

Inga svarta bönor på svensk paladar

Text & foto Anna Artén

Är du trött på ris och svarta bönor i Havanna? Längtar du efter något svenskt? Kanske en Toast Skagen eller köttbullar med lingon? Då ska du bege dig till Casa Miglis, en svensk paladar mitt i stadsdelen Centro Habana - en nedgången stadsdel med de flesta byggnader från 1800-talet - och bara två kvarter från strandpromenaden Malecón.

Paladar är namnet på en kubansk privatrestaurang i hemmiljö. De första öppnades i början på 90-talet. Då fick de inte ha fler än tolv stolar och inga anställda. För ett år sedan beslutade regeringen att öppna upp för små privata företag inom många näringar och bland dem restaurangbranschen. Det blev tillåtet med upp till 60 stolar och att anställa personal. En som genast skickade in en ansökan var Michel Miglis, 44 år, från Sverige.

Michel kom till Kuba första gången för 16 år sedan, ditlurad av kompisen Johan Bergman, känd från som Fimpen i filmen med samma namn. Johan skulle göra en film om Gregorio, Hemingways gamle skeppare. Michel som är sångare, musikproducent och delägare i skivbolaget Topaz hängde med. Han förälskade sig i landet och beslöt sig för åtta år sedan för att flytta till Havanna och 2006 gifte han sig med kubanska Alidamy.

Han gav ut en skiva med kubanska musiker, medverkade som sångare på La Tribuna på Malecón och pratade musik i TV. Han tog också över artister från Sverige för inspelningar, bland annat Carola, A-teens, Teddybears, Rasmus, Jimmy Cliff, Dr Alban.

- I Kuba finns häftiga miljöer att filma i och många blir stormförtjusta i Kuba och talar väl om landet när de kommer hem. Detta är viktigt för mig för jag vill att den sanna bilden av Kuba kommer fram, säger Michel.

I början av 2000-talet gav han namn åt den kubanska varianten på reaggæton: Cubaton. Och det var han som upptäckte El Médico (doktorn) som gjorde dundersuccé med låten Chupa Chupa både i Latinamerika, Spanien och USA. Warner Latino beställde en video men allt stoppades av exilkubanernas radiokanaler i Miami som inte spelar musik av någon som bor i Kuba.

Förra året hade Michels dokumentärfilm El Médico - The Cubatón Story premiär. Den regisserades av Daniel Fridell och handlar om den unge läkarens svåra val mellan musiken och sitt läkarkall, och mellan hans syn på musiken som kommer i konflikt med Michels uppfattning. El Médico vägrar att lämna sitt läkarjobb, svika mamman och revolutionen. Han arbetar kvar uppe i bergen i Sierra Maestra som familjeläkare. Filmen har premiär i Sverige i höst.

Men Michel hade en gammal dröm: att öppna en restaurang. Pappan är grek och hade en restaurang på ön



Simi som var en träffpunkt för musiker och artister från hela världen. Michel ville skapa en liknande mötesplats i Havanna för musiker, filmskapare, artister och turister. Hans kubanska familj hade lokalen: en stor kolonial lägenhet där det var högt i taket. Michel berättar:

-Jag är ju ingen krögare, visste inget om varken hur man inreder eller lagar mat. Jag fick hjälp av en duktig svensk inredare, Andreas Hegert, som föreslog gustavianskt. Men stols- och bordsben är inte målade nertill utan har kvar den mörka naturliga träfärgen på träet för att smälta in i Centro Habanas lite slitna stadsbild. Michel vill inte heller måla om fasaden.

Det tog mer än ett år och stora investeringar bara innan ombyggnaden var klar med fungerande kök och ordentligt kylrum. Men så var det ju maten och personalen. Silikonkocken Jonas Andersson kom över från Sverige och under tre månader provade han och Michal kubanska råvaror för att lura ut vad man skulle kunna laga till: vilka kryddor som fanns, hur matoljorna smakade och vilka fiskar som skulle funka.

-Den fula Pez Perro (hundfisken) var ett fynd. Den har vitt, fast och välsmakande kött. Vi gratinerar den med parmesanost, vitt vin, smör och färska kryddor och till det serverar vi kokt potatis.

En av chefskockarna på Ackurat, Miguel Dos Sanchez, ställde upp för att under två månader utbilda fem kubanska



kockar i hantering av råvaror, förbereda matlagningen och tillaga rätterna på matsedeln. Så nu finns det två chefskockar och som tillsammans med de andra tre arbetar i olika pass, alltid två kockar i köket.

Serveringspersonalen handplockades. De skulle prata engelska och ha utstrålning. För att lära upp dem kontaktade Michel Henry som har åtta års serveringserfarenhet från Grand Hotell och nu arbetar på svenska ambassaden. Så nu arbetar fem unga tjejer och killar som servitörer. Ytterligare sex personer sköter städ och disk. Michel betalar naturligtvis sociala avgifter och skatt varje månad: 10 procent av dagsomsättningen. Vinstskatten tas ut vid årets slut. Michel anlitar många i kvarteret för olika jobb: som parkeringsvakt, nattvakt, biltvätt, elektriker, tvätt av dukar och servetter, att sy upp uniformer och brodera dalamotiv på förklädena.

Casa Miglis har bara varit öppet i ett halvt år och många gäster har hittat hit, både turister och kubaner med goda inkomster. Till en början tjatade de kubanska gäster om ris och bönor.

- Jag svarade att jag inte är här för att konkurrera med kubanerna. Den som vill ha ris och bönor kan äta goda sådana längre ned på gatan.

Michel har planer på att fira alla svenska högtider på restaurangen och på gatan utanför: Lucia, jul, nyår och påsk och midsommar.

Casa Miglis. Lealtad 120 e/ Animas y Laguna Centro Habana. Telefon: 8641486

Förrätter: 6-9 CUC, Huvudrätter: 6 – 12 CUC

Detta verk är licensierat under Creative Commons Erkännande-Icke-kommersiell-Inga bearbetningar 2.5 Sverige licens. För kopia av denna licens besök <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/2.5/se/>. Det har publicerats i www.globalarkivet.se