

Søtsakenes sannhetssøker

04 2014

Verden

38

På Sicilia er alle smaker intense.

Tekst: Christian Lysvåg Foto: Paulina Cervenka

Det er som om selve øya konsentrerer ethvert sanseinntrykk, slik at de enkleste små opplevelser utløser store følelser. På Sicilia er matens smaker en vei til sannhet; det er måten mennesket kan fravriste naturen dens hemmeligheter på.

Corrado Assenza er sjefen på berømte Caffè Sicilia i hjembyen Noto, syd på øya.

– Jeg vil gjøre det samme som en vinranke gjør, sier Assenza.

– Jeg vil oppsummere jordens, klimaets og årstidens sammensatte fylde i en smaksopplevelse. Jeg vil være like tålmodig, like tro mot jorden, like ubestikkelig som naturens egne prosesser. Jeg vil lage mat slik en ranke lager en drue.

Kafeen har vært i familien i fem generasjoner. Den har lenge hatt ry for å lage den beste iskremen og de beste kaken på Sicilia. Spørsmålet er om det dreier seg om verdens beste is og søtsaker?

Mange mener det. For Caffè Sicilia er et av disse sjeldne stedene rundt om i verden som tross beskjedne betingelser og en relativ isolasjon byr på virkelig skjellsettende utvidelser av sansningens horisont. Journalister, matbloggere og smaksentusiaster – fra Tokyo til Los Angeles; Berlin til Cape Town – beskriver Caffè Sicilia som den ultimate destinasjon, – om det er søtsaker du er ute etter.

Noto ligger i det sørøstlige hjørnet av på Sicilia, i nærheten av den sagnomsuste greske byen Syracuse. Det var der Platon eksperimenterte med idealstaten sin. Det gikk skeis. Noto ramlet for sin del sammen under et voldsomt jordskjelv i 1693. Men det skulle vise seg å være et lykketreff, for hele byen ble bygget opp igjen i tidens barokke stil. Noto har siden vært et av de mest fullkomne eksemplene på denne epokens kunst og arkitektur noe sted i verden.

Den honningfargede kalksteinen gløder i solnedgangen. Hovedgaten Corso Vittorio Emanuele er et eventyr av former og detaljer. Her er hver kant en snirklete bord, hvert hjørne et ansikt, hver søyle en helgen og hver flate en mosaikk. I åsene rundt byen ligger skoger av mandel, sitrus og oliven, og fra høydene ser man havet.

I dag står Noto på Unescos verdensarvliste, og trekker en mengde tilreisende hvert år. Ikke minst kommer folk for å spise Corrados Assenzas *gelato* (iskrem). Det ligger naturlig for sicilianerne å spise is. Ikke bare som dessert eller en kjølig snack, men også til frokost. Mange starter dagen med gelato i en brioche, spist som en søt, kald hamburger. Eller de slurper i seg noen varianter granita – saftis – mens de gomler en cannoli, Tony Sopranos favoritt. Legenden forteller at det var på Sicilia den første isen ble laget. Snøen på Etna var utgangspunktet. Den ble skrapet opp og smaksatt med fruktsafer, sirup og honning. Dermed var *granitaen* født.

Kaker er enda viktigere enn is, og en avgjørende del av siciliansk kultur. Det sies at når en mann skal tas av dage av mafiaen, skjer det alltid etter maten. Han vet det ikke, men han skal dø – dog først etter han har spist *cassataen*, denne kaken som bærer hele Sicilia i seg, med spor av nordafrikanske, spanske og normanniske tider. Med munnen full av sassata får han så kulen eller stikket, eller hva det nå måtte være.

Til tross for dette storsyn og denne respekt for maten symboliserer *Cosa Nostra* det falske Sicilia, mener Corrado Assenza.

– Mafia betyr falskhet, sier Assenza.
– Det virkelige Sicilia ser du her, sier han, og peker på sine kokker og servitører. Vi bekjemper *Cosa Nostra* på samme måten som alle andre gjør det – den eneste måten –

nemlig med sannhet. Og vår sannhet er mat.

På bordet i den varme, hvite gaten utenfor kafeen blir en mengde smakebiter satt frem: kaker og kjeks, gelato og granita. Og ikke bare søte og bløte ting, men også salte snacks, kryddersmaker, jordens aromaer, vin og likør.

– Bar-mat, sier Corrado. Til forskjell fra mine kolleger på Michelin-restaurantene vil jeg nå fram til flest mulig. Det handler jo om grunnleggende filosofi, så maten må være tilgjengelig.

Så viktig er Corrados budskap, hans søken etter å formidle sannhet, at han villig godtar sammenligningen med en profet: en som vil frelse mengdene. En som vil messe, som aldri vil gi seg, som vil la hele livet være en preken.

