

Gotlands Tidningar 2022-10-01



”Kockjäveln” minns åren i köket i en bok

DU&JAG

SIDORNA 18-20



Äru kockjävél?

Bosse Nilsson

Porträtt för och med uttrycket av Lars Backman

Bosse Nilsson kallar inte matlagningen för ett yrke, snarare är det ett kall som han känt redan sedan barnaåren. I november ger han ut sina memoarer från åren i köket: "Äru kockjävél?". FOTO: PETRA JONSSON OCH KARL MELANDER (BOKOMSLAGET)

Bosse om livet från "kockjävél" till kändiskock

VISBY

Det var ett litet, litet skärsår men det kom att ändra hans liv. Blodförgiftningen stoppade hans planer på att jobba i Karibien, istället hamnade han på Gotland. MAGNUS IHRESKOG har mött stjärnkrögaren BOSSE NILSSON som är aktuell med en memoarbok.

DU&JAG

Lite hårdraget är det, men ändå ett rågat mått sanning. För han var verkligen på väg att jobba som kock på Bermuda, det var 1979 och det unga livet lekte.

Dryg tjugo och inget fanns som begränsade.

Men så skar han sig i handen där han jobbade på Badrestaurangen i Fjällbacka, "Badis". Ett litet sår bara men tillräckligt för kallsvett och röda stråk som strävade mot armhålan.

Blodförgiftning. Eller sepsis, som det heter i dag.

– Det blev två dygn med dropp på Uddevalla lasarett, antibiotika var fjärde timme, då var man inte så kaxig, minns han så många år senare.

Bermuda-möjligheten brann inne, istället hamnade han den hösten på Gotland där han, via krogen Änkan kom att bli öns främsta och mest kände krögare och gourmetkock.

Så lite är det som ibland har betydelse i livet. Slump? Vem vet, kanske finns det en mening med det mesta.

"Äru kockjävél!" är drygt 300 sidor minnen från åren vid kastrullerna. Från restaurangskolan i Huddinge och första kockjobbet på Operakällaren i Stockholm fram till det sista innan han pensionerade sig, då han i fem år drev värdshuset Lindgården i Visby.

Bosse har berättat, Lars Bäckman har skrivit och tillsammans har de mejslat fram essensen av ett kockliv. Trolig publicering är runt Fars dag i november.

Varför en bok? Tja, nog har han ställt sig frågan.

– Men kärnan i mitt jobb har alltid varit att göra folk glada och kan någon känna igen sig genom den här boken är det roligt. Mycket kretsar kring Gutekällaren och Änkan som jag och Björn Jansson köpte 1979.

Vi ska återkomma dit i den här artikeln. Till potatisgratängen också liksom till bin Ladin och den där hockeylandskampen i Singapore men först till Södertälje på 60-talet.

Det var där han växte upp. Född i Norrköping, därefter fem barnaår i dalsländska Åsensbruk innan familjen flyttade till Södertälje när Bosse var tio.

En stor kontrast för en liten pojke, från ett samhälle med 700 invånare till en progressiv industristad med Scania och Astra som alltjämt tunga kolosser.

Men den lille Bosse drömde aldrig om att geuta motorblock eller tillverka medikamenter.

Redan tidigt blev istället matens hans väg. Han minns mamma Kerstin, hur hon fångade hans intresse i folkhemsköket.

– Riktiga köttbullar, kokt kalv i dillsås, torsk med äggsås och mosad potatis. Det är så tydligt, redan då sade jag att jag skulle bli kock.

Pappa Erland var entusiasmerande; "Bli kock du, tröttnar du kan du i alla fall laga mat och det ska du göra resten av livet".

Vad var det som fångade dig så starkt redan då, minns du?

– Att vara kreativ, jobba med händerna, när jag stod i köket var jag i mitt rätta element, så var det tidigt och så har det varit sedan dess.

Han tillhör kockeliten nu, är du och bror med Mannerström, Lallerstedt och alla de andra tv-ansiktena.

Men som alla andra har han så klart börjat från noll. Restaurangskolan i Huddinge, Bosse var 18 och behövde ha ett jobb, läste annonserna i DN där Operakällaren sökte kockar.

Operakällaren, öppnad redan 1787, denna Stockholms restaurangpärla som vid tiden drevs av Werner Vögeli (1930-2007), schweizaren som på 50-talet kommit till Stockholm och också blivit hovtraktör.

– Ring, sa farsan. Du kan inte få mer än nej. Så jag ringde och fick komma på anställningsintervju. Otroligt, egentligen, där satt jag med Werner Vögeli. Jag som fortfarande hade några månader kvar på skolan.

Men du fick jobbet?

– Ja. Jag började annandag påsk 1974.

Han började som sagt från botten. "Ut i köttboden!". Där styckades kött detaljer men Bosse, ung och grön, fick börja med att spritsa köttbullar och skära pytt-i-panna.

