

Het köksskildring

av Anders Hansson

Det kan vara på sin plats att direkt avslöja att jag inte är någon mat- eller restaurangexpert. Besöken på de finare krogarna har genom åren varit få och hemma i köket står kunnandet inte alls i proportion till viljan eller experimentlustan. I New York har jag aldrig varit och mina italienska erfarenheter sträcker sig inte längre än till en långhelg i Rom. Däremot har jag ätit spaghetti med köttfärsås praktiskt taget varje lördag sedan jag fick tänder.

Bristerna till trots har jag med stor behållning läst Bill Bufords bok *Hett. En amatörs äventyr som köksslav, pastabagare och slaktarlärling* (2007). En skildring av hur den amerikanske journalisten Bill Buford säger upp sig från sin redaktörstjänst på *The New Yorker* för att i stället bli slita i köket på innekrogen Babbo i New York och åka till Italien för obetald praktik hos de italienska mästarna.

Förnedrad i helvetet

Bill Buford har tidigare gjort sig känd för sin skildring inifrån av den ökända delen av engelsk fotbollskultur i boken *Bland huliganer* (1992). Med tanke på det långvariga och ibland farliga researcharbetet inför den boken (han blev bland annat misshandlad av polisen under VM i Italien 1990) är det kanske inte så förvånande vad Buford denna gång utsatt sig för. Ändå förundras man över att den snart 50-åriga Buford lämnar sin bekväma skrivbordsstol för att utstå förödmjukelsen att stå allra längst ner i hackordningen i ett restaurangkök. Vi ska komma ihåg att det här är en man som i sitt förra jobb satt och redigerade och refuserade texter skrivna av erkända, inte sällan världsberömda, författare. Nu får han uppleva hur hans närmaste chef kastar de morotstärningar det tagit honom två timmar att skära till bara för att de inte är *exakt* kubformade och därmed är "värdelösa".

Restaurangen där han börjar som köksslav heter alltså Babbo och ägs av den amerikanska TV-kocken Mario Batali. Dennes passionerade, bullriga, nästan överväldigande personlighet gör honom på något sätt till bokens verkliga huvudperson. Det är i Batalis fotspår som Bill Buford i någon mån försöker gå. Så småningom får Buford börja laga mat "på riktigt" och på allvar lära sig hur det går till i ett hektiskt, olidligt varmt restaurangkök där det egentligen inte finns plats för glada amatörer. Grillstationen beskriver Bill Buford som det helvete som Dante måste ha syftat på. Första kvällen vid grillen förstör han ungefär varannan fisk han tillagar och håren på underarmarna bränns bort. Efterhand lär han sig. Han utvecklar sitt "köksmedvetande" och övar upp sitt doftsinne och sin känsla för när det till exempel är dags att ta köttet ur ugnen.

Obefogad pastamani

I det här stenhårda arbetsklimatet är alla andra beroende av att du klarar av ditt jobb. Gör du inte det kan du få sota för det. Skållhett fett och vatten som stänks på dig med vilje. Mat kastad i ansiktet för att den inte anses duga. En kväll förödmjukar Mario Batali honom inför hela köket genom att ta hans arbetsuppgift ifrån honom efter att han misslyckats med ett par köttbitar. Han har att välja mellan att åka hem för att aldrig mer komma tillbaka eller stanna och svälja förtreten. Han stannar och ber dagen efter Mario om ursäkt. "Du kommer aldrig att göra om det", sa han. Och han hade rätt, jag gjorde aldrig om det.", skriver

Buford. Är det verkligen så här det går till? Ska sådant beteende vara nödvändigt? Frankie, en av kockarna med ansvar på Babbo förklarar saken på detta sätt: "Jag måste vara en skitstövel, så att vi inte tappar våra tre stjärnor. Jag behöver inga fler kompisar."

Det är oundvikligt att inte känna respekt för dessa yrkesmän och -kvinnor. Även om de beter sig som skitstövlar ibland. Det är också omöjligt att inte fascineras av Bill Bufords hängivenhet. Det här handlar om så mycket mer än att kunna bjuda sina vänner på eleganta middagar. Till och med mer än att bli en duktig kock på professionell nivå. Detta är ett matintresse som snuddar vid mani. Vilket Bill Buford själv är medveten om. Han frågar sig i efterhand om hans uppslukande intresse för när italienarna började blanda in ägg i pastadegen var befogat. "Naturligtvis inte", blir svaret. Det hindrar honom inte från att plöja igenom otaliga flera hundra år gamla kokböcker för att hitta svaret på denna gåta som inte ens personalen på pastamuseet i Rom kan besvara.

Pastapassionen tar honom till Italien där han, precis som tidigare Mario Batali, praktiserar hos den bestämda Betta som lärt sig konsten att göra pasta av kvinnorna i sin släkt. Ett hantverk som förts vidare genom historien från generation till generation. Mest speciell är Bettas tortellini, som hon vägrat lära Mario Batali att göra. Den äran vederfars i stället Bill Buford. Men först sedan han lovat att inte berätta vidare för Mario. "Jag tror inte att Mario riktigt förstår hur mycket vi har gett honom", säger Betta.

Den sjungande slaktaren

Trots att han nu fått ta del av hemligheter som inte ens Mario Batali känner till är Bill Buford inte tillfreds. Han måste åka till Italien igen och lyckas mot alla odds övertala sin redan hårt prövade fru att säga upp sig från sin välbetalda redaktörstjänst för att följa med sin mattokige man till Italien ännu en gång. De åker till en avlägset belägen bergsby där Buford får plats som slaktarlärling hos den eldige Dario Cecchini. Denne högljutt sjungande halvgalning tvekar inte att porta kunder från sin butik eller starta bråk med och förnedra traktens restaurangägare om de inte serverar den mat och det vin han kräver. Det vill säga baserat på traditionella råvaror från trakten.

I Dario Cecchinis slakteributik blir Bill Buford upplärd i styckningskonsten av den tystlåtna Il Maestro. På tillfälligt hembesök i USA åker han till en marknad och köper en hel gris, 118 kilo, som han kör hem på sin moped och mödosamt baxar in i lägenheten till omgivningens förvåning. Så långt som att ta hem en ko går han dock inte.

Inspirerande glöd

Det är lätt att tänka sig vilken fascinerande bok *Hett* är för den riktigt matkunnige. Läsaren får möta några av de restaurangvärldens superstjärnor. Förutom Mario Batali märks även brittiske Marco Pierre White, som med titeln på sin självbiografi *The Devil in the Kitchen* anspelar på det explosiva rykte han har förvärvat. Men man behöver varken vara gourmet eller gourmand för att uppskatta Bill Bufords bok. Det färgstarka persongalleriet och den passion som Buford själv visar upp gör det här till en läsvärd och fängslande skildring.

Dessutom. Går inte många av oss och bär på en dröm om att bryta oss loss, säga upp oss från jobbet och göra något annat, som helt bryter med vardagens

gråa lunk? Precis som Bill Buford. För de flesta stannar det vid en dröm. Det behöver ju inte betyda att vi saknar Bill Bufords glöd, även om den tycks vara exceptionell. Buford måste ha haft den här boken i tankarna hela tiden. En bok som han utan tvekan skulle få publicerad. Med ett rejält skyddsnät under sig är det lättare att våga släppa trapetsen i vetenskapen att man landar mjukt även om volten inte lyckas. Så väl förspänt är det få som har det. Men *Hett* är inspirerande är likafullt.