FRANSK OSTLAGRING GAV SVENSKA MEJERISTER NYA IDÉER

BUSSEN KLÄTTRAR SAKTA MEN SÄKERT UPPÅT. SNART NÅR DEN TUSEN METERS HÖJD. I DEN LILLA VITA BUSSEN SITTER TJUGO PERSONER TÄTT BREDVID VARANDRA. TROTS ATT DET MINIMALA UTRYMMET MELLAN STOLARNA GER OSS ALLA SKAVSÅR PÅ KNÄNA ÄR STÄMNINGEN OMBORD HÖG. MED UTSIKT ÖVER FROSTIGA BÖLJANDE BETESMARKER NEDANFÖR OSS OCH ARAVIS BLÅVITA BERGSTOPPAR PÅ ANDRA SIDAN DALEN ÄR DET SVÅRT ATT KLAGA.

TEXT Anders Westberg ▪ FOTO Sofia Ågren
Anders Westberg var en av deltagarna i Eldrimners studieresa.
Han driver företaget *Levande ost.*

Vi befinner oss i det område av alperna som kallas för Savojen. Området sträcker sig över Frankrikes, Schweiz och Italiens landsgränser och är historiskt sett en mycket betydelsefull region för osttillverkning. Plötsligt svänger vi av från den krokiga vägen och parkerar. Vi är framme vid dagens mål. Vi kliver ut och sträcker på oss i den för årstiden ovanligt starka solvärmen. De närmaste timmarna ska vi få en guidad visning av verksamheten hos affinören Joseph Paccard. Det är ett företag som sedan 1990 arbetar med professionellt mognande och förädling av ost, så kallad affinage. Vi välkomnas av Joseph Paccards son Bertrand. Han är sedan faderns pension ansvarig för företagets dagliga verksamhet i lagringsgrottorna. Han visar oss in i den stora vackra träbyggnaden som är uppdelad i tre våningar. På entréplan finner man utöver kontor och ombytesområden flera kylrum och lagerutrymmen. På ovanvåningen finns en affär och liten restaurang där man serverar ost och enklare maträtter med lokala viner. Men det är i källaren som vi finner verksamhetens hjärta – mogningsgrottorna.

VI GÅR NER för den snäva spiraltrappan. Grottorna är inte jättestora. De är avlånga med svagt välvda tak och väggar av grov sten. Doften av ammoniak och mögel är påträngande, men inte alltför stark. På hyllor av rödgran (picea abies) ligger ostar av varierande mognadsgrad. De flesta är täckta av mögel av olika former och färger. Beroende på typ ska de vändas, tvättas och flyttas runt för att främja rätt tillväxt av bakterier och mögel samt se till att det mognar jämnt, eller låta vissa mögel växa och andra försvinna.

ATT MAN ANVÄNDER rödgran som material till hyllorna är ingen slump eller någon seglivad traditionell kvarleva. På nittiotalet ville EU genomdriva en lag där det skulle bli obligatoriskt med plast eller rostfritt stål som material inom ostlagring. I samband med detta gick flera småskaliga europeiska ostproducenter samman och finansierade en undersökning om huruvida gran eller plast var lämpligast ur ett bakteriologiskt perspektiv. Genom att först ympa respektive plast- och granmaterial med listeria och sedan kontrollera hur bakterierna växte fann man att vissa ämnen i rödgran verkade aktivt mot tillväxten av den skadliga bakterien. På plasten hade däremot listerian vuxit till sig. Det är dock av stor betydelse att man använder råhyvlade granplankor så att luft kan strömma också på undersidan av ostarna. Detta är ett fantastiskt exempel på hur mathantverkare och producenter som går samman har kunnat försvara sig mot grundlösa fördomar om traditionella metoder med hjälp av modern kunskap och vetenskap.

DET ÄR TYST, fuktigt och svalt där vi står och lyssnar på Bertrand som berättar att denna typ av grotta kallas halvnaturlig. Det betyder kortfattat att de inte är helt självgående som de naturliga grottorna i exempelvis Roquefort, men inte heller helt och hållet förlitar sig på artificiella metoder för att skapa rätt miljö. Att få till ett lämpligt mognadsutrymme för ost handlar enkelt uttryckt om att få till en finstämd balans mellan temperatur och fukt som ständigt måste övervakas och anpassas efter årstider och andra variabler. Det är en av affinörens viktigaste uppgifter att tillhandahålla och upprätthålla denna balans. Hos Joseph Pacard är grottorna halvnaturliga på så vis att de delvis är byggda under en sluttning i berget vilket bidrar till att hålla en lägre och mer stabil temperatur. Den höga luftfuktigheten, som ligger kring 93–95%, åstadkoms dock med hjälp av ett sinnrikt system av kall ånga som långsamt puffar ut ur långa rör som sträcker sig över rummet. Golvet är täckt av ett par centimeter vatten för att ytterligare öka fukthalten. Tillsammans skapar den naturliga och artificiella miljön ett perfekt mognadsutrymme för flera typer av ostar.

HOS JOSEPH PACCARD ägnar man sig uteslutande åt mogning och försäljning av lokalt tillverkade ostar från trakten runt dessa berg. Omsorgen om området, produkten och producenterna genomsyrar företaget. Bertrand berättar med självklarhet och stolthet i rösten att han direkt kan se från vilken gård en ost kommer. ”Varje gård har sin karaktär och varje ost är unik”, förklarar han. När ostarna levereras från gårdarna eller mejerierna har de efter ystningen formats, saltats och sedan förbehandlats genom torkning och vändning så att de är redo för att mognas på bästa sätt. Det är ostproducenternas ansvar att leverera en produkt som har så goda förutsättningar som möjligt att mogna på rätt sätt. När Bertrand bedömer att ostarna är klara att gå till försäljning packas de in och saluförs antingen direkt till konsument på deras egen affär eller till andra butiker.

