotter i gryten.

### Boller (seks stk.):

- 2 store egg

- 2 ss kyllingfett (schmaltz) eller vegetabilsk olje

- 2 ss kyllingkraft

- 60 gram matzomel (kan også lages ved å kjøre matzokjeks eller flatbrød i kjøkkenmaskinen)

- Nykvemet pepper

Visk pegg, kyllingkraft og fett. Rør så inn matzomelet. La røren stå litt. Kok så opp vann eller kyllingkraft. Lag små boller på størrelse med alminnelige kjøttboller med hendene. Fukt hendene med vann eller olje for at deigen ikke skal feste seg. Legg dem forsiktig ned i vannet og la dem koke i cirka 20 minutter. Legg så bollene i suppen.

## FAKTA New York

**STEDET:**  
8,5 millioner mennesker fordelt på fem bydeler (boroughs): Manhattan, Brooklyn, Staten Island, Bronx og Queens. Byen er USA største og mest etnisk sammensatte.



Minst 200 språk snakkes her.

**HVORFOR DRA:** New York er stedet å være, sier byens innbyggere. Byen huser flere hundre kulturinstitusjoner og du vil garantert finne noe du er interessert i. Her er finnes scener for smale stykker til store musikaler på Broadway. Interessert i sport? Her finnes alt av sportsanlegg med tilhørende tribuner.

**VEIEN DIT:** Alle de store flyselskapene som SAS og British Airways flyr til New York via sine hovedflyplasser. Indiske Jet Airways tilbyr ekstra benplass for samme pris som konkurrentene. Continental flyr direkte fra Oslo til New York. Flere charterselskap tilbyr pakkereiser til New York.

**VALUTA:** Dollar. I første kvartal 2008 vippt dollaren under fem kroner, men med svakere kronkurs koster en dollar nå over seks kroner.

### RESTAURANTER:

**Madiba:** Sør-Afrikansk restaurant som Brooklyn er stolt av: Alle anbefaler nettopp denne fargerikt innredede hjørnerestauranten. Gjestene får sør-Afrikanske spesialiteter og ingrediensene er importert. Stort sortiment drinker. Her selges også sør-Afrikanske matvarer. Livemusikk i helgene. (195 Dekalb Avenue, Brooklyn, tlf. + 1- 718 855 9190, [www.madibarestaurant.com](http://www.madibarestaurant.com))

**Soba Nippon:** Sushi- og nudelrestaurant hvor menyen skiftes i henhold til sesongvingningene i råvareutvalget i Japan. Nudlene lages av bokhvete fra egen gård. Populær blant kjendiser (19 West 52nd Street, tlf.: + 1- 212 - 489 2525, [www.restaurantnippon.com](http://www.restaurantnippon.com)).

**Lombardi's:** Det er toppingen og sausen som gjør at Lombardi's pizzaer stadig blir spist i store mengder av naboene (32 Spring Street, tlf. + 1 - 212 941 7994, [www.firstpizza.com](http://www.firstpizza.com))

**Katz's:** Pastrami, kylling, lever og pickles havner mellom kjempelingser rug- eller hvitt brød på dette 120 år gamle stedet. (205 East Houston Street, tlf.: + 1 -212 254 22461, [www.katzdeli.com](http://www.katzdeli.com)).

### MICHELIN:

43 restauranter i New York har Michelin-stjerner. En av dem er den japanske restauranten Momofuku Ko (143 First Avenue, [www.momofuku.com](http://www.momofuku.com), kun nettreservasjon) som har to stjerner i Guide Michelin 2009. Masa (10 Columbus Cir., 4th floor, tlf.: + 1 - 212-823-9800) har hele tre stjerner i den prestisjefylte guiden.

### GOURMET-TUR:

Foretaket *Foods of New York: Food & Culture Walking Tours* tar med seg newyorkere så vel som turister på ekspedisjon inn i China Town, Little Italy og de andre innvandrerrike nabolagene. ([www.foodsofny.com](http://www.foodsofny.com))

### OVERNATTING:

**Carlton:** Perfekt beliggenhet på Manhattan og bare et kvartal unna T-banen. Komfortable rom med storskjerm og gratis bredbånd. Dobbeltrom koster fra cirka 500 dollar per natt, eksklusiv frokost. (88 Madison Avenue, tlf.: + 1 - 212, [www.carltonhotel-ny.com](http://www.carltonhotel-ny.com))

**Chelsea Hotel:** Billig og legendarisk hotell med fabelaktig beliggenhet. Madonna tok noen av bildene til sin *Sex Book* her, Leonard Cohen har sunget om hotellet og Andy Warhol har filmet her. (222 West 23rd Street, +1 -2122 243 3700, [www.hotelchelsea.com](http://www.hotelchelsea.com))

**NU Hotel:** Med de skyhøye boligprisene på Manhattan har New Yorks kreative pakk flyttet til Brooklyn. Nu Hotel slo dørene opp til lekke minimalistiske rom midt i hipsterdistriktet. Rompriser fra 176 dollar eksklusiv skatt. (85 Smith Street, Brooklyn, tlf.: + 1 - 718 852 8558, [www.nuhotel-brooklyn.com](http://www.nuhotel-brooklyn.com))

### NETT:

[www.nycvisit.com](http://www.nycvisit.com)  
[www.usa.no](http://www.usa.no)  
[www.jewsofnewyork.org](http://www.jewsofnewyork.org)