

Texten publicerades i *Gastronaut* #7, 2023.

Ett gigantiskt rotsystem

Astrid von Rosen skriver om sitt komplicerade förhållande till den svenska maten. Och låter salladen svettas.

Nu är det dags för ett par riktigt kniviga frågor: Vad är "svensk" mat egentligen? Vad har termen för verkan när den uttalas muntligt eller når mottagarna i skriftlig form? Jobbiga, men också lockande och viktiga frågeställningar. I höstas hamnade jag i en situation som tvingade mig att tänka till kring detta med svensk mat, i stället för att smita undan som jag gjort tidigare i livet. Här kommer historien om hur jag hittade fram till att ta in något svenskt i min matlagning.

Det hela började med att jag och en italiensk filmhistoriker, som jag suttit bredvid på ett bröllop, utväxlade *food pics*, alltså matbilder. Detta skedde i Messenger. I ärlighetens namn var det jag som skickade överlägset flest bilder. Att laga mat (inklusive att skriva om den och fotografera den) var, och är, fortfarande mitt sätt att hantera sorgen efter min älskade make Henning Simonsson, en chokladimportör och fiskkock av rang, som gick bort häromåret. I köket hemma hos mig (eller något annat kök om du bjuder hem mig!) blir sorgen till kärlek som frammanas och lever vidare på olika vis, i frihet, genom kreativitet och gott hantverk.

Min italienska bekantskap skrev saker som "god natt" och ställde frågor i stil med "har du börjat undervisa på universitet igen?". Jag hade inte lust med den sortens konversation, så jag svarade med berättelser om mina matexperiment. De gick ut på att låta närodlade, svenska produkter tillagas med inspiration från utländska matkulturer (just då var jag besatt av Karibien och Italien).

Min Henning, som besökte Karibien flera gånger i sitt liv, var otroligt förtjust i anrättningar som fish tea, en vacker och lätt fiskrätt som vi gjorde på säsongens grönsaker, karibiska kryddor och färsk kolja. Han gillade också jerk-kryddad kyckling, en smaskigt kryddig grytträtt

där lokalodlade grönsaker och dito uppfödd kyckling smakas upp med scotch bonnet-chili, lök, timjan och kryddpeppar. Svettigt gott!

Italiensk mat räddade mitt liv när jag var en ung och utsvulten vego-person. Sedan dess är det italienska kökets kärlek till enkla råvaror och passionerat mathantverk en grundbult i min matlagning. Alltid grönsaker. Hellre pasta än potatis. Eh, jag tycker om potatis, och lagar det gärna, men ändå. Pasta bara måste jag ha några gånger i veckan.

Italienaren var ganska uthållig där på Messenger. Jag bjöd honom – via matfoton – på pasta med sås gjord på lokalodlad zucchini och smakrik svensk ost. Boxholms kryddost var det. Så gott, så innovativt, tyckte jag! Inspirationen kom från spaghetti con zucchini alla Nerano, som är en syditaliensk klassiker där spaghetti möter olivoljestekt zucchini, smakrik ost, lite basilika och salt. Och så blev det min egen surdegspizza, gräddad på lavasten och toppad med härlig rödlök, svamp och ost. Fräsch sallad på morot och färsk vitkål till (mandolina kål, riv morot, skiva salladslök, massera med olja, vinäger, dijonsenap, salt och svartpeppar). Så smaskigt, så nyttigt, och svenskt så det duger åt mig! Italienaren var däremot inte road. "You never cook Swedish food?" undrade han.

Jag blev jättestörd över frågan. Dels för att jag inte kunde svara på den ordentligt. Dels för att jag i förstone kände mig helt ointresserad av att laga det jag associerade med svensk mat. Efter att ha tänkt på sill och potatis en stund, och försökt undvika att tänka på skolans stinkande brunsås och sönderkokta potatis, blodpudding med kål- och lingonsyltsallad och annat avskräckande, kom jag på att Hennings fina fisk- och skaldjursrätter kanske kunde duga, åtminstone som "västsvensk mat".

