



11

jun 2014

Mitt älskade bacon

Skribent: **Padma Lakshmi**

När jag var liten så var jag vegetarian, jag föredrog sallader framför korvmackor tills min mor började att uppmuntra mig att börja äta kött, mycket till min förskräck då.

Hon var den person som först introducerade mig för bacon, någonstans sent på 70-talet, vilket initierade en livslång kärleksaffär för krispigt amerikanskt bacon vilket blev den enda rivalen för min kärleksaffär för allt som är friterat. Min mor strödde baconflarn på mina sallader, på ägg och i mina grillade ostmackor.

Senare på 80-talet så tog min mor tillbaka det hon sagt och sa att jag borde bli vegetarian igen, stor chans. Då strödde jag inte bara bacon i mina sallader längre utan jag hade frenetiskt börjat beställa Club Sandwiches på hotell och restauranger på varje resa med familjen. Jag hade även börjat trycka i mig bacon- och ostburgare efter skolan, den njutningsfulla smaken av baconfett blev förstärkt av bbq-såsen som jag slickade av mina fingrar i mina tonår.

Jag var väldigt noga med att tvätta händerna innan jag gick hem, men som cigarettlukt så kunde min mor alltid känna om jag hade ätit bacon. När jag studerade i college efter mitt första keg-party så gjorde jag frukost med stekt ägg och honungsglaserad bacon på en rostad English muffin.

Jag kan meddela att bacon är utmärkt för att bota baksmällor, det finns inget bättre för att få det att sluta snurra i huvudet. De morgnar när vi var för bakfulla för att ens orka laga mat så gick vi alltid till det flottiga stället som vi levde ovanför, Wendy Clark's och åt brunch. Så det fanns alltid en härlig bacondoft som spred sig genom golvspringorna hos oss.

Ända sedan de tidiga dagarna så har jag alltid tackat ja om någon har bjudit mig på bacon. En favorit är den klassiska BLT-mackan, jag vet inte vad det är som gör att jag älskar den så mycket men jag tror att det har något att göra med doften av det hickoryrökta fläsket. Samt det karamelliserade sockret som läcker från köttet tillsammans med sältan och krispigheten. Tillsammans med majonäs. Om den är gjord rätt med krispig färsk isbergssallad och kalla skivor av bifftomater så är den en fröjd att avnjuta med stängda ögon. Jag kan inte riktigt känna samma passion för tjockt skurna baconskivor som man ofta hittar i Europa, dock så får jag glädjetårar när jag tänker mig tillbaka till min första tallrik Spaghetti Carbonara.

Pancetta fungerar bara för mig som ett substitut för mitt älskade bacon om det är tillagat länge till små, salta och krispiga munsbitar. När vi filmade finalen av Top Chef på Hawaii så visade producenten Leann Wong ett nytt sätt att tillaga bacon, (som om jag behövde ett till!) Hon bakade en mörk, mjuk och sammetslen chokladkaka spetsad med bitar av.. du gissade rätt: Bacon. Det gav kakan en lite saltig underton med silkeslena rester av fett som inte är helt olik men mer lösliq än traditionell ister. Kanske så gick den ner enklare då det är min enda stora kärlek, jag berättade för henne att oftast så försöker folk diskret skära bort fettet från chokladkakor, inte addera. Hon gav mig en dödsblick och sa, ?Jag trodde du var en av oss.?

Sedan jag gjorde den tv-showen så har mina matvanor ändrats lite. Jag äter mindre och mindre kött och fet mat när jag inte filmar, men jag gör fortfarande undantag för bacon. Det är fortfarande ett högt prisat hemligt vapen som jag har i mitt skafferi som jag använder i tid och otid. Alla kockar har någon ingrediens som de använder mer än de borde. Bacon är min.