– Smak nå, sier Corrado og venter med uutgrunnet smil i det hvite skjegget. Først ville han teste oss, innrømmer han. Om vi var verdt hans tid. Nå setter han av resten av dagen. Han har øyne som aldri viker, som leter og spør. Som søker etter forståelse for det han egentlig driver med.

– I det du tar en bit skal du oppleve det sanne Sicilia, her og nå: årstiden, klimaet, selve jorden. Men også historien, kulturen og menneskene. Denne øya har i tre tusen år vært en møteplass for kulturer: fönikere, grekere og romere; muslimer, normannere og spanjoler. Alle har bidratt med sitt, og vi har tatt det med oss videre. Det er smakens intensitet som kjennetegner Sicilia.

Den første kaken er laget på svart te og fersken. Den ser ganske alminnelig ut, men underet er at smaken i munnen bringer deg – som hos Proust – til en annen situasjon: teen du vanligvis *drikker* til kaken du spiser. Her er de ett.

Den neste av kaken er laget av ville fennikelfrø og grønn sitron. Og så en med plomme og pistasjnøtter: *Il rosso quel non te*



aspettavi heter den: «Den røde du ikke ventet deg».

Det er søte kjeks av hasselnøtter og honning fra Etna; mandler og knuste kakaobønner. Og salte *frollini*: lubne, makeløse kjeks av durumhvete, tomat, oregano, fennikelfrø og chili. Den første isen er en blodappelsinsorbet, den andre er laget av juice fra eple, gul plomme, drue og sitron. Men den beste er den som ser ut som en sjokoladeis, men som er laget av søt tomat, kaffebønner og salt sardin.

– På mitt laboratorium har jeg funnet at alt spiselig har sødme og salt i seg. Alle råvarer er egentlig ferdige, uten mangler. Men de kan trenge litt hjelp, en forløsning. Jeg forstod at sukkeret i tomater er perfekte sammen med bitterheten fra kaffebønner. Jeg bruker tomatens sødme i denne iskremen. Men noe manglet. Så lette jeg i minnet og fant svaret: salt sardin.

Han leter etter smaker i naturen, i luften og årstiden. Men aller mest leter han i minnet. Han har en eidetisk hukommelse for smaker: Studietiden i Bologna er et kartotek, sammen med barndommen, og alle reisene over hele verden. Helt presist har han hver eneste smak i minnet. Når han vil han kan lete der inne, lik andre leter etter ord. Og slik det forløsende ord kommer, og meningen uttrykkes nøyaktig, slik finner Corrado smaken som mangler når han leter etter den kombinasjon som frigjør ingrediensenes hemmeligheter; naturens egne subtile nyanser.



Caffè Sicilia ligner ikke de gastronomiske templene i verdensbyene. Her er det verken overdådig, kunstnerisk, minimalistisk eller rustikt. Snarere litt sovjetisk. Men når man ser nøyer etter er det et gjennomtenkt og fint lokale. Det er fargynte diplomer på veggene, fine flasker i hyllene, rene glassflater og gamle, solide hjelpemidler. Servitørene er alle stramme og mørke. Egentlig er de litt på den strenge siden; det er alvor i hyggen på Caffè Sicilia.

Corrado Assenza er en alvorlig mann. Nei, ikke egentlig alvorlig, men så seriøs at en ukonsentrert sjel kan bli litt befippet.

Først bak en smal dør blir det tydelig at det er noe spesielt med dette stedet. Et langt, smalt rom strekker seg inn bak baren. Nesten hele rommet er fylt av en diger benk i rustfritt stål. Det er iskremmaskinen, laget på femtitallet i Bologna.

– Noe annet duger ikke, sier Corrado.
– Franske maskiner er for harde; fransk iskrem er ikke skikkelig kremete.
Andre lands is og maskiner er åpenbart ikke engang verdt å nevne.

Men hvor kommer kulden fra? Selve beholderen, der iskremen røres, er bare en dyp bøtte i midten av den enorme innretningen. Hva er poenget med hele uhyret av en benk? Er det simpelthen en arbeidsflate med skaplass under? Corrado smiler og demonterer noen deler. Så ser vi ned i et basseng. Mange kubikkmeter med iskaldt saltvann står i evig bevegelse under benkeplaten. Minus 21 grader. Bare vann i bevegelse gir den kulden som gjør iskrem virkelig kremete. Slik er det med den saken.

Vandringen fortsetter inn i labyrinten. Og ned. Det viser seg at kafeen bare er toppen av isfjellet. Her er det mange etasjer. Det er nesten som hos Willy Wonka. Ikke fullt så stort og fantastisk, men



ikke. Det er bare marmor som har denne egenskapen.

En asiatiske dame står og drar i en seig deig. Hun er japansk, skal det vise seg.

