

Fiskgryta Cala Mastella

Vi måste börja med en semantisk orientering. Den Baillerianska ön, Ibiza heter alls inte Ibiza utan Eivissa. Där heter till exempel inte strand "playa" utan "platja" och "cala" betyder alltså bukt.

På Ibizas nordöstra kust, långt från de engelska huliganernas S:t Antonio (eller följaktligen egentligen Port de Sant Antoni) och nästan lika långt ifrån den gamla fina hamnstaden Eivissa, det tjugiga folkets, jet-setarnas och kändisarnas tillhåll, ligger en liten vik som heter just Cala Mastella.

Viken är ett fiskeläger med en enda fiskebåt. Den tillhör Juan Ferrer Marí, den lätt korpulenta fiskaren med det tunna håret och den enorma och imponerande gråa mustaschen som han alltid tvinnar på. Strax bortom den lilla, lilla sandstranden, om man går över de besvärliga klipporna, ligger hans lilla brygga med tillhörande pir som täckts med ett enkelt tak av plåt och med en förlängning över vilken en segelduk spänts. Invid ligger ett garageliknande skjul.

Det går att köra hit, men vägarna blir allt smalare och den sista biten bör man inte försöka sig på om det inte är en jeep man sitter i. Backen ner från grusvägen är brant, gropig och dammig. Här har många fastnat och blivit stående i många dygn innan en tillräckligt stark bärgningsbil värvats.

Ovanför viken, uppe på klipporna ligger Juan Ferrer Marís hus. Bredvid har han byggt hus åt sina döttrar och barnbarn. Det är ett lummigt område omgivet av höga murar med utsikt över Medelhavet och pool, värt miljoner.

Nere på piren, under segelduken och under plåttaken står det långbord med bänkar av plank. Och det är med inkomsterna från dessa bord under några korta sommarmånader som Juan Ferrer Marí lyckats bygga sina hus och skapa sig sin förmögenhet.

Vad Juan Ferrer Marí gör på vintertid vet jag inte. Antagligen åker han – som så många andra av de mer förmögna Eivissa-borna – på semester till Florida. Den korta vintern på ön då värmen bara når up till sådär femton grader är något som bara de hitflyttade tyskarna och engelsmännen njuter av.



Men på sommaren börjar Juan Ferrer Marís dag långt innan gryningen då han med hjälp av någon av dotterssönerna styr ut sin lilla fiskebåt och lägger ut sina nät.

Då solen kommit över horisonten och då den gamle mannen och hans unga hjälpreda avnjutit sin frukost på däck är det dags att dra in näten, nu fyllda av allt det Medelhavet fortfarande trots allt har att bjuda på.

Det är chanquetes, almejas, lubinas, anchoas, caballas, angula, calamares, arenque, veneras, speia, vieiras, mejillónes, perca, percebes, dentón, pescadilla, bonitos, pex espada, camarónes, quisquilla, langostaa, langostinos, raya, chopas, ostras, dorada, mariscos, escarcho, congrio, rape, lenguado, centollas, lobarros, róbalo, gambas, rodaballo, chanquetes, lampreas, rubio, cigalas, salmonete, moluscos, cangrejo de mar, och bogavante. Samt en del fisksorter jag inte kan namnet på.

Och säkert en och annan vattenflaska, plastbit, oljeklump, tallrik, dunk eller annat som vi människor skräpat ner det mörkblå Medelhavet med.

När Juan Ferrer Marís lilla fiskebåt mjukt glider in till fiskepiren står någon av styvsönerna för att hala i land dagens fångst medan döttrarna slipat knivarna och står beredda att börja rensa de större fiskarna.

Klockan tolv är första sittningen. Det är bara några turister från den närbelägna platjan (kom ihåg nu, inte "playan") som hittar dit och serveras första lunchen. Den består av stekt fisk, en kryddig sås och kokt potatis. Du kan välja på vin, vatten eller läsk. Till efterrätt kan du få en glasspinne. Klockan ett ska du vara därifrån, du kan inte betala med kreditkort och får inte sitta kvar. Något kaffe serveras inte nu. Bort, bort.

Under tiden är Juan Ferrer Marí upptagen av att övervaka att dottersönerna rensar näten, skrubbar och sköljer av hans fiskebåt noggrant. Behöver näten lagas gör han det själv.

