

Publicerad 2016-08-11 17:44 av Heikki Hellman

Eget foto. Om du ej vill besöka vingårdar själv att skaffa champagne kan du köpa ditt vin i en välsorterad vinhandel i Epernay till exempel, här paketeras mitt inköp

MATEXKURSION MED ENRICO

LÖK OCH HALLARNA I PARIS

Första besöket i hallarna gjorde jag redan i slutet av 1950 talet. Vid den tiden existerade de berömda hallarna (les halles) ännu. Jag betraktade imponerat då parisbornas matservice sköttes om vid midnatt. Gatorna om kring hallarna var nära bli blockerade av lastbilar fulla av allslags matvaror från landsorten. Högljudda rop, avlastning... matvaror till miljonbefolkning. Jag förstod för första gången i mitt liv hur ofattbart, enormt mycket mat behövs för en enda dag i en miljonstad. Där träffades bilar från alla delar av Frankrike och Europa. Jag fattade hur underbar är världen, rik och produktiv! Där i hallarna blev jag hungrig. Hallrestaurangers kuriositet var löksoppa. Den blev också en av mitt livs favoritmåltider. Själv kokar jag soppan av torrt vitt vin, lök rundhänt, lika mycket åtminstone som till en god fläskås, vitlök, peppar, en skvätt cognac, en skiva gott landbröd och riven gruyere ost på bröd just innan hela härligheten äts går den i ugn för en stund för att bli gratinerad!

SENAP ÄR DIJON

Tillverkning av senap föddes i Dijon, medan däremot senapskorn härstammar från Kanada! Dijon är Burgund regionens huvudstad. Staden är också känd för sina Bourgogne viner, Beaujolais och Pinot Noir. Moutarderie heter stället där senaps tillverkning utlärs.

Min egen pappas senap, vars tillverkning var anförtrodd åt mig på julen, var eldig, kryddstark. Jag gjorde den av vatten, senapmjöl, ättika och socker. Julskinkan fick den lilla kick, den är värd.

Senap är en utmärkt uppfinning till många njutningar. Jag använder ofta senap i mitt 'matlaboratorium', som jag gärna kallar mitt kök. Senap är många gånger en viktig del av att krydda maten. Krydda talet med humor är en kunskap, ärtsoppa utan senap och varm punsch låter inte välsmakande, jag anser gastronomiskt fattig! Knackkorvar med senap! Vad kan vara en bättre njutning sent på kvällen? Om det är dig svårt att vakna på morgonen är senapen en lösning! Jag har då och då i stället för smör eller utöver smör brett senap på dagens första brödskena. Dagen börjar bra och ofta med glädjetårar! Friskt mod, prov!

CHAMPAGNE ÄR EPERNAY

Att skåla med skumpa har oftast en speciell mer eller mindre festlik orsak. En välgrundad orsak behövs inte alls om man vill endast laga god mat, äta gott och dricka lite mer luxuöst! Jag gillar bubblande viners elegans och komplexitet!

En dag ibland då jag vill äta en soppa lagar jag tomatsoppa av färska tomater, lök, vitlök, och morot, rikligt färsk basilika, svart peppar och grädd. Helheten kröner jag till sist med torrt vitt vin men ännu hellre med champagne om jag näns!

Själv har jag om möjligt köpt min champagne direkt från små vingårdar, den förutsätter förstås att du vistas där i Champagne, champagnes hemort i Frankrike. Jag skryter aldrig att jag vore en skumpkännare. Därför kan jag köpa mina flaskor till rimligare pris och fröjda mig åt billiga bubblor! Mitt smaksinne tror inte för mycket om sig själv. De verkliga konnässörerna är övermänniskor i provsmakning! Jag hör inte till dem. Numera på mina gamla dagar är skumpan nästan den enda presentdryck, som jag tycker om, njuter av och

vill använda. Öl har jag aldrig uppskattat. Två flaskor i år räcker till mig den ena på midsommarafton i bastu och den andra vid julbordet. Stark alkohol med olika läsk eller mixer ger mig ingen känsla av välbefinnande mera. En nubbe är en regel med sill och kräftor. Utan snaps ingen glädje, inga visor. En sup(sic!) är inget tvång, men njutning! Många supar är dumhet! Jag tackar min svärfar, för att jag en gång blev förtjust i snaps. Med hans sällskap och kompetens blev jag bekant med ost, sill, skaldjur, snaps och goda viner samt vederbörliga gastronomiska kunskaper. Han var min schysta kompis och en härlig mänska!

EN HINK MED RÄKOR I TROMSÖ

Jag var med min goda kollega på kurs i dermatologi i univeritet i Tromsö 1976. Våra familjer följde med på bilresan genom finska Lapland. Vi var tillsammans 9 med våra barn.

Vi, jag och hon, min kollega, satt dagarna på kurs. Att koppla av upptäckte vi snart att vi kunde köpa färska räkor direkt från fiskare i Tromsö hamn och därefter äta dem alla tillsammans. I det samma vidtog vi mått och steg, köpte en hink och därefter en hink med räkor. Hela gänget återvände till campus och vårt kvarter i studenthem! Räkkalaset var färdigt att börja.

Alla samlades kring hink med räkor, som vändes upp och ner på golvet. Ett obehärskat kalasande började. Synen i mitt minne väcker ännu idag något munterhet! Det var härligt, sjödelikatess, närmat, säkert färskt och ett kärt sällskap.

Under årens lopp har endast djupfrysta stora grönländska räkor bjudit en lika lyckad matsensation!

