

REN MAT

EN GRØNNERE LIVSSTIL

VINTER 2016-17 KR 98

Beitedyr

URMAT FENALÅR

PÅ BESØK I DANMARK

VERDENS BESTE KJØTT

ULL FRA NORSK SAU



ØKOLO

E RÅVARE

LEVERANDØRER

OPPSKRIFTER

INTERVJUER

TIPS

Verdens beste?

Noen mener det. Kjøtt fra rasen Rubia Gallega er bedre enn kjøttet fra rasen Wagyu, opprinnelig fra Kobe i Japan. Under en høy og klar høsthimmel i det nordlige Spania klapper og klør jeg disse store dyrene, noen veier opptil to tonn, sammen med kokken som har viet livet sitt til å få frem godt kjøtt.

TEKST OG FOTO WANDA WIDERØE



DEN LILLE BYEN Jiménes de Jamus fletter seg nokså anonymt inn i rekken av de steinete gamle landsbyene som med noen mil mellom seg preger det monotone slettelandskapet litt nord i Spania, tre timer fra Madrid. Her er José Gordón, innehaver av Bodega El Capricho født, og her er han blitt værende. Utdannet kokk, med en spesiell interesse for kjøtt og gamle storferaser. Nå anser han seg for å være mer bonde enn kokk, og de rundt 60 kasterte oksene får mye av hans tid og oppmerksomhet. Det er Noemi, samboeren, som sammen med 16 dedikerte ansatte holder orden på restauranten. José jobber sjelden på kjøkkenet lenger, men er formidler og oppskjærer av kjøttet ved bordene nede i de gamle bodegaene, de gamle kjellerne, der restauranten er. På dagtid er José helst hos dyrene. Han snakker med dem, vurderer dem, børster dem. Han kjenner hvert individ så godt at han ser nøyaktig når det er tid for å slakte. Når oxen er på høyden av livet, passe tjukk, fast i flesket, i harmoni med seg selv og de andre oksene.

OKSENE KAN være fire eller 14 år før de slaktes, hvert individ er forskjellig og José vurderer dem individuelt. Han er, så vidt vi vet, en av de få i verden som lar slaktedyr bli så gamle. Innen annen kjøttproduksjon er tre-fire år det vanlige.

José Gordon har jobbet over 20 år mot strømmen. Folk har villet ha magert kjøtt. Ber de om det på El Capricho sier José høflig at de må gå et annet sted. Først de siste årene er det påvist at rødt kjøtt med riktig type fett ikke er så farlig for helsa som vi trodde. Tvert imot. Josés filosofi; gi dyrene riktig mat og et godt liv og du får et velsmakende og sunt kjøtt, blir nå bekreftet av forskning. Parallelt med industriell matproduksjon har verden fått panikk for animalsk fett uten å spørre seg hva slags fett det er snakk om. Etter flere tiår med fokus på kvantitet og pris er José en av de mange, kanskje en av de mest ekstreme, som påpeker at smaken sitter i fett og at fett må være gammelt for å få en kvalitet som tåler sterk oppvarming. Fett fra unge dyr bare smelter.

HIT TIL BODEGAEN kommer folk fra hele kloden, kokker som andre, for å smake kjøttet etter at en fransk kokk bestemte seg for å reise verden rundt for å finne det beste. Dokumentarfilmen *Steak Revolution* ble presentert under filmfestivalen i San Sebastian for et par år siden, og mange ramlet av stolene da det ikke var rasen Wagyu eller Aberdeen Angus, heller ikke Highland Cattle, Limousine eller Charolais som viste seg å være best. Det var noen gamle, lokale raser fra den iberiske halvøya, fra nordlige distrikter i Spania og Portugal, som under Josés stell fra kalver til slakteferdige kjøttedyr gikk av med seieren.

Alle med peiling på kjøtt er enige om at det er tre faktorer

PÅ BESØK

Kjøttet er rikt marmorert og pakket inn i et solid lag med fett.



