

LONDONS LOKKEMAT

Gap opp for paien – et britisk ikon.

TEKST TINA H. AASEN FOTO SUNE ERIKSEN
London, England

DEN GRØNNKLEDDE SERVITØREN smører potetstappe langs kanten av tallerkenen, klasker persillesausen i midten og dytter den svømmende paien bortover marmordisken uten et ord.

Det er tidlig morgen og fullt hus allerede. Paibutikken Manze's i Tower Bridge Road åpnet i 1902, og er den eldste i London. Veggflisene er originale, og prisene kan heller ikke ha endret seg mye siden åpningen. Den tradisjonsrike kafeen har en luke mot fortauet, hvor folk fremdeles står tålmodig i kø i helgene, for pai, potetmos – og ål.

TROFASTE KUNDER. 20. april er det klart for tidenes andre British Pie Awards, den første ble avholdt ifjor. Der konkurrerer paiprodusenter fra hele landet i tolv ulike kategorier. De feirer den britiske paiarven, samtidig som de vil beskytte og fremheve regionale spesialiteter.

Årlig bruker britene 490 millioner pund bare på pai fra kjøledisken, og populariteten øker med en rekke nye paisteder. De som spiser mest av sorten bor fremdeles i nord, og særlig i Yorkshire har de har dilla på butterdeig.

I London er det et jevnt renn til Manze's, av gjester i flekkete malerbukser og treningstøy. Sultne veiarbeidere bestiller dobbelt av alt, og eldre, stille menn med slips spiser frokost. 76 år gamle Leslie Waters tar bussen over Tower Bridge til Manze's flere dager i uken, noe han har gjort siden tenårene.

– Jeg er definitivt en av de eldste kundene her. Blir jeg lei, tar jeg et par ukers pause, sier han.

Det er Londons hverdagsliv, uten noen form for tillært gjestfrihet. Servitørene kunne ikke

brydd seg mindre. De roper «see ya laita!» etter stamgjestene, og er langt mer underholdende enn paien. Men det er helt i orden.

AVANSERT PAI. Hos Square Pie i Spitalfields ligger paiene på rad og rekke. De blir bakt i underetasjen, stekt bak disken og bobler i vei på bakepapiret. Finansfolk stimer inn dø-

PAIVARIANTER

BRITENES «Cottage pie» (biffkjøtt) og «Sheperds pie» (lammekjøtt) er populære middagsretter.

ANDRE varianter er «Woolton pie», «Squab pie» (med epler), «Scotch pie» og kanskje den merkeligste av dem alle: «Bedfordshire Clanger» -avlang og med kjøtt i den ene en-

den og syltetøy i den andre. Praktisk nok har du både middag og dessert i samme rett, og paien var en kjær matpakke for bøndene før i tiden.

EN ANNEN populær liten sak er «Mince pie», som noe forvirrende nok inneholder syltetøy og selges som en liten kake til jul.

PAILABORATORIER

F. COOKE
9 Broadway Market,
E8 4PH
Man-tors: 10.00-19.00
Fre: 10.00-20.00
MANZE
87 Tower Bridge Road,
SE1 4TW
Man: 11.00-14.00
Tirs-tors: 10.30-14.00
Fre-lør: 10-14.30

SQUARE PIE
Spitalfields Market
105c Commercial Street, E1 6BG
Man-lør: 10.30 – 16.30
Søn: 10.30 – 17.30
THE GUINEA GRILL
30 Bruton Place, Mayfair, W1J 6NL
Man-fre: 12:30-22:30
Lør: 18:00-22:30

rene for å sikre seg en rimelig lunsj. De tradisjonelt grønne paibutikkflisene er byttet ut med røde, og paiene her har mer avanserte navn som «Steak & Guinness» og «Lamb & Rosemary». «Cottage pie» er også på menyen. Den ser ikke ut som en tradisjonell pai med lokk, men er kjøttdeig og grønnsaker med potetmos og ost på toppen. En klassisk, britisk kaloribombe.

Her koster paiene 45 kroner, og du kan legge til potetmos, ertestuing eller tomatbønner.

– Min favoritt er kylling, purreløk og skinke, frister Randy Tan bak disken, men kollegaen vil selge oss «Jerk Chicken» med søtpotet og gulrøtter:

– Det er min mors oppskrift. Du tror jeg tuller? Det gjør jeg ikke!

PAIEN ER EN SKJÆRE. Antagelig stammer ordet «pie» fra fuglen magpie (skjære), berømt for å fylle redet med krimskrams. I gamle dager puttet britene hva som helst i deigen, før kjøttdeig i sausevning ble tingen. Det er igjen magpie-tid; de moderne paiene inneholder både kylling og grønt.

– Den klassiske lammepaien var favoritten før «Moo & Blue» med kjøtt og stiltonost suste forbi. Jeg synes kombinasjonen hørtes rar ut, men ble overrasket, sier paiselger Camilla hos Pieminister på Borough Market, og tvinger på oss en blåostpai. «Heidi»-paien med søtpotet og geitost, er populær blant vegetarianere.