Samma sak varje dag i över ett år, pytten gick bra i restaurangen, pytt och besk var den tidens vickning när fyllhungen satte in bland stadens borgare.

Och allt det andra slitgörot: koka oxbringa, binda upp fågel, panera, putsa hjortsadel, tvätta musslor och filéa slemmiga gäddor.

– Här kommer "Stinkenposten", sa dom, man stank ju fisk. Det var många tyskar i köket då.

Men han lärde sig hantverket, tog sig upp genom hierarkierna och kom att lära känna, och bli nära vän med, redan nämnda Björn Jansson som också jobbade på Operakällaren en tid innan deras vägar skildes.

Men så en dag ringde han, Björn:

– "Vi har köpt Gutekällaren i Visby, du ska bli köksmästare". Bara sådär, jag var 23, hade aldrig varit på Gotland men övertalades och tackade "ja". Werner Vögeli var lite skeptisk "jag hade tänkt skicka dig till Paris" sa han men önskade mig lycka till.

Se där, inte bara Bermuda utan Paris och även schweiziska Lausanne var på tapeten för Nilsson. Eller, ska vi säga: bordsduken.

Men ödets tvist ville alltså annat och Visby blev det. Det var hösten 1979 och resten är gotländsk restauranghistoria.

Många i hans generation minns kvällarna och nätterna på Änkan Stares Paradis, som invigdes i februari 1981.

Där åts mat, dracks öl, lyssnades på musik och skakades rumpa, Di Sma Undar Jårði har som husband spelat av många strängar på detta etablissemang.

– Vi blev kallade "Gotlands Café Opera" och det ligger mycket i det, säger Bosse.

Nämligen: 1980 öppnade nattklubben Café Opera vid Kungsträdgården i Stockholm, Sveriges första nattklubb i sitt slag. Borta var de strikta matsalarna med stillsam bakgrundsmusik, istället blev restaurangäventyren något helt annat; hög puls och modern mat.

– Då kom en annan generation och förde in något nytt i branschen. Vi hämtade många idéer från Café Opera, det orangebruna försvann, vi inredde med persikorosa och duvblått, det var de färgerna som var inne då.

Expressen var här och gjorde reportage, Aftonbladet också, Visby höll på att etablera sig som sommarstad. Allan Edwalls son Mattias stod som vakt i dörren och kändisarna från Stockholm kom för att förlusta sig; Aje Philipson och Noppe Lewenhaupt kunde ses roa sig i vimlet.

Och kanske också äta potatisgratäng.

För så sägs det om Bosse Nilsson att det var han som tog potatisgratängen till Gotland.

– Ja, det är väl det folk kommer att minnas: Känd för att ha tagit...

Men stämmer det?

– Jo, lite så är det kanske. Det var mycket pommes frites och stekt potatis på den tiden och gratängen blev en succé. Det var nytt för många så lite sanning finns det allt i det.

Annat på menyn de åren; tequilafamberad tournedos med rosépeppar för att inte tala om de hallonmarinerade räkorna.

Ingenting var omöjligt, fantasin var begränsningen och kreativiteten oändlig.

Allting finns också sparat ty en ekorre är han; menyer (rimmad lax och dillstuvad potatis på Änkan kostade exempelvis 45 kronor 1984), tidningsklipp, foton...så det där om att allt har en mening...kanske var det meningen att denna bok skulle göras.

nio år drev han och Björn Jansson, som lämnade jorden 2010, Gutekällaren och Änkan. Bosse minns tiden med glädje och viss stolthet för den inledde verkligheten en ny era på Gotland.

– En stor del av boken kretsar kring de åren, mycket glädje och goda minnen, men det var mycket slit också innan vi fick snurr på det, konkursen var nära och jag hade just blivit pappa, då var det tufft.

Under den tiden gick han från kockjäväl till kändiskock. För det var som det förstnämnda han sågs under sina första år i yrket. Fast egentligen kallar han det inte yrke; kall är mer sant.

– I Södertälje skulle man vara gjutare eller montör på Scania, då var man någonting. "Vad jobbar du som?", "Jag är kock", "Är du sån där kockjäväl!?". Då visste man sin plats. Att man jobbade på Operakällaren var inte mycket värt.

Från det till kändis!

– Ja...men det var som jag sa, det kom en ny generation i branschen med nya idéer. Men visst, som kock har man gjort en klassresa.

Genom åren har Bosse lagat mat på de mest renommerade restaurangerna i Visby; Snäck, Burmeister, Isola Bella, Lindgården men kanske främst Donners Brunn, som han drev i 23 år.

Alltid i köket, vid spisen.

Det är där han trivs. Även sedan han lämnade Lindgården i december 2019 har han fortsatt att laga mat till andra. Catering till bröllop och födelsedagar, han har också startat sitt "Hemma hos mig"-koncept där gästerna äter i hans och hustruns villakök.