Foto Tom Gold

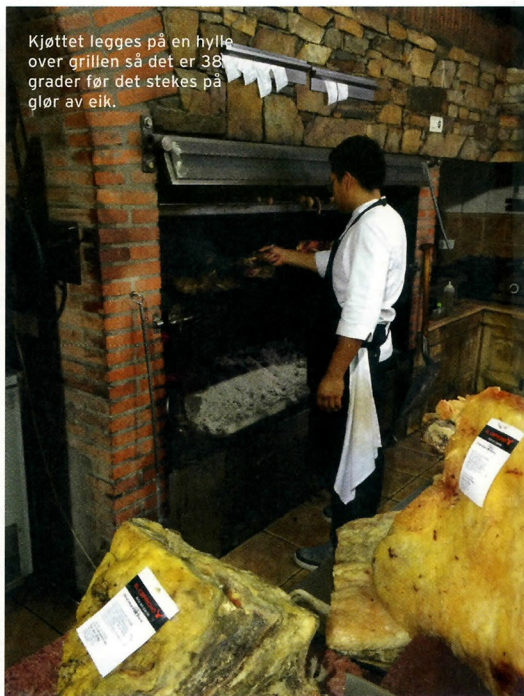
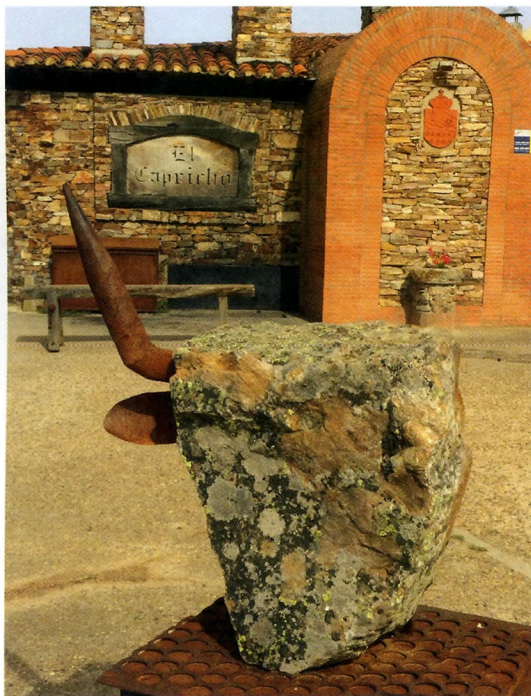
som avgjør smaken og konsistensen på kjøttet; rasen, føret og hvordan dyret blir håndtert i levende live og etterpå. Henging og steking. Stress påvirker kjøttet direkte gjennom utskilling av adrenalin. Slik sett er det ingen ulempe at oksene, buyes som de heter på spansk, kasteres. De blir rolige.

– Testosteronet påvirker kjøttet og særlig fett, og bidrar til det dårlige kolesterolet, forklarer han. – Kastrasjon bidrar til mindre hormoner og øker mengden umettet fett.

VI SKAL INN i ringen til oksene som alle ser ut til å være etterkommere fra oxen Ferdinand. – Høsten er den beste tiden for dyrene, sier José der vi humper av gårde i firehjulstrekkere langs beitet bare noen minutter fra restauranten. Noen beiter eier han, andre leier han. Oksene er gjerdet inne med noen solide tømmerstokker. Beitet de går på nå har vært i bruk lenge, nå skal dyrene snart få et nytt. José hopper ut av bilen, røsker noe opp av jorda og stikker en håndfull tørt gress opp i nesen min. – Lukt på dette, sier han, – gress og forskjellige blomster og urter i hver bit. Nå er beitet på topp, forklarer han, – tørt, slik de liker det, og været er ideelt. Ikke for varmt, få fluer og heller ikke for kaldt. Det er frost her om vinteren, men dyrene tåler det, de går ute hele året.

Han signaliserer at jeg skal holde følge rett bak ham og sammen smyer vi oss mellom to av stakkene. Noen fugler kvitrer i det fjerne, ellers er det ikke en lyd å høre. Over oss en knallblå himmel, rundt oss gule marker, noen vinmarker og lave eiketrær. Vi skritter varsomt inn i flokkene med dyr på mellom ett og to tonn, noen like høye som José, 174 cm. Ikke en lyd, som om de lister seg på silketøfler der de rolig kommer nærmere. De kommer for å få litt grønt og kontakt. Stor-oksen er snart 12 år og den eneste som ikke vil ha nærkontakt. »

Sjefsoksen er snart 12 år og den eneste som ikke vil ha håndkontakt. Det respekterer José og stüller seg litt på avstand



Det respekterer José og stiller seg litt på avstand. – Han er sjefen, forklarer han, – han nyter respekt hos de andre oksene. De viker til side og skjønner at nevnen med eikeblader er hans. – Alle vet sin plass, sier José, – uten at det stresser dem. Det er viktig for kjøttet at det er harmoni i flokken. Stressete dyr får overflatefett, ikke intramuskulært fett.

JOSÉ ER PÅ FARTEN hver uke. Han reiser rundt til bønder med okser og kalver for å få tak i de autentiske rasene. Han plukker ut de med et godt gemytt og vel hjemme observerer han nykomlingene kontinuerlig. Skaper de uro i flokken er det ut med dem. Han vil ikke si nøyaktig hvor han finner dyrene. – Rundt omkring her i Nord-Spania, noen i Portugal og i fjellene lengre mot nordøst, svarer han rundt. – Det viktige er at det er dyr fra raser som har beholdt sin opprinnelse.

Han er litt urolig for at noen med større økonomiske muskler enn ham skal presse prisene opp, kjøpe opp dyrene og utnytte hans ekspertise, men gjøre en dårligere jobb frem til sluttproduktet. – Dette er et kostbart landbruksprodukt, sier han. – Vi aler dem opp kun til å gi kjøtt. Og noe skinn. En okse spiser gjennomsnittelig 20-30 kilo høy om dagen i tillegg til mellom åtte og 15 kilo med kornblanding. Kostnadene er enorme.

– En bank på fire bein?

– Tryggere enn bankene nå til dags! Han humrer litt. – Det tar noen år før jeg får tilbake investeringene, men det må ta den tiden det tar. Den eldste oxen vi slaktet ble over 14 år gammel.

