

PER HEISTER OM

Ho Chi Minh, Escoffier och Tina

Tina skall göra succé i amerikansk TV. Den nakne kocken är redan världskändis. Kändiskockarna når många med hjälp av TV men är bara de senaste i en lång tradition.

Den kan sägas ha börjat med Auguste Escoffier. Och han var större än dagens kockar. Om det alls kan bedömas. En av hans elever som levde i början av 90-talet hävdade att Escoffier var den störste kock han stött på. Och det bör betyda att inte bara Tina kan slänga sig i väggen utan även 1900-talets legendariska trestjärniga kockar som Mère Brazier, Fernand Point och Bocuse får dra sig mot ett hörn på scenen där Escoffier är kockarnas kung. Och kungarnas kock.

ESCOFFIER, SOM BÖRjade i köket hos sin farbror i Nice i slutet av 1850-talet, betraktas som det moderna franska kökets skapare. Han organiserade måltiderna så att rätterna följde en efter en på varandra, tidigare serverade man mängder av rätter samtidigt, såvitt jag förstår på ungefär samma sätt som till exempel det libanesiska köket fortfarande gör. Skaparen av Haut Cuisine i början av 1800-talet, Carême, stoltserade med måltider med upp till 150 rätter – man får väl utgå från att det handlade om bättre kalas – medan Escoffier nöjde sig med knappt tio rätter och då i en i förväg uppgjord ordning. Valfriheten mellan rätter – à la carte – är hans. Escoffier hade pippi på menyer. Han planerade måltiden genom att skriva menyerna. Senare i karriären när han mer övervakade och ledde köksarbetet var menyerna hans metod att styra produktionen – för övrigt var det han som organiserade restaurangköket som industriell tillverkning med stationer och produktionsflöde så att allt blev klart i rätt ordning. Och han sparade sina menyer. Både de han skrev själv och från de måltider han åt.

RIKTIGT LYFTE Escoffiers stjärna när han blev partner med Caesar Ritz. Deras samarbete började när de hyrdes in för att rädda Savoy i London när det några månader efter hotellets öppnande visade sig illa skött. Ritz och Escoffier i par visade sig formidabla. De gjorde Savoy till den legend det fortfarande är. Och utöver extrema kvalitetskrav var en av grundarna för

succén att de gjorde restaurangbesök anständiga. Dittills hade män gått på restaurang med andra män eller möjligen med sina älskarinnor. Fina damer åt hemma eller på bjudningar, absolut inte på restaurang. Savoy bjöd på dammiddag. Och sedan dess får också anständiga kvinnor gå på krogen.

HAN GJORDE KOCKYRKET rumsrent och han var den förste kock som fick den franska hederslegionen.

Efter några år fick Ritz sparken – antas det – från Savoy och tog med sig Escoffier till Londons nyaste lyxhotell, Carlton. Lika framgångsrikt. Och så Ritz på Place Vendôme i Paris...

Men Escoffier var en förnyare också utanför köket. Han var den skrivande kraften bakom två matlagningstidskrifter. Han skrev flera kokböcker, mest känd är den 1903 utgivna och fortfarande gällande bibeln för kockutbildning, *Le Guide Culinaire*. Den ges ut i ständigt nya utgåvor. Min nyutgivna något kortade amerikanska innehåller de grundläggande nästan 200 sidorna om fonder, såser, buljonger och geléer men också 2 987 recept. Självfallet klassikerna *Pêche Melba* och *Tournedos Rossini*.

HAN VAR UPPHOVSMAN till buljongtärningarna – Maggi var de första. Han startade företag för att sälja färdiga såser och buljonger.

Kring Auguste Escoffier flockades kändisar och makthavare. Operadivana Nellie Melba och Sara Bernhardt var ständiga följeslagare – och kanske mer. Han lagade mat för den tyske kejsaren, Edward VII var stamgäst.

Och det var hos Escoffier på Carlton Lord Kitchener och Churchill åt middag den där sensommarekvällen 1914 när Tyskland gick in i Frankrike. Ansvarig för grönsakerna den dagen var Escoffiers mest kände kökselev, men då av helt andra skäl och under det senare tagna namnet Ho Chi Minh.

Per Heister (pheister@europarl.eu.int) är redaktör för Svensk Tidskrift.