PESTOS HÄRKOMST ÄR FRÅN LIGURIA

Pesto är Genovas stolthet. Pesto alla Genovese kommer emot där överallt. En annan Genovas uppfinning är också oljigt, tjockt bröd ”Focaccia al Pesto”. Rött pesto får smak och färg av soltorkade tomater. Med mycket basilika och persilja blir pesto grönt. Vilkendera pesto man använder är smaksak. Om tycke och smak skall man inte diskutera!

De flesta köper sin pesto , men den bästa peston lagar du själv. Du behöver en mortel, mycket basilika, parmesanost, pinjenötter. Grovt salt, svart peppar från kvarn och god olivolja.

Pesto avnjuts på bröd eller med pasta. Det är gott, ingen tvekan! Underbart gott! Spaghetti, parma skinka, hyvlad parmesan, färsk mozzarella, rucola, små tomater, olivolja och pesto på! Riktigt gott!

NEJONÖGON

Nejonögon tillhör en mycket gammal gren av ryggradsdjuren. Vuxna fiskar liknar ålar genom att de saknar fjäll. Nejonögon livnär sig genom att borra sig in i kroppen på andra fiskar med hjälp av de skarpa tänderna tills de når blod och kroppsvätskor, vilka de suger i sig. Av de olika nejonögonen är det bara flodnejonögon som fångas som matfisk. Serveras färskhalstrad med ättika eller rökt. I Sverige är det en uppländsk specialitet och Västerbottens landskapsfisk. I Finland är nejonöga en stor delikatess. De starkaste populationerna finns numera i Finska viken samt Satakundas och Österbottens åar och älvar.

Jag lärde känna nejonöga genom min mormor. Lydia hade vanligen på hösten en tunna med nejonögon i ättiksslag och kryddor (lagerblad och pepparkorn) på sin balkong. Då jag besökte henne tog hon fram fina stora ”maskar”, största delikatess som jag kunde drömma om. Ännu idag vattnas det i munnen på mig om jag drömmer mig tillbaka till barndomens besök hos min mumi!

På 1970 talet brukade jag ha ett par gånger i månaden min mottagning för hudsjuka i Björneborg. Kanske där därför att Björneborgs torg är berömd för nejonögons handel på hösten. Min lunch var förstås denna delikatessfisk. Nejonögons mått i handel är en 'kerppu', 33 fiskar i en bunt. Ofta köpte jag just detta antal fiskar!

Många år hann gå innan jag på 1990-talet fiskade själv nöjonögon i Kalajoki- älv nära Uleåborg. Nejonögon äts halstrad som sådan eller med söt senapsås. Nejonögon är kaloririka, ett stycke sägs innehålla 500 kalorier. Attityden till denna delikatess är antingen absolut nej tack eller en största läckerbit.

SIKLÖJOR, DELIKATESS I SAVOLAX

Siklöjor äts överallt i Savolax. Denna fisk lever i sött vatten. Siklöj finns i olika storlek från pyttesmå till större strömmingens storlek. Nyslott är berömd av sina operafestivaler och stekta siklöjor! Där finns restauranger som har smörstekta siklöjor med potatismos på sin matsedel. Ute i det fria rensas och äts de med egna fingrar som sådana. Synd om man har gikt då siklöj är inte bästa möjlig näring, då den förorsakar giktsymptomer.

BÖCKLING RÖKS I SUNDOM

Sundom, som ligger nära Vasa, är känd för sina läckra böcklingar. Böckling finns dock överallt i landet särskilt i städer som ligger vid havet.

Böckling är som bäst när den blir rökt så länge att den är mogen då den dock inte är absolut som vackrast. Jag brukar äta böckling som sådan med rågröd och smör. Om jag sparar inte min möda gör jag gärna ett bredbart böcklingpålägg av rensat böcklingkött, smör, lite citronmajonäs och dill.

I juni 1959 cyklade jag runt Bornholm. Under denna vecka var näring i huvudsak härliga böcklingar med färskt bröd och förstås danska wienerbröd som efterrätt! Bornholm var en fiskrökeriens ö!

LAX FÅNGAS I LAPLANDS TANA ÄLV MEN ÄNNU OFTARE FRÅN FINSKA VIKEN

Båda fiskorterna är mig bekanta. Fiske i större älv tar mera tid än ha en långrev i havet. Jag anser att laxen går i fällan hellre och lättare sett ur fiskarens synvinkel! Att fiska i älv är en äkta sport med flugor, kastspöet eller genom roende. I havet använder yrkefiskare ryssjor.

Lax är en ädelfisk som möjliggör att laga mat och fina delikatesser på många olika sätt. Jag har själv experimenterat alla möjliga måltiders tillredning. Det är svårt säga vad smakar som bäst. Min käras favorit var lax småkokt och njutit med hollandaissos, vår bröllopsmiddags huvudrätt. Jag kokar gärna en klar laxsoppa med mycket dill, gravar och röker laxen. Stekta laxmedaljonger är älskade av flertal människor. Min favorit är kallrökt lax

APERITIV ÄR FRÅN TORINO

Det berättas att första aperitiven njöts 1786 då vermouth upptäcktes i Torino. Aperitiv bjuds före måltid. Dess ändamål är väcka aptiten och höja stämningen.

Aperitiv kan vara ett glas vin, skumpa eller torrt starkt vin, men också öl. Andra aperitiv är Campari, Dubonnet

Låt oss ta en apettitretande! Skål !

Texten är utskriven från Poeter.se

Författaren Heikki Hellman med Poeter.se id #36177 innehar upphovsrätten