

## Om mat og drikke i Extremadura/Spania

Fra boka ”Spanske spesialiteter” sakser vi følgende om vår region:

*”I århundrer har Extremaduras gastronomi vært dominert av iberisk svin, lam og geit. Rent historisk sett kan de kulinariske tradisjonene beskrives som asketiske, men det har også sine positive sider: Den forfriskende enkeltheten i de fleste lokale oppskriftene er like fri og åpen som landskapets endeløse sletteland. Flaggskipet i dette kjøkkenet er gryteretter med lam, geit og svin samt gjeteroppskrifter basert på brød og grønnsaker. Knapt like kjent er det at befolkningen i Extremadura elsker ørret og ferskvannsfisk. Og til tross for at de gastronomiske tradisjonene ikke imponerer med eleganse eller tilberedning, fins det her mange oppskrifter som er kreativt variert og til tider også temmelig originale.”*

### **El cerdo ibérico**

La oss begynne med produkter fra det mest kjente husdyret i Extremadura og Spania: Iberisk svin – *el cerdo ibérico* – er den gamle svinerasen som gjennom flere årtusener har tilpasset seg klimaet i det sørlige og sørvestlige Spania. Den står nær villsvinet i utvikling. Rasen har også klengenavnet *pata negra* - de svartfota grisene – på grunn av fargen på klovene og føttene. Alle produkter/skinker fra denne rasen - det kan være kryssa inn inntil 25% fra andre raser (duroc er mest vanlig) - betegnes *de ibérico* (”fra denne rasen”). De beste kvalitetene kommer fra griser som den siste levetiden har blitt foret opp kun på gras og eike- og kastanjenøtter, og som har økt sin kroppsvekt med 40-50% på dette føret. Denne fasen i oppfetingen heter *la montenera*. Skinker fra disse grisene får betegnelsen *jamón ibérico de bellota* (+ opprinnelsesmerking) – ”skinke fra nøtter”. Da er vi på trestjerners i både pris og kvalitet.

En god iberisk skinke kan modne i 24 – 30 måneder. I avisen El Pais ble det i en artikkel beskrevet en skinke som hadde hengt i 7 år! - og smaken ble betegnet som meget god. Regn med priser på 200-400 kr kiloet i Extremadura ved kjøp av hele skinker (6-7 kg). Billigere er det å kjøpe en bog – *paleta*. Prisene synker betraktelig om de ikke oppnår høyeste kvalitet, og den økonomiske krisen i Spania har også bidratt til å presse prisene vesentlig ned.

### **Jamón serrano**

Mest kjent i Norge (av spanske skinker) er nok skinke med betegnelsen *jamón serrano*. Dette er skinker fra bare hvite (rosa) svin, som er en sterkere foredla rase. Mer enn 90% av skinkene i Spania kommer fra hvite svin. Betegnelsen serrano kommer fra ordet *sierra* – fjell – og henspiller på at skinkene blir tørka i fjellluft. De beste Serranoskinkene er en delikatesse i Spania, og har like omstendelig produksjon og lang modningstid som de nevnt over. Det er ingen krav til foring på nøtter.

### **Chorizo og andre produkter fra grisen**

*”I enhver spansk husholdning med respekt for seg selv fremstilles det like mange chorizos som det er dager i året: 365 pølser og 50 ekstra til dager man har gjester.”* Denne skikken ble beskrevet av Alexandre Dumas som reiste rundt i Spania i 1846-1847.

Den spanske nasjonalpølsa *chorizo* finnes i en rekke varianter, bl.a. som spekepølse, som pålegg/tapas og til bruk i koking eller steking. Avhengig av typen hakker man varierende mengder magert og fett svinekjøtt og lar kjøttet trekke et par dager i en krydderblanding av paprika, salt, hvitløk og ulike krydderurter. Kjøttet blir så stappet i naturtarm, og pølsene kan henges til tørking. I fuktige områder blir pølsene også lett røkt. Paprikaen skal alltid være med i chorizo og dette gir den typisk røde fargen.

