

*Innehåller recept med dryckes- och musiktips

DET GODA LIVET

Kåserier kring mat,
dryck och musik



Daniel Berg

Böcker av Daniel Berg:

Kåserier (2015)

Ett par kåserier till... (2017)

Det Goda Livet (2020)

Skivor med Daniel Berg (i urval):

In a Landscape (2000)

Ricamo (2006)

Sounds of Transparence (2007)

Rhythm Art Duo (2009)

Framework (2014)

Duo Granmo-Berg (2017)

Rhythm Art Duo (2018)

Noter av Daniel Berg (i urval):

December (1999)

Cattelin (2005)

Five Swedish Marimba Pieces (2010)

Timbres (2013)

Suite for Mallet Duo (2016)

Concertino for marimba and strings (2018)

Innehållsförteckning

FÖRORD

PEPPARROTSSNAPS À LA PRINSEN

OXRULLADER À LA CARNEGIE

SAUCE AU VIN BLANC À LA PER LINDVALL

ANKLEVER À LA STUREPLAN

CASHEWBOLLAR À LA VÄSTERBOTTEN

BOLOGNESE À LA ALDARDO

SKALDJUR OCH FOND À LA POLISEN

BIFF RYDBERG À LA TORBJÖRN GRASS

PASTA À LA SYSTRARNA BERG

YAKINIKU À LA KYOTO

JULMUST OCH LUSSEKATTER À LA MOR ASTRID

HAMBURGARE À LA 1981

FISKSOPPA À LA KAPELLPLATSEN

KÖTTFÄRSBIFFAR À LA SIGNE TILLISCH

BRUSCHETTA E LASAGNE À LA NAPOLI

FROMAGES À LA BERGERAULT

TID FÖR TANKAR - CIGARR À LA DANIEL

Carte & menus

Musique

FÖRORD

1950 antogs min far, organisten Bengt Berg, till Kungliga Musikhögskolan på Nybrokajen. Som kandidat kunde biljetter till Konserthuset erhållas till ett kraftigt rabatterat pris och efter veckans symfoni med Stockholms Filharmoniska Orkester intogs alltid supé på Sturehof. Den ständigt stora frågan kandidaterna funderade över var:

- Vad njöt vi mest av - Beethoven eller pyttipannan?

PEPPARROTSSNAPS À LA PRINSEN

För att till fullo kunna njuta av detta kåseri behövs en bit pepparrot och en skvätt ren sprit...

MUSIK

Ouvertyren till Figaros
bröllop och därefter
något med Frank Sinatra

DRYCK

Champagne (snapsen
är ju inte färdig förrän
om ett par dagar)



- Jag tror inte att det går en vecka utan att någon stannar mig på gatan och påminner eller tackar för Sven Klangs kvintett.

Henric Holmberg och undertecknad har spelat *Ekelöf spelade inte marimba*, en konsert med dikter, i gamla musikaliska akademiens stora sal på Nybrokajen. Henric har föreslagit ett besök på restaurang Prinsen efter föreställningen.

- Detta är klassisk mark för många konstnärer, förtydligar han.

Visst stämmer det, både påståendet om konstnärer och Sven Klangs kvintett. Under kvällen på Prinsen tror jag att tre personer kommer till vårt bord för att kommentera filmen från 1976 – en av dem är en välkänd skådespelare från Dramaten, en annan är en mindre känd poet, och den tredje personen är totalt okänd.

På Henrics inrådan beställer vi råbiff, lätt halstrad, vilket är en ny bekantskap för mig. Steak tartare blir en ny favoriträtt, även om jag numera helst äter den helt rå. Även restaurang Prinsen är denna aprilafton 2004 en ny bekantskap för mig. Den klassiska krogen, som sedan starten 1897 legat på Mäster Samuelsgatan 4, bjuder på klassisk svensk husmanskost med tydlig inspiration från fransk bistro.



Genom åren har jag sedan provat mig igenom det mesta på menyn och bland favoriterna finns Wallenbergaren och Bouillabaissen. Extra festlig känns en lunch på Prinsen i samband med en mellandagsrea eller solig shoppinglördag. Så även denna sommardag 2016 när jag vill fira två klockinköp hos närliggande auktionsfirman. Biff Rydberg

med öl och en liten rackare beställs och servitören rekommenderar husets egen pepparrotssnaps.

- Men först champagne!

- Förlåt?

- Restaurangen bjuder och gratulerar till dina inköp!

Den unge kyparen serverar och låter sitt eget schweiziska ur titta fram under den vita uniformsärmen. Varmrätten kommer och jag slås av det flytande tillbehöret.

- Otroligt god!

- Den kan du lätt göra själv:

INGREDIENSER

- Ren sprit
- En liten bit pepparrot
- En bunke, eller burk, med lock
- En kökshandduk

1. Häll valfri mängd ren sprit, t.ex. absolut vodka, i en bunke eller burk (som har lock).
2. Skär en ganska liten bit pepparrot i centimetertjocka skivor.
3. Placera en kökshandduk över bunken och lägg pepparrotsskivorna i duken så att den hänger ned, men inte nuddar spriten.
4. Spänn fast handduken med locket eller en gummisnodd.

-
- Sedan är det bara att vänta två, tre dagar så är allt klart, upplyser den generösa hovmästaren. Smaka av då och då så att den inte blir för stark.
 - Vad gör jag om den blir för stark?
 - Späd med sprit!

OXRULLADER À LA CARNEGIE

För att till fullo kunna njuta av detta kåseri behövs ett par skivor lövbiff, persilja, saltgurka, svartvinbärssaft, grädde och flaska porter från Carnegie...