– Jeg får mange søknader om lærlingplasser, sier Corrado. Men jeg har et krav: Du må gi meg to år av ditt liv. Det nytter ikke med mindre. Men jeg respekterer mennesker, ingen skal jobbe gratis. Alle lærlinger får lønn fra første dag.

Men så retter han seg selv: Egentlig har han bare akseptert én lærling. Hun kom hele veien fra Japan. Nå har hun vært her i ni år.

Et sted på veggen har grå papirposer blitt klistret opp, fulle av en masse datoer, koder og tall; en form for logg.

– Det er dagboken vi fører over den naturlige gjæren. Vi høster den fra luften, og så dyrker vi den frem her på laboratoriet. Bare naturlig gjær gir virkelig god brioche. Den eldste kulturen vi har nå er syv år gammel. Og poenget med loggen er at om gjæren er litt syk, eller viser tegn på problemer, så kan vi se når det skjedde og hva som var forholdene den dagen. Og så rette opp i tråd med det.

Slikt kan høres usannsynlig ut, ja, eksentrisk. Men den naturlige gjæren er bare et eksempel på den absolutte forpliktelse til det ekte som Corrado Assenza og Caffè Sicilia handler om. Her er alle in-

det. Målet er å bruke ingrediensenes egen væske, som er så smaksrik og nyansert. Når man tenker som vi gjør er det nesten umulig å lage noe som er usunt, for vi *lager* jo egentlig ingen ting, vi henter fram det som allerede er der i naturen. Ingenting i naturen er usunt, så lenge det får lov til å forbli i sin opprinnelige form.

Av den grunn eksporterer de nesten ikke noe.

– Det er ikke mulig å ta med seg noe herfra hjem om du ikke bor i nærheten, for vi har ikke tilsetninger eller konserveringsmidler i noe av det vi lager. Unntaket er syltetøy og nougat, det holder en stund.

Videre inn i labyrinten kommer vi plutselig til en hage midt i husmassen. Det er laboratoriets egen lille frukt- og urtehage. Her vokser søt og bitter appelsin, aprikos og hvit fersken, vill fennikel og urter. Men ikke mandel.

– Mandelen er kanskje aller viktigst, sier Corrado. Nå om høsten er mandlene det fineste vi har. Hele denne delen av Sicilia er berømt for sine mandler, særlig avola. De brukes av mesterkokker over hele verden. Og vi har dem rundt hele byen.

Han forteller at det er om lag 50 leverandører som forsyner Caffè Sicilia med råvarer gjennom året.

– Men jeg kjøper alltid frukten og nøttene *på* treet, sier han.

– Etter at jeg har smakt på akkurat det treet. Det



gredienser *seg selv*, alt er rent, ingenting produsert.

– Selv om det er søtsaker vi lager, stort sett, er maten alltid sunn, sier Corrado. Vi bruker ikke sukker, veldig lite fett. Og aldri som en tilsetning; fett må komme fra ingrediensene selv, fra mandler og nøtter, melk og fløte (som er det eneste de får ferdigprodusert hit). Og så olje da, ren olivenolje fra lundene her. Men vi bruker veldig lite olje. Faktisk bruker vi heller ikke vann og melk om vi kan unngå

handler om *terroir*. Så nøye må jeg være. Og jeg må kjenne menneskene, vite at de vet hva *vi* driver med, sammen.

En av dem som leverer er Néné Carnevale. Han står under mandeltrærne ute i lunden en tidlig morgenstund. Han er så rørt over at vi har kommet, selv om vi bare egentlig slumpet forbi hans stykke land. Han gir oss sin frokost, en berliner-



bolle stor som en loff – med ricotta, påpeker han: *ob, mamma mia, ricotta!* Han blir helt yr bare ved å huske på at ricotta finnes. Han gir oss is, gir oss mandler og viser uendelige bilder av det fineste hjørnet av verdens fineste øy. Og den gamle politimannen blir umåtelig stolt da vi forteller at vi skriver om Corrado Assenza.

– Han er min venn! Jeg leverer mandler til ham, sier Néné. Da vi skal dra holder han hodene våre, han kysser oss på begge kinn. Han gråter en skvett. Han vil ha brev og telefoner.

Sicilia renner over av hete følelser. Kanskje det er derfor de spiser så mye is? Eller er det omvendt, at det er sukksjokket hver morgen, i kombinasjon med noen fingerbredder hissig kaffe, som gjøre at alle bærer hjertet på utsiden? Corrado Assenza derimot, er en meget rolig mann. Han er som de elskede dommerne som har kommet til Sicilia for å knekke *Cosa Nostra*, for å kjempe for et bedre, sannere samfunn. Corrado gjør det samme gjennom maten, og hans stjerne er nesten like høy.

