Maden er en af flere gode grunde til at besøge ofte overset asiatisk østat

Med hastige skridt er ofte overset asiatisk land ved at udvikle sig til en kulinarisk topdestination med fremragende restauranter, lokalt dyrkede råvarer og intense krydderier.

JAKOB ØSTER

Det srilankanske køkken er langt mere end chicken curry. Så meget mere, at Condé Nast Travellers læsere i 2025 tildelte landet en flot syvendeplads i opgørelsen over de lande i hele verden, hvor de mener, at maden er bedst.

Når du har fået nok af buddhastatuer, templer og mageløse strande, kan du dermed passende gå ombord i landets varierede køkken. Og det til priser, som er nogle ganske andre end hvad vi er vant til i Danmark.

Her tager vi dig med på kulinarisk rundrejse. Fra det familiedrevne hotel med egen madmor/madfar til en overdådig frokostbuffet på et femstjernet resort. Og fra den lidt svært tilgængelige *Secret Tide* restaurant til en ikonisk backpacker *rooftop* restaurant med udsigt over en af verdens smukkeste strande.

1 Kæmperejer og magiske solnedgange

I Negombo på Sri Lankas vestkyst kan man indlogere sig på et hyggeligt familiehotel drevet af det lokale ægtepar Judith og Sam. Ud over dagligt at stå bag kødgryderne udbyder Judith også lejlighedsvist kurser i madlavning og formår i sandhed at sætte en velsmagende karryret med friskfangede kongerejer sammen.

Kæmperejerne er så store, at man fint kan blive mæt af bare fem af dem – og er meget hurtigere at pille end traditionelle små rejer.

Judiths mand Sam ligner umiddelbart, med sit evigt smilende ansigt og sin tykke mave, en der – ligesom jeg – sætter stor pris på sin hustrus sublime kogekunst.

Omtrent fem minutters gang fra gæstehuset ligger Negombo-stranden. Og byens stik vestlige placering medfører spektakulære solnedgange direkte over havet bag strandens knejsende kokospalmer.

Hvor: Suriya Arana, Park Lane, Negombo.
Prisniveau: Judiths kæmperejer i karry 45 kroner.
Overnatning dobbeltværelse pr nat 240 kroner.

2 Hip tagrestaurant for backpackere

Kystbyen Weligama er kendt for at have en af verdens bedste begyndersurferstrande. Utallige backpackere flokkes året rundt om strandens hyggelige cafeer og loungeklubber, hvoraf flere er bygget op omkring enorme swimmingpools.

Det måske mest populære frokostspisested langs hele kysten er *Hangten rooftop* restaurant, som ligger øverst i den fire etager høje bygning, der også huser *Hangtime Hostelet*. Her kan man få ydersidestegt tun, der stadig er rå i midten. Eller hvad med en sprødstegt brødfrugtsburger og en *king coconut lassie* indeholdende banan, mango, passionsfrugt og papaya. Hvis du da ikke er mere til en rejetagliatelle ledsaget af en proteinpunchsmoothie med jordnøddesmør.

Økomenukortet, der også byder på veganske retter, synes perfekt til stedets mange backpackere, og udsigten langs stranden – hvor talrige surfere nærmest kontinuerligt kører forbi på små scootere med surfbrætter under armen – er formidabel.

Hvor: 540 Weligama By Pass Road, Weligama.
Prisniveau: Hovedret 60-100 kroner, smoothie 25 kroner

Strandrestaurant og solnedgang ved stranden i Negombo. Fotos: Jakob Øster

Hangten restauranten ligger øverst oppe og byder på en formidabel udsigt over strand og strandliv.

Fortsættes ▶

3 Five o'clock tea og guldmakrel på tophotel

I strandbyen Unawatuna kan man forkæle sig selv med et dagsbesøg på byens mest eksklusive hotel, nemlig Araliya-resortet. For enden af byens lange strand ligger denne 12-etagers kolos af et luksushotel, som sikkert ville få mange hedengangne backpackere – som husker tiden, hvor her bare lå en ubebygget paradisstrand – til at rotere hvileløst i deres grav. Det lyder som et lidt pebret sted at bo, tænker du måske. Men en dagsbillet til stedet koster faktisk kun 200 kroner.

