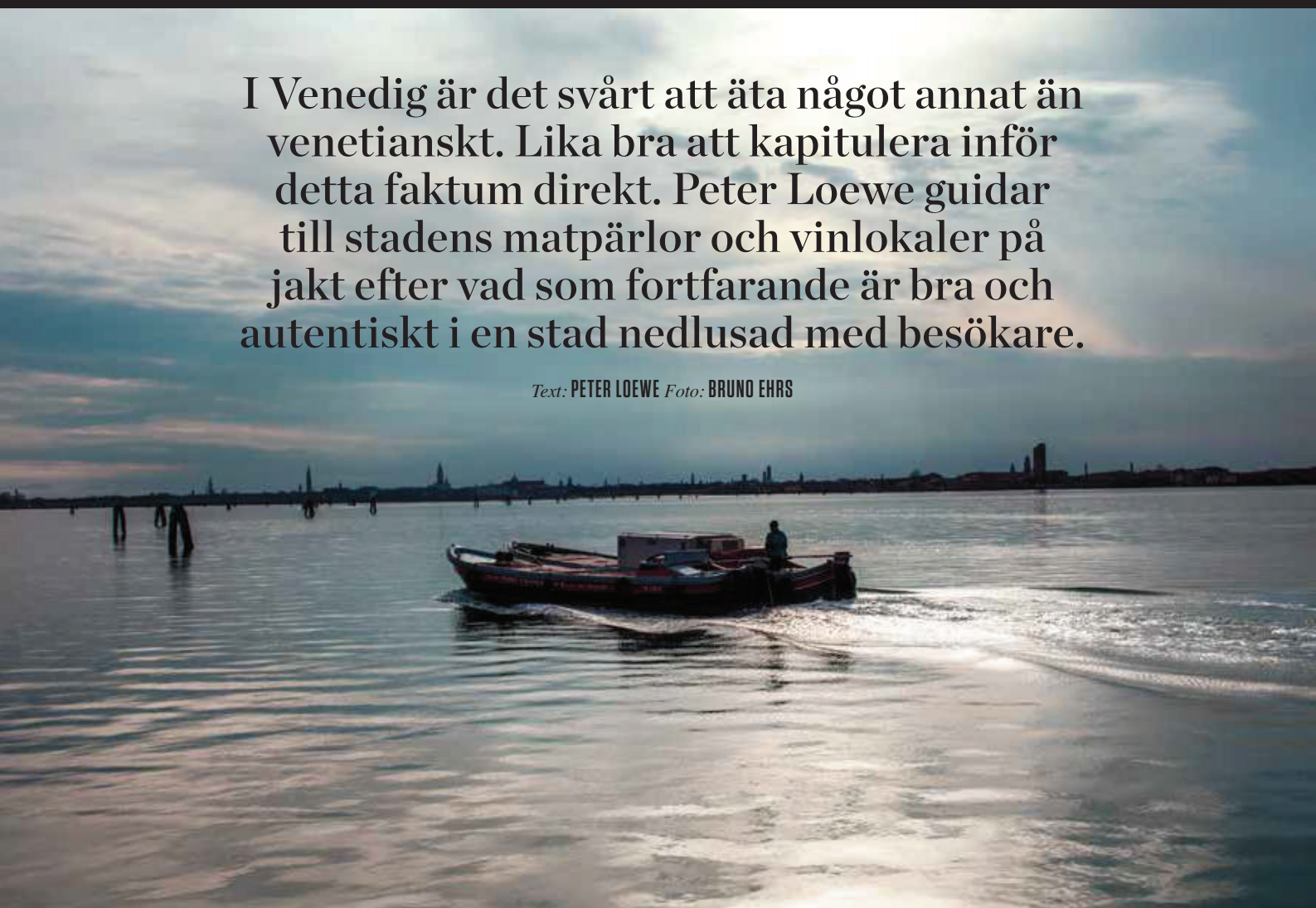


VARDAGSLIV VID LAGUNEN

I Venedig är det svårt att äta något annat än venetianskt. Lika bra att kapitulera inför detta faktum direkt. Peter Loewe guidar till stadens matpärlor och vinlokaler på jakt efter vad som fortfarande är bra och autentiskt i en stad nedlusad med besökare.