En annen utsøkt del fra grisen er tørket svinekam. Kjøttet blir utbenet, marinert i en krydderblanding lik chorizo, stappet i oksetarm for å tørkes i 3-4 måneder. Produktet heter *lomo embuchado*. Både denne og chorizo øker klart i kvalitet (og pris!) om kvaliteten er *de ibérico*.

Andre spennende pølser er *salchichón* (lik chorizo, men uten paprika), *longaniza* (hard spekepølse med ulike oppskrifter i ulike regioner), *morcilla* (blodpølse), *sobrasada* (smørepølse med paprika, opprinnelig fra Mallorca) og *butifarra* (typisk katalansk pølse av ulike typer).

### **Ost fra Extremadura**

Ost – *queso* – finnes i en rekke varianter i Spania, men få av dem – med unntak av *Manchego* - er kjent utenfor landets grenser. Kjøper man ost utover vanlig hvitost type kan man se på etiketten både hvor de kommer fra og hvilket husdyr som har ”levert” melken. *Queso de vaca*, *queso de oveja* og *queso de cabra* er da hhv. lagd av kumelk, sauemelk eller geitemelk. Ofte er det også oster som er blanding produkter av disse.

Extremadura kan skilte med to landskjente oster: *Queso de la Serena* og *Torta del Casar*. Begge disse ostesortene stammer fra den tiden gjeterne vandret omkring med dyreflokkene sine. De er begge ystet utelukkende av sauemelk, og i begge brukes vegetabilsk løype fra vill artisjokk. *Queso de la Serena* kommer fra området med samme navn i den sørøstlige delen av Extremadura. Osten er ystet av melk fra merinorasen. Det går med 5-6 liter melk for å lage én kilo ost. Osten er svært fyldig i smaken.

*Torta de Casar* ystes av melk fra sauerasen Churra, og har fått sitt navn etter stedet den produseres: Casar de Cáceres. En casarosts bløte indre har kraftig og fyldig smak og sterkere aroma enn osten fra La Serena. Osten spises ved at man skjærer et rundt hull i overflaten av osten og deretter tar man ut det kremaktige innholdet med en skje.

Utover disse to er det også et imponerende utvalg av håndlagde oster i Extremadura! Man får prøve seg fram når det handles inn til lunsj i felt.

### **Småplukk**

Noen produkter er viktigere enn andre i spansk matlaging: Olivenolje – *aceite de oliva* – (eller bare *aceite*) er det produktet som best kjennetegner spansk matlaging. Spania er verdens største produsent og provinsen Jaén i Andalucía står alene for over 40% av produksjonen. Ca. 90% av produksjonen går til pressing av olje, mens de siste 10% blir spist som snacks eller tapas. Med over 290 ulike sorter er dette et unikt produkt. Også i Extremadura finnes det produsenter av olje av meget høy kvalitet, bl.a. fra Sierra de Gata. I Robledillo kan vi kjøpe lokal økologisk produsert olivenolje. Kvalitet og pris går fra kaldpressa olje (til salater, på brød, supper etc.) – *aceite de oliva virgen extra* – (jomfruolje) til *aceite de oliva*, til steking, baking etc.

Nest etter olivenolje er hvitløk – *ajo* – en gjenganger i spansk mat. Sammen med brød – *pan* – utgjør den en trio som man normalt stifter bekjentskap med til alle måltider. *Allioli* er tilbehør, gjerne til kjøttretter, som er lagd av hvitløk og olivenolje (den originale) eller hvitløk, olivenolje og eggeplomme.

Andre spesialiteter fra Extremadura er honning, – *miel*, bl.a. fra Sierra de Gata, og paprika – *pimentón* – fra La Vera distriktet. *Pimentón de La Vera* er kjent over hele Spania og selges i tre forskjellige styrkegrader: mild – *dulce*, middels sterk – *agridulce* og sterk – *picante*.

### **Vin fra Extremadura**

Vin fra Extremadura er relativt lite kjent utenfor regionens grenser, men nye produsenter – med Habla og Hunedora i spissen – er nå i ferd med å endre på dette. Blant extremenerne er

det regionens egne landviner som oftest står på bordet. De tappes fra fat og kalles *vinos de pitarra* (vin som gir søvn i øynene!!).

