

Nyhetsbrev XLV Udda maträtter i Florens gatukök

TRIPPA OCH LAMPREDOTTO

Käre läsare, god fortsättning på det nya året!

I december bestämde jag mig för att strunta i vårt traditionella jul- och nyårsfirande. I stället skulle det bli en resa till "bibelstaden" Damaskus (en av världens äldsta städer) och Petra "den rosenröda staden" ruvande på sina många gåtor – gömd – bortglömd och "försvunnen" sedan romartiden. Återupptäckt av en forskningsresande 1812. Därefter kallad "världens åttonde underverk", sedan 1985 upptagen på Unescos världsarvslista.

Någorlunda förberedda och pålästa med guideböcker i väskan och visum i passen, gav vi oss iväg tidigt på morgonen "dan före dopparedan". De enda vinterkläderna vi tagit med, hade vi på oss.

Planet mellanlandade i Wien och någon timma senare skulle vi gå ombord igen för vidare färd. Vid utcheckningen stoppades vi på grund av en stämpel i passet efter en resa till Israel (något Syriens ambassad inte sett eller brytt sig om). Vad göra – vända hem slokörade – nej det hade vi inte en tanke på.

Efter en stunds överläggande beslutade vi prata med flygbolaget, som borde kollat våra pass innan vi lämnade Sverige. Vi förklarade vårt dilemma för en ung flicka vid bolagets servicedisk som frågade vart vi ville åka. Efter en stunds parlamentärerande enades vi om Florens och ett flyg dit samma kväll.

I väntan på den nya destinationen åt vi en wienerschnitzel och skaffade en tysk guidebok, som vi genast började läsa och fräscha upp kunskaperna kring humanismen – Medicifamiljen och renässansen. Särskilt Michelangelo, Ghirlandaio och de andra stora konstnärerna i den tidens "Firenze" på 1400- och 1500-talet. Hos mig rann snålvattnet till när jag kom att tänka på "bistecca alla fiorentina" och som intogs på själva julafton, dessutom fanns ju "trippan" – komage i Florens!

Komage kan man äta det?

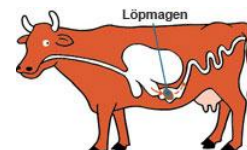
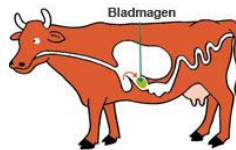
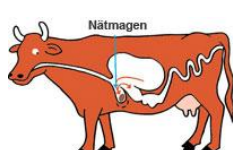
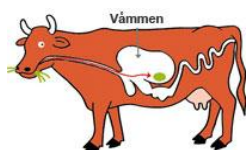
När jag började arbeta på restaurang i början av 1950-talet ansågs komage vara olämpligt som människoföda och fick inte säljas. Och visst låg det något i det, på den tiden trodde inte våra hälsoprofeter att kons magar kunde tvättas så rena att de var lämpliga att äta.

I dag finns sedan länge kons två första magar – våmmen (jäskammaren) och nätmagen (pumpen) att köpa bland annat i Hötorgshallen. Vid efterforskningar hos några slakterier fick jag veta att den tredje – bladmagen (läskapperet) exporteras till Fjärran östern där den blir till soppa och dylikt, populärt i den delen av världen.

I Sverige används den fjärde (liknande vår magsäck) och sista magen – löpmagen enbart inom kemindustrin, där den blir ostlöpe¹ (därav namnet). Olika anrättningar på komage förekommer över hela världen och den som säljs här i Sverige är populär främst hos våra invandrare.

Första gången jag kom i kontakt med denna exotiska rätt, var när jag i mitten av 1950-talet, praktiserade på ett litet värdshus i den lilla staden Forges-Les-Eaux, Normandie. Där komage serverades torsdagar, då det var boskapsmarknad. På franska heter rätten *Tripes* ofta tillagad *à la mode du Caen* (efter staden med samma namn). Ett veritabelt långkok, som på den tiden förbereddes och sattes på spisen redan dagen innan den skulle serveras. Endast nätmagen användes, som smaksattes med vittvin, kryddor, lagerblad och morötter. I grytans botten placerades en på längden delad kalvlägg för att ge smak och med benet nedåt så att den i bitar skurna magen inte brände fast.

