



# Vita bönor från bergen

Italienska borlottibönor

”Monsieur, sade frun på Brasserie Nouvelle. Jag ser att ni äter vita bönor med förtjusning. En svensk dam har sagt mig att det får man sällan i Sverige. Det är märkvärdigt, för hur kan man leva och må väl utan vita bönor? Tänk, monsieur, soppan i går, den tunna, med lite grönsaker och vita bönor! Men finast är de väl, som i dag, till den gödda duvan rôti och ... de vita bönorna vinaigrette med en tesked Huile de Nice och rosmarin och persilja...”

De vita bönorna – som Evert Taube skriver om från Provence – har passerat genom två nålsögon: man använder dem gärna i vardagen, likaså vid festliga tillfällen. Självklart är det bönor från trakten som man odlar där förutsättningarna är goda och där de följaktligen får god smak.

I Ligurien, inte alltför långt från Provence, finns vita bönor som skulle passa väl in på Evert Taubes beskrivning. Bönorna från *Badalucco* och *Conio* har nått en viss ryktbarhet genom sin delikata smak, genom att de är särskilt möra och har mycket tunt skal. Dessa bönor hör samman med några rätter som man traditionellt lagar i staden Imperia och i dalarna som sträcker sig inåt landet upp i bergen, inom det *cucina povera*, som i Ligurien, liksom på många andra håll i Italien, karakteriseras som ”det rika köket hos de fattiga”. Bland annat används bönorna, liksom i Provence, i några soppor som lagas på grönsaker enbart och till sallad.

I Ligurien går en smal kustremsa snabbt över i ett bergigt inland. All odling, av oliver och citroner liksom av grönsaker, sker på smala remsor jord som hålls på plats av stenmurar *a secco* (utan murbruk) på ofta branta sluttningar. Både Badalucco och Conio ligger på hög höjd – Conio är den högst belägna orten i en av de dalar som mynnar vid Imperia.

**BÖNORNA FRÅN BADALUCCO OCH CONIO**, tillsammans med bönorna från Pigna i en närbelägen dal, är några av de traditionella grödor som Slow food-rörelsen engagerat sig för att bevara i odling – odlingen av bönorna minskade så mycket att de helt höll på att försvinna från marknaden.

Man skriver om odlingen av de vita bönorna som vore de ädla druvor. Den terrasserade mark där de vita bönorna odlas ”är rik på kalkhaltigt källvatten och på mineralsalter som ständigt tillförs från stenmurarna”. Vidare: ”Det är de högst belägna områdena som är mest lämpade för odlingen [av bönorna], men precis som för vindruvor beror kvaliteten också på årgång och på vilket väderstreck som odlingen vetter mot. Bönor med excellent kvalitet finner man särskilt på sluttningar i österläge. ... I Conio har hela odlingsområdet bästa odlingsläge och jordar som är särskilt gynnsamma.” I Conio finns rentav en liten odlingszon som ger ”en slags premier cru” av bönor.

Man berättar också om den andra sidan av saken. Bönorna ”odlas av äldre personer som ännu bor kvar och odlar de små jordlotterna i de liguriska bergen” – odlingen beskrivs som heroisk. De stenmurar som utgör stödmurar för terrasserna kräver kontinuerligt underhåll, likaså bevattningssystemet. ”Bevattningen sker på traditionellt sätt, genom ett nät av kanaler som grävs för hand – med hjälp av hacka – som gör att rännilar efter regn leds till fåror som går mellan bönplantorna.”

”Lycklig den som får tag i bönor från Conio eller Badalucco”, skriver en kokboksförfattare från Imperia. Bönor från Pigna eller Badalucco är de idealiska till *capra e fagioli* (getkött och bönor, en traditionell rätt) konstaterar man på en restaurang i Pigna, men tillgången på bönorna är ”mycket begränsad”.

De vita bönor man finner i Sverige är genomgående anonyma, det framgår inte var eller hur de odlas. Smaken – och konsistensen – är ett lotteri från gång till gång. Också ekologiska bönor är ofta slätstrukna i smaken.

Jag förflyttar mig till bergiga trakter i Ligurien, läser om en sallad med vita bönor, känner doften av olivoljan från de mild aromatiska oliver, typ *taggiasche*, som man odlar i trakten av Imperia: ”Enkel men med utsökt smak är salladen på vita bönor [från Conio eller Badalucco eller Pigna] genom att råvaran är av högsta klass. I koket av bönorna tar man en stjälk selleri, salvia, lagerblad och hela svartpepparkorn; till salladen tar man olivolja, vitlök, grön lök och persilja.” Eller så kan man göra som i Pigna, koka bönorna med endast lagerblad och sedan smaksätta bönorna med bara lite olivolja och aningen vinäger.

Vardag eller fest? Kanske en vardag som blir till fest.