HOS JOSEPH PACCARD säljs ostarna i deras namn och gårdens namn nämns inte alls på förpackningen. I detta avseende skiljer sig självklart olika affinörer åt. Det finns å ena sidan de som vill visa upp varje enskild gård i sin försäljning, och å andra sidan de som vill samla allt under sitt eget varumärke. Skapandet av ett starkt eget varumärke och en indragande berättelse ses ofta som en förutsättning för att kunna konkurrera. Som småskalig producent säljer du ju som bekant inte bara en produkt utan också din passion, din historia och din personlighet. Och konsumenten köper inte bara din ost, utan också dig och engagemanget bakom den. De småskaliga tillverkarna som väljer att sälja sina ostar genom Joseph Paccard kan faktiskt sägas följa samma marknadsmässiga mekanismer, men på ett annat sätt. Istället för att varje enskild producent här skriver sin egen berättelse från början till slut gör de sig själva till biroller i en berättelse om områdets historia, matkultur och terroir. Båda sätten fungerar. Båda har sina för- och nackdelar.

→

AFFINÖREN uppfattas inom den kulinariska världen ofta som en mytomspunnen figur som ibland tillskrivs nästan esoteriska egenskaper. Man talar om "le toucher", känslan varmed den sinnliga mejerikonstnären kan känna ostarnas inre väsen endast med hjälp av en hyperkänslig näsa och finstämda fingertoppar. Som om affinören måste ha en särskild instinkt eller en gåva. Ett gastronomiskt geni, kort sagt. Det hela kan nog verka lite avtändande för många. Affinagets verkliga betydelse för slutprodukten är faktiskt också ett kontroversiellt ämne på vissa håll. I synnerhet i den amerikanska ostvärlden. Osthandlaren Stephen Jenkins har bland annat argumenterat för att det i slutändan handlar om en marknadsföringsstrategi snarare än att det gör någon verklig skillnad på slutprodukten. Kanske beror denna avighet mer på de amerikanska ostmakarnas behov av att frigöra sig från den franska dominansen och skapa sin egen tradition och kultur. Beviset ligger väl i osten.

MAN KAN nog i alla fall enas om att en korrekt utförd mogning är avgörande för ostens kvalitet, och att en person som gör detta jobb med passion och kunskap borde ha ett positivt inflytande över resultatet. En affinör måste för att göra dessa saker ha en gedigen kunskap om hela ostproduktionen, från tillkomst och mogning till försäljning, samt ha stor erfarenhet för att på bästa sätt kunna bedöma en osts mognadsstadie och kvalitet och kunna anpassa sig efter den enskilda ostens utveckling. Bakom alla myter och högtravande föreställningar är affinörens arbete trots allt ganska enkelt att förklara och förstå (men inte att göra!). En affinör tillhandahåller i stora drag fyra tjänster: Den förser ostarna med en speciellt framtagen och passande miljö. Den tar hand om ostarna under mognaden. Beroende på vilken typ av ost innebär det att de ska vändas, borstas och eventuellt tvättas efter behov. Den väljer ut ostarna vid rätt tillfälle för försäljning. Den säljer ostarna och förmedlar pengar tillbaka till gårdarna och ysterierna som tillverkat osten. That's it.

I FRANKRIKE utgör affinaget en central del i tillverknings- och distribueringskedjan av småskaligt och hantverksmässigt producerad ost. I Sverige är begreppet i det närmaste okänt för de flesta. Verksamhet som påminner om affinörens kan visserligen sägas bedrivas av några specialiserade osthandlare, men någon direkt motsvarighet till en verksamhet som Joseph Paccards kan man än så länge inte tala om. Men kanske är det dags för det? Att göra ost är en arbetsam och komplicerad process med flera avgörande led. Genom att en kunnig yrkesperson på heltid kan ägna sig åt ostarnas förädling och mognande kan man säkerligen nå en högre kvalitet på slutprodukten. En duktig ystare är inte nödvändigtvis lika skicklig på att mogna och vice versa.

Affinören uppfattas inom den kulinariska världen ofta som en mytomspunnen figur som ibland tillskrivs nästan esoteriska egenskaper.

Alla har inte tillräckligt med plats eller råd med rätt utrustning för att mogna sina ostar på bästa möjliga sätt. Här finner affinören en viktig funktion. En affinör som ägnar sig åt mindre ostproducenter kan dessutom komma att utgöra en försäljningspunkt för dem som annars skulle ha svårt att nå ut till konsumenter som kräver en mer stabil tillgång till ost. Exempelvis inom den kommunalt upphandlade skol- och äldrevårdsmaten. Man kan föreställa sig en lokal affinör som genom att ägna sig åt småskaligt och hantverksmässigt gjorda lokala hårdostar kan erbjuda skolor ett urval perfekt mogna, hållbart gjorda och härligt smakande ostar som alternativ till den industriellt framställda och ganska tråkiga ost som idag oftast ligger på våra skolbarns knäckebröd. I takt med att de småskaliga producenterna blir fler kommer också behovet av en ny och bättre anpassad distribueringsinfrastruktur att bli allt mer tydlig.

VI LÄMNAR Joseph Paccard med påsarna fulla av ost och med hjärnorna fulla av nya idéer, inspiration och uppslag. Åter in i den lilla trånga bussen och vidare mot nästa etapp på vår resa. Samtal och diskussioner varvas med tystnad då vi passerar de mest branta passagerna. Det är en inte en helt säker och spikrak väg vi har framför oss, men en spännande.//