

SvD KULTUR

Naturbegåvning

Ryktet om Daniel Berlins egensinniga matlagning har nått långt utanför Sveriges gränser. Under säsongen, från april till november, är det ständigt fullbokat på den lilla familjorestaurangen i Skåne Tranås och gästerna kommer långväga ifrån.

12 augusti 2012 kl 01:00

Daniel Berlins familjekrog i Skåne Tranås har hyllats som Österlens motsvarighet till danska stjärnkrogen Noma. Och visst har han utvecklat en alldeles egen variant av det nya nordiska köket.

Många unga ambitiösa kockar i andra länder som hört talas om Daniel Berlins krog vill därför komma hit och praktisera, men det är sällan han kan ta emot dem. Dessutom tvivlar han på att de skulle vilja jobba som de gör här: Alla delar utan knot på de sysslor som måste göras utanför köket – dammsuga, tvätta, rensa ogräs, klippa gräsmattan.

Lutad över den rostfria arbetsbänken i ett restaurangkök som bara är obetydligt större än kokvrån i en ungarlslyta står kökschefen Daniel Berlin med sin souschef Erik Andersson. Framför dem ligger åtta A4-papper med skisser på lika många maträtter. Daniel jobbar inte med recept. Han ritar

Låter som ett rekommendabelt näringsställe även efter ägarbytet, MEN...

sam_ask

I Daniel Berlins värld behöver tonvikten i en meny inte ligga på råvaror som kött och fisk. Han kan lika gärna utgå från en ört eller en

hellre hur han tänker sig nya rätter. Det estetiska är extremt viktigt, förklarar han.

I sommar har vaktlar blivit ett huvudnummer på elvarättersmenyn. Hos Daniel Berlin serveras de antingen med bröst och vinge eller med lår och fötter. ”Garanterat uppseendeväckande”, konstaterar han och ler brett. På skissen syns en liten pil bredvid fågelportionen till något som ska föreställa grillade dinkelkorn, en annan pil pekar på pyttesmå inkokta palsternackor och intill dem ska det ligga några omogna miniplommon – för syrighetens skull. I botten en puré med smak av dragon som ger en aromatisk ton till rätten.

– Jag skulle vilja göra något på inkråmet också, säger Daniel Berlin med något drömmande i rösten.

Men det får komma senare, när alla rätterna på den nya menyn har satt sig och både kockar och serveringspersonal, det vill säga övriga familjen, har trimmat in sig på de nyskapade rätterna. Vaktlarna har kläckts på en gård utanför Båstad. Det som serveras på den här restaurangen har en väldokumenterad härstamning och djupa rötter i bygden. Babymorötterna med dillkräm som inleder en parad av förförrätter kommer från kockeleven Alexanders far, den torkade svampen från servitrisen Ellinors mamma. Killingar, ostar och alla mejerivaror levereras från Vilhelmsdals gårdsmejeri längre ner på Österlen.

I kväll är det premiär för den nya sommarmenyn och restaurangen är fullsmockad, vilket i det här fallet betyder 16 gäster. Större antal skulle aldrig fungera, inte utan att bygga ut köket. Sex induktionsplattor, en ugn, ett kylskåp. Det är minimalt men välplanerat och det finns faktiskt en hörna där en tidningsfotograf kan hovra utan att vara i vägen. Gästerna kommer vid sextiden och välkomnas av Daniels föräldrar Iréne och Per-Anders med ett glas champagne ute på en grusbelagd gård, den enda delen av trädgården som inte tjänstgör som krogens skafferier – det vill säga grönsaksland och vildäng.

Inne i restaurangköket går samtidigt arbetet in i den mest intensiva fasen. Från strax före sex till framåt midnatt hinner de fyra kockarna inte ens dricka ett glas vatten; de är helt uppslukade av att producera elva gånger sexton tallrikar med perfekt resultat, estetiskt såväl som smakmässigt. Det är fokuserat, tyst som i kyrkan och tonen mellan kockarna förvånansvärt lugn och artig. Allt måste klaffa. När någon upptäcker att de tunna skivorna av kålrabbi inte ligger åt samma håll intill det hängmörade och skrapade kalvköttet är det bara att ta bort och göra om. Vartenda litet blad ska ligga rätt. Perfektion skapas i detaljerna.

