

Lite om OSTENS historia

Michel Lepage, Eldrimners ostguru från Frankrike berättar – på stora scenen under lördagen – härligt och som nästan alltid tolkad till svenska av Gert Andersson från Jämtland.

TEXT: Vera Billing, FOTO: Jan Pontho



Ost är en stor konsumtionsvara och det finns en stor mängd sorter – cirka tvåtusen olika i världen idag. De äldsta kända spåren av osttillverkning är ca 9000 år gamla från trakten runt en sjö i Schweiz, där man funnit formar som man tror använts till ost.

Man vet naturligtvis inte riktigt hur de allra första ostarna kom till, men man tror att magsäckarna från idisslare använts som transportmedel för mjölk och att man då upptäckte att mjölken delade sig i en grynig vit massa och en grönaktig genomskinlig vätska, vassle. I kalvars mage finns nämligen enzymet löpe, som gör att djuren kan bryta ner mjölk till näring de kan ta upp i sina kroppar. Man vet att osttekniken utvecklades starkt under romartiden och att nu som då – mejeristens misstag gav upphov till nya produkter.

OST – EN LYX

Ost var länge de rikas mat. I Egypten var det länge endast prästerna som fick lära sig göra ost! I de varma länderna gjordes dock endast färskostar som inte tådde långlagring. Om ostarna lades i olja, höll de upp till ett år (om oljan var bra) eller i saltlake (fetaost). Men man hade svårt att få ostmassan att hålla ihop på grund av att den ännu innehåller så mycket vätska. En mejerist kom på att man med kraft kunde pressa ut mer vätska och få hårdare ostar som tådde både lång lagring i luft och långa transporter. Hårdosten var född! Sådan som vi i vardagstal menar med ordet ost här i Sverige.

MUNKARNAS BETYDELSE

Medeltiden blev sedan den stora ostperioden, tack vare klostrens starka självhushållningstendens och möjlighet till metodiskt arbete. Dokumentationen är fantastisk och finns till stora delar bevarad, även ritningar på verktyg och apparater! De behöll länge hemligheterna för sig själva, men småningom började de utbilda bönderna i närområdet. Munkystarna reste runt mellan klostren, vilket gav en ganska jämn produktionsform över hela Europa. På så sätt kom osten även till Sverige, gestaltad av en staty i Skara av en munk med en stor ost i famnen.

OSTKULTUREN I FRANKRIKE

I Frankrike utvecklades en speciell "ostkultur" runt mästarerna som kunde hantverket. En sådan kallades "fruitière", ett ord som saknar motsvarighet på svenska men som man här skulle kunna översätta med "frukt-

man". Kooperativliknande sammanslutningar bildades av andra intressenter runt honom. De andra levde på frukterna av hans arbete, kan man säga. Han betalades efter hur bra ost han kunde göra av den mjölk som levererades in och på så sätt kom en fantastisk metodutveckling till stånd.

Rörelsen utvecklades och växte och man började pastörisera mjölken och tillsätta mjölksyrebakteriekulturer för att få en jämnare produktion. I Frankrike har man annars länge kämpat för att den opastöriserade osten ska få finnas kvar, med all sin smakrikedom och lokala nyansering. Än idag finns 40 000 gårdsmejerier och 99,9 % av dem gör ost på opastöriserad mjölk, och även 30 % av industriosten.

VAD ÄR EN OST?

Michel Lepage delar också med sig allmän kunskap om ost. Vad är ost? I princip kan man göra ost av mjölk från alla däggdjur. Valost är dock svårt på grund av tekniska mjölkningssvårigheter ... Det krävs mikrober (mikroorganismer) för att ost ska bli till. Vi är numera lite rädda för sådana och tror att de gör oss sjuka, men Michel berättar att vi bär omkring på 2 kg mikrober i våra kroppar hela tiden – sådana vi inte kan leva utan. Ost kan bli till genom tre olika processer:

1. med mjölksyrebakteriers hjälp, vilket ger syraste ostar
2. med föräldring/mognad, vilket skapar mögelsvampar och jäst på och ibland i osten
3. med löpe, ursprunget till själva ostmassan, vilken som sagt finns i alla unga idisslare magar.

OLIKA TEKNIKER ATT GÖRA OST

1. Färskost. Detta är en ganska ung teknik som araberna utvecklade. Mjölk var svår att förvara i ökenhettan, så den behövde omgäendeförädlas till något hållbarare. Man gjorde en ostmassa av filmjölk, som fick koagulera länge, upp till 24 timmar och sedan smaksattes med socker, salt och olika kryddor. Även här i norr har man gjort sådan syrad (fermenterad) ost av filmjölk.
2. Blåmöglost. Det är den enda osttyp som har mögel inuti sig. Sägner berättar, att den blev till genom att en fåraherde blev kvar lite länge hos en vacker herdinna. Han hade såsom alla ett träskrin med sig, för matsäck av bröd och ost. Under det långa besöket

hann mögel sprida sig ända in i osten ... och en underbar arom utvecklade sig!

Dessa ostar kräver hög luftfuktighet för att utvecklas och därför använde man sig förr av grottor. Blåmögel kräver mycket syre för att överleva, därför gör man med långa nålar hål i osten vid tillverkningen, så att möglet via kanalerna som uppstår kan komma åt syre. En blåmöglost som mest är vit inuti har alltså låg kvalitet.

3. Pressad ost. Hårdost! Kallas på kontinenten också bergsost, då de gjordes av mjölken uppe i alpernas fåbodar. Som pressade ostar gick de att förvara mellan en till tre månader däruppe, i väntan på transport ner till bygden. Man gjorde så stora ostar som möjligt, då blev också temperaturen i dem jämnare. De kunde väga upp till 45 kg. Idag görs dessa typer av ostar industriellt och en emmentaler kan väga ända upp till 90 kg! Alla dessa ostar ska vändas för hand dagligen ...

Parmesan är en speciell pressad ost som görs i Italien och inte ska ätas före 18 månaders ålder. Reglerna är hårt kontrollerade. Parmesan har en egen bank, berättar Michel Lepage, som betalar ut förskott till mejerierna för att säkra att den långa lagringen inte tullas på.

4. "Dessertost" kallar vi på svenska de små ostarna av camemberttyp, med vit eller lite rödaktig yta, ibland färggrann, och poetiskt kallad "crôte fleurie", blomstrand skorpa. I detta sammanhang berättar Michel att det finns två lagringsprinciper för *all* ost. Lagra gör man för att arom och smak ska utvecklas. Antingen låter man mögel utvecklas på ytan, vilket ger karakteristiska skorpor och olika smakaraktärer beroende på mögel-sorter. Eller också tvättar man regelbundet ostarna under lagringen, så att de inte får något mögellager. Dessa kallas kittostar eller tvättade ostar (crôte lavé). Fransmännen har haft roligt över oss svenskar, när Michel kommit hem och berättat att vi gör *kitt*-ost, då "shit" på franska är slang för cannabis ...

Man tvättar ostarna med salt och vatten. Dessa ostar får ofta stark doft av de kittbakterier som utvecklas. Det kan bli sådana som en del tycker borde bo i ett alldeles eget kylskåp.