



Specialhängd (8 veckor) entrecôte, Willy Olsson.



Del av hängd (30 dgr) biffstock, Segers kött.



Hängt kött (10 dgr), som vacumpackats (därav färgskillnad) och kyllagrats (+4 grader), Husman deli.

Nyhetsbrev XXXX Köttiga lustar del 1.

FRÅN MAMMAS KÖTTBULLAR TILL SAFTIGA BIFFAR

Var det min mammas gudomliga köttbullar som gav mig lustar till godbitarna i biffdjurets lekamen, eller var det för jag föddes i Oxens tecken? En last som följt mig och gett många herdestunder. Mammans saftiga, härligt kryddade små "kulor" smälte i munnen och lämnade en ljuvlig eftersmak i gomseplet. Helst nystekta, direkt ur pannan på spisen, där min mor satt på en pall och vände dem försiktig en och en. Ett par "bullar" mosade på en smörad knäckebrödsskiva, med den förbjudna "räta" sidan upp (där mycket smör fick plats). Det smakade mums, kanske också beroende på – just det förbjudna – icke tillåtna lyxiga sovlet. I vårt hem äts köttbullar med mycket potatismos eller stuvade makaroner och "krösamos" därtill.

Oftast fick vi fläskkött, från egen – slaktad gris. Oxkött kunde det bli en och annan söndag och då vanligen helstekt oxlever (så välstekt att den skiftade i grönt) och det var inget för mig. Varför välstekt, jo mina föräldrar var "triknirädda" och allt kött skulle därför vara genomstekt.

Till sjöss

För att stilla min längtan till främmande länder och komma hemifrån gick jag till sjöss, nyss fyllda sexton. Den första resan som skansuppassare (besättningens mässpojke och den lägst stående i rangskalan), ombord på ett kombinerat last och passagerarfartyg. En för sin tid modern båt, som gjorde runt 18 knop och hette Cumulus. Med den "seglade" vi till Australien via Afrika och passerade ekvatorn. Bara det en upplevelse, ingen skugga klockan tolv på dagen, då solen stod i zenit. Passerandet firades med fest ombord; biffstek med lök och mycket potatis. Öl och brännvin flödade – för mig otäckt starkt, men biffen gav "blodad tand".

Nästa sjöresa förmedlades av en godsägarfamilj i hemsocknen. En nära släkting var redare i Stockholm och höll på att färdigställa båten Antonina, på varvet i Landskrona (sedan länge nedlagt). Med min blygsamma bakgrund som "Nisse" och "Skanskalle", blev det ett rejält kliv i karriären. Jag blev anställd som salongsuppassare och fick egen hytt på övre däck, bland befäl och officerare. Antonina skulle gå på traden mellan Nord- och Sydamerika (och inte återvända till Sverige). Vilket betydde att kontrakt skrevs på ett år och först då – i New York kunde man mönstra av.

En härlig tid, med nästan alltid god stämning ombord och jungfruresan betydde fest i varje ny hamn. Redarens son var förste styrman, en tid senare befordrad till kapten. Han var nygift och hade med sin söta och alltid kvittrande glada hustru ombord. Drygt ett år "i samma båt", tala om "att svetsas samman"! Jag kallades "Stråbusen" efter hemsocknen, kanske var jag också busig. I dag bor kapten Eric Brodin med hustrun Inger sedan länge i USA. Vi har känt varandra i nära sextio år och räknas därmed som mina äldsta vänner.



Med stewarden ombord på m/s Antonina 1952

När vi angjorde Buenos Aires var läget spänt och jag tvekade att gå i land. Det här var 1952, samma år som Evita Perón, diktatorns (Juan) vackra och mytomspunna hustru gått bort. Överallt i staden, på väggar, murar och andra platser hade klottrats ”Viva Evita” – Leve Evita. Landets marinpolis härskade och tyranniserade allt och alla. Att viska ordet Perón kunde vara farligt och betyda omedelbar arrestering, därför kallade vi honom ”Päron”.

Som så ofta i tonåren tog hungern överhand och jag gick i land med en kompis. Ett hundratal meter från båten, fanns några bord utmed kajkanten. Luften var ljummen och stilla, endast syrsorna spelade. Vi slog oss ner vid ett av de enkelt dukade borden, med levande ljus tända. Här kanske vi kunde få den så omtalade ”Baby biffen” tänkte vi och beställde varsin ”blodig” och ett glas enkelt lantvin. När biffarna kom på bordet var det inte vilka köttbitar som helst; så stora att de knappt fick plats på tallriken.

Till att skära med fick vi vanliga vassa köksknivar. Det röda, härligt smakande köttet var som en dröm, så mört och saftigt att det smälte som smör i munnen. Godare kött! hade jag aldrig dittills ätit. Vad det kostade minns jag inte, det kan inte ha varit mer än några kronor och då ingick lantvinet.

Från kock i flottan till tranchör på Riche

Några år senare låg jag i lumpen som kock på ett litet försöksfartyg med hydroforutrustning i lastrummet. Ombord utvecklades försvarets framtida ubåtsjakt med helikopter. I veckorna arbetade Marinförvaltningens ingenjörer för att testa systemet och intog lunch ombord. Skepparen gav mig fria händer att planera maten och budgetera.

Billig husmanskost vardagar, betydde pengar över och lite helglyxigt för besättningen. Då festade vi på lättstekt oxfilé och jordgubbar. Det var råvaror med kvalitet från flottans inköpskällor och en sann fröjd att arbeta ensam iden lilla byssan med koleldad AGA-spis.