Hos Guinea Grill, som åpnet i 1953, serveres gammeldags, britisk fôr. Ut fra kjøkkenet kommer en stor, gylden pai med møre biffbiter og sopp i en tykk, smakfull saus. »

❶ LANG TRADISJON.

Manze's berømte paiar har hatt samme tilbehør i hundre år; potetstappe og persillesaus.

❷ **ÅLEMÅL.** Tradisjonsrike paisteder selger også ål, i gel eller vann.

❸ **PAILANGER.** Bob Cooke står selv bak disken i paibutikken sin i Broadway Market.

❹ **UTEN LOKK.** Kassene fylles med kjøttdeig og saus.

VILLSOPP OG BIFF-PAI

| | | | | | | |
|---------------------------------|-------------------------------|--------------------------|---------------------------|------------------------------|---------------------------|---------------------------|
| TIL 12–16 personer | 5–6 spiseskjeer olje | FERSK timian | nutter til den er gylden. | i salt og pepper etter | ne med egg, skjær | skjær bort deig som |
| 1,5 KILO butterdeig | 1 KG sjalottløk | SALT og pepper | Ha kjøttet tilbake i | smak. Rør inn soppen | strimler av butterdeigen | stikker over kanten. |
| 1–2 VISPEDE egg for | 3 spiseskjeer hvetemel | FORVARM ovnen til | pannen og rør inn mel. | til slutt og la alt kjølnes. | og dekk kantene, pensle | Pensle med vispet egg. |
| glasering | 1,5 LITER rødvin | 220° C. Brun bacon og | Stek i to minutter og | RULL UT butterdeigen | over med egg. Ha i pai- | Stek til butterdeigen er |
| 250 G bacon i biter | 1 KG sopp (portobello) | kjøtt i olje. Ta kjøttet | ha i rødvin og timian | litt større enn at den | fyllet og legg et lokk av | puffet opp og gylden |
| 1,5 KG stekt biffkjøtt i | delt i fire | ut. Stek løken i fem mi- | gradvis. Kok opp og la | dekker bunnen av for- | butterdeig på toppen. | (ca. 25 minutter for små |
| biter | 30 G tørket villso | | putre i 20 minutter. Ha | men. Pensle formkante- | Dytt sidene ned og | former, 50–55 for store). |



1



2



3



4



1



2



3



4

» Smaken kommer med en prisforskjell, her må du ut med 130 kroner for bare paien. Carl Smith fant på oppskriftene til den berømte paien for nesten tyve år siden, og i 2000 vant den en nasjonal pris som «Århundrets Pai».

– Hemmeligheten er en nøye balanse mellom gamle britiske smaker, som Worcestershire-saus, soppketchup og Youngs Bitter-øl, røper Carl Smith.

Smith startet en egen paiklubb, og hevder han aldri blir lei av pai. Selv om den ikke akkurat er helsekost.

– Det er kaldt her i nord, så vi trenger tradisjonell trøstemat for å klare oss gjennom vinteren, mener Smith.

PAIFAMILIE. «Who ate all the pies» er en fotballsang myntet på overvektige fotballspillere. Paibutikken til Robert «Bob» Cooke i Broadway Market bærer tydelig preg av at eieren er Tottenham-supporter.

Butikken ligger i Øst-London, og Cooke er

TRADISJONSRIK RETT

PAIEN KOM med romerne. De brukte kasser av mel og vann til å koke kjøttet i. Senere fant de ut at de like godt også kunne spise deigen rundt.

TIDLIGERE HADDE paiene kisteform, derav fyndordet: «Du må passe deg for å spise for mange kalorikister, ellers ender du opp i en.»

fjerdegenerasjons paimann. 61-åringen står i butikken hver dag, og håper at en av jentene hans en dag vil overta.

– Det er tull å trikse med den tradisjonelle paien. Den skal inneholde kjøttdeig, sausjevning og that's it! mener Bob Cooke.

Interiøret er fra 1930-tallet, men oldefaren til Cooke drev en pie&mash-butikk i Brick Lane så langt tilbake som 1862.

Bob Cooke forteller at da han var liten, sto det køer utenfor av sultne barn i feriene, men nå er det ikke mange unge her.

– Det ligger i blodet. Er du ikke oppvokst med pai, vil du aldri bli en stor paispiser, sier Bob Cooke. **D2**

1 FOLKSOMT. The Guinea Grill, en av Londons best bevarte puber.

2 DAGENS MENY. Nathan John (t.v.) og kollega Pies Thynne digger pai og pils.

3 UTEN KJØTT. Pieministers vegetariske «Heidi-pai» er en bestselger.

4 PAIPUSHER. Satti Jhutti metter sultne Londonere på Borough Market.



BRITENES BESTE. Kjøttpaien til Guinea Grill vant prisen for århundrets pai. Kan nytes alene, eller med en kald øl.