

Mat på väg – Ett nödrop!

Efter ett tusental mil i sadeln varje år tvingas man understundom - (betyder "då och då" eller "av och till" eller "ibland" som en upplysning till de yngre läsarna) – tvingas man alltså understundom att stanna för att äta.

När det gäller matställen råder rena anarkin. Skyltarna med restaurang, värdshus, road-stop med mera är legio. Det som döljer sig bakom dessa skyltar är i allmänhet förskräckligt – i många fall rent makabert.

Jag ska nu utveckla dessa tankar och försöka hitta en rättvisande nomenklatur, som vi vägfarande kan förstå.

Efter ingående studier av matställen över hela Norden skulle jag vilja se följande uppskyltning:

Restaurang

Värdshus

Ätfabrik

Om man börjar med begreppet Restaurang, så kan detta härledas ur ordet restaurera. Restaurera betyder återställa. Det som ska återställas är naturligtvis ett gott humör, lugn och harmoni, en positiv livssyn etcetera etcetera. I praktiken innebär det att när man inträder på en restaurang, blöt, trött, frusen, irriterad, stel i röven, röksugen, hungrig, allmänt förbannad på samhället i stort och Vulcan Riders i smått så tas man omhand av en vänlig själ som omedelbart inser att här måste restaureras.

En liten förrätt rekommenderas av denne vänlige tjänsteande och står snabbt på bordet. Doften av denna förrätt förvandlar de regntunga skyarna till en cirrus-himmel med härliga inslag av blått. Livsandarna börjar röra på sig och avslöjar sin närvaro genom en behaglig känsla i främst ryggmuskulerna och upp längs ryggraden. Samma känsla kan under goda omständigheter även förnimmas i magtrakten. Sträcker denna känsla sig även till ljumskarna, serveras man troligen av en ung, söt och positivt inställd servitris. Till och med själva luften känns plötsligt lättare att andas. Stället har atmosfär!

Efter denna förrätt placeras en nu en estetiskt tilltalande, väldoftande och vackert upplagd huvudrätt på bordet. Bara åsynen får en att glömma blöta, kyla och andra vedervärdigheter som man kan ha råkat ut för på sin färd mellan punkterna A och B. Allt detta förpassas nu till historiens skräphög och framför sig ser man bara en slät, välkött, kurvig asfaltväg med all världens möjligheter i form av överraskningar och trevliga möten.

Till och med de blygrå regnmolnen får något försonande över sig. Smaken förstärker denna process och man kan i lyckliga stunder uppleva Zen, där man med tankens kraft förändrar naturen till en lämplig kompott av sol, värme och välbehag. Som avslutning på måltiden kan man naturligtvis tänka sig en kompott på diverse frukter, för att ta ett exempel. Serveras denna kompott i frusen form brukar det stå Sorbet på matsedeln. Står det sorbé – lämna omedelbart stället! Detta sistnämnda – sorbet - avstår jag gärna från till förmån för en kopp gott kaffe och ett par John Silver utan filter. Därefter är jag restaurerad inpå bara skelettet.

OBS! En restaurang serverar inte husmanskost. På en restaurang är husmanskost snarast att betrakta som ett fult ord. Vem kan överraskas och restaureras av kalops? Eller av raggmunk med fläsk. Det smakar denna gång precis som gången innan och dessförinnan gången innan. Vad är det för spännande med det?

Matställen som ovan anser jag ska få skriva Restaurang på sin skylt.

Nu till begreppet Värdshus. Precis som i fallet med Restaurangen tas man här emot av en vänlig själ – värden på stället. Ordet värdshus förknippar man med svenskt smörgåsbord – det vill säga köttbullar, Jansons Frestelse, olika sillinläggningar, kalvkotletter, prinskorvar, lax i krumelurer, sillgratäng med mera. Alltså det klassiska svenska köket som producerar det vi i dagligt tal benämner husmanskost. Ingen ont om husmanskost i samband med Värdshus.

Snarare tvärt om. Husmanskosten mättar bra och fyller på energireserverna. Den restaurerar dock inte tillnärmelsevis lika bra som restaurangens mat. Vårdshusets mat underhåller. Denna skillnad ska du lägga på minnet. Du äter gott. Du blir mätt. Du blir go. Goa gubbar, som göteborgarna säger, intar säkert sina måltider på Vårdshus. Ett förbehåll dock – för att få kalla sig vårdshus måste stället själv tillverka sina rätter. Köttfärsen mals i köket och köttbullarna trillas av flinka händer. Fläskkotletterna kan väl för all del slaktaren få skära upp, men först efter det att värden granskat kotlettraden och godkänt inslaget av fina fettstrimor i köttet – strimor som ger de där härligt saftiga kotletterna som din mormor stekte till hemma på köksspis, om du minns.

