

KRÖNIKA | Barcelona

Från matvägrare till finsmakare

Det var billigare förr. Under långa perioder åt han, min förstfödde, bara äggröra och wienerkorv. Inte heller kostade han mycket under semesterresorna eftersom han i princip levde på pommefrites. Nu är det annorlunda. Förra helgen var han och jag på en weekendtrip till Barcelona och jag insåg att min kräsne lille illbattning (ibland kunde jag nästan bli sjuk av oro för att han inte åt något innehållande näring) har utvecklats till en riktig finsmakare vid 20 års ålder.

Bara en dryg timme efter landning satt vi på en trottoarkant i skuggan av knotiga lindar, på tre minuters promenad från ramblan, och åt en trerätters lunch bland annat innehållande solsöta tomater och sardeller på knaprigt stekt bröd (han som hatade fisk).

Så fortsatte helgen i matens tecken. Efter lunchen hamnade vi på Barcelonas matmarknad – La Boqueria. Här hängde korvar, röda pepparfrukter på trådar och

Rätter med en stark tilltro till råvarornas kraft, konstnärligt lustfyllt skapade men utan kemikökets effektsökeri.

skinkor, de underbara ibéricoskinkorna med sin lätta smak av nöter. Ville blev absorberad och fotade gris-huvuden, berg av röda jätteräkor, pyttesardiner, flådda kaniner, vitlöksflätor och lammhjärnor.

Tipsen vi fick från en gammal vän boende i staden var guld värda. Tyvärr har vi svurit på att inte avslöja namnet

på den trånga lilla krog, några kvarter upp i stadens mer östermalmiga kvarter, som gav oss en oförglömlig smakupplevelse. Här satt alla på barstolar. Dagens meny var skriven på en grifeltavla och bestod av små rätter, tydligt inspirerade av traktens matstjärna Ferran Adrià på El Bulli. Rätter med en stark tilltro till råvarornas kraft, konstnärligt lustfyllt skapade men utan kemikökets effektsökeri. Salladen på små gröna spenatblad, färsk fikon, valnötter och en fluffig, lite seg grönsmörgöstmousse kommer jag att minnas länge. De små patébollarna topade med karamelliserade hasselnötsbitar... Och svamparna tillsammans med den lilla grillade oxfilébiten. En sträv och rund Rioja till och ja, han dricker vin och inte längre bara coca-cola.

Det är sant det som sägs: Barn gör inte som man säger utan som man gör. Någonstans satte sig ändå dofterna och synintrycken från maten han tidigare fnös åt.

För mig gav helgen en insikt om vilka besjälade matlagare spanjorerna är och det var en ynnest att få tillbringa tre hela dagar med en vuxen son som man annars endast får ytterst små doser av. På planet hem somnade han med huvudet mot min axel. Mätt och nöjd.



MILENA BERGQUIST
milena.bergquist@svd.se

Mitt tips

Bästa flanen (brylépudding) fås på Bar Pinotxo i Boquerian.



Tasteline.com

Fem läckra tapasrätter
• www.tasteline.com/tapas



Världens största fågelart, nu levande i alla fall. En struts av hankön kan bli bortemot tre meter hög. Huvudet är litet, halsen mycket lång och de ser lika bra som de sparkar.

FOTO: JUREK HOLZER

Struts – en ny

LÄCKERT Strutskött är ett mycket magert alternativ till nötkött och kalv, med en smak som går lite åt det vilda hållet. Vi har besökt en strutsfarm i Skåne och provsmakat både strutsburgare och strutspaté.

– Strutsar lever helst i grupper om tre, visste ni det? undrar Marie Sturk och visar stolt upp sin grannaste avelshanne Clinton. Hans favorithustru heter givetvis Hillary och den tredje strutsen i trion är en nätt liten sak på bortemot 130 kilo vid namn Monica.

Just Monica är också den bästa äggläggerskan av alla Maries strutsar, får vi veta. Och det är inte mycket den här skånskan inte vet om strutsuppfödning. I tio år har hon och maken Freddie haft strutsfarm på gården Annelund i Vantinge, en bit utanför Ängelholm. Från början var det en grågård, men när familjen Sturk sålde villan i Båstad för att flytta ut på landet hade de redan bestämt sig för att satsa på strutsuppfödning.

Så de köpte några avelsdjur

med stamtavla och allt från en strutsfarm i Tomelilla och gården byggdes om för att passa dessa gigantiska fjäderfän. Så småningom utökades besättningen, bland annat med importerade danska strutsar av rasen Zimbabwe Blueneck. Nu finns det plats i stallarna för 75 strutsar men mest går de utomhus och betar. Även på vintern; de tål kylan bra och går gärna ut också när det har snöat och marken ligger vit.

– Strutsar är lätta att hålla, säger Marie. De är gräsätare och behöver egentligen bara tillsyn ett par gånger om dagen då vi ger dem pellets av spannmål och hackat hö.

Sedan några år tillbaka har strutsfarmen utökats med ett gårdskafé med fullständiga rättigheter och en butik där Marie säl-

jer delikatesser av strutskött. Plus en hel del "biprodukter" som lampor och askkoppar av obefrukta- de strutsägg, dammvippor av de eleganta duniga fjädrarna och egendesignade väskor av noppigt strutsskinn.

Strutsar är klart respektingivande djur. Kommer man för nära riskerar man att bli sparkad. De klickar framåt med de kraftfulla benen, inte lika avancerat som en kickenboxare men nästan. En fullvuxen struts väger omkring 150 kilo och dessa bevingade varelser kan faktiskt bli lika gamla som människor, undantagsvis uppåt 80 år. Redan vid ett års ålder har den knappt kilotunga nykläckta kycklingen vuxit till över hundra kilo och strutsen är slaktfärdig.

– Vi skickar våra till ett vilt-slakteri, inget fågelslakteri, berättar Marie. Strutsarna må vara fåglar rent biologiskt, men de går under beteckningen "hägnat vilt" och strutsköttet har inte mycket gemensamt med fågel. De ger exempelvis inget bröstkött alls.