

Nyhetsbrev XXXXII Köttiga lustar del 3.

FRÅN MAMMAS KÖTTBULLAR TILL SAFTIGA BIFFAR

Palm Springs

En dag i början av januari 1983 anlände jag och min familj till Palm Springs, filmstjärnornas och kändisarnas weekendstad. I väntan på vårt bohem bodde vi flott i en god väns lyxiga fritidsvilla, med pool och alla bekvämligheter. Idylliskt omgivna av palmer, olivträd, ständigt blommande bougainvillea och insynsskyddande oleander.

För att inte bli ”ringrostig och glömma yrket” arbetade jag på ett par av stans ”guldkrogar”. Först på exklusiva *Le Vallauris*¹. En fransk lyxrestaurang, inrymd i en villalikhnande byggnad. Otroligt vackert belägen vid foten av mäktiga San Jacinto-berget med sin snöpuvade topp. En restaurang med rykte att vara en av ökenstadens kändistillhåll. Bland andra Zsa Zsa Gabor och hennes mamma, som söndagar partajade på terrassen, i skuggan av platanerna. Damerna uppklädda i tjugiga kläder och bredbrättade, luftiga hattar.

På *Le Vallauris* var jag till en början ”captain” – hovmästare, därefter souschef i köket. Här bestod personalen av en salig blandning: amerikaner, belgare, canadensare (från Quebec), fransmän, mexikaner och så jag – en nyanländ svensk. Av naturliga skäl talades i huvudsak franska. Kanske ”utmärkte” jag mig, som höll hårt på den europeiska traditionen och vägrade dricka morgonkaffe ur soppskål. För mig skulle det vara en ståndsmässig, stor café au lait i kopp, på fat.

En tid senare flyttade jag till *Ingelside Inn*. Berömt och välkänt med anor från 1920-talet, ett näste för Palm Springs ”crème de la crème”. Fantastiskt vackert beläget med pool, rum för övernattnings och luxuösa sviter. Bland stammisarna syntes Liza Minelli, Frank Sinatra och Bobe Hope. En dag visades jag runt av ägaren, Mel Haber, som berättade att Greta Garbo en gång bott i en av sviterna.



Ingelside Inn, Palm Springs, (foto från 1920-talet)

Nu jobbade jag eftermiddagar och kvällar i köket, på så vis fick jag mer tid för familjen. Arbetsdagen inleddes med att gasugnen tändes och i den skulle en oxstek – *Rib eye*, anrättas. En bastant ”pjäs” på 4 – 5 kilo med kotlett- och ryggben, som låg i köket och väntade. Att den inte förvarades i kylen berodde på att kött inte bör vara för kallt när det ska tillagas.

Först grovputsades och kryddades köttet runt om med svartpeppar. För att därefter brynas i het panna, få fin färg och köttporerna ”stängas”. Under tiden blandades grovt salt, vatten och vetemjöl till en lagom fast deg och breddes ut som ett täcke över köttet. Pannan med steken sattes in i ugnen med en temperatur på omkring 125°C, att långsamt stekas i 3 – 4 timmar och vara färdig lagom till middagen. Efter halva stektiden brukade jag sticka in en lång nål i

köttet, som sedan hölls mot överläppen och känna av temperaturen. Närmare middagstid kollade jag än en gång och nu var lagom varm och därmed blodigt röd i mitten, det vill säga omkring 60 – 70°. Steken togs ut och saltskorpan, som nu var stenhård och brunaktig lyftes av. Näsborrarna fylldes med smäktande ångor av kött och sälta. Jag måste också känna på köttet hur det var stekt och tryckte lätt med ett finger som girigt slickades av. Det vattnades i munnen och lusten att smaka blev oemotståndlig. Jag tog fram en lång vass trancherkniv och skar bort en liten skiva, som snabbt försvann mellan läpparna. Mums, det var som en dröm, gomseplet vibrerade och lustarna behagades. Efter det fick köttet vila och fingrarna hållas i styr.

När benen skurits bort och den första rejäla portionsskivan serverats, ställdes köttet på högkant så att onödigt saft inte förlorades. För det mesta såldes steken till sista portionen, också en förutsättning för god vinst. I undantagsfall kunde någon ändbit bli över och min hunger gjorde sig påmind. Annars karvade jag bort lite kött från benen för att stilla mina köttliga lustar – mums!

Florens

Kan man äta kött i Italien, känt som pastans och havsfrukternas hemland? Javisst, särskilt i gudomligt vackra ”Firenze”, som staden heter på italienska. Här älskar man kött, ett tecken på välmåga. Det sägs att Michelangelo kallade den vita Carrara-marmorn för ”kött”. När han skapade sina fantastiskt välformade statyer, lär han ha sagt att han ”karvade i det vita köttet”. Ett ofta tungt arbete, som säkert krävde ett och annat saftigt köttstycke.



