Svensk ost kryddad med kulturhistoria

Martin Ragnar

Föredrag på Mejeritekniskt forum, Burträsk 140402

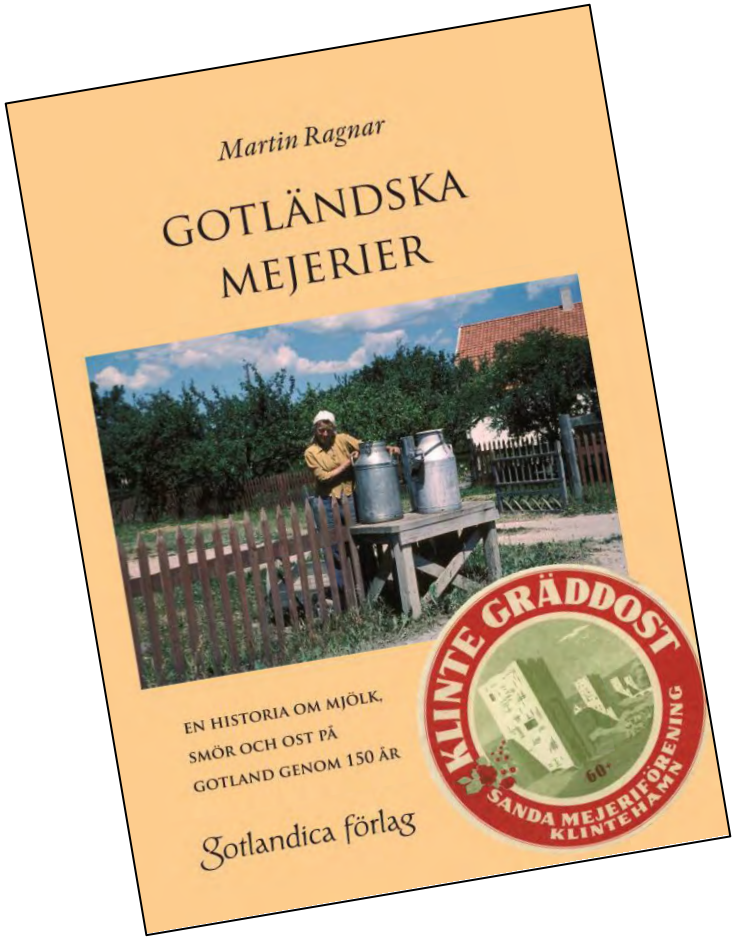
√Roten konsult

Mat med identitet blir till reseanledningar

Roten konsult

Övre Norrlands smör- och ostprovningar i Skellefteå 1958

Mejerirelaterade böcker



Roten konsult

SAMMANFATTNINGSVIS

- Svenskar är bland världens största ostkonsumenter
- Sverige är världens hårdostrikaste land med ca 300 distinkt olika sorter
- Grynpipig, långlagrad ost är unikt svenskt
- Andra svenska specialiteter är
  - Ost framställd med plockteknik
  - Aptitost
  - Ost av älgmjölk och av renmjölk
  - Mesprodukter

√Roten konsult

ÄLDSTA TID

Sverige kristnas

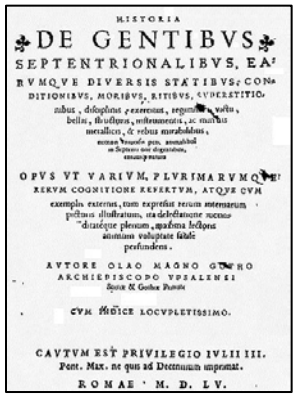
- Sverige kristnades på 1000-talet
- De första klostren byggdes på 1100-talet med Vreta kloster allra först år 1100
- Munkarna förde nya kunskaper med sig, bl.a. konsten att använda löpe för att göra ost

Kyrkan och Osten

- Utöver tionde fanns krav på Altarmat fyra gånger om året
- Man offrade maten på mataltaret i kyrkan – och prästen åt upp maten