Flera av de nykomponerade rätterna ändras också under serveringens gång. Vakteluppläggningsen byggs om helt och Daniel får rita nya skisser framåt natten, när serveringen är avslutad och gästerna har lämnat krogen. Då sitter han uppe till halv tre med sin souschef och ändrar om och filar på sammansättningen av de nya rätterna. Det ska de sedan göra varje natt i

grönsak när han komponerar nya rätter. Som den magiska rotsellerin på sommarens meny, en enkel råvara med en häftig tillagning. Tanken väcktes i våras då han ville göra något med smak av sommargrönsaker. Som ersättning för de ännu inte mogna primörerna tog han en hel rotselleri, från höstens skörd, och kolgrillade den försiktigt på fin glöd i sex timmar (bilden).

Tillbehören kan variera men sellerin gröps alltid ur och skärs upp i matsalen, där den serveras tillsammans med en buljong på grillad selleri som smaksatts med lagrad prästost. Skalet från gårdagens selleri har också fått torka i ugnen över natten och smulas ner över rätten som ett knaprigt strö.

Visa mer fakta

ytterligare två veckor, ända tills den nya menyn sitter perfekt.

Daniels mamma Iréne hjälper till med serveringen, pappa Per-Anders ansvarar för vinerna och ostbrickan och är snart klar med sin sommelierutbildning. På dagarna sköter de odlingarna, något som så här års involverar en hel del dödande av mördarsniglar.

– Är det inte kålfjärilar eller myror så är det sniglar. Och de är värst, de äter ju allt, suckar Iréne.

I sommar har hon lämnat jobbet på förskolan i Landskrona och Per-Anders har redan sagt upp sig från Eon efter många år. Nu är sonens krog navet i deras liv. Nästa steg är att hitta ett eget boende någonstans i närheten av restaurangen och helt kapa banden till hemstaden Landskrona på andra sidan Skåne.

Högst på önskelistan står en varmkompost och gärna ett växthus där de kan dra upp grönsaksplantor så de slipper ha dem spirande hemma i vardagsrummet tidigt på våren. Varje försommar sår de också blomsterkrasse, blåklint och gurkört – lika vackra som ätliga blommor. Allt som växer här är förstås predestinerat att hamna på tallriken. För Daniel är det som att vandra runt i en råvarufabrik och bara sträcka ut en arm efter det som ser lockande ut.

Tidigt på sommaren skördar mamma Iréne syltiga, omogna vinbär som Daniel gör juice på och använder som ersättning för citron.

– Jag jobbar inte med citron, och inte heller med olivolja för det har vi inte i Skåne. Men jag har inget emot att ta vit sparris från Tyskland, härifrån oss är ju det betydligt närmare än Gotland.

Daniels matfilosofi är enkel: Man ska respektera råvaran och värna om det man har i sin närhet. Att ha en omtanke om miljön och att planera logistiken för att slippa långa transporter ser han inte som en trend, utan som ett förhållningssätt som är här för att stanna. Av samma anledning undviker han rödlistade djur som ål, vilket annars än idag är en vanlig delikatess i Skåne. Han gillar begränsningar, ser det som en utmaning att bli mer kreativ. Därför väljer han också bort delikatesser som hummer, anklever och tryffel som lätt kan förhöja de simplaste rätter, men inte har sin naturliga hemvist i närområdet. Däremot serverar han tveklöst romsäckar och allt, precis allt, på torskhuvuden.

Mitt i sommaren klättrar både bondbönor och gråärter mot skyn på pilkvistar i ett av odlingslanden bakom krogen. Här skördas också späda rädisor, rödbetor, potatis, jordgubbar, kronärtskockor, portlak och massor av örter förstås. Av den spanska, näst intill vildväxande körveln blir det både körvelbröd, smörstekta körvelblad och grönt karamelliserat körvelsocker till en efterrätt på varm råmjölkskräm, Daniels version av crème brûlée. Så här års, när grönsaker, bär och frukt växer så det knakar kan det bli upp till tjugo serveringar till överväldigade restauranggäster, små munsbitar skapade av det som finns i omgivningen.

– Visst är det många rätter. Men folk åker inte hela vägen hit för att äta en trerättersmiddag. Det finns också så mycket att berätta just nu, jag vill visa upp allt vi har. I november kanske jag bara har fem rätter på menyn. Det kan vara kanin, råkor någon gång, eller vildänder. Sådant som jagas här i vår del av Sverige.

