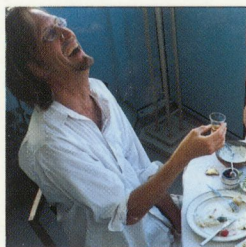
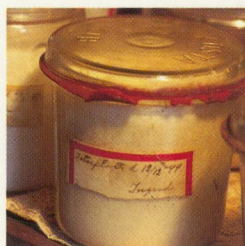
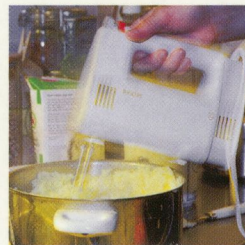
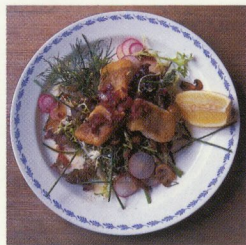
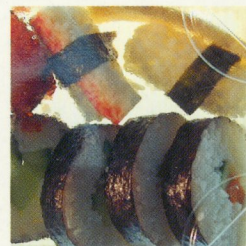
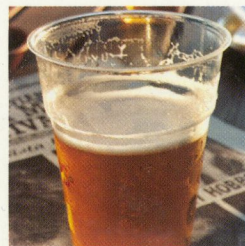
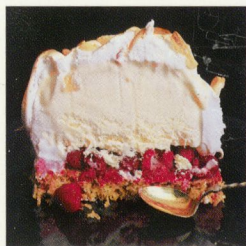
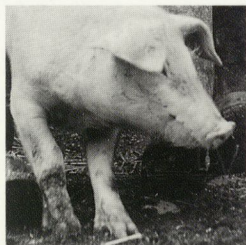


GOTT OM MAT



Nordiska museet

Gott om mat



FATABUREN 2001



Gott om mat

Nordiska museets och Skansens årsbok 2001

Fataburen 2001
Nordiska museets Förlag
Box 27820
115 93 Stockholm
www.nordm.se

© Nordiska museet och respektive författare
Redaktör Christina Westergren
Bildredaktör Birgit Brånvall
Omslag och grafisk form Göran Eklund
Omslagsbilder detaljer av bilder i boken

Tryckt hos Fälth & Hässler, Värnamo 2001
ISSN 0348 971 X
ISBN 91 7108 477 0

Catharina Magnusson är projekt-
anställd vid Nordiska museet.

Västerbottenost

Tradition och trend

Catharina Magnusson



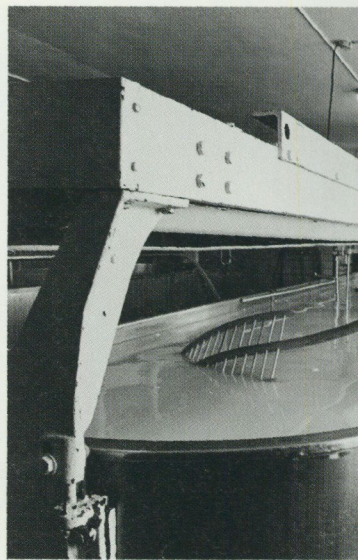
Tillverkning av Västerbottenost i Burträsk mejeri 1988. Fotografier Sune Jonsson, Västerbottens museum

»När man intager den så höjer sig gomseglet som ett gotiskt kyrkvalv.« Så träffande diktade Thorsten Ehrenmark en gång om Västerbottens Fetost, numera kallad Västerbottenosten. Och visst känner man hur det darrar och drar i smaklökarna när man strax innan avsmakningen håller i en halvcentimetertjock gyl-lengul skiva av osten, läckert pärlande av fett ... och sedan: dess starka och ampert vidunderliga arom – wow!

»Kungen bland ostar«, har den kallats, Västerbottens stolthet. Västerbottenosten är kung på många sätt: det är vår största och tyngsta ost (en Västerbottentårta väger cirka 20 kg), den är fler-faldigt prisbelönad och den mest kända svenska osten utomlands – varje år exporteras 2.143 ton, framförallt till USA. Ostens stor-het fastlogs faktiskt redan år 1912 i en reklamskrift utgiven av »kommittén för anläggande av lagringsmärke å Västerbottens Fetost«, där man under rubriken »Mera Ost-diet« konstaterade att: »Den svenska alposten utgörs av Äkta Västerbottens Fetost. Den bör ej saknas på något bord, i något hushåll. Den är arbet-arens kraftigaste föda. Den är lättsmält. Den är rikemans finaste delikatess. Den är kronan på den svenska mejerihanteringens osttillverkning!«