Maja-Lisa Perby

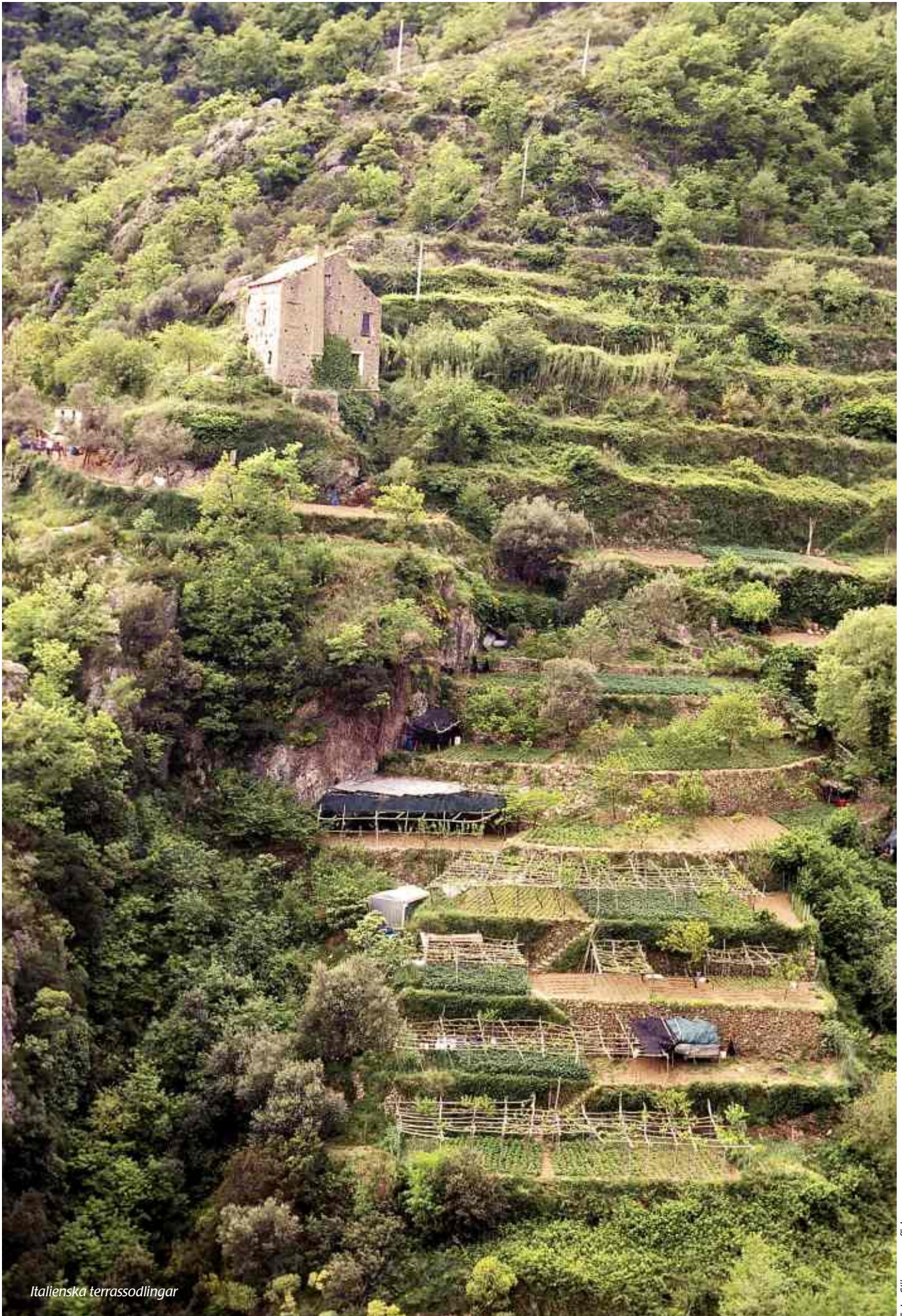
## Källor:

Evert Taube: *INajadernas gränd*

*Slowark, messaggero di gusto e cultura*, numero 38, aprile 2003

*Slow food* bidrar till att göra de vita bönorna från Liguriens berg kända. Bland annat finns bönorna med i ”Smakens hemligheter”, en serie på mer än 20 ambitiösa häften utgivna av den italienska dagstidningen *La Stampa* tillsammans med *Slow food* 2000, med underrubriken ”På upptäcktsfärd till råvaror och produkter i Piemonte, Ligurien och Valle d’Aosta”

”Bönorna i Badalucco” finns också med i en behändig liten guidebok (utgiven av en tidskrift tillsammans med *Slow food* 1999) med titeln ”På jakt efter förlorade smaker”, som ett av trettio förslag på week-endturer över hela Italien till traditionella råvaror och produkter som framställs av dem. I Badalucco finns en berömd bro att beskåda, bönor att köpa och en restaurang att besöka där man lagar rätter med traktens bönor. 🍲



*Italienska terrassodlingar*

Foto: Sijn - www.flickr.com