

Pekingankan i Chinatown

När det gäller Pekinganka, kan jag berätta, att den ankan är inte så dyr på plats – i Peking – och dessutom var ju platsen den rätta ... för själva intaget, så att säga.

Vårt illustra sällskap, ett tjugotal uppspelta, nyfikna och hungriga turister, hade redan fått sig en knapp i västen, och vi stod samlade i vårt hotells nedre, bakre regioner, förväntansfullt sorlande inför aftonens busstur ner till de gamla, omtalade, och skumma kineskvarteren, där den subskriberade middagens huvudrätt skulle utgöra just Pekinganka.

Vi iakttog den skrangliga buss, som hade körts fram till hotellkomplexets bakre region; antagligen fick bussar och andra fordon, av viss typ och standard, inte stanna framför huvudentrén, hotellets nimbus kunde eventuellt få en liten törn; man vet aldrig riktigt säkert, vad som kan ligga till grund för åtgärder och bestämmelser i olika städer och länder trots likartade förutsättningar.

Nåväl, bussen hade nog sett bättre dagar; dagar som säkerligen kunde skrivas in i historieboken före en och annan revolution; det måste också ha varit länge sedan den tillverkats, eftersom mycket av ursprungsfärgen var borta och fragment bara kunde ses fläckvis presenterat. Motorn rosslade hörbart; delar av karossen hängde och slängde, där provisorisk lagning med ståltråd och popnit gått förlorad i den täta trafiken på Chinatowns trånga gator.

Vi äntrade fordonet som kved litet, när belastningen vid ingången blev större än vad fjädringen tolererade. Efterhand jämnades belastningen ut i och med att passagerarna intog sittplatserna och på så sätt fördelade den totala vikten.

Kvidandet övergick i ett oidentifierat kvittrande, när bussen strax rullade iväg mot Chinatown och in genom äldre kvarter ner till en stadsdel med sparsam belysning utmed prångiga gator, vinklade återvändsgator, och vrår med lutande hus; hus som verkade tveka inför övervägandet, om de skulle stå upp, över ännu en natt, eller helt sonika bara ramla ihop med ett brak, och i så fall ta innevanarna med sig ner i den efterföljande tystnaden. Obeslutsamheten, eller den förtätade atmosfären, var antagligen anledningen till, att de stod kvar år ut och år in, stöttade endast av varandra eller av sin håglösa karaktär.

Framkommen till det slitna, grå hus i tre våningar, som var kvällens resmål, stannade bussen med ett stönande från bromsarna och en avslutande hostning från motorn.

Vi förstod, av ljudet att döma, att risken, för att vi skulle tvingas ta oss tillbaka till vårt hotell till fots var överhängande, men samtliga passagerare sköt frågan på framtiden – magarna knorrade och behovet av föda var påtagligt.

Husets ytterdörr hängde litet på trekvart i den svagt upplysta entrén. Dörrens nedre gångjärn hade tydligen tröttnat efter ett slitsamt fram och tillbaka: och helt sonika övergått från att vara en enhet till att uppträda i två delar, varav det ena lagt sig tillrätta på gatuplanet i väntan på förmodad borttransport. Trapphuset var i behov av färg, trappan knarrade högljutt under de tyngder som belastade den temporärt och trappstegen, att kliva på, var slitna. Ledstången hade sett bättre dagar och hotade dessutom att släppa kontakten med väggen, eftersom antalet skruvar, som höll den på plats var lätt räknade, dessa skruvar var dessutom på väg ut ur sina hål – allt syntes vara litet anspråkslöst, pittoreskt, genuint "Chinatownskt" – för en som inte är kines.

Väl uppe på det sviktande golvet; i restaurangen på andra våningen, ett golv, som blankpolerats av alla tappade maträtter och polerande fötter (under årens lopp), och dessutom sluttade åt olika håll, återfanns ett antal sexkantiga bord. Serveringspersonal ilade fram och tillbaka över det vindlande golvet. Belysningen var svag och representerades av en del väggarmaturer utplacerade så att tavlorna på väggarna, med erotiska motiv, upplystes svagt av stora sfäriska rislampor upphängda i taket.