Text: PETER LOEWE Foto: BRUNO EHRS



burar. När vattentemperaturen går från varmt till kallt mjuknar hanarna i skalet. Detta gör att hela den friterade krabban med skal kan ätas med kniv och gaffel.

Cesare Benelli lovprisar lagunens fisk, särskilt de stora piggvarar (*rombo chiodato*) som fiskas och som kan väga upp till åtta kilo. Fisken ugnsbakas panerad med ett extra lager av hackad spenat. Den vilda havsålen *bisato* är en annan delikatess. Kan inte jämföras med den odlade ålen, som blir på tok för fet, betonar Benelli.

AL COVO HAR NÄRA KONTAKTER med den italienska slowfood-rörelsen. En detalj är att de använder många råvaror som kommer från odlingar som slowfood stöttar. Som kund har man mycket att köpa med sig hem. Här finns lokala specialiteter, som de gula bönorna från Val Belluna men också en polenta som görs på den vita pärlmorfärgade majs som återigen produceras av ett fåtal bönder i Veneto. Här säljs också mandel och bondböner från Sicilien som restaurangen använder.

Le Testiere är ett av stadens absolut minsta matsällen. Ja, kanske det minsta. Det märkliga namnet betyder "Sänggavlarna" och anspelar på att det lilla rummet för inte så länge sedan var ett möbelmagasin. En del av gavlarna finns kvar på väggarna, några förvandlade till vackra speglar.

Platserna är inte fler än 22, en sittning till lunch och två till middag. Ändå har den lilla lokalen tio anställda. Absolut kvalitet och personlig stämning har varit ägaren Luca di Vitas paroll sedan starten 1994. Stamgästerna värdar stället ömt, och det gäller att boka i tid. Men det är inget VIP-ställe.

Men det är klart att man blir störtglad när Meryl Streep helt oväntat kliver in genom dörren med sin familj, säger Luca och ler nöjt.

Jo, bilden på Streep finns på hemsidan. Besöket var helt privat och hade inte det minsta att göra med stadens berömda filmfestival.

Här serveras granceola-krabban som en sallad, vilken kocken Bruno Gavagnin även har lagt i tunna skivor av lila kronärtskocka. Pilgrimsusslor är en av mina favoriträtter. Men inte halstrade lätt råa, som nu är senaste trenden. I Venedig görs de ofta i ugn med

Hovmästaren Adriano Malvestio håller ställningarna i kabyssen på restaurangen La Caravella.

ströbröd och serveras med musslans skal som bas. Goda med paprika eller färsk karljohansvamp och timjan. En annan restaurang lindar in musslan i en tunn skiva ister, *Lardo d'Arnad*, som kommer från Aosta-dalen och som smälter under den korta tillagningen. Le Testiere hamnar skyhögt på listan med sin version med apelsin och tunnskuren purjo från Cervere i Piemonte.

HÄR FINNS INGA HEMLIGHETER, betonar Luca di Vita och ger mig ett exemplar av restaurangens egen kokbok. Finns till försäljning på engelska för den som vill laga venetianskt på egen hand. Husets musslor med ingefära är en lätt rätt att göra hemma.

Mycket har sagts och skrivits om Venedigs lagun och hur förorenad den skulle vara. Men det stämmer inte, säger Luca di Vita.

Vattnet har blivit bättre, förklarar han. Mycket tack vare projektet MOSE. De stora slussportar som installerats på havsbotten, och som ska resa sig när högvatten hotar staden, har haft en positiv effekt. Stora delar av lagunens botten har grävts upp. Idag cirkulerar havsvattnet helt annorlunda mellan lagunens många små obebodda öar, kallade "barene".

– Det fiskas havsbrax, sjötunga, abborre och mulle som aldrig förr, säger han.

Kontrollen av musslorna är också mycket omfattande. Vongole som tas upp ur lagunens leriga botten måste renas under lång tid innan de förses med godkänd etikett. Venetianerna föredrar de mindre vongole som plockas upp från havet. På marknaden kallas de *beverasse* eller *rasse*, en beteckning som man sällan ser på restauranger.

