

# *Köttsliga lustar och andra fröjder*

KULINARISKA FÄRDER I TID OCH RUM

*Illustrationer*

*Stig Fyring*

I ett av den här bokens kapitel berättar Gösta Nordén om sin barndoms matkällare. Detta förråd inrymde så mycket: matbröd och vetelängder, rökta korvar och rimmade skinkor, inlagd gurka och konserverade lingon, glasburkar med färdiglagade kötträtter, ägg i vattenglas, inkokt frukt, geléer, sylter och safter i olika kulörer...

Det är en suggestiv och aptitretande skildring av hur hushållning och matlagning i hemmen kunde se ut vid mitten av nittonhundratalet (då det ännu inte var självklart med rinnande vatten eller kylskåp eller snabbköp).

Och på sätt och vis liknar hela den här boken ett sådant förråd. Den är lika välfylld lockande och trygg. Författaren vandrar med läsaren och visar på än det ena, än det andra. Vi får veta mycket om matvanor och matvaror från antikens Grekland, Egypten och Rom. Hur egyptierna gödde gäss och avnjöt dadlar, hur grekerna bakade kornbröd och saltade in fisk, hur romarna förlustade sig med fasan och ostron, men också åt enkelt som till exempel en sallad med purjolök, tonfisk och hårdkokt ägg – onekligen snarlik en modern *salade niçoise*.

Vidare får läsaren följa den moderna restaurangens födelse i det post-revolutionära Paris. Hur aristokratins kockar fick bli kommersiella och anpassa sig till de nya sociala villkoren, och laga biffstekar och ålgryta i nyöppnade kroglokaler.

Rundturen går också till europeiska brunnar och kurorter – föregångarna till dagens Spa, och till Stockholms guldkrogar, vin, korv och surkål Alsace och kroglivet i Palm Springs. Nordén gör gärna utvecklingar, tar väl värda omvägar i sin framställning. Och tur är väl det – på så vis blir framställningen både knappologiskt konkret och fint varierad. Mat och dryck, överflöd och torftighet, bonnighet och raffinemang, och ett och annat recept... det är ett vackert lager av kunskap och sinnlighet som får en att begripa och ja, nästan känna aromer av det förflutna.

Extra tydliga blir smaker och dofter när författaren själv vittnar. I hans anekdoter och matminnen från Riche och Teatergrillen känner man oset från det välorganiserade köket. Och när han beskriver bastanta biffar i Buenos Aires när han var salongsuppassare på ett fartyg som gick på traden mellan Nord- och Sydamerika, då är det som om man kan känna det saftiga köttet mellan tänderna. Lika pregnant blir nors, och lake fångade i Tåkern, och mammas köttbullar, eller hemslakten på gården, eller storbaket.

Gösta Nordén har en sällsynt förmåga att väcka lust och aptit på mat och mathistorik, vare sig det gäller en kaka som smusslats undan från moderns kakburk, ostron och hummer på **den** legendariska The Grand Central Stations Oyster Bar i New York, eller sniglar som gratineras i ett smör berikat med konjak, Pernod, citron och vitlök i Frankrike.

*Köttsliga lustar och andra fröjder* är en läcker blandning av gastronomiska essäer och en löst sammanhållen självbiografi. Ständigt är det kulinariska som binder ihop alltsamman. Rundvandringen i Gösta Nordéns kulinariska källarförråd lämnar en lycklig, med tillfredställt intellekt och kurrande mage.

Bokens företal av Jens Linder

**Beställ den rikt illustrerade boken (200 sid, format 150x210 mm. inbunden med skyddsomslag), direkt genom författaren Gösta Nordén, Mäster Simons väg 13, 170 66 Solna. E-post: [goestanorden@spray.se](mailto:goestanorden@spray.se)**