Billetten inkluderer velkomstdrink og brug af stedets enorme pool, palmehave og private strand. Samt en aldeles overdådig frokostbuffet, der byder på såvel cajunmarineret grillet guldmakrel med dild og hvidvinssauce, dybstegte kæmperejer, skaldyrspaté, tempereret okra og alskens andre lækkerier.

Og blot få timer senere sættes prikken over i'et med five o'clock afternoon tea i engelsk stil. Naturligvis med tilhørende kagebord. Så hvis de mere end 300 portionsanrettede kager, jeg talte mig frem til på frokostbuffeten, ikke var nok, så har man mulighed for at tage revanche her.

Hvor: Araliya, Yaddehimulla Road, Unawatuna.
Prisniveau: Dagsbillet som beskrevet 200 kroner.
Overnatning omtrent 2.000 kr. pr. nat for et dobbeltværelse.

4 Østers på hemmelig restaurant

Secret Tide restauranten i Tangalle på Sri Lankas sydkyst gør sit bedste for at forblive hemmelig, selv om den selvfølgelig har en vis interesse i også at blive opdaget.

For at finde den skal man først bevæge sig fra byen og omtrent en kilometer nordøstpå ad den øde *Madilla Road*. Når man passerer Pumpkin Cafe, gælder det om at holde godt øje. Ved siden af vejen står nemlig et undseeligt skilt, der peger ned mod en trappe, der stejlt leder ned til et udtørret flodleje.

Efter hundrede meter i flodlejets løse, høje sand når man til sidst frem til den hemmelige restaurant. Det trendy, nyopførte etablissement ligger kun en lang spytklat fra havet, og menuen byder derfor meget naturligt på både frisk blæksprutte, rejer, tun, hummer, østers og ceviche.

Baren er indrettet i casual øko-lodge-stil med væghængte gynger, poolbord og udlånsbrætspil. Og maden er kunstfærdigt anrettet - især den rå tun ligner noget, man kunne have fået på en michelinrestaurant.

Hvor: Madilla Road, Tangalle.
Prisniveau: Hovedret: 60 kr. Stor flaskeøl (620 ml): 20 kroner

5 Kylling med kokossambal hos Edward

Den måske bedste mad i Sri Lanka får man ofte hjemme hos srilankanerne, der om nogen formår at skrue en god karryret sammen.

På det lille gæstehus Edwards Bungalows i Tangalle laver ejeren, som stedet er opkaldt efter, selv mad til sine gæster. Hver dag er man derfor så heldig at kunne få serveret en herlig chicken curry frokost direkte på verandaen foran sin hytte. Retten serveres i en herlig luksusversion med fire små tilhørende skåle med himmerigsmundfulde.

Den første indeholder stegte auberginer mikset med soya, tomatsovs, ingefær og hvidløg. Den næste byder på kokossambal – som udgøres af smuldret kokosfrugtkød med chili, løg og tomater. En tredje skål indeholder krydrede papadum-snacks. Og den fjerde og sidste skål indeholder selve den møre kylling og den tilhørende karrysovs.

Til retten hører også gule ris med gurkemeje, hvidløgssmør og cashewnødder foruden kanel og karryblade, som vokser vildt i haven. En have, hvor Edward i øvrigt også dyrker aubergine, grønne bønner og okra. Det er næsten så lokalt og organisk, som det overhovedet kan blive, og det smager ganske enkelt fremragende.

Hvor: Edwards Bungalows, 34 Gemunu Mawatha, Tangalle.
Prisniveau: Edwards Chicken Curry - 40 kroner.
Overnatning dobbeltværelse i bungalow pris 220 kroner. ■

Smukt klædte kvinder byder velkommen til en dejlig dag på luksusresortet Araliya. Fotos: Jakob Øster

Hovedretter koster kun omkring, hvad der svarer til 60-70 kroner på Secret Tide.

Med udsigt til en hængekøje kan man spise økologisk chicken curry foran sin bungalow i Tangalle.