OKSENE SPISER og drikker det beste de kan få, når de vil. Vannet er grunnvann som pumpes opp fra 250 meter med energi fra noen små solcellepaneler. Her er ingenting som bråker, forstyrrer eller stresser dem. – Det har tatt meg 20 år å bygge opp dette, sier José og medgir at det gjorde ham lykkelig å bli anerkjent i filmen *Steak Revolution* fra 2014. José håper at vi som formidler suksessen påpeker viktigheten av å gjøre ting riktig. Han hisser seg nesten litt opp når jeg spør om tilleggsfôret er basert på et økologisk landbruk. – Økologisk! han himler med øynene. – Hva er det? Så har vi en liten diskusjon, (liten, fordi den skjer på spansk,) om definisjonen og jeg tenker at hvis alle hadde hatt den samme tilnærming til matproduksjon ville vi ikke trengt nymotens begreper og merkeordninger. – For meg handler det om tillit og kunnskap, sier han. – Jeg kjenner alle som dyrker fôret vi kjøper. De bruker ikke giftstoffer, men noen merkeordning har de ikke. Tilleggsfôret er mais og korn, også fra mine naboer og venner, det har ikke falt meg inn å spørre dem. De ville blitt fornærmet. På markedet i nabobyen er ca. 50 prosent av alle varene økologiske av den enkle grunn at det er småbønder, ja nesten hageeiere, som kommer med varene sine. Sesongvarer, lokale varer.

– Men sesongen varer jo ikke evig?

– Nei, utvalget til forbrukerne varierer, men vi har nok lokalt fôr til dyrene, sier han.

JEG STÅR MIDT i flokken og filmer med telefonen, omgitt av rundt 80 tonn okser med horn som lukker øynene av velbehag når José klør dem mens hans snakker lavt og oppmuntrende



til dem. Sammen med oss er et japansk ektepar som har reist fra Tokyo kun for dette. De kan bare 10-12 ord på engelsk, så vi er alle stille – dyr som mennesker. José tar seg tid til å besøke oksene med gjester som gjerne med egne øyne vil se dyrene. – Selvfølgelig, sier han, – det skulle bare mangle.

– Men etter filmen som ligger på Netflix kan det bli mange turer?

– Ikke glem at jeg brenner for dette, sier José bestemt. – Vi trenger en annerledes tilnærming til kjøtt hvis vi i det hele tatt skal spise det. Jeg viser det gjerne frem til så mange som mulig.

LØRDAG KVELD og restauranten er over halvfull, selv utenom sesong. Folk har reist langt, fra Japan og Australia, Madrid og de større nabobyene. Noen lokale er det også, men de henger mest i baren. De som har reist langt bestiller full pakke, på kjøkkenet er det en hektisk men hyggelig stemning. Selvfølgelig brukes alt på dyret. En stekt blodpudding med løk i er noe av det beste jeg har smakt. Menyen inneholder tunge, oksemousse, carpaccio, tartar og selvfølgelig grillstekt kjøtt på beinet. Ikke indrefiletten, den saltes, tørkes og selges, snart gjennom egen nettbutikk. Eller den selges fersk til noen utvalgte restauranter. Resten av dyret vil han gjerne ha kontroll på selv. Det skal skjæres på en spesiell måte og grilles helt riktig. Tartar skjæres av låret og har en dyp og rik kjøttsmak.

OM DETTE ER verdens beste kjøtt må de proffe, franske kokkene avgjøre, de som har smakt kjøtt fra alle verdens hjørner. Men såpass kan jeg si; jeg har aldri smakt maken og aldri bedre oksekjøtt. Hengt opptil fire måneder er det helt

på kanten, fett er gult, konsentrert, det har pakket inn og beskyttet kjøttet under lagringen. Kjøttet har hengt seg tørt og har derfor en konsentrert smak. Rått lukter det litt våt bikkje, men smaken og tekturen er fantastisk.

Både José og Noemi sitter rolig noen minutter av gangen og spiser sammen med meg som nesten ikke har spist hele dagen i påvente av dette. Jeg blir skuffende fort mett. – Ta det med ro, sier José, – drikk litt vin og ta en pause. Selv går han til bordet ved siden av, smiler, hilser, forteller om dyret som blir servert, rasen, alder, hvor lenge det har hengt og viser hvordan hver muskel skal skjæres opp riktig. Får noen velrettede spørsmål og svarer engasjert, som alltid. Er tilbake hos oss og fortsetter der han slapp. – Det beste er at du allerede før du legger deg ikke føler noe ubehag selv om du har spist mye kjøtt. Det har med fetttsammensetningen å gjøre.

Han har helt rett. På hotellrommet samme kveld angrer jeg på alt jeg ikke spiste. Jeg har lyst å smake alt sammen en gang til og tenker som Michelin – en totalopplevelse som virkelig var verdt en omvei. ■

BODEGA EL CAPRICHIO

Enkleste måte å komme til Jimenez de Jamus er å fly til Madrid og leie bil. Det går også busser til nabobyen La Baneza, 5 km unna, der du også kan bo. Restauranten er åpen hver dag. bodegaelcapricho.com