Atmosfären var aromatiskt fet, förtätad av röken och stekoset från grillen i ena hörnan av köket; men inte på grund av att ankan släppte fett ifrån sig under grillningen, utan beroende på att Kinesen, som grillade de magra ankorna, hela tiden öste oljor över dem för att, som man kunde misstänka, kompensera ankornas obefintliga fett med ett annat animaliskt. Köket saknade vägg mot själva matsalen, varför man hade full insyn över hanteringen. Kinesen bar en svart kalott över håret, som hölls tillbakastruket och avslutades med en hårpiska neråt ryggen. Han var lika mager som ankorna han grillade.

Värdinnan, på stället, bugade välkomnande på kinesiskt vis, med händerna instoppade i de vida ärmarna och med ett vänligt leende i det fårade ansiktet, där ett fåtal gula betar i käkarna markerade stort underskott i andelsbalansen.

Matborden, sex till antalet, försedda med en grov bordsskiva och med plats för sex personer vardera, stod lagom uppallade på distansklotsar, för att kompensera golvets lutning och tillåta horisontell navigering av skålarnas och dryckeskärlens innehåll.

I centrum av varje bordsskiva fanns en rund skiva sinnrikt monterad. På skivan placerade serveringspersonalen matskålar av olika dignitet och innehåll: Det var stora skålar med ris, det var små skålar med kryddor, det var skålar med såser av olika slag, det var ett otal rätter med olika smaks substanser och konsistenser tillsatta i olika skålar, stora som små, det var mat i det oändliga; allt placerades på den runda skivan, som kunde roteras – som sagts – så att var och en av middagsgästerna, undan för undan, kunde ta till sig det, som ännu inte smakats eller som skulle smakas ytterligare en gång – allt efter behag och magomfång.

Den roterbara skivan, med alla skålar innehållande olika ingredienser, snurrade ganska lätt, vilket medförde, vid högre rotationshastighet, att en del skålar lämnade sin tilldelade plats och kanade ut i periferin, samt med en egen roterande rörelse; ungefär som en sådan där tonande speldosa, som man ger barnen att förströ sig med och ned på bordet till att börja med. Efterhand, som skålarna lättades på sitt innehåll, kanade de längre och längre ut mot bordskanten, och till slut ner i knäet på en del överraskade gäster; allmänt jubel från övriga, i varje fall vid det första, aktuella bordet, där det begav sig. Efter hand jublades det även vid övriga bord och jublet tilltog, allt efter som nivån i risbrännvinskaraffen sjönk; nya karaffer bars in och ersatte de urdruckna. De ätandes tilltagande lekluft och påtagliga berusning övergick i någon sorts glädjeyra, det verkade också som att skivan ökade farten av egen kraft, genom den ocentrerade upphängningen runt axeltappen i mitten av bordet, och på grund av bordets lutning.

Vid middagens höjdpunkt, bars nygrillade Pekingankor in, och avnjöts tillsammans med mer risbrännvin. Överblivna tuggrester slängdes traditionellt på bordsskivan eller spottades helt sonika på golvet, där de sedan simmade omkring i sötsur sås och andra finesser.

Golvets skevhet och lutning åt olika håll gjorde sig påmint, när en del trängda middagsgäster reste sig från bordet för att uppsöka ett enklare ställe och började halka omkring bland matresterna, sidledes över golvet, sakta snurrande runt med armarna utsträckta – för att kunna hålla balansen – och hamnande, vid slutet av färden – förvånade – i en hög på golvet utmed ytterväggen, där nivån var som lägst, under fnitter och skratt inbördes och med glada tillrop från dem, som ännu inte provat balansgången och framkomligheten över det vindande och slippriga golvet.