Efter 15 månader muck och jag fick jobb som tranchör i matsalen på Riche, en av den tidens finare krogar. I mina arbetsuppgifter ingick att sköta Silvervagnen, en kolossal skapelse försedd med vattenbehållare, som hölls varm med spritlåga. Under dess vackert svulstiga silverlock, doldes en helstekt blodröd entrecôte.

Tjusigt iklädd kockmundering med hög, vitstärkt mössa, gick jag runt med vagnen bland borden och skar andaktsfullt jämna fina skivor med en lång vass kniv. Assisterad av en servitör, som la upp tillbehör på het tallrik och jag den vackert marmorerade skivan kött, som en krona på verket. Ett litet skådespel och en ceremoni, som numera alltför sällan eller aldrig förekommer.

För egen del njöts yrkets glädje. Tänk vilken lycka, att arbeta i den tidens sofistikerade miljö. I en matsal med ett myller av gäster! På nätterna kunde jag drömma att jag var gäst och upppassad njöt ett saftigt, välhängt stycke från den härligt röda köttbiten.

Ungefär tio år senare väcktes nytt liv i denna matsalens Rolls Royce, som annonserades: ”Riche, Roos, Silvervagnen”. Roos var på den tiden en av ställets populära hovmästare.

Frankrike

I slutet av 1950-talet for jag till Paris för att praktisera och lära mig språket. Jag delade en lya med några likasinnade svenskar. När vi var lediga gick vi till Hallarna och valde ut möra och fina biffar och lite annat gott därtill. Tillbaka i lyans kök anrättades de nykryddade biffarna i het panna, som lagom blodiga las upp på tallrik. Sedan frästes lite hackad schalottenlök i pannan och en rejäl skvätt rödvin tillsattes. Det hela kokades ihop och monterades med kallt smör och den simmiga såsen hälldes över köttet. Rätten kallas för ”Entrecôte marchand de vin” – vinhandlarens entrecôte. Med tradition från revolutionens dagar, då Paris vinhandlare höll restauration.



1. Den vanligaste boskapsrasen i Argentina är Holando-Argentino, ett nötkreatur med ursprung från Holstein-Friesien (Friesland), Nederländerna. Rasen importerades i huvudsak till landets norra delar av Argentinas av president Julio A. Roca 1880. Det sägs att: ”Argentinaren inte äter för att leva – han lever för att äta”.

Har många gånger försökt ”kopiera” rätten här hemma (se bilder föregående sida), men det smakar inte som då – i Paris. Hur kommer det sig? Vi har inte det marmorerade, smakrika och välhända kött, som fanns på den tiden och sannolikt kom från nötköttrasen Charolais.¹ Inte heller kan vårt smör jämföras med det osaltade normandiska lantsmör, vi köpte i Hallarna. Vinet, miljön och ungdomlig eufori bidrog säkert också.

Följande köttiga lusta upplevdes 1967, när jag var källarmästare på Stallmästaregården. Trött på den svenska biffen hade Tore Wretman åkt till USA och ”förälskat” sig i amerikanskt kött, som nu importerades från landet i väst. En enorm framgång och succé. Tore ringde en dag och undrade om vi inte kunde smaka det amerikanska köttet tillsammans på värdshuset. Vi satte oss i en av Stallgångens spiltor för att avnjuta en underbart fin och välsmakande rib eye steak. Tore tyckte till och med att marmoreringen var så god att den också mycket väl kunde ätas!

En av anledningarna till USA-importen var det inhemska biffköttets ojämna kvalitet och begränsade tillgång vissa tider på året. Samtidigt reste folk mer och skaffade sig kontinentala vanor där man kunde få en saftig och välhändig köttbit, även på enkla ställen. Visserligen fanns så kallat stjärnkött från treåriga djur, men det kunde ändå inte jämföras med det amerikanska.

Efter två arbetsamma, stimulerande och roliga år ”belönades” jag 1970 med en resa till USA och Cornell University, för studier. Krönt med ett par veckor i New Yorks pulserande krogliv med lite praktik på famösa Club 21.

En dag var jag på studiebesök hos ”Knickerbockers”, det slakteri som levererade köttet till Tores restauranger. Jag frågade var man kunde få deras kött och rekommenderades en förstaklass restaurang på Manhattan. Där åt jag i min ensamhet en perfekt anrättad sirloin steak, efter måltiden ville jag se köket och visades runt bakom kulisserna. Där var det kaos, golvet översvämmat av avloppsvatten och i styckboden satt en stor katt på köttkubben, ingen munter syn. Inte heller särskilt aptitligt och fick mig att må illa.

Fortsättning följer efter sommaren.

- 1 När den första "vita kalven" föddes och som lär vara rasens anfader är inte känt. Det sägs att romarna under sina erövringståg introducerade vita nötkreatur i Europa. I ett kungabrev på keltiska från 878 e.Kr. nämns "Villa Boqenis", som skulle betyda "Vita ungdjurets villa". Århundraden präglade av stridigheter, ledde till att en kärna av de vita djuren isolerades i regionen Charolles och Brionnaise, Frankrike. Inget nytt blod tillfördes och den rena rasen Charolais grundlades. När Charolles-regionen år 1772 återförenades med Frankrike öppnades gränserna och rasen med sina egenskaper spreds. Rasen tjänade som dragdjur och kötttras och vann anseende som producent av kvalitetskött.



Biffstock, Segers kött.

Käre läsare, önskas en skön sommar med mycket (saftigt) grillat kött.

Och glöm inte att rumstemperera köttet innan grillningen!

Gösta Nordén