Roten konsult

Olaus Magnus


HISTORIA
DE GENTIBVS
SEPTENTRIONALIBVS, EA-
RVMQVE DIVERSIS STATIBVS, CON-
DITIONIBVS, MORIBVS, RITIBVS, CVPERSTITIO-
nibus, disciplinis exercitus, regimine, vestitu,
bellis, structuris, instrumentis, ac mineris
metallicis, & rebus mirabilibus,
OPVS VT VARIVM, PLVRIMARVMQVE
REKVM COGNITIONE REFERTVM, ATQVE CVM
exemplis externis, tum expressis rerum internarum
pretiosis illustratum, ita delectatione
diuitiisque plenum, quantum hactenus
minimum habuisse fidem
perfundens.
AVTORE OLAO MAGNO GOTHO
ARCHIEPISCOPO VPSALENSI
CVM PRIMICE LOCVPLETISSIMO.
CAVTVM EST PRIVILEGIO IVLII III.
Pont. Max. ne quis ad Decennium imprimat.
ROMAE · M. D. LV.

”Om landsbygderna vid Parma eller Piacenza och andra langobardernas städer överallt kunna lovordas för sin rikedom på stora och närande ostar, så ha de sannerligen härför sitt ursprungliga stamland att tacka, nämligen den skandinaviska halvön och i synnerhet västgötarnas bygd i Norden. Dessa västgötar stå nämligen bland alla Nordens inbyggare högst i rop för sin ostberedning, vari intet folk kan förliknas vid dem.”

Roten konsult

Regionala variationer

- Västergötland: Stora, härliga och goda ostar
- Östergötland: Goda fårostar
- Hälsingland: Fårostar med mask i där skalen användes som sköldar i krig

VIKTIGA BEGREPP

PLOCKOR

Non presentetur

nisi festa dies celebretur

Aptitost

- Syrakoagulerad ost – Löpekoagulerad ost
- Aptitost – Sötmjölksost
  - Avgörande här är inte hur koagulationen utförts, utan att råvaran till osten varit surmjölk eller sötmjölk
- Ibland används löpe – ibland inte – och ofta ingår ägg i receptet
- Aptitosten har en skarp smak och mognar på kort tid

De första ostrecepten

- 1739: Första ostreceptet publiceras av Reinerus Broocman – Rundpipig hårdost
- 1743: Smålands Ost-recept i KVA:s skriftserie – Grynpipig hårdost

När byggdes det första mejeriet?

- 1848: *Mejeri* ersätter *Holländeri* i svenskan
- Samtidigt ersätts *dejan* av *mejerskan*/*mejeristen*
- Holländerier tillverkade till stor del smör
- Om man bara gjorde ost gjorde man det snarare i *Osttryckerier*
- *Osttryckaren* var den som ledde arbetet där

OSTENS NAMN

Vad säger namnet om osten?

- Några välkända och populära ostar idag är Stilton och Brie
- De har långa traditioner – men främst som namn
- Recepten bakom ostarna har varierat över tiden
- Ostens namn är därför en mycket viktig kulturbärare i sig själv

Roten konsult

Dagstidningsannonser som kunskapskälla

- Ger bild av utbud och mångfald
- Ger oss namn på ostar
- Ger oss indikationer på tidens uppskattning av ostarna genom prisjämförelser

Roten konsult

Vad man kunde köpa 1875

- En industriarbetare kunde för lite drygt en dags heltidsarbete köpa 1 kg Westerbottens sötost
- För samma peng kunde han också köpa
  - 1,3 l arrakspunsch
  - 1/10 tunna råg
- Idag räcker 2 h arbete för en med låg inkomst för att få ihop till 1 kg Västerbottensost.

Roten konsult

Prisuppgift å Ost

från AXEL LINDAHLS Ostlager,

15 Amiralitetsgatan 15.

Utländska.