1. Löpen utvinns ur kalvens eller oxens löpmage och är ett enzym som bryter ner proteiner i mindre delar. Den viktigaste komponenten i löpe är chymosin.



Kons fyra magar - kossan - Arlagården - Arla
http://www.arla.se/default____19533.aspx



Det 800-åriga Palazzo Vecchio vid Piazza della Signoria



Nätmagen (kokt) skuren i bitar färdig att tillagas



Lampredotto hos Zeb' Gastronomia, i stadsdelen Oltrarno, Florens



Lampredotto och trippa i Florens gatukök

Florens gamla fina saluhall – *Mercato San Lorenzo* (ovan t.h.) för att tillfredsställa smaklökarna. Det var dagen efter julhelgen och ”komagsanrättningen” som bör koka omkring fyra timmar var ännu inte färdig. I stället gick vi till utemarknadens gatukök och där fanns även den andra varianten – *Lampredotto*, som görs på löpmagen – den fjärde magen. Till skillnad från trippa (smaksatt med tomat), kokas lampredotto i buljong. När den beställs lyfts magen upp – får rinna av och läggs på en bräda för att skäras i lagom bitar (se bild t.h.). De kan också fås serverade som en hamburgare i ett gott bröd.

Gemensamt för båda rätterna är att de serveras toppade med simmig *pesto* på örter i olivolja eller en lite ilsken – *arrabiata* (starkare), avslutad med parmesanost.

Lampredotto har fått namnet efter fisken *lampreda* – nejonöga (finns bl. a i floden Arno), som har ett brunaktigt kött påminnande om löpmagens (när den skurits i strimlor). En fisk jag minns från Bordeaux, där jag en gång åt *Lamproi à la bordelaise*, fångad i floden La Garonne. En utsökt anrättning som stuvats i rödvinsås.

Trippa och lampredotto

I Italien finns en likande rätt *trippa* (gjord på nätmagen) bland annat i Rom och Milano, smaksatt med ingredienser av olika slag. I Toscana är trippa mycket vanligt förekommande och en typisk ”lanträtt”, särskilt på Florens restauranger, som värnar om sitt genuina kök.

Vid mitt senaste besök styrdes stegen som vanligt vid lunchtid till



Med några snabba snitt skäres den rykande heta löpmagen

Tripes – finmat på lyxkrog

När jag (och som jag ofta gör när det gäller det kulinariska) frågade ”Matoraklet” och gode vännen Björn

Halling, vad han ansåg om tripe. Berättade han att rätten förekom på lyxkrogen *Grand Véfour* i Paris, när han praktiserade där på 1950-talet. För övrigt var ”Véfour” på den tiden berömt för sina helstekta, urbenade och färserade Ortolansparvar (i dag fridlysta), som Björn fick bena ur med hjälp av hårnålar och vassa kirurgknivar av finaste slag! Han sade också att den bästa tripes han ätit var på restaurangen *Cavallo Blanco* i Azorerna.



Grand Véfour, legendarisk restaurang i Palais Royal

Visste du?

Att komagen är populär både i Asien och Sydamerika.

Att komagesoppa – *Ciorba de burta* är omtyckt i Rumänien och i Polen, där den heter *Flaki*.

Att i Frankrike finns inälvskorv (som delvis innehåller komage) – *Andouille eller Andouillette de Vire*.

Att *Haggis* är Skottlands absolut mest kända maträtt, traditionellt gjord på lever, inälvor, havregryn, lök och olika kryddor allt instoppat i en väl rengjord fårmage. Klassiskt serverad med potatismos, mosade kålrötter och en liten skvätt whisky, som hålls i den inför servering uppsnittade fårmage.

Att lungmos (gjord på hjärta, lungor, kött), och pölsa (bl. a. oxlever och korngrön) var vanlig husmanskost på 1900-talet (i dag sällsynta både i hemmet och på restaurang).

Mycket beroende på att ingen tycks ha tid, lust eller orkar med att laga dessa ”långkok” i dag. Vilket tyvärr också kan innebära att kunskapen att anrätta många av våra populära och traditionella rätter riskerar att gå förlorad.



Vackert skriven meny på griffeltavla och Lampredotto (se pil)

Gösta Nordén