Döttrarna och svärsönerna sitter på piren strängt upptagna med att skala vitlök och potatis. Döttrarnas döttrar får ta hand om avdukning och diskning medan fiskmåsarna samlas för att få ta del av resterna.



Klockan närmar sig två och dagens andra och sista sittning. Många av gästerna kommer i god tid och beställer in sina vin- och vattenflaskor. Du kan välja på torrt vitt vin eller halvtorrt vitt vin. Bröd ställs fram.

Sittningen klockan två är alltid fullsatt. Ve den som inte kommer i tid, det spelar ingen roll vem du är, hur fin eller

rik du är. Är du inte på plats klockan två får du ingen mat.

De dumdristiga som tagit sig ända till "El Bigotes" på Cale Mastella på vinst eller förlust utan att ha förbeställt får vända. Under sommaren måste du beställa åtminstone två veckor i förväg för att få bord. Det går inte att ringa in sin beställning, telefon finns inte. Många åker ut och beställer på värdkanten eller vid besöker året innan för att vara säkra på att få plats.

Många av gästerna kommer med båt. De stora lyxyachtarna får ankra ute i bukten och ta sin dinghy in till piren. Yachternas helikoptrar kan inte heller landa här. En del simmar i land. De flesta kommer med bil.

Ungefär vid halvtvå tiden ställer sig fru Juan Ferrer Marí och övervakar den enorma grytan som står under en öppen vedeldad spis. Svärsöner får bära fram dunkar av finaste olivolja som hålls i. Döttrar kommer med hinkar av skalade och delade vitlöksklyftor som får fräsa i oljan under fru Juan Ferrer Maris omrörning med den enorma träsleven. Då det är dags kommenderas åter svärsönerna fram, nu med färgglada hinkar av skalad potatis. Det fräser och ångar då dom töms i den stora grytan.

Fiskaren Juan Ferrer Mari sätter sig nu till rätta vid huvudändan av det stora bordet som står mitt på piren, omgiven av oss gäster vid våra bord. Han är den enda på hela restaurangen som har en riktig stol att sitta och trona på. Den är till och med försedd med armstöd. Han blickar nådigt ut över sitt rike och vi som blir igenkända skattar oss lyckliga över hans nick, den höjda handen eller ett "Hola!" som ropas ut i en djup och vacker bas. Det är nu de allra mest priveligerade får komma fram och hälsa.

Signor Juan Ferrer Marí sitter kvar då han tar i hand, oavsett hur rik och berömd besökaren är. Damerna för snällt böja sig fram för att pussas på kinden, men är det en vacker ung dam, ja, då, reser han sig, Don Juan, pussar artigt på bägge kinderna och håller i flickans hand medan han pratar. Är hon riktigt, riktigt uppskattad får hon dessutom sätta sig på armstödet med Don Juan Ferrer Marí s arm runt midjan. Men det händer inte så ofta.

Så bärs då dagens skörd från Medelhavet fram till grytan över den sprakande elden sorterade i stora baljor. Fiskarna har rensats från inkräm men huvud, fenor och skinn är kvar. Bläckfiskarna har delats i bitar och har sin egen balja liksom musslorna och ålarna. I rätt ordning och under fru Juan Ferrer Marís övervakande öga och känsla för koktid töms baljorna ner i grytan och rörs runt. Efter några få minuter är det dags för den sista baljan, den som är fylld av alla de skaldjur som fångats.

Till slut är det dags. Döttrar, svärsöner och barnbarn ställer sig på rad och allt eftersom fru Juan Ferrer Marí öser upp maten i stora, djupa tallrikar springer de iväg och ställer ut tallrikarna framför gästerna. Först är få sin tallrik är förstås alltid Cavellero Juan Ferrer Marí, men frun är mycket noggrann med fördelningen och ser till att alla gäster får ungefär lika mycket potatis, sås, fisk- och skaldjursbitar.



Tystnade lägger sig över piren då alla är upptagna av att rensa fiskbitar från ben, skinn och huvud, suga det godaste ur skaldjurens sköldar och

ben, fånga upp såsen med brödbitar och bälga i sig av vinet.

