



Spanskt i Stockholm.

Skriftställaren Ernesto Dethorey är spanjor, och vad skall en spanjor bjuda på om inte på spanskt ris? "Risrätter förekommer i Spanien både på de rikas och de fattigas bord", förklarar herr Dethorey. "Man kan variera dessa rätter i det oändliga, allt efter råd och lägenhet. Det finns de rikas feta risrätter med kyckling, skinka, korv, färskt bogfläsk eller annat svinkött, fisk, skaldjur och årstidens grönsaker. Men det finns också de fattigas magra risrätter. Varje kock, ja varje husmor i Spanien har sitt sätt att laga ris. Risrätten visar i hög grad matlagarens sinne för smaksammansättningar. Där gives ett ganska fritt spelrum, ehuru med iakttagande av vissa huduvregler. Man kan säga att de äro tre: stekta löktärningar och tomater (grunden till alla risrätter på spanskt vis); vattenmängden i proportionen 1-3 så att risgrynen blir kokta utan att bilda en grötig massa, och sist men icke minst vad i Katalonien kallas 'la picada' (av picar=stöta), och som ger rätten dess aptitretande och härliga doft och dess fördelaktiga utseende. 'La picada' består av en klyfta vitlök, litet saffran och ett par nypor spansk peppar eller ungersk paprika, allt detta stött i en mortel tillsammans med lite olja.

Jag tänker i dag bjuda på en s. k. arroz de pobre, en risrätt på 'fattigvis'. Den brukar uppskattas i dessa tider när jag bjuder någon landsman eller svensk som längtar söderut. Jag skär en skiva amerikanskt fläsk i små tärningar, lägger det i en gryta eller stor stekpanna. När tärningarna börjar ta färg tillägger jag lite mera fett, antingen smält fläsk eller kronolja, och en stor eller två mindre portugisiska lökar, skurna i tärningar. När löken har tagit färg, tillägger jag fyra medelstora fladda och hackade tomater. Detta får småputtra ett tag. ¼ kg spritärter spritsas och ilägges tillsammans med en handfull haricort verts och en liten palsternacka skuren i tärningar. Man kan även tillägga litet svamp, räkor etc. Då grönsakerna puttrat ungefär 10 minuter, ilägges två tekoppar risgryn, som blandas väl med innehållet i grytan. När riset har hunnit bli varmt ilägges 6 tekoppar vatten – d.v.s. 3 koppar vatten för varje kopp ris; riset och vattnet mätes med samma kopp. I morteln stöter jag en klyfta vitlök, litet saffran och ett par nypor spansk peppar eller ungersk paprika blandat med litet olja. När vattnet börjar koka, ihälles innehållet i morteln samt lite finhackad persilja, salt och peppar efter smak. Jag låter det hela koka utan lock 17 minuter, först på stark och sedan på svagare låga, därefter pålägges locket och det hela får 'vila' 5 minuter. Räcker till 4-6 personer, beroende på matlusten. Under tiden serverar jag som hors d'oeuvres portugisiska sardiner i olja och en tomatsallad, som tillagas sålunda: två à tre medelstora tomater skäres i skivor, finhackad gräslök strös över. Salt, peppar och kronolja. Efter riset en kopp café au lait med något bakverk."

"Ernesto Dethorey - un catalán por el mundo"
PALABRAS AL AIRE, HT77