Le Vallauris, Palm Springs

I Florens finns många restauranger, som serverar klassikern *"bistecca alla fiorentina"* – biffstek på florentinarenns vis (för två personer). Här har jag ätit *"bistecca"* på flera ställen, som varit både si och så. Frågan är om inte den bästa finns på *Il Latini* – "Latinaren". En väl "insutten" krog med namn efter ägarfamiljen Latini (nu i tredje generation). Ursprungligen en *"fiaschetteria"* – vinaffär, med rätter från början av förra seklet, då bönderna åkte in till Florens för att sälja sitt vin. Snart följde husets kvinnor efter för att laga sina lantliga rätter passande de anspråkslösa lokalerna och chiantivinet. Minnen från tiden, är karaktäristiska *fiasce* – bastomspunna, bukiga flaskor, som hänger i taket och trängs med torkade skinkor i långa rader. *Il Latini* har flera rum med rustika bord där inredningen behållits. I dag är restaurangen välkänd för sitt genuina florentinska kök.



Bistecca alla fiorentina

Enligt, signor Torelli Latini (familjens överhuvud) ska en *"bistecca"* vara omkring 1,5 – 2 cm tjock, tagen från ryggbiten och bör vara fint marmorerad med t-format ben. Köttet marineras i olivolja och grillas på glödande het träkolsbädd till önskad stekgrad. Märk väl, att *"bisteccan"* varken saltas eller peppras – det får man själv göra. En annan självklarhet till köttträtter i Italien, är rejäla citronklyftor och inga onyttiga, feta såser. En sed över nästan hela "Stövellandet". Tillbehör ingår inte, för egen del brukar jag beställa potatis (utan skal) som ugnsbakats i olivolja och rosmarin, också typiskt italienskt. Vad dricker man till en magnifik och väl anrättad *"bistecca"*? Jo, en flaska Chianti DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita), numera ett vin av helt annan dignitet – långtifrån de forna bastomspunna!

Signor Latini anser inte att köttet nödvändigtvis behöver komma från regionen Chianti och inte heller från den egna *"il cortile"* – lantgården. Han väljer helt enkelt det bästa kött man kan få tag i. Superbt ska det vara, ha ett härligt tuggmotstånd och smälta i munnen, som Signor Latini uttrycker det. Vilket härmed intygas, ett kött så gott att snålvattnet rinner till när detta skrives och får mig att längta till Florens "Latinare".

Första gången jag besökte *Il Latini* var i samband med en födelsedagsfest våren 2003. Måltid och viner var förbeställda och rätterna, typiska för Florens "köttiga" kök. Först korvar och charkuterier i långa banor, följt av den ena rätten efter den andra – inget knussel. Faten välfyllda med kött och stuvningar – vinet flödade, allt i äkta florentinsk anda och ingen gick hem hungrig.

Ibland kan det bli för mycket av det "goda". Då går jag till Florens *mercato coperto* – saluhall och följer dofterna där *"trippa"* – komage kokas i stora grytor. En annan av florentinarnas läckerheter och en suveränt god vardagsrätt. Serverad på enkel tallrik och på stående fot, att intas avsides i ett hörn. Varför? Jo av hänsyn till mitt sällskap, som har aversion mot inälvsmat.

Denna udda rätt lärde jag mig tycka om under 1950-talets praktiktid på "Fredens värdshus" – *La Paix*, i den lilla staden Forges-Les-Eaux, Normandie. Där komage serverades boskapsmarknadsdagar. På franska heter det *"tripes"*, som oftast tillagas *à la mode du Caen* (efter staden med samma namn). Till skillnad mot den florentinska (med tomat), smaksätts den franska med morötter och en på längden delad kalvlägg i grytans botten så att långkoket inte bränner fast.

Drömmen om det perfekta köttet

Smakar det så kostar det en liten förmögenhet och då tänker jag på det japanska köttet wagyu (*uttalas vagn*), som betyder japansk ko och således inte är en ras. Den har sitt ursprung från olika nötkreatursraser med stora mängder fett insprängt i köttet, en genetisk benägenhet. Wagyu har höga procenthalter oljigt, enkelomättat och ett karakteristiskt mönster av insprängt fett. Det höjer smakkvalitén och mörheten, som ger ett bättre marknadsvärde. Uppfödning förekommer främst i Kobe, Mishima, Omi och Sanda. Wagyus genetiska uppbyggnad ger också kött som innehåller högre procenthalt omega-3 och omega-6 än vanligt nötkött.

En exklusivitet, som i Japan kan kosta omkring \$500 USD, för 150 gr. filé. Det wagyu-kött som säljs i Sverige kommer från Chile, som importerat djur från Japan för egen uppfödning.

Köttet graderas från 1–12, beroende på mängden fett (12 innehåller mest fett). Nu längtar jag efter att få tillfredsställa mina lustar efter detta kött. Ska jag köpa en wagyu-entrecôte på NK Saluhall, där den kostar omkring 1 400:-/kg (med 6-8% fett) och tillaga den själv, eller få den proffsigt stekt på glödande träkol – serverad på het tallrik hos vännen Melker Andersson på restaurang *Grill*?

När ska drömmen bli verklighet? Fortsättning följer i nästa Nyhetsbrev.



Wagyu-kött från Kobe, Japan

Gösta Nordén

1. Namnet taget efter en by i södra Frankrike (utanför Nice), känd för sin keramik och att Pablo Picasso bodde där 1948 – 1955.