Extremadura har ett D.O. område (se under); D.O. Ribera del Guadiana. I underdistriktet Tierra de Barros lager vinhuset Inviosa utmerkede viner. Vi vil få servert gode matviner, bl.a. fra Sierra de Gata.

### **Opprinnelsesmerking / kvalitetsmerking**

Spansk vin har sin egen kvalitetsmerking, men også spansk mat har to klasser for kvalitetsmerking. Den mest kjente er *Denominación de Origen (DO)*, opprinnelsesmerking. DO-merking er knyttet til produkter med spesiell høy kvalitet grunnet spesielle framstillingsmetoder/råvarer og at de produseres i geografisk avgrensede områder. For eks. finnes det tre DO-merka produkter for jamón ibérico i nærheten av der vi skal ferdes: DO Dehesa de Extremadura, DO Guijelo (fra provinsen Salamanca nord for Cáceres) og DO Huelva (nordlige delen av provinsen Huelva i Andalucía, syd for Extremadura). DO Teruel er det siste av 4 områder i Spania som har denne merkinga med tanke på skinker. Teruel ligger i Nord-øst Spania, og har kun produksjon av serranoskinker.

Den andre, og beslektede opprinnelsesmerkinga er *Denominación Específica (DE)*, spesifikk opprinnelse. Kort sagt kan man si at DE-merka produkter må oppfylle ett av kravene under DO-merkinga: Spesielle framstillingsmetoder/råvarer eller fra et geografisk avgrenset område. Eksempel på dette er produksjon av lam fra Extremadura, som har DE-merking *Cordero Ex* (cordero de Extremadura/lam fra E.). Det er et nasjonalt reguleringsråd – Consejo Regulador – som tillater bruk av opprinnelsesmerking og håndhever oppfølging av dette regelverket. For produsentene kan dette ha stor økonomisk verdi.

### **Spanske måltider**

*El desayuno* – frokosten – er en lettveker etter norske forhold. Det dreier seg normalt om en kaffe med rikelig med melk samt loff med syltetøy, honning etc. Fra ca 13.30 serveres dagens hovedmåltid – *la comida* – lunsjen. Den blir for oss å regne som en middag, og på de fleste restauranter serveres en dagens meny – *menú del día*. Her kan man til en fast pris, fra en meny velge en forrett, en hovedrett og en dessert. Ofte er vin/drikke også inkludert. Vanlig pris er fra 10 til 15 euro. På kvelden er det på'n igjen med mulighet for ny middag – *la cena* (middag på spansk). Normalt starter serveringa fra kl 21, og vanligvis velger man a la carta.

I mellom disse måltidene, og noen ganger istedenfor, spiser man *tapas*. Dette er små retter/smakebiter av retter som spanjolene skyller ned med en øl eller ett glass vin. Det finnes et utall tapasretter i Spania, og de er gjerne knyttet til lokale tradisjoner, råstoff og serveringsstedets egne spesialiteter. 4 til 6 tapas tilsvarer (kanskje) et måltid. Er man flere som vil smake på en type tapas kan man bestille en tallerken/rasjon – *ración* -, eller evt. halvparten av dette – *media ración*.

### **Om å handle for livet**

På slåttekurset på Ryghsetra har vi et uttrykk som heter ”å slå for livet”, dvs. å svinge ljàen for å opprettholde det biologiske mangfoldet. Når vi er på reise i marginale landbruks- og turistområder, som Extremadura er et eksempel på, så handler mye av nåtida og framtida for disse områdene om hva vi som turister handler av matvarer mens vi er der (og før vi reiser hjem!), og hvilke tjenester vi etterspør under oppholdet. Lovpriser vi oppholdet og landskapet i 10 dager, men kjøper alle produktene (inkludert fransk konjakk) på flyplassen i Madrid, har vi ikke benyttet oss av muligheten til ”å handle for livet”. Man får vurdere underveis om man mener at Extremadura fortjener deler av et ev. ”handlebudsjett” for turen. Husk at mat og drikke normalt ikke hopper seg opp i hus der det fra før er nok av ting og tang. Reiseleder har god erfaring med at landbruksprodukter fra Extremadura er suverene gaver. PØK 2014.