

MAT, fi tanke

ANDREAS HÅKANSSON

MYTER
&

Industrimatens ärorika historia

MASKINER

Innehåll

<i>Inledning</i>	7
KAPITEL 1. Ketchup	14
KAPITEL 2. Öl	52
KAPITEL 3. Ärtor	86
KAPITEL 4. Glass	120
KAPITEL 5. Ost	154
KAPITEL 6. Strösocker	186
KAPITEL 7. Bröd	228
<i>Tack</i>	269
<i>Litteratur</i>	271

Inledning

EN AV MITT LIVS godaste måltider njöt jag en septemberkväll 2012. Restaurangen låg långt ute på landet, i en ombyggd lantgård mellan Vellinge och Trelleborg, nere i södra Skåne. Att ta sig dit var inte helt lätt. Det fanns visserligen en busshållplats ett par hundra meter bort, men bussen gick bara dagtid. För att ha möjlighet att avsmaka maten i lugn och ro*, och med ett par glas vin, hade vi därför hyrt in oss i ett av de små hotellrum som också fanns på gården.

Till förrätt serverades en höstig svamptortellini i rykande het buljong. Till den fick vi ett glas runt vitt chardonnayvin från Hérault i sydfranska Languedoc. Huvudrätten blev inte sämre, den bestod av en mör kalvfilé, serverad med rosmarinpotatis och rödvinssås. Till detta ett glas pepprigt rött vin från Rhône, gjort på en blandning av grenache- och syrahdrivor.

Det var en ganska liten restaurang vi hade kommit till, vi kan inte ha varit mer än ett tiotal sällskap den kvällen. Matsalen var inrymd i vad som en gång varit en stallbyggnad, men inte i ett av de moderna plåtskjul som man ser ute på landsbygden idag. Detta var ett stall från den tiden då de stora skånska gårdarna uppfördes

* Att äta sin mat alltför fort är en form av frosseri, åtminstone enligt kyrkofadern Thomas av Aquino – han kallade det för *praepropere*. Men trots att vi åt långsamt hade han nog ändå inte varit nöjd med vår måltid. Vi gjorde oss skyldiga till vad han kallade *laute* – synden att äta mat som är alltför god.

i slaget tegel, utsmyckades med intrikat formgivna friser under takåsarna och då varje stallfönster byggdes med vackra valvbågar. Inuti lokalen gav de grova tegelväggarna ljuv kontrast till den stilfulla maten.

Just när vi ätit upp förrätten – i alla fall är det så jag minns det nu många år senare – kom en elegant klädd herre fram till bordet, presenterade sig som Rolf Axel Nordström, ägaren till anläggningen, och frågade hur allting smakade. Jag har alltid känt mig lite osäker på hur det går till när man äter på fin restaurang, men jag tror min fru svarade någonting uppmuntrade om att det smakade utmärkt och att vi var nöjda med allting.

Sedan dess har jag lärt mig att man i regel får ett par frågor under måltidens gång om hur det smakar när man äter på restaurang. Men den här gången var det med extra omtanke, det var uppenbart att han var genuint intresserad av sina gästers svar.

Det var inte bara sättet att fråga som fick oss att förstå att den här restaurangen var annorlunda. Rolf Axel började berätta om den resa som lett fram till den mat han serverade. Redan som en liten pojke från storstadsdjungeln i Malmö hade han intresserat sig för djur och natur och därför valt att utbilda sig inom lantbruket. I utbildningen ingick många praktiska moment. Men det var med ett visst mått av obehag han sett hur djurhållningen på skolan sköttes, och samma sak tyckte han sig se på nästan alla gårdar. Djuren fick inte leva så naturligt som de borde och mådde därför dåligt i det moderna lantbruket, menade han. Då hade drömmen fötts om att starta en helt ny sorts grisuppfödning, där grisen fick leva vad Rolf Axel menade var ett mer passande liv, utan stress och med möjlighet att året runt få böka i den skånska myllan.

Han fortsatte berätta hur han köpt gården där vi nu satt, om den mödosamma resan mot en humanare grisuppfödning, om kampen, motgångarna och hur de till sist övervunnit alla hinder och alla de priser de vunnit. För att få avsättning för sina grisar

hade det också blivit många andra verksamheter på gården, ett slakteri, en liten handelsbod, restaurang och hotell.*

Det var redan mörkt utomhus, men när Rolf Axel hörde att vi skulle sova över på hotellet rekommenderade han oss att ta en liten tur på gården morgonen därpå. Bara ett stenkast från matsalen bökade nämligen de grisar som vi kanske skulle få på tallriken nästa gång vi åt på restaurangen. I en annan byggnad på gården låg slakteriet, en sinnrikt uttänkt konstruktion där grisen, långt från lukten av kamraternas blod, helt stressfritt vandrade in i döden.

Kalven till huvudrätten hade också fötts upp på gården. Den salta karamellglassen som vi fick till efterrätten kom från deras eget mejeri, och kuvertbrödet som serverades till förrätten var av råg som växt på ägorna och bakats på ett bageri hundra meter bort.

Det var som om Rolf Axel Nordströms engagemang och berättelsen om den hårda vägen från dröm till måltid smittade av sig. Maten var god redan innan vi hört hans historia. Men nu blev den nästan oslagbar. Det blev så tydligt den där kvällen att god mat handlar om så mycket mer än om vilka molekyler som finns i den. Historier, drömmar och idéer – det är smak i dem också.