Don Juan Ferrer Marí tittar då och då ut över sitt rike, flirtar med de söta flickorna, granskar sina gäster nyfiket och håller i sig sitt vita vin. Så småningom sätter sig familjen runt honom vid bordet och äter de också. Dock inte Donna Juan Ferrer Marí som fortfarande huserar över den stora grytan. För när alla fiskbitar är upplockade och de som vill har fått en andra tallrik är det dags att hälla i ris, mera vatten och skapa den soppa som avslutar lunchen.

Mer vin beställs in, samtalen kommer igång igen, soppskålarna töms och ljudnivån når sådana nivåer att fiskmåsarna skräms bort. Fat med skivor av söt nätmelon bärs fram och ställs mitt på borden. Det är bara att hugga i. Till sist kommer det starkt kaffe, "Caleta" kallas det, med mycket kanel och socker, i små heta glas. Lunchen är slut.

Vid fyra – fem tiden är det till slut tid att lyfta från borden. Det är dags för en välbehövlig siesta, ett dopp eller en färd hemåt. Don Juan Ferrer Marí har lagt sig till rätta i sin hängmatta i skuggan av ett gammal olivträd. Ofta ligger något barnbarnsbarn och gungar tryggt på hans stora mage i takt med de höga snarkningarna. Ibland är det någon av hundarna som ligger över hans ben. Gott sover han i alla fall medan familjen diskar, plockar undan, tar betalt och bokar in gästerna till nästa gång. Lugnet lägger sig över det lilla fiskelägret till nästa soliga, varma sommardag då allt sätts igång igen.

Peter Böök

Den Stockholmska varianten av Fiskgryta Cala Mastella á la Book

Mängd beror förstås på antalet gäster men som grundregel kan sägas att desto större gryta du gör, desto godare det blir. (Man kan frysa in.)

Det du behöver:

Fin olja

Skalad och delad vitlök (ej hackad utan skär på längden 1 á 2 ggr)

Saffran, helst hela pistiller

Potatis

Sötpotatis

Kålrot

Sellerirot

Morötter

Minst 2 sorters fisk varav en röd (t.ex. lax), gärna lite svärdfisk, tonfisk eller dylik fastare fiskkött

Räkor, kräftstjärtar, hummer, krabba, bläckfisk, grönmusslor, musslor – man tager vad man haver i skaldjursväg

En skvätt vitt vin

Kanske lite fiskbuljong & grönsaksbuljong

Svartpeppar, havssalt, grönsakssalt (efter smak)

Kanske lite storbladig persilja, dill eller färsk basilika att strö över grytan innan den serveras

Serveras med (helst) hemlagad Aioli (gärna kryddad med lite spansk peppar).

Värm oljan (ej för het). Ha i vitlöken. (Tre gånger så mycket som du tror. Ska du t.ex. göra fyra portioner behövs det nog en handfull alltid.) Rör om så att vitlöken fräses och kanske hinner bli en aning brun. Håll i saffran.

Häll på potatis, skalad och delad i ej för små bitar (en normalstor potatis delar jag i tre bitar typ). Då potatisen fått lite yta och färg håller jag på bitar av sötpotatis, kålrot och sellerirot (stora tärningar kan vi väl säga).

Fräs några minut, fortfarande ej för hög värme, och rör innan vi sätter till vätska. Försiktigt! Inte för mycket åt gången. Vin, fiskbuljong, grönsaksbuljong – alla tre eller bara vatten – allt efter tycke och smak. Jag använder alla tre; fiskbuljongen för att ta fram fisksmaken i våra ofta ganska smaklösa (billiga) fiskar och lite sälta, grönsaksbuljongen mycket för sältans skull och vinet för att det är så himla gott i spadet!

Då alla rotsakerna mjuknat men inte tappat tuggmotståndet) håller jag på fisken. Eventuellt mer vätska – men var försiktig – har fisken varit fryst är den ofta ganska vattmig i sig. Ej för hög värme! Fisken ska helst inte koka sönder! Vänd försiktigt.

Till slut, lägg i skaldjuren så att de blir varma, men de får ej koka! Då blir de sega.

Strö över det gröna och servera **direkt** med gott. grovt bröd man kan bryta/riva (ej skivor tråkigt vitt bröd!) och **massor** av god Aioli.

Till detta dricker man lämpligt ett torrt vin, t..ex. Viña Sol (ofta det som serveras på Cale Mastella) eller varför inte ett gott mosserande – det behöver inte vara champagne. Marques de Monistrol är en god och torr Cava som ju också är spanskt.