MUSIK

Jan Tolf och i synnerhet
hans Harry Friberg Blues
(Harry's Theme)

DRYCK

En dammig Bordeaux



- Var är buljongen?
- Febrilt letar jag i kylskåpet hos min nya flickvän efter någon form av flaska.
- Du får ta en tärning
- Det står ju 2 dl buljong i receptet?
- Ja, men du får koka upp 2 dl vatten och lösa upp lagom mängd tärning.
- Jaha...

Det var våren 1993 och jag var en fullständig novis i köket. Jag hade kommit underfund med att jag älskade god mat, men inte hur man lagade den. Genom Stieg Trenters böcker fick jag följa med Harry Friberg till de klassiska

krogarna och i den mån studiebidraget räckte unnade jag mig en och annan lunch i dessa lokaler. Min far älskade husmanskost och tog i mitten av 80-talet med mig till lunchrestaurangen Bellevue vid Vanadisplan. Kocken, som varit köksmästare på Berns Salonger, var nybliven pensionär och drev nu denna förtjusande kvarterskrog med en passion för det svenska kulturarvet.

Jag hade bott i Göteborg i ett knappt år och ätit de flesta luncher på lokal. Avenyns Babar, Tvåkanten, GG12. Pasta+ på Södra Vägen, men allt som oftast på La Terrazza snett emot Scandinavium - alla krogar ett stenkast från Artisten, Musikhögskolan bakom Götaplatsen. På kvällarna värmdes jag skräpmat i mikrovågsugnen eller någon av de påsar med kalops eller fisksoppa som min mor fryst in och skickat med flytten till Göteborg. När jag ett par månader tidigare ordnade en födelsedagsmiddag tillsammans med studiekamraten Maths Tärneberg bjöd vi på kassler i ugn med ris. Vi hade ingen sås eller sallad, men Maths kom med förslaget att servera ananasringar ur konserv och hälla lite av spadet över riset. Jag betraktade honom som ett geni!

Jag var väldigt nyfiken och intresserad av att lära mig kokkonsten, men tänkte att det nog, på något sätt, ordnar sig. Inspirerad av Harry Friberg såg jag en framtid där restaurangbesöken skulle vara en del av vardagen. Möjligen trodde jag också att jag skulle träffa en flicka som ärvt Cajsas talanger. Hoppet släcktes dels när min flickvän berättade att hon inte tyckte om att laga mat och dels när hon tog fram en årgång av tidningen Allt om Mat och tillade:

- De här tidningarna kan säkert lära dig ett och annat, jag har dem kvar efter min förra kille som var prenumerant.

En kall hand tog ett stramt grepp om mitt unga förälskade hjärta. Livet lär vara fullt av prövningar och nu stod jag

tydiligen inför en av dem. Nyckeln till att lära sig laga mat fanns kanske i tidningarna, men då skulle jag ständigt behöva påminnas om att min flickvän haft ett tidigare liv. Jag valde en kompromiss – jag behöll samtliga tidningar, men rev bort sista sidan där alltså namnet på mr X fanns tryckt.

Nu gick allt ganska fort. Jag lagade de flesta recept i samtliga tidningar och fattade framför allt tycke för Görn Helleblads pedagogiska avsnitt Köksskolan. Med text och bild i sex steg förklarades excellent hur husmanskost skall tillredas. Jag blev själv prenumerant på tidningen och började så smått förstå hur allt hängde ihop. Jag lärde mig att en fond smakar bättre än en buljongtärning. Jag lärde mig att lite ägg eller grädde förhöjer smaken på det mesta. Jag lärde mig att reducering var grunden till mycket.

I takt med att mina kunskaper i köket växte, ökade också intresset för vin, men fram till mitten av 90-talet var öl den dryck jag uppskattade mest. Fascinationen över att det en gång funnits många hundra bryggerier i Sverige var stor, men vid flytten till Göteborg 1992 lär det endast ha funnits runt 15 stycken aktiva i hela landet – och deras öl smakade väldigt lika varandra, det vill säga surt och blaskigt. I Göteborg hade Pripps och Lyckholms tillsammans med Carnegie varit de stora giganterna i början av 1900-talet. Lagringsölet från Carnegie började bryggas redan 1836 och är idag Sveriges äldsta registrerade varumärke som fortfarande är i bruk. Kring fabriken, vid klippan i Göteborgs inlopp, utvecklades en bruksmiljö med småskola, badhus, sjukhus och kyrka. Det mörka ölet bryggdes fram till 70-talet i den ursprungliga fabriken och har sedan dess haft olika bryggerier i landet som avsändare. I början hade jag lite svårt att uppskatta den söta porten, men upptäckte så småningom att den passade utmärkt till de västsvenska skaldjuren. När jag började behärska kokkonsten fann jag

den också perfekt i matlagning - gärna tillsammans med timjan och enbär.

Självförtroendet hade växt och vid sidan av Görn Helleblads Köksskola vågade jag mig nu på allt mer avancerade recept. I tidningen Gourmet läste jag om konstnären Peter Dahl som var en äkta sybarit. Han guidade oss genom Stockholm och tog oss med till fyra klassiska krogar - KB, Sturehof, Wasahof och Tennstopet. Varje restaurang bjöd på konstnärens favoritrecept, men i skrivande stund minns jag inte vilken av dem som serverade Oxrullader. Måltiden blev i alla fall min egen favorit och första paradrätt när vi hade gäster - givetvis tillagad med Carnegie porter!