Stöttande sig mot varandra reste de sig försiktigt upp, för att åter hamna i katastrofläge på golvet under nya skratt och tjoande. Serveringspersonalen, som var vana vid gäster med liknande rondör, hjälpte samtliga till besök i det enklare rummet, där de kunde lätta på trycket. Sedan blev de hjälpta tillbaka till borden, där efterrätt nu serverades. En del av middagsgästerna lyckades ta sig fram och tillbaka för egen fot, men de som kröp kände sig säkrare.

Stämningen var hög. Det sjöngs och det hurrades av olika anledningar; man åt och man fyllde på mer och åt; man drack mer risbrännvin. Nu bjöd värdinnan på dryckjomet och hon sålde dessutom risbrännvin till gästerna att ta med sig.

Många köpte med sig buteljer av denna vara, som de uppfattade som en gudadryck, i saligt tillstånd, för att kunna bjuda vänner och bekanta vid återkomsten till hemlandet. Middagen avslutades och man tackade för middagen genom att göra som personalen: hålla ihop händerna framför sig och buga. Alla bugade. Hur återtåget över golvet och utför den vindlande trappan klarades utan manspillan, är fortfarande en gåta för värdinnan, serveringspersonalen, reseledaren och deltagarna själva.

Anledningen, till att nerfarten klarades så galant, kan stå att finna i förhållandet att samtliga höll i den ledstång av bambu, som nu lossnade från väggen, vid belastning av så många händer, och följde med utför trappavsatserna och kunde användas som livlina.

Busschauffören hade fått igång den rosslande motorn, och samtliga kunde åter embarkera fordonet, fortfarande med ledstången mellan sig och i sina händer. Dimman, som lagt sig tät över kvarteren, låg – tillsammans med rök från osande gatukök och skorstenar – som en fuktig kappa över gator, över prång, över skuggor av förbiskyndande, hukande människor och mellan de lutande, svagt uppfattbara hus, som gränsade mot gatan intill den plats, där bussen stod med sin stönande motor igång.

Bussföraren kunde bara stänga bussdörren nödortfört, eftersom den ena änden av den medförda ledstången var ivägen och stack ut genom dörröppningen. Han lyckades, med mycken möda, få i en växel och bussen gled iväg. Värdinnan med serveringspersonal vinkade och bugade farväl, där de stod på gatan, men de försvann snart ur sikte, i den rådande röken och dimman.

Sikten ut genom bussens rutor var begränsad och fordonet svajade betänkligt från ena sidan av gatan till den andra vid framfarten. En och annan gångtrafikanter dök upp i förarens synfält. Han kunde väja i sista ögonblicket och de fick på så sätt behålla livhanken – mycket berodde också på att de kunde kasta sig åt sidan eller trycka sig mot en husvägg i sista stund – det var en vådlig färd tillbaka till hotellet och ingången på baksidan.

Solen gick åter upp, dimmorna skingrades och en ny dag randades för litet trötta, men glada matgäster, som återvände från restaurang Pekingankan, och steg av bussen – somliga med risbrännvinsbuteljer i famnen.

De, som försökte ta med sig ledstången ut ur bussen – den ledstång, som suttit fast med endast några skruvar fastsatt vid väggen i trapphuset – misslyckades helt: dels hade ledstången kommit i bänd mellan några säten, och dels hade man lyckats vrida till den, vid sina enträgna försök att hoppa över den eller att krypande ta sig förbi den, under mycket skratt och tjoande. Slutligen gav man upp alla försök när man insåg, att det inte gick att få ut den genom bussdörren, den lämnades kvar – till bussförarens stora besvikelse.

Tråkigt nog – för en del, men till skadeglädje och jubel för andra, visade det sig senare, under sällskapsresans avslutning, att skruvkorken, på risbrännvinsbuteljerna, inte var av "Sverigekvalitet", vilket uppdagades vid flygplatsens incheckningsdisk: smutskläderna, som låg i väskorna och fungerade som stötdämpare, tog väl upp en del av det utrunna, men stora fläckar bildades undan för undan på bagaget – även medresenärers bagage – deras, som inte hade risbrännvin inpackat – här var jublet inte så påtagligt.

Doften av saké låg tung över hallen och hängde kvar länge.

Copyright © Toivo Molin