Men det är de vilda örterna som ligger närmast Daniels kockhjärta. Gärna löktrav, hejdlöst underskattad tycker han, kvickrot, harsyra, plister – eller granskott som han kan bygga en hel dessert på. Sådant som vi andra odlare rycker upp och bekämpar och i bästa fall bara lägger på komposten skapar Daniel Berlin läckerheter av. Kirskål, eller kers, hör till favoriterna. Ljusgröna almfrön finns att plocka på träden, här beställs inga sallatsskott från professionella odlare. Av häggblom blir det en gräddglass med smak av blomsteräng, och desserter blir det också av oxelbladen som har en fantastisk mandelton i smaken. Kronblad från vilda vresrosor kokar Daniel saft och sockerlag på, strandväxter och alger hämtar han och kockarna från havet ett par mil bort.

–Det häftiga är att upptäcka något som man inte trodde gick att äta, men som visar sig vara förvånansvärt gott.

Varje arbetsdag börjar med en timmes plockning i omgivningarna.

– Sedan samlas vi och går igenom fynden. Vi är öppna för att pröva allt, laborerar och testar oss fram. Försöker alltid hitta något nytt. I år är det kaveldun, en sorts vass, vars unga skott smakar fräscht som gurka.

Daniel har alltid gillat att vara ute i skog och mark, men kopplade egentligen inte ihop växtligheten med matlagning förrän långt fram i karriären.

–Jag gick matgymnasium i Landskrona, inte av eget val direkt. Snarare för att det var den enda gymnasielinje jag kom in på, bekänner han glatt.

Intresset för matlagning i den högre skolan väcktes först när han praktiserade hos Thomas Drejing på legendariska Petri Pumpa i Malmö. Vid sidan av Karin Franssons Hotell Borgholm på Öland var det kanske Sveriges främsta inofficiella kockutbildning på högre nivå.

Så småningom gästspelade Daniel Berlin på olika krogar i Stockholm där han hyrde ett rum hos en gammal tant i Vasastan, jobbade större delen av dygnet och läste sedan kokböcker tills ögonlocken föll ihop. Han var bara 26 år när han blev kökschef på hajpade Torso Twisted i Malmö och fann sig basande över 14 personer.

– Mycket personal, mycket huvudvärk. Jag blev inte så rolig att ha att göra med då, suckar han.

På min fråga om han var lite åt Gordon Ramsayhållet temperamentsmässigt erkänner han att han nog var rätt intensiv och ställde extremt höga krav på både sig själv och medarbetarna. Är det så här det är att vara kock vill jag inte vara med, tänkte han en dag och sade upp sig utan att veta vart han

skulle ta vägen.

Det blev Österlen för här finns det mesta: bra jordbruk, bra uppfödare. Nu säger han att han aldrig har mått så bra som under de senaste tre åren sedan han tog över Brummers, en kvartersrestaurang för halva Österlen som körde med fransk mat och rödvitrutiga dukar. Nu står det DB på skylten som dinglar på det gamla gula stenhuset på Diligensvägen mitt inne i Skåne Tranås. Eller Tranaes, som byn förmodligen hette när hela Skåne var under danskt flagg. Här fanns gästgiveri redan 1684. Tillägget Skåne blev nödvändigt först i början av 1900-talet då en viss småländsk köping antog samma namn.

Daniel Berlins krog ligger lite avsides, milt sagt. Några kilometer från Tomelilla, en dryg timme från Malmö. Folk bokar månader i förväg och många nappar på middagspaket med logi på ett B & B några kilometer härifrån.

– Gästerna blir då körda hit och pappa eller jag kör dem tillbaka efter middagen. Det är självklart för oss, taxi är på tok för dyrt här ute på landet.

Föräldrarna var med redan från start, och den superkrävande kökschefen från Torso Twisted som hela första året var fokuserad på att inte göra några misstag har nu lärt sig att koppla av.

– De kunde ingenting om restaurangarbete när vi började. De har gjort en sådan resa och jag är jättestolt. Under resans gång har vi lärt oss att lyssna på och acceptera varandra. Vill morsan sätta ner tallriken från vänster så är det ok. Världen går inte under för det.

AGNETA ULLENIUS
08-13 50 65 agneta.ulenius@svd.se