

Nyhetsbrev XXXXI Köttiga lustar del 2.

FRÅN MAMMAS KÖTTBULLAR TILL SAFTIGA BIFFAR

”Simpsons” saftiga stekar

Utmed Londons fashionabla shoppinggata The Strand, ligger *Simpson's-in-the-Strand* med berömda Hotel Savoy runt hörnet. En säregen restaurang med anor från 1828 då den hette *Grand Cigar Divan* – ett tillhåll för Kit Kat Clubs förnäma och litterära människor. Senare ett kaffehus för cigarrökande gentlemän som läste tidningar eller spelade schack, sittande på bekväma divaner. En tid schackspelets medelpunkt i England.

Ett par decennier senare blev matleverantören John Simpson delägare och restaurangen fick hans namn. Kvalitén höjdes och ”Simpsons” ett måste för finsmakare och berömdheter som William Gladstone och Charles Dickens.

Då som nu rôtisseras stora saftiga stekar över öppen eld och trancheras vid bordet. Sedan den tiden kända som veritabla läckerheter och restaurangens signum, en tradition som alltjämt hålls vid liv.

Kort före sin död 1864 såldes restaurangen till en välkänd vin- och cigarrkonnässör, som anställde engelske mästerkocken Thomas Davey en omtalad enväldshärskare. Han insisterade att allt som tillagades skulle ha brittiskt ursprung, undantaget det berömda och välsmakande köttet från rasen skotsk angus¹. Det gick så långt att ordet ”menu” ersattes med ”Bill of fare” – matsedel. I dag ägs restaurangen av Hotel Savoy.



Skotsk aberdeen angus

Mitt första besök på Simpsons var i samband med Relais de Campagne, en sammanslutning av utvårdshus, som hade årlig kongress med tillhörande galamiddag hösten 1969. Våra smaklökar tillfredställdes med husets klassiker och specialitet. En härligt marmorerad, röd och saftig, över öppen eld, helstekt biff (roast rib). Serverad på stora heta tallrikar med Yorkshire pudding, vitkål och en stark pepparrotssås. En sagolik upplevelse, som fyllde gommen och gav vällustiga signaler jag aldrig ska glömma.

På den tiden levererades köttet – ”angus standing roast rib” (biffstocken, det vill säga entrecôte, rygg och vidhängande biff med ben) i trälarar, inbäddat i isolerande sågspån, transporterat från Skottland. När köttet som också skyddades av en hinna smält talg och ett bomullsnät, packats upp och spånet sopats av, hängdes det i särskilt kötttrum för att möras i 28 dagar (och det gör man än i dag) innan det serverades. Med dagens strängare hygienregler sker transporten i kyllda containrar.

Blev min egen

Några år senare öppnade jag mitt eget ”lilla” värdshus, *Carl Michael* på Djurgården. Kriget i Vietnam var över och USA-suget tog ny fart. Nu skulle vi arrangera en amerikansk vecka med bland annat kött från ”over there”. Problemet var importförbud på grund av att köttet befarades vara hormonbehandlat. Jag vände mig till nattklubben *Alexandras*, som serverade amerikanskt kött av ypperlig kvalitet. Det var hormonfritt och importförbudet kringgicks genom import via Canada. Överenskommelse träffades och inköpen samordnades (för att hålla nere fraktkostnaderna). Omständligt kan tyckas, men väl värt besväret och köttet lovordades. Kitte Falk, dåvarande chefredaktör för *Östermalmsnytt* skrev bland annat: ”Ett fantastiskt kött, mörkt och med intensiv köttsmak.” Gissa att det blev en och annan träkolsgrillad, saftig köttbit för egen del.