Enligt historien tillkom osten av en slump. En dag när mejer-skan Ulrika Eleonora Lindström på Gammelbyns mejeri i Burträsk inte hann med att ysta ostmassan till Västgötaosten i tid, gjorde hon i ren och skär desperation om ystningsprocedu-ren ett flertal gånger. Ostmassan värmdes och mellanrördes upp-repade gånger, emellanåt fick den vila. Dessutom förlängdes efterrörningarna av ostmassan med hela två timmar. Resultatet blev en långroörd ost med en säregen, fylligt stark och aningen besk smak.

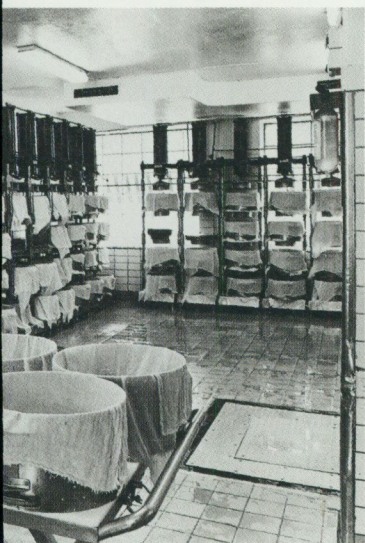
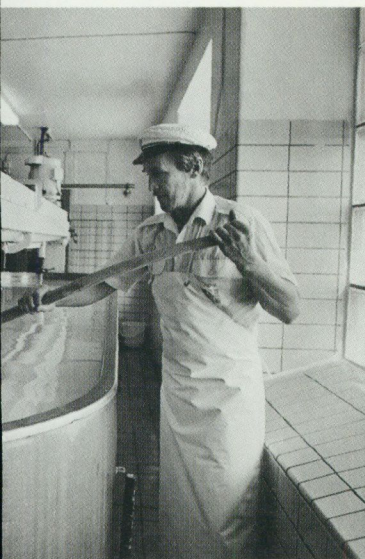
Eleonoras misstag visade sig vara ett lyckokast! Snart skeppa-des osten i stora partier till Stockholm. Den nya marknaden var lukrativ, vilket dock tyvärr medförde att flera mindre nogräkna-de ostgrossister började sälja ost som inte var färdiglagrad. Ost som var sur och osmaklig kom ut på marknaden. Konsument-



Vasslen ska avtappas



Ostformar av rostfritt stål klädda med linneduk



erna svek, osthandlarna klagade på kvalitén och skeppade tillbaka stora partier till mejerierna. Det var fyra mejerier som vid denna tid tillverkade osten: Mångby, Spöland, Flarken och Burträsk. Konkurrensen mellan mejerierna var hård och inte blev situationen bättre av att ostmarknaden minskade drastiskt. Man började anklaga varandra för slarv vid tillverkningen. Dessutom tvistade man om vad osten skulle heta. Mångbyosten? Burträskost? Eller Västerbottenost? Det enda mejerierna var eniga om var att osten hade förlorat sitt renommé och att det behövde återupprättas. År 1911 lyckades man enas om att lansera osten under ett gemensamt namn, Västerbottens Fetost. Dessutom fick man till stånd en kvalitetsmärkning av osten. Kronmärket, som än idag finns på etiketten, blev garantin för att osten var lagrad i minst 8 månader och att den därmed hade den så karaktäristiska Västerbottenostsmaken. Den korta lagringstiden vågade man ha eftersom man visste att såväl märkning som transport skulle ta några månader. I verkligheten var all ost som nådde konsumenterna lagrad i cirka tolv månader, det vill säga jämförbart med dagens krav på lagringstid. Åtgärderna lyckades; lagom till prins Gustav Adolfs och prinsessan Sibyllas bröllop år 1932 hade osten vunnit tillbaka så mycket mark att hovet beställde tolv ostar till den kungliga brölloppstaffeln. Därmed kunde det levererande mejeriet, Mångbymejeriet, även kalla sig Kunglig Hovleverantör.

Idag görs osten enbart i Burträsk, ett litet västerbottniskt samhälle cirka 4 mil väster om Skellefteå. Mejeriet är beläget mitt i byn och inrymt i en röd tegelbyggnad från 1938. Numera har man lämnat den hantverksmässiga produktionen. Sedan år 1989 sker osttillverkningen med hjälp av datorer och automatik. Tretton personer arbetar på mejeriet och årsproduktionen år 1999 var 23.200 ton, det vill säga 1.160 ostar.