Slutligen då till begreppet Ätfabrik. Detta näringsställe kännetecknas av långa diskar med glas och bestick, smör och bröd, dricka och vatten utställt i fullständigt ologisk ordning. Det i sin tur medför ett väldigt rantande för att hitta saker och ting och för att leta upp sådant man glömt på vägen från brickställ till kassa. Rätterna som serveras är den klassiska svenska husmanskosten, färdiglagad i någon fabrik nånstans, levererad djupfryst, upptinad och uppvärmd vid tiosnåret och sedan förvarad i värmeugn till du behagar infinna dig. (Tänk dig panerad och förstekt sej från Frionor, uppvärmd på stekbleck i varmluftsugn och körd på underhållsvärme ett antal timmar - vilket helgerån!) Betalning i förskott är kutym på Ätfabriken - därför kassa i slutet av disken. Betalningsviljan, efter det att maten är inmundigad, är sannolikt väldigt låg. Ätfabrikens uppgift är definitivt inte att restaurera. Dess uppgift är heller inte att tillfredsställa. Ätfabrikens enda uppgift, som jag ser det, är att rädda dig från svältdöden när allt annat är förgäves. Jag finner denna institution nödvändig, men samtidigt förbryllande. Håller Nordens innevånare på att svälta ihjäl? Mina egna observationer stöder inte detta antagande. Tvärt om. Nordens folk förefaller mig genomgående rundnätt, jag rent av onödigt fläsigt. Törhända - (betyder kanske) – är det så att ätfabrikernas flott, paneringar och annat fettbildande äckelpäckel är den direkta orsaken till Nordbornas onödigt tilltagna midjemått. Detta i sin tur ingår kanske i en större plan som går ut på att sänka medellivslängden med hjälp av igensatta kransartärer så att statskassan kan spara pensionspengar. Men det tror jag väl inte. Snarare är fetman en effekt av livsmedelsingenjörernas dåliga moral och sjuhövdade enfald.

Nog om detta för tillfället. Nu till Nödret. Känner du till någon riktigt, överraskande bra Restaurang eller ett Vårdshus, där man äter gott och värden utvecklar ett perfekt värdskap? Lägg i så fall in en blänkare med vägbeskrivning. Borde inte en riksklubb kunna prestera en vägkrogslista värd namnet? Jag tycker det. Jag kan dessutom komma med ett par tips, så du vet hur slipstenen ska dras.

Tips Gränna:

Fik - Hembygdsstugan

Vill du ha en riktigt rejäl, nygjord, god räkmacka (en hel lunch faktiskt) med en kanna kaffe till vettigt pris, åker du upp till Hembygdsstugan på berget. Från Gränna centrum åker du söderut till motorvägsavfarterna, kör mot Tranås några 100 meter, håller utkik åt vänster där det är skyltat Hembygdsstugan, följer den smala, asfalterade vägen, svänger vänster in i vägtunneln under motorvägen och fortsätter tills asfalten tar slut. Där finns en stor P-plats. Hembygdsstugan ligger åt det håll alla människor går. Är du ambivalent och inte vet om du ska välja en räk- eller laxmacka, så beställer du en kombi – det vill säga räkor och rimmad lax på samma macka. Tompa, som driver stället, är flexibel. Du kan säkert få en trippel också - med köttbullar som tredje pålägg. Servering vid bordet givetvis. Ingen ätfabrik här inte. Inga plastmackor heller för den delen. Men det hoppas jag har framgått.

Restaurang - Hamnkrogen

Hamnkrogen vid hamnen i Gränna. Krogen ligger upp till höger precis när du kommer ned till färjeplan. Tyvärr kan du inte avnjuta hamnkrogen i sommar, för stället brann ned precis efter säsongstarten den 1 april. Krogen ska emellertid vara återuppbyggd 1:a december, så nästa sommar går det bra.

Om matsedeln kan sägas att den grälar jag och ägaren om fyra gånger om året. Jag har gett mig sjutton på att Hamnkrogen ska ha – om inte en stjärna så ett rött R – i Guide de Michelin. (Den ska ha en stjärna också så småningom. Det vet inte ägaren, men det vet jag). Ett rött R betyder att man får överraskande god mat till ett ännu mer

övertäckande vettigt pris. Stället kan med all rätt kalla sig Restaurang. Vid vårstarten 2003 kan jag lova en gös, tillagad på ett sätt som du aldrig sett maken till. Hur det ska gå till, vet jag. Ägaren vet inget men ska bli varse och lära sig mores – (betyder "veta hut"). I övrigt serveras naturligtvis Vätternröding (i mån av tillgång), Carpaccio, kyckling och sån´r, tillagat på ett mycket snålvattenproducerande sätt.

Tack för mig. Ta böjarna som de kommer!

Ha de'

Göran Rahm (återfallsmedlem om ansökan accepteras)