Men för att reta italienaren skickade jag en bild där närodlat majs möter en Karibien-kryddig, rökig röra på röda bönor (ett av mina bästa vegorecept, om jag får säga det själv). Då fick han nog och skrev: "I want to see Swedish food!"

Jag gav upp och skickade en bild på västkusträkor, utan att nämna den asieninspirerade dressingen, och en bild på torsk, vitvinssås, vackra rädisor och örter. Detta accepterades som svenskt. Sedan slog jag till med rårika med rårörda lingon och en slät sellerisoppa

toppad med rökig svamp. Men vårt utbyte hade mist sin charm. Jag kände mig illa till mods för att jag hade en så oförlöst inställning till detta med "svensk mat". Det var som om jag aldrig riktigt närmat mig, eller blivit insläppt i detta matarv. Min norska mor, som skötte hushållet när jag var barn, arbetade med hälsotrender som makrobiotisk kost (japanska influenser, tänk råris och mjukfrästa grönsaker) i kombination med en del norska saker som lefser (supergott) och mesost (oätligt).

Hur som helst fick italienaren mig att tänka till kring det svenska matarvet (som inte alltid är så svenskt egentligen). Jag provlagade kålrots- och sellerirätter hela hösten och ville att smakerna skulle dra åt husmanskost. Konfitering, blanchering, stekning, ugsnbakning och pickling gav oväntade smakmöten. Olika styckdetaljer. Rotsakens ultimata köttighet. Sötsyrligt mot knaperstekt och fett. Det här är bara början på min resa in i den (kanske) svenska mattraditionen. Nyfikenhet råder!

Så här är det i tanke: Om en gäst mot förmodan skulle önska sig typ svensksmakande köttbullar eller lammstek, så skulle jag göra mitt yttersta för att planera, skaffa de bästa råvarorna och laga maten med kärlek. Det som sker i verkligheten är att jag erbjuder mina gäster klassiska fisk- och skaldjursrätter lagade på Hennings vis, eller så blir det mina växtbaserade rätter, där svenska råvaror möter olika, ofta utländska, mattraditioner.

Den allra första matbilden jag skickade till italienaren visade det jag så stolt experimenterat fram här i köket: *scarole svedese*! Scarola (escarole) är en bittersmakande salladssort som italienarna ofta tillagar genom att låta den svettas i sitt eget spad. Jag valde en underbart färgrik, närodlad och ekologisk mangold i stället för någon importerad sallad. Fram med järngrytan. Mangolden sköljdes och skars i bitar som fick svettas i sitt eget spad med lite olivolja, skivad vitlök, gula russin och kapis. Lite salt och nymortlad svartpeppar på slutet. Himmelskt gott när russinens sötma möter mangoldens smakrika beska och kapisens härliga sälta. Italienaren svarade med några vänliga ord. Men han var alldeles uppenbart ingen foodie – en person besatt mat – och således oförmögen att diskutera den svettade italienska salladens svenska alternativ in i minsta detalj.

Svensk matkultur är som ett gigantiskt rotsystem, vars delar rör sig, blandas och omvandlas i tid och rum. Mattraditioner rör sig långsamt och matens modeflugor växlar snabbare. Mitt kök är grundat på kärleken till maten; det handlar om omsorg och njutning, omdöme och kreativitet. Att tycka om råvarorna, hantera dem med respekt och känsliga händer. Göra vettiga konsumentval, stötta mathantverk och lokalproducerat, utan att glömma solidariteten med dem som producerar exempelvis kakao på rättvisa sätt.

Det var allt från mig. Jag önskar dig en riktigt skön mathöst och tveka inte att göra din svenska sallad genomsvettig!



Simonssons änka bjuder på scarole svedese. Foto Astrid von Rosen.