

RECEPT? Nej, känsla

BANKA FRAM VALD sökmackapär på någon av dina skärmar där hemma, exempelvis Google, skriv:

Recept

Gör ett mellanslag och skriv:

Autentisk

Authentic

Äkta

Original

Perfekt

Gör ett mellanslag och skriv:

Risotto

Bechamel

Bolognese

Där har ni svaret på vad denna

krönika och recept kommer handla om, eller snarare vad den inte kommer att handla om.

(Givetvis kommer denna texten sluta med något plattitydigt som att receptet på en god middag handlar om gemenskap.)

SAKEN ÄR DEN att jag aldrig litat på andra recept än de från mina kollegor, eller de jag tagit fram själv efter bataljer av försök och funderingar bland mängder, vikter, fuktighet, en eller flera temperaturer, tillagningstekniker, med eller utan skal, och givetvis med respekt tagen till dagsform och temperament hos dagens råvara.

För mig handlar matlagning om känsla, känslan för stunden, suget. Humör, årstid, pepp, musik i högtalarna, tillgång, och nog viktigast av allt, vad sjutton jag själv är sugen på att äta.

OM DET ÄR något jag älskar med mat, förutom precis allt, så är det nog vägen till målet.

Det finns inga rätt eller fel, men

samtidigt oändligt många rätt och fel. Och det får gärna ta tid.

Ta en köttfärsås till exempel, något en gäst på lanthandeln sa var deras familjs och tydligen Sveriges kanske populäraste maträtt. Jag berättade att vi knappt äter ragu eller bolognese (klassiskt kocksnobberilingsvistik) en gång i månaden, den tar ju två dagar att laga!

Blandfärs, lök, buljongtärning, vatten, grädd. Kokt pasta, ketchup-flaska på bordet: "MIDDAN ÄR FÄÄÄÄRDIG!"

Inte hos oss.

När jag ställer mig vid grytorna för att brasa en köttfärsås brukar jag veta hur jag vill att den ska smaka just denna gång, och sen börjar resan dit. Om något inte finns eller går fel, svänger man en stund och hittar tillbaka lite senare. Tillslut blir den klar, locket på, och först dagen efter: "MIDDAN ÄR FÄÄÄÄRDIG!"

JAG HÖRDE NÅGON gång att det i Sverige såldes flest kokböcker per invånare i hela världen. Ändå kan jag uppleva att vi aldrig varit osäkrare, fasen till och med min mamma kan fråga mig om tips!

Jag älskar de riktigt, riktigt gamla kokböckerna, de från tidigt 1900-tal. Här kan vi snacka om grunder, och med grunder kommer trygghet och med trygghet kommer, antar jag, experimenterande?

Jag har givetvis en drös med kokböcker hemma, men det är otroligt sällan jag lagar något från dem. De har ett annat syfte som funkar minst lika väl. De inspirerar.



Foto: Privat

Om det är något jag vill testa brukar jag välja tre kokböcker, en av dem ska vara riktigt gammal.

Jag kollar, läser, börjar följa tills jag tröttnar, gör en drös onödiga fel, vilket är tröttande, tro mig.

Men sen när de flesta felen är gjorda vet jag hur och varför. Det är en omväg, men samtidigt en trygghet att ha svaren när felen uppstår. Skitsamma, recept hit, recept dit, receptet på en god middag handlar väl ändå om gemenskap, ja, och gott värmande käk givetvis! #

Tobias Annerhult, Järvsö lanthandel

KOKBOKSTIPS

Appen "Gronda" för lite mer avancerade recept.