№			kr. öre
1	Amerikansk, 1:ma	pr ℔	— 67
2	„ 2:da	„	— 50
3	Belgisk Limburger	pr st.	1 —
4	Engelsk Chester	väntas	
5	Fransk Brie	väntas	
6	„ Mont-d'Or	väntas	
7	„ Neufchateler	väntas	
8	„ Rochefort	pr ℔	1 75
9	Holländsk Edamer	pr st.	3 —
10	Stolcher	pr ℔	
11	„ Kummin	„	— 33
12	Schweizer Emmenth., 1:ma	„	— 75
13	Schweizer Emmenth., 2:da	pr ℔	— 70
14	Holländsk Aptit	pr st.	— 10

Svenska.

№			kr. öre
15	Wartofta Sötost	pr ℔	— 75
16	Redberga dito	„	— 75
17	Westerbottens dito	„	— 75
18	Gudhems dito	„	— 67
19	Österängs dito	„	— 67
20	Westgöta Cheddar	„	— 67
21	Östgöta dito	„	— 67
22	Blekings dito	„	— 67
23	Smålands Prest-Jäthsbergs.	„	— 67
24	Östgöta Prestost om 10 ℔:s vigt	„	— 67
25	Skånsk (1874 års sommartillverkning)	pr ℔	— 70
26	Jäthsbergs Sötost om 10 à 30 ℔:s vigt	„	— 58
27	Hviderups dito	„	— 58
28	Elinge Sötost	„	— 50
29	Westmanlands	„	— 50
30	Wermlands	„	— 50
31	Lindö	„	— 42
32	Östgöta Aptit, om 2 ℔	pr st.	1 67
33	Aptit-Ostar à 67, 50, 37 & 25 öre	„	
34	Jäthsbergs Skumost	pr ℔	— 25
35	Skånsk dito	„	— 20

Till benägen uppmärksamhet!

Rekommenderande mitt Ostlager i benägen åtanka, skall jag städse göra till minuppgift att påföra mina värde afnämare så moderata priser som relativt till varans qvalité kunna åstadkommas.

Vid köp af hel ost lemnas rabatt.

Större afnämare erhålla betydlig rabatt.

Vid insändande af reqvisitioner behöfver endast numret uppgifvas för att erhålla den sort som önskas.

Karlskrona i Decembrr 1875.

AXEL LINDAHL.

Vad annonser berättar

- Stort utbud – även med dagens mått mätt
- 1/3-del är importerade ostar
- Roquefort, Emmenthaler är mycket exklusiva
- Västerbotten likaså – alla redan 1875
- Men var tog de ÄNNU exklusivare ostarna vägen?
  - Wartofta Sötost
  - Redberga Sötost

Roten konsult

Från
OST-handeln
i Karlskrona:

Till 3 kr. pr stycke:

N:o.
1. Edamer: ny vara, prima qvalitée

Till 2 kr. 50 öre pr stycke:

2. Edamer: äldre vara, god qvalitée.

Till 1 kr. 50 öre pr skålp.:

3. Rocheforter, ny vara, finaste qvalitée.

Till 1 kr. pr skålp.:

4. Rocheforter, sekunda qvalitée.

Till 1 kr. pr stycke:

5. Gräddostar om circa 2 ℔:s vigt.

Till 80 öre pr skålp.:

6. Vesterbottens Grädd-Ost, 2 år gammal.

Till 75 öre pr skålp:

7. Stolcher 2 år gammal, fullkomligt felfri.
8. Vesterbottens Grädd- dito, 18 à 20 månader gammal.
9. Grefve Mörners välkända Gräddost.
10. Schweizer, äkta Emmenthaler.

Till 70 öre pr skålp.:

11. Storebergs Gräddost, årsgammal.
12. Estermarks dito mycket fin.
13. Schweizer, fin qvalitée.

Till 67 öre pr skålp.:

14. Redberga Gräddost, 2 år gammal (murken).
15. Gudhems dito, sommarvara.
16. Prest-ost, Smålands gammal.
17. Cheddar, Vestgötha, årsgammal.
18. Grädd-ost, Östgötha, 8 à 10 månader.
19. Redberga ny, sommarvara.
20. Sötmjölks, Vestgötha.
21, Cheddar, 2 år gammal, (mycket fin).