*

Det hör till ovanligheterna att jag äter lika påkostat som jag gjorde den där höstkvällen 2012. Oftast blir det en fryst färdigrätt till lunch och något enkelt vardagsgrätt till kvällsmat. Inte sällan tar jag hjälp av halv- eller helfabrikat. Jag handlar sällan bröd av den lokala bagaren eller öl från de lokala mikrobryggerierna.

* Jag har friskat upp mitt minne med artiklar om denna skånska matinstitution, speciellt Per Svenssons ”Svininfluenser” i *Axess magasin* nr 7, 2009.

Precis som de flesta andra köper jag min mat i de stora livsmedelsaffärerna, som i sin tur köpt den från livsmedelsfabriker. Idag har nästan allt det vi äter gått den vägen.

Många ängslar sig över industrimaten. Som livsmedelsforskare är jag övertygad om att den inte behöver vara dålig. Industrimaten är inte nödvändigtvis mindre hälsosam än finkrogsmaten eller den mat vi lagar hemma i köket. Samtidigt smakar det inte alltid som den där svamptortellinin eller kalvfilén – någonting saknas.*

Jag tror att en viktig anledning till att industrimaten sällan smakar lika gott är att den saknar den mytologi som finkrogarna och de småskaliga hantverkarna omges av. Fabriksmaten tycks helt fri från både hjältar och ursprung. När vi äter industrimat vet vi sällan var kalven växt upp, och ingen finns där som kan berätta om hur det gick till när mjölken blev till glass eller säden till bröd.

Maten vi köper i butiken är dold, inte bara såtillvida att vi inte ser in genom paketet, utan också eftersom vi inte kan se hur det gick till när den blev mat. Om producenten har en bild på förpackningen är det av glada kor på en vidsträckt grön äng eller en ensam traktor i motljus. Men det lurar ju ingen. Vi vet att det egentligen inte är så det går till. Maten har inte magiskt förflyttats från sin plats på en daggvåt äng till att plötsligt ligga där i butiken. Det hände någonting däremellan, och detta väcker en rad frågor: Vad händer med maten i fabriken? Hur går det till? Vad är det för ingredienser och tillsatser man använder, och varför? Det är några av frågorna som du kommer att få svar på när du läser vidare.

Den här boken handlar om den enkla vardagsmaten, om sådant som bröd, öl, ost och tomatketchup. Men du kommer inte att lära dig att laga till dessa från grunden hemma i köket, det

* Men det får du läsa mer om i *Det ängsliga matsamhället*.

finns redan så många kokböcker, och handen på hjärtat, hur ofta bakar du egentligen ditt eget bröd? Det ska inte heller handla om de exklusiva hantverksmässiga versionerna av den här maten. När vi tittar på brödet är det inte surdegsbröd bakat av en rustik skäggig man på ett av de chica nya bagerierna som står i centrum, utan den plastförpackade färdigskivade formlimpan. Det är ju trots allt det brödet vi äter mest av, även om vi kanske inte pratar så mycket om det. På samma sätt är det inte restaurangernas experiment med nyketchup, hoprörd som tillhör på de stjärnkrogar som med en ironisk twist serverar hamburgare och korv, som vi ska undersöka. Här är det istället plastflaskan som de flesta av oss ständigt plockar fram ur kylskåpet som ska spela huvudrollen.

Om vi gräver lite upptäcker vi nämligen att den här maten är allt annat än anonym och historielös. När vi vågar titta in i matfabrikerna hittar vi gott om okända hjältar. Bakom de bullrande maskinerna hittar vi briljanta uppfinnare som Nancy Johnson och Abe Doumar – två livsöden du bör sända en extra tanke nästa gång du svalkar dig med en glasstrut. Vi hittar också juveleraren Otto Rohwedder som, om vi ska tro ett populärt amerikanskt ordspråk, gjorde en av vår tids största innovationer när han uppfann en maskin som förändrade sättet vi köper bröd på.

Vi hittar gott om udda existenser där mitt bland maskiner och molekyler, människor som vågat följa idealistiska drömmar som ingen annan trodde på. Som Bob, pälsjägaren som istället för att svalta ihjäl långt uppe i sin kalla stuga i Kanadas vildmark förändrade hela livsmedelsindustrin – och blev stenrik på kuppen. Givetvis finns det också gott om personliga tragedier, som den engelska lordkanslern som fick en briljant idé om hur England skulle bli fritt från sitt beroende av franskt salt men istället frös ihjäl i ett fuktigt engelskt lantslott ett par dagar efter sitt ödesdigra experiment.

Livsmedelsindustrin behöver inte låtsas som att deras mat

produceras på samma sätt som mathantverkarnas. Inte heller behöver de luras och hitta på för att bli mer intressanta, det finns redan en rik historia. Allt vi behöver göra är att hitta den.

I den här boken vill jag visa dig att det bakom den till synes slätstrukna fabriksmaten finns en värld som är minst lika stor-slagen som den du får höra om på en finkrog eller när du besöker en mathantverkare. Vi ska göra sju nedslag i enkla livsmedel som finns på de flesta svenska bord. Jag kan inte lova att du tycker att formbrödet eller frysgrönsakerna smakar godare efteråt, men du kommer i alla fall att veta lite mer om hur den maten har tillverkats, och dessutom en hel del om de människoöden och all det tankearbete som ligger bakom den synbart trista industrimatens.