

Nyhetsbrev XXIX Coq au vin – ett gesällprov¹

Finns det något vackrare och mer fascinerande än en tupp, stolt spatserande bland sina höns? När jag var barn hade vi enbart den vita rasen – leghorn. I en ny kull kycklingar brukade det finnas några ”ungtuppar”, som ville visa sig kaxiga. Det var roligt och spännande att reta tupparna. Med en pinne gick man emot den ena, som gjorde utfall, en spännande lek. Att se tuppar strida var också hänryckande.

Coq au vin – Ungtupp i vin är en ragu, vanlig framförallt i Bourgogne. Där man gärna äter lagade rätter med fågel eller kött exempelvis Bœuf bourguignonne (som tillagas på liknade sätt). Coq au vin är nog en av de mest utbredda rätterna på franska landsbygden och anrättas överallt där det finns höns och vin. Självklart borde man använda en äkta ”coq de grain” eller ”coq de Bresse” till denna läckra rätt. Tuppens kött är nämligen smakrikare och har ett fastare kött än hönan. Därför bättre lämpad som ragu, men kan samtidigt vara svår att få tag i.

Tupp i vin och andra liknande lokala franska gryträtter garneras ofta med smörstekta, hjärtformade brödkrutonger, -skivor delvis doppade i kallt smör och persilja (se bild på nästa sida). Många departement använder sig av lokala viner, som ger rätten dess särprägel. I Jura kallas den följdriktigt Coq au vin jaune (i vitt vin), i Champagne-Ardenne, Coq au Champagne. Den mest extravaganta är Coq au Chambertin och kallas nog så mer på grund av namnet än i praktiken. Det vill säga, ett enklare vin används.

Tuppen är inte bara en symbol för Frankrike. I Kina firas tuppens år. Ibland kan man finna en tupp på kyrktornets topp, där den vakar över bygden. Enligt bibeln sa Jesus: ”Förrän hanen galit två gånger skall du tre gånger förneka mig.” Men varför är ”den röde hanen” eldens tecken?

Många restauranger världen över har en tupp som emblem. I vår huvudstad drev kollegorna Uno Hedman och Erwin Hug framgångsrikt restaurangerna ”Coq Roti” och senare ”Coq Blanc”, sistnämnda en av våra första med stjärna i Guide Michelin. Personligen är jag mycket förtjust i tupp, både på matbordet och att betrakta. I mitt kök statar tuppen på en matsedel från ”Restaurant Le Coq Hardi” i Paris, som jag ”norpade” vid ett besök 1967.

Långt tidigare (1953) kom jag till Stockholm för att börja på Restaurangskolan Hasselbacken och utbilda mig till kock. Efter två år avlades fackprov och vi fick diplom. Det var både lärorikt och roligt särskilt med tanke på min bakgrund, född och uppvuxen på en lantgård utanför Vadstena.

I väntan på kommande militärtjänst, for jag efter skolan hem till mina föräldrar. Det var höst och skörden var bärgad. Efter ett par dagar frågade min pappa om jag var sysslolös och sa: ”Tänk om du skulle visa vad du lärt dig i skolan och bjuda på middag i kväll. Vi har en ungtupp i hönsgården som vi tänkt slakta, kan du inte göra något av den?” Innan jag bestämde hur den skulle tillagas, frågade jag om det fanns något rödvin hemma. ”Det står en öppnad flaska på hyllan i garderoben, ta lite av den”, svarade han.

Det blev en lång och spännande dag, innan middagen stod på bordet. Till att börja med gick jag ut i hönsgården för att fånga mitt byte. När jag äntligen lyckats tränga in tuppen i ett hörn och tagit ett ordentligt tag om hans vingar, bar det iväg till huggkubben. För första gången i mitt liv skulle jag nu hugga huvudet av ett djur. Ett grymt sätt, kan tyckas.

När den halshuggits, förmådde jag inte hålla den sprattlande, blodskvättande tuppen längre. Jag släppte bytet, som springande utan huvud flaxade omkring innan den segnade ner. Där den fick ligga för att kallna i gräset.