Staden har åtskilliga fina hotellrestauranger. Det blir dyrt och ofta lite kliniskt trist. Hotell Danielli har en otrolig takterrass, men det kostar mer än det smakar. Samma sak gäller Harry's Bar, som serverar världens dyraste humanskost. Men gå in i den legendariska bardelen, som Hemingway gjorde odödlig med sin roman *Över floden in bland träden*. Beställ en Bellini, prosecco mixad med vita passerade persikor. Det lilla glaset kostar

Alle Testiere serverar pilgrimsusslor gratinerad i sitt skal med apelsin och tunnskuren purjo.





Gondol är ett måste i Venedig, om så bara för en kort färd över kanalen om det rätta sällskapet saknas.

17 euro – en klar signal om att besöket bör stanna där!

Ett undantag vill jag göra för La Caravella, som det historiska familjehotellet Saturnias restaurang heter. Här finns en av stadens bästa hotellbarer med lysande bartendrar. Jag är ingen svår kund. Den jättelika Bloody Mary – ett främmande val för italienare – som jag får är perfekt, lagom stark och pepprig. Drinken blir till en röd rutschkana rakt in i matsalen. Sällan har jag varit mer hungrig.

KOCKEN SILVANO URBAN lever upp till förväntningarna. Vi startar med lövtunn carpaccio på tonfisk och lätt rökt svärdfisk. Scampi marinerade med stekt lök, vinäger, pinjenötter och russin följer; *in saor* kallas denna urvenetianska rätt. En hummerterrin med grapefrukt serverad med hallonvinägrett avslutar förrätterna. Efter ravioli med scampi i saffransås rundar vi av med en rejäl köttbit efter flera dagars fiskätande.

Miljön, som är intakt sedan starten 1963, är marin, utformad som en jättelik kabyss. Namnet "Karavellen" anspelar på en av Columbus båtar, förklarar hovmästaren. Jag blir lite perplex. Vad har Christoffer Columbus med Venedig att göra? Har hotellet förväxlat La Serenissima med La Superba, som Columbus hemstad sjömakten Genua brukar kallas?

Det enda som är riktigt billigt i Venedig är vinet. Gå in på vilken vanlig bar som helst och beställ ett glas vitt eller rött. Det kostar sällan mer än ett par euro. OK, glaset är små. Venetianerna kallar glaset för "en skugga". De beställer *un ombra*, men medvetna om storleken använder de ofta diminutivet *un ombretta*. Uttrycket härrör från Markusplatsen, där det i forna tider pågick marknad. Före vår tids kylanläggningar var det viktigt att vinet stod i skuggan. Den enda skugga som finns på detta torg är den som kommer från det 98 meter höga klocktornet. Därför fick vinet ofta flyttas. Och så uppstod uttrycket att "ta sig en skugga".



En avsmakning av otaliga fisk- och skaldjursrätter är en perfekt start på middagen på restaurangen La Caravella.

Andar a cichéti är ett annat uttryck som venetianerna använder om sin dryckstradition. Men *cichéti* syftar i Venedig inte så mycket på allt man dricker som på de mumsiga tilltugg man får såväl på barer som vid disken på en del mindre restauranger. *Bacaro* kallas dessa enkla lokaler, efter vinguden Bacchus. Traditionen har ingenting att göra med milanesarnas *aperitivo*, där lokalerna försöker överglänsa varandra med en gratis buffé. Venetianerna väljer ställen med omsorg, där de bästa tilltuggen finns och de betalas per styck.

IDAG FUSKAS DET MYCKET. Många tror att *cichéti* ska vara brödbitar med pålägg. Det är i stället smårätter som marinerad fisk, *sarde in saor*, kabeljo kokad med mjölk och rörd till ett vitt mos, *baccalà mantecato*. Kokta små bläckfiskar är vanliga liksom panerade räkor, friterade köttbullar med potatismos och mycket annat.

Så när ni avslutat de dyra gastronomiska äventyren, ta en billig tur ute på stan med bara *cichéti* och gå från ställe till ställe så som venetianerna gör. För denna italienska form av tapas existerar bara i Venedig.

"Det enda som är riktigt billigt i Venedig är vinet. Gå in på vilken vanlig bar som helst och beställ ett glas vitt eller rött. Det kostar sällan mer än ett par euro".