



Fingertoppar i bläckhornet

Ingen gjorde så goda äppelrulader som mormor. Det var nog vetedegen.

Ingen gjorde så god äppelkaka som mamma. Det var nog smeten. Riktigt vad som gav det där lilla extra får vi aldrig veta. Hemligheten satt i fingrarna. Recepten, om de någonsin funnits, var både bortglömda och förändrade.

Och sådär är det nästan alltid med favoriterna. Vi börjar med ett recept, men så en dag finns ingen kanel hemma och vi byter ut den mot kardemumma. Olja går kanske lika bra som smör. Ett ägg till är bara nyttigt.

En vacker dag är det något helt annat. Vi bakar bröd med ryggmärgen och vet inte riktigt blandningen av rågmjöl och vetemjöl. Det känns liksom i fingertopparna när allt är rätt.

Fingertoppskänslan kommer under resans gång, tillsammans med infallen och de där kökstankarna. Ibland blir det helt fel, vilket leder till nya försök och plötsligt blir det rätt....fast kanske lite mer salt....och ett ägg till. På så sätt blir kökstankarna materialiserade.

I bästa fall resulterar det i prydliga noteringar i en anteckningsbok med vaxat omslag. Men oftast är det fettfläckiga tidningsurklipp, med obegripliga anteckningar, som ligger instoppade i kokboken.

Det här är en vaxad anteckningsbok i annorlunda form. Det är noteringar om vad fingertoppskänslan och vardagsrecepten egentligen består av när de skalats av, förenklats och byggts på.

Det är som att stanna upp, stoppa de mjöliga fingertopparna i bläckhornet och fånga ögonblicket.

Det är ögonblicksbilder som förändras då det inte finns någon purjolök hemma, eller en ny kökstanke väcks. Men det är i alla fall en grund att gå vidare ifrån.

Utgångspunkten är vad som finns hemma, eller kan köpas någorlunda enkelt.

Det kräver inga inga långa inköpslistor som tömmer halva bensintanken, tar halva dagen och blir dyrare än ett restaurangbesök.

...Om ändå mormor och mamma haft de där vaxade anteckningsböckerna hade det varit en bit på vägen...Kanske det ändå hänger på en kompaktare vetedeg eller mer kanel i äppelkakan.

Det är i alla fall ett par kökstankar värda att pröva.

Kuriosa

Det började bra. Världens äldsta nedtecknade recept finns på 4000 år gamla lertavlor från Mesopotamien. De beskriver hur man brygger öl. Den första svenska kokboken hette "Sundhetens spegel", skriven av drottning Kristinas livmedikus.