1. Aberdeen Angus är hornlösa och har svart päls (det finns även en röd variant av Angus). Angus är en så kallad "extensiv" ras som kalvar lätt. En mycket utpräglad kötttras, med finfibrigt och väl marmorerat kött, som ger hög ätkvalitet. Kännetecknande är även moderdjurens omsorg om sin avkomma, som de försvarar även i flock om behov uppstår. De passar utmärkt i ekologisk djurhållning då de bör fodras med enbart grovfoder (bete, hö, ensilage det vill säga uteslutande gräs). Rasen blev först erkänd 1835 och finns publicerad i en bok för första gången 1862. Rasen grundades av Hugh Watson. Aberdeen Angus kom som första kötttras till Sverige på 1940-talet. Den förekommer över hela världen; på den amerikanska kontinenten bland annat i Argentina, Brasilien, USA, Kanada, Australien, Nya Zeeland, Sydafrika och i många europeiska länder - överallt känd för sin höga köttkvalitet.



Gästen frågar ”The carver” (på Simpsons) om köttet är engelskt eller utländskt

När matsedeln skulle tryckas hittade jag i min samling en matsedel från ett stekhus i New York. Längst ner under köttträtterna fanns olika stekgrader angivna. Där stod också: ”Not responsible for steaks well done!” (se bild t.v.) Vilken bra idé, tänkte jag och tog efter. Eventuella klagomål upphörde, gästerna insåg att välstekt eller välgrillat försämrar kvalitén, det blir torrt, hårt och tråkigt.

USA

Under 1970-talet bredde ett allt kargare företagsklimat ut sig. Mellan 1978 – 1981 hade vi en borgerlig regering med bland andra Thorbjörn Fälldin och Ola Ullsten. Inför valet hösten 1982 var jag och många andra företagsledare oroad för vilka konsekvenser en eventuell borgerlig valförlust skulle medföra.



Lawr's the Prime Ribs "smarriga" kött

Vid ett eventuellt regimskifte hade jag avgett löfte att sälja restaurangen, bryta upp och pröva lyckan i annat land. En av anledningarna var den attityd som visats och visades gentemot småföretagare, framförallt bland ledande socialdemokratiska politiker. Man kände sig förföljd och misstänkt, det var inte längre roligt att driva rörelse i Sverige. För egen del upplevde jag det som om skaparglädjen var på väg att förloras.

Inför hotet om ny regering for jag och min familj till USA för att rekognosera. Tillsammans med vänner deltog vi i svensk-kolonins valvaka på Manhattans *Restaurant O'Neils*. Snart stod det klart att

socialdemokraterna med Olof Palme i spetsen skulle stå som valets segrare.

När försäljningen av restaurangen var avklarad och vi bestämt oss att flytta till Palm Springs, Kalifornien. Åkte jag och min blivande kompanjon Gerhard Roos till Chicago för att besöka den årliga restaurangmässan. Vi bodde på The Palmer House, ett av de klassiska hotellen från förbudstiden och gangstern "Al" Capones (1899-1947) dagar. Ett annat välkänt hotell från den tiden är The Drake där jag våren 1988, "satte" upp vårt svenska smörgåsbord i samband med New Sweden Event. Då man firade att det var 350 år sedan de första svenska bosättarna kom till USA.

På kvällen skulle vi gå ut för att äta. Eftersom vi båda var köttälskare valdes *Lawry's the Prime Rib*, som ingår i en kedja berömd för sitt förnäma kött och en handfull restauranger i bland annat Chicago, Los Angeles, Las Vegas och Shanghai, det första öppnades 1938. Med epitetet flott, fint, exklusivt och inte särskilt billigt. Bakom namnet *Lawry's* döljer sig en i USA välkänd kryddfabrikant. Här åt vi en rejäl skiva prime rib¹ (omkring 300 gram), serverad med spenat, sky och sallat (se bild ovan). En saftig, orgiastisk köttupplevelse, som fyllde gommens alla smaklökar – en verklig njutning.

Fortsättning följer.

Gösta Nordén

- 1 Egentligen en helstekt entrecôte (med kotlettbenen). Det franska ordet entrecôte betyder ursprungligen "en bit kött skuren mellan kotlettbenen" och har egentligen inget med benet att göra.



Lawry's "egendesignade" silfvervagn - inte vacker men ändamålsenlig