Till 65 öre pr skålp.:

22. Schweizer, god qvalitée.

Till 60 öre pr skålp.:

23. Prest-ost, Vartorps (mycket fin).
24. Östgötha Sötmjölks.
25. Cheddar, Östgöta, 8 à 10 månader gammal.
26. Skånsk Sötmjölks, pipig.

N:o.
27. Prest-ost, Smålands (små ostar om 8 à 10 ℔.)
28. Cheddar, små ostar om 10 ℔., 2 år gamla.

Till 50 öre pr skålp.:

29. Mes-ost, Jemtlands (något gammal).
30. Prest-ost, Smålands.
31. Söt-ost, Vestgötha.
32. Cheddar, dito.
33. Söt-ost, Östgötha.
34. Söt-ost, Skånsk.
35. Amerikansk.
36. Schweizer, något skadad, gammal god.
37. Prest-ost, gammal, murken.

Till 50 öre pr stycke.:

38. Grädd-ostar, circa 1 ℔:s vigt (mycket goda).

Till 42 öre pr skålp.:

39. Östgötha, gammal stark.

Till 40 öre pr skålp.:

40. Kummin, Holländsk.

Till 33 öre pr skålp.:

41. Båstad-ost, halffet.
42. Cheddar, gammal, halffet.

Till 30 öre pr skålp.:

43. Hushålls-ost, god.

Till 25 öre pr skålp.:

44. Kummin-ost, svensk.
45. Hushålls-ost, god.
46. Gammal stark ost.

Till 25 öre pr stycke.:

47. Danska aptit-ostar om 40 à 50 ort.

Till 20 öre pr skålp.:

48. God Hushålls-ost, vid köp af 5 ℔

Till 15 öre pr skålp.:

49. Kummin-ost, svensk gammal (smulig).

Till 10 öre pr skålp.:

50. Gammal *brun* ost.

Till 10 öre pr stycke:

51. Danska aptit-ostar om 15 ort.

Hushållsost

- Jo, Hushållsosten är en del av den svenska ostkulturen
- Lite mesig och tråkig är den idag
- Det var den också 1880
- Den kostade då 1/3 av t.ex. Västerbottensost eller hälften av ”Gammal murken prästost”

Fler iakttagelser

- Man lagrade ostar länge, länge – upp till 3 år
- De flesta ostar har namn som anknyter till en plats eller en trakt
- Man anger årstidsvariationer i vissa ostars namn (”sommarvara”)
- Man anger betesplats i vissa ostars namn (”skogsbetesost”)

Platsspecifika namn

Baldersnäs Sötmjölks-Ost
Björnbo Fetost
Boxholms gräddost
Boxnäs ost

Burträsk-ost
Båstad-ost
Halffet Båstad-ost
Claestorps Sötmjölks-Ost
Djufarps Sötmjölks-ost
Elleholms Sötmjölks-ost
Flosta Fetost
Grefve Mörners välkända Gräddost

Gudhems Ost
Gudhems sötmjölksost
Hofgårdens varmost
Jula ost

Jäthsbergs Prest-ost
Jäthsbergs Sötmjölks-Ost
Lyckås' Aptit-ost
Redberga Grädd-Ost
Redbergaost
Skogsbergs pipiga
Stockumla-ost
Storebergs Grädd-Ost

Svaneberga Sötmjölks-Ost
Trollebergs Sötmjölks-ost
Tvings Prest-Ost
Vadsboost=Västgöta sötmjölksost=Småpipig herrgårdsost

Vartofta Grädd-Ost
Wartofta Sötmjölksost
Vartorps Prest-Ost
Vartoftaost
Wretens ost
Ålberga kumminost
Österängs Sötost
Österängs-Ost