Under tiden gick jag ner till ängen för att plocka champinjoner, som växte och frodades bland ko- och hästgödsel. Övriga ingredienser, smälök, persilja, timjan och potatis hämtades i trädgårdslandet. Tillbehören samlades tills vidare i en hög på gräsmattan, vid köksdörren.



Omslagsbild, boken: *Franska specialiteter - en kulinarisk resa*



Matsedelsomslag
"Restaurant Coq
Hardi" Paris



Tupp som staty på lantgård i Normandie

Mätt och belåten efter lunch, var det hög tid att göra i ordning mitt "byte". Innan jag satte mig vid skräphögen bakom uthuset för att befria tuppen från sina fjädrar, högg jag av den benen vid knäet. Så gott som "naken", sveddes därefter tuppen fri från fjun med en blåslampa. Slutligen forcerades analöppningen och inälvorna togs ut.

Hjärta, lever och kräva sparades för att användas. Enligt mina föräldrars devis "inget kastas i onödan", kunde även tuppens kam ha tagits tillvara. En bortglömd delikatess, som förr (kokt) användes att garnera med. Därmed var den smutsiga delen av förberedelserna avklarad och jag tvättade av mig i ett handfat, ute på gräsmattan.

Med tuppen i famnen och tillbehören i en balja, gick jag in i köket för att sätta på mig kockrock och ett rent förkläde. Klockan var tre på eftermiddagen och hög tid att komma igång med matlagningen. Potatis och lök skalades och svampen ansades. Därefter bryntes ett tjugotal smålökar och lite strimlat, rimmat sidfläsk (hämtat ur en tunna i matkällaren) i mammas järngryta. Under tiden som det fick färg, styckades tuppen i 6 - 8 bitar, som tillsammans med skrovet, inälvorna (utom levern) och en krossad vitlöksklyfta slängdes i grytan. När allt fått en fin, brun färg, tillsattes champinjoner, skurna i lagom stora bitar, ett lagerblad och lite timjan.

Hade jag vågat fråga min far, skulle jag enligt franskt manér bränt av det hela med lite konjak. Vis av hans sparsamhet avstod jag emellertid. I stället tog jag vinflaskan, som troligen var av märket Montrouge och hällde i en rejäl skvätt av innehållet i grytan. Inte blev det mycket kvar i flaskan, däremot rikligt med sås!

När tuppen puttrat färdigt, såsen lierats och potatisen var lagom kokt. Ropade jag, som min mor brukade göra: "Varsågoda, maten är färdig!" Innan grytan ställdes på bordet, lyfte jag på locket för att känna dofterna, som med ångorna steg upp och kittlade mina smaklökar. Anrättningen avslutades med en näve hackad persilja utströdd över det hela.

Min fars kommentar efter måltiden, ska sent glömmas! Han sa: "Det var inte så dumt det här du, men var det verkligen nödvändigt att använda så mycket vin i såsen?" Vilken innebörd fanns i de orden? Troligen ett godkännande, min far ansåg nog att jag lärt mig en del om kokkonsten. Ett slags gesällprov, inte sant? Vad blev det av levern? Jo den smörfrästes till en omelett nästa dag.

1. Tidigare var det vanligt att gesäller gav sig ut på vandring. Dåtidens sätt att lära sig yrket och samtidigt sprida kunskap. En gesäll fick under sin vandring kortare arbeten och försörjde sig på så sätt under de två år som vandringen pågick. Under sin vandring fick gesällen aldrig vara närmare sitt hem än 20 km. I vårt land utfärdas gesällbrev inom omkring 75 olika yrken. Däribland kock-/kalkskänksyrket. I övriga Europa utfärdas alltfjämt gesällbrev i stor omfattning.

Bon appétit
Gösta Nordén
goestanorden@spray.se



Coch au vin tillagad av vännen Lennart Engström f.d. Restaurant Copenhagen, Paris



*Lennart och Lena Engströms tupp
inköpt på "loppis" i Paris*