För kärleken till matlagningen har aldrig kokat torrt.

– Jag vill att mat ska ta tid och nu har jag tid. Jag sköter mathållningen här hemma, hustrun jobbar ännu och maten står på bordet när hon kommer hem. Jag tröttnar aldrig på det.

Helst lagar han husmanskost och säger att han hyser en viss oro för den svenska matkulturen. Husmanskosten är på väg bort, bruna bönor byggde dåtidens kroppar, inte frityrflott.

– En gång i tiden var Sverige världsberömt för sitt smörgåsbord, Swedish smorgasboard. Var kan man äta det i dag? Ett enda ställe som jag känner till, Grand Hôtel i Stockholm.

Jag frågade det förut, men ställer frågan igen: Vad är det med maten som fångat dig så?

Han dröjer med svaret, funderar en stund:

– Man har så många sinnen igång; doft, smak, syn, allt samverkar. Och att idéerna aldrig tar slut.

Äter du skräpmat?

– Du, den frågan får jag ibland. Men vad är skräpmat? För mig innebär det dålig lagad mat. Lax som steks två timmar för servering och varmhålls i ugn är skräpmat. En hamburgare eller en enkel pytt-i-panna kan bli fantastisk om den lagas med kärlek.

Nåväl, dags att återknyta till det som tidigare lovats. Som den där hockeymatchen i Singapore. För jodå, Nilsson har faktiskt spelat en "landskamp". Det var när han låg i flottan och kockade sig runt de sju haven på HMS Älvsnabben.

– Oftast spelade vi fotboll, i varje hamn skulle man ju möta deras flotta. Som i Pakistan, 2000 pers på läktarna, jag var lagkapten och satte avgörande målet, 2-1. Vi fick en så HÄR stor buckla.

Men hockeyn. Jo, Electrolux Tigers stod för motståndet, det var affischer på stan och fullsatt, rekryterna fick låna grillor från allmänhetens åkning.

– Skenorna var helt runda, fem hjälmar hade vi till hela laget och speakern som försökte uttala våra namn. Det var en upplevelse.

Hur gick det?

– Inget vidare, vi fick stryk med 12-1.

Och så bin Ladin som Bosse Nilsson umgicks med en hel vecka på Gotland. Champagne, middagar och flygturer med eget flygplan.

– Han var väldigt trevlig, i mina ögon ganska normal, trots allt, minns han.

Det var en studentkamrat till bin Ladin som sommaren 1986 ringde och undrade om Bosse kunde ta emot två personer från Saudiarabien som ville tillbringa en vecka i Visby.

Prins Kalif kom i eget Boeing med guldkranar och annan lyx, bin Ladin kom i ett propellerplan som han flög själv.

– De bodde på Snäck i var sin lägenhet och vi umgicks dagligen. Vi satt och pratade om livet och på kvällarna drack vi champagne och tequila knack.

Vi ska väl här göra klart att det inte var blivande al-Qaida-ledaren, och hjärnan bakom 11 september-attentatet 2001, Usama bin Ladin som besökte Gotland utan dennes bror Salem.

Usama var vid tidpunkten av allt att döma sedan några år på plats som motståndsledare i Afghanistan.

Detta gör dock inte historien mindre speciell.

För låt oss tänka den här bilden nu, i ljuset av vad som senare kom att hända: att denne Salem, bror till världens mest kände terroristledare, hyrde en vespa och flängde runt på Visbys gator iklädd en rosa träningsoverall.

Bosse Nilsson säger att det med råge är de rikaste människor han umgåtts med.

- De hade plånboken i bältet och den var tjock som en tegelsten, bara hundradollarsedlar.

Jamen då så. Då tar vi den här artikeln ur ugnen genom att till sist be om ett riktigt bra recept på potatisgratäng.

Hur ska man göra, Bosse?

- Den ska gå sakta och fint som en sommarskymning i ugnen. Potatisskivor som inte är förkokta, tre delar grädde och en del mjölk, salt och peppar, formen ingniden i vitlök och inte för hög värme, där har du den.

Gott, men inte godare än torsk, va?

- Kokt torsk med potatis och äggsås, det är det bästa av allt.

Magnus Ihreskog

magnus.ihreskog@gotlandstidningar.se



BOSSE NILSSON

Namn: Bo Nilsson.

Ålder: 66.

Bor: Villa i Visby.

Familj: Hustrun Ann-Sofie, barn, barnbarn.

Yrke: Kock.

En bra bok: 438 dagar – Johan Persson och Martin Schibbye.

En bra skiva: Goodbye Yellow Brick Road – Elton John.

Aktuell: Ger i november på eddys förlag ut memoar-boken "Äru kockjävvel?", berättad för och skriven av Lars Bäckman.

PODD

Lyssna på fler intervjuer! Skanna in denna kod med mobilen för att höra Magnus Ihreskogs inläsningar.