Roten konsult

Landskapsspecifika namn

Nerikes ost

Skånsk pipig Sötmjölksost

Skånsk Skum-ost

Skånsk Sommar-Sötmjölksost

Skånsk Sötmjölks-Ost

Smålands Kummin-Ost

Smålands Prest-Ost

Södermanlands ost

Wermlands skogsbetesost

Wermlands Sötost

Vesterbottens Grädd-Ost

Vestgöta Grädd-Ost

Westgöta Herrgårdsost

Westmanlands Sötmjölks-ost

Westmanlandsost

Östgöta Sötmjölks-Ost

Östgöta-Ost

FORMSPRÅK

Roten konsult

Roten konsult

Roten konsult

Roten konsult

Roten konsult

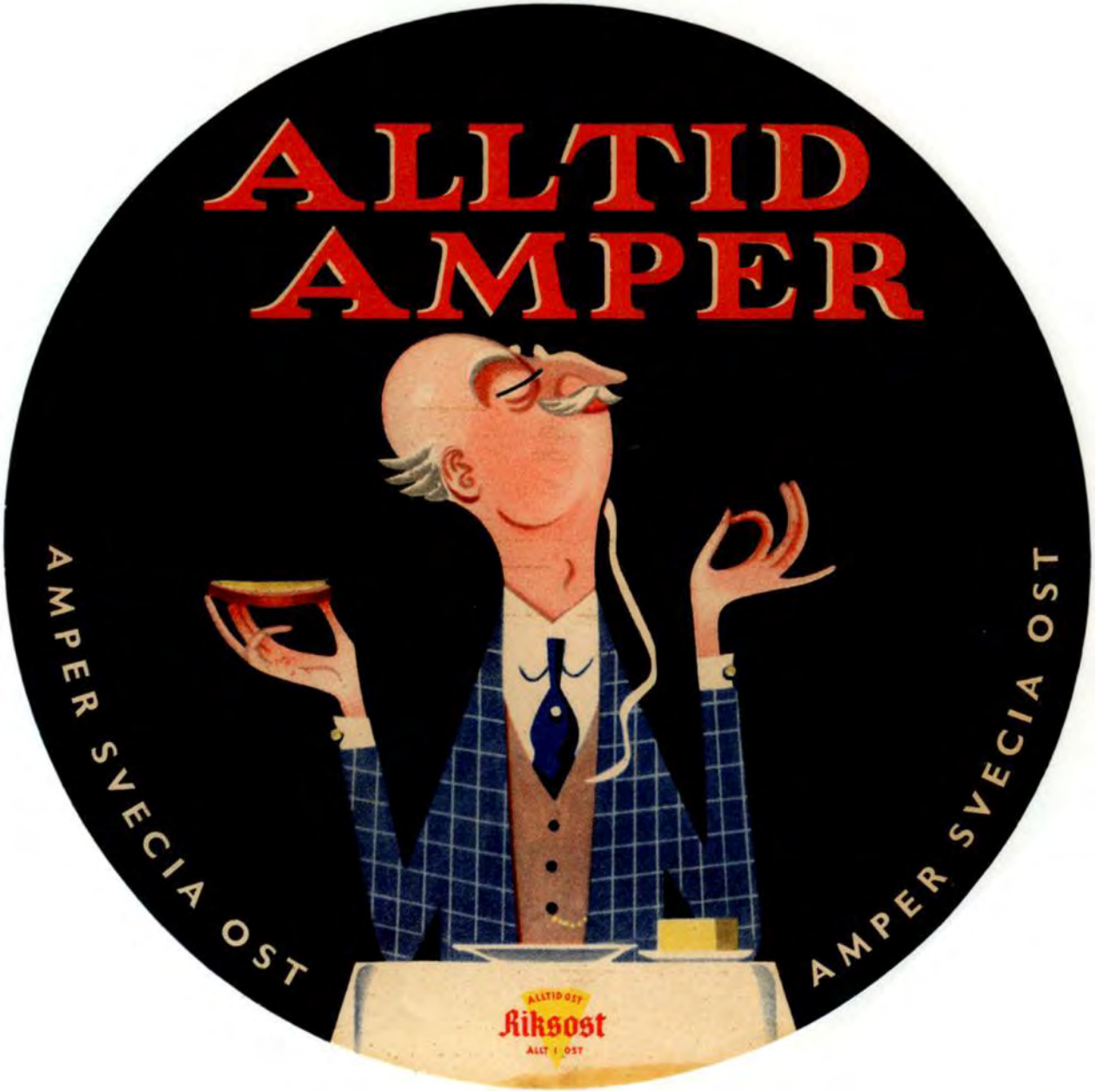
Roten konsult

Roten konsult

Roten konsult

Roten konsult

Roten konsult

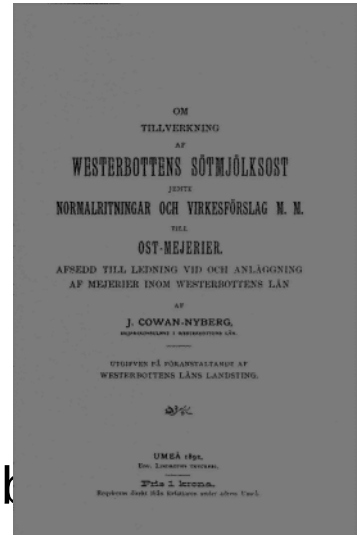


Roten konsult

NÅGRA OSTARS HISTORIA

Roten konsult

Västerbottensost


OM
TILLVERKNING
AF
WESTERBOTTENS SÖTMJÖLKSOST
JEMTE
NORMALRITNINGAR OCH VIRKESFÖRSLAG M. M.
TILL
ÖST-MEJERIER.
AFSEDD TILL LEDNING VID OCH ANLÄGGNING
AF MEJERIER INOM WESTERBOTTENS LÄN
AF
J. COWAN-NYBERG,
UTGIFVEN PÅ FÖRANSTALTANDE AF
WESTERBOTTENS LÄNS LANDSTING.
UMEÅ 1892.
Pris 1 krona.

- 1852 Österängsosten föds i Forshem
- 1869 Eleonora Lindström produktutvecklar i Gammelb mejeri i Burträsk
- 1870-tal Västerbottensost får namn som särskilt god
- 1880 Västerbottensost tillverkas vid 40 mejerier i Västerbotten
- 1892 Receptet på Västerbottensost publiceras av mejerikonsulent Johan Cowan-Nyberg från Lärbro, Gotland