Burträskborna själva – varav flera säger sig vara ättlingar till Eleonora Lindström »på långt håll, men ändå« – är relativt svala

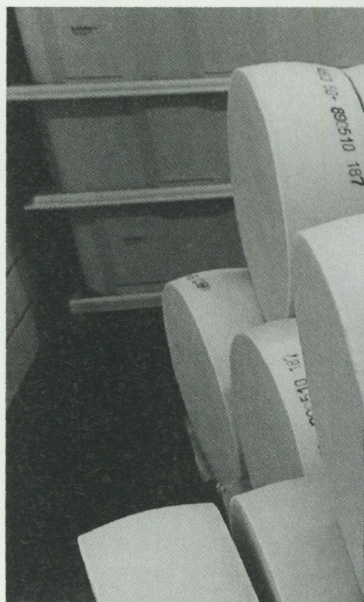
inför den kulinariska läckerheten. »Den är lite för stark« säger de flesta av de Burträskbör jag frågar, »men god!« försäkrar man mig i nästa andetag. Möjligtvis kan det årliga motionsloppet »Ostlöpe« från Burträsk mejeri till ostens lagringslokal i Ånäset ses som ett uttryck för att Burträskborna ändå har starka band till sin ost. Men man är inte villig att betala alltför högt kilopris för den. Man säger att man brukar köpa en bit när Konsum har kampanj med provsmakning och extrapris, »då kostar den 50 kronor kilot och det är ett lämpligt pris«. Under min vistelse i Burträsk är dagspriset för Västerbottenosten 79 kronor kilot, alltså dyrt med Burträskmått mätt. »Men säg är det sant att osten betingar det osannolika priset av 120 kronor kilot i Stockholm? Och stämmer det att man i södra Sverige inte äter Västerbottenost överhuvudtaget?« frågar man mig. Vad gäller priset har jag betalat 129 kronor kilot. Och jo då, även i södra Sverige uppskattar man osten. Till och med i Skåne och på Västkusten, där osten annars länge har haft svårigheter att komma in på marknaden, har en etablering skett på senare år.

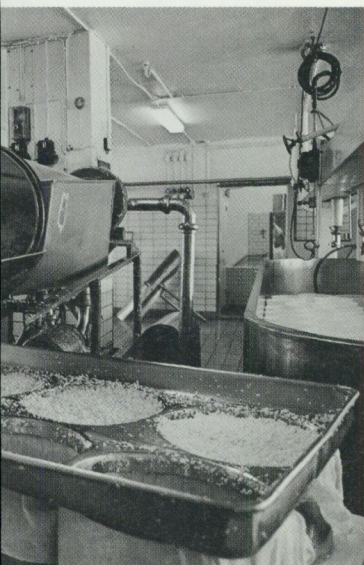
Jag frågar en av Burträsk ICA-anställda om hon har något specialrecept. Nej, något eget specialrecept har hon inte men en sommargäst bjöd en gång på varma mackor med Västerbottenost och hackad gul lök, »och det var jättegott! Ja, den är ju godast varm!« säger hon. Många tycker liksom affärsbiträdet på ICA, att Västerbottenostens egenart bäst kommer till sin rätt i varmt tillstånd: riven och använd som gratängtäck, smält i en mustig sås till söndagens köttstek, eller rent av som ett alternativ till friterad Camembert.

Traditionen bjuder att Västerbottenosten avnjuts tillsammans med sill och strömming, den tallrikskombinationen serveras på flera av våra mer välrenommerade svenska krogar. Osten gör sig också väldigt bra tillsammans med kräfter, som den är skivad på en bit bröd, eller som smaksättning i en paj. Och för många har den en självklar plats i surströmmingsklämman!



Ostmassan fördelas över formarna

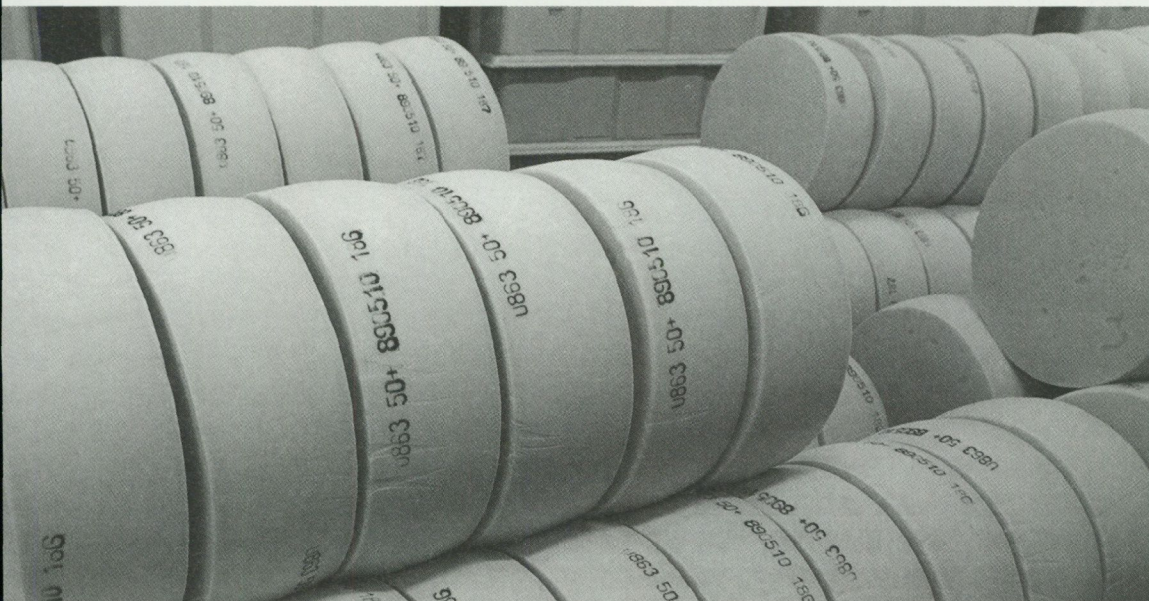




De senaste fem åren har inneburit en renässans för osten. Nu för tiden är den inte bara en väl sedd råvara i stjärnkockarnas kök vid tillagning av svensk traditionell mat, den används också innovativt, särskilt av det yngre kockgardet. Särskilt populärt tycks det vara att experimentera med smakkombinationer som förenar svenskt arv med utländska matinfluenser. Ett slående exempel på det är den svenska varianten av italiensk pesto, nämligen dill- och västerbottenpesto. Kanske är det lättare att i ljuset av olika utländska matrender se exotismen i vår egen matkultur.

Ella Nilsson, Västerbottens kanske mest kända matambassadör, har alltid förespråkat användningen av svensk, och då särskilt västerbottensk mat. Långt innan Stockholms innekockar rev ner osten i peston, rev hon ner den i glass. Ingen människa kan väl tro att den glassen är god men det är den!

Ostarna är stämplade med mejeriets U-nummer (ursprungsnummer) och med +50 som betecknar fetthalten i torrsubstans



Men hur god Ellas glass än är så har jag haft en större smakupplevelse av Västerbottenost. Det var den där kvällen i augusti när jag satt i köket på vandrarhemmet i Burträsk. Där satt jag, med ett paket tunnbröd och en bit Västerbottenost, omgärdad av stekos från två tyska turisters rasande korvhalstrande. Tyskarna tittade medlidsamt på mina två råvaror och erbjöd mig glatt att smaka »ein wurst«. Jag samlade ihop mina delikatesser, mumlade »spezialität« och drog mig tillbaka till mitt rum. Och där, i skymningen, med den blanka stilla sjön utanför fönstret, kunde jag ifred njutningsfullt knapra på en bit svensk matkultur när den är som bäst: ett brutet tunnbröd med en tjock skiva Västerbottenost. Aldrig kunde väl mejerskan Ulrika Eleonora Lindström ana att hon den där jäktiga dagen år 1870 skapade svensk mathistoria, ett gastronomiskt kulturarv med få konkurrenter!



Ella Nilssons glass

100 g Västerbottenost
3 äggulor
1 dl socker
3 dl vispgrädde
1 tsk vaniljsocker
3 äggvitor

Riv osten grovt. Vispa äggulorna och sockret poröst. Vispa grädden med vaniljsockret. Vispa vitorna till hårt skum. Vänd ner grädde och ost i äggvispet. Vänd därefter ner vitorna. Häll smeten i en form och frys i minst 4 timmar. Låt glassen tina 15–20 minuter innan den serveras. Servera med varma hjortron som tillbehör!

Västerbottenost som vi ofta ser den idag. Foto Mats Landin, Nordiska museet