- 1900 Västerbottensost är en av tre ostar Sverige bör satsa på export av
- 1911 Varumärket Västerbottensost registreras
- 1988 All Västerbottensosttillverkning samlas i Burträsk sedan mejeriet i Broänge lagts ned

Roten konsult

Smålands Prästost

- Sannolikt vår äldsta ost med traditioner tillbaka till 1100-talet?, säkra belägg 1700-tal
- 1741: Carl von Linné: *”osten, besynnerligen den som tillverkas hos prästerna av hela socknens mjölk, äger företrädet för all annan svensk ost, och även för holländska osten”*
- Kopplingen till Småland handlar om landskapets små och fattiga gårdar som inte hade nog mjölk att göra en hel ost av
- 1750–1850: Ystagängen i Småland och Östergötland
- Döende kultur från 1850 till 1900
- Möjlig inspirationskälla för Sörmlandsosten→Sveciaosten
- Revansch från 1920 och framåt

TERROIR FÖR OST

Ett förslag till *terroir* för ost

- Djuret
  - Djurslag
  - Lantras
  - Pastöriserad mjölk eller Opastöriserad mjölk
- Betet
- Recept
  - Tillvägagångssätt
  - Form och dimension
- Lagring
- Efterbehandling

Roten konsult

Industri vs Terroir exemplet Småland

- Industri
  - Svensk mjölk
  - Eget varumärke
  - Oberoende av tillverkningsort
- Terroir
  - Mjölk från ko som fodrats med en regional flora
  - Traditionellt recept/Namn
  - Lyft fram tillverkningsorten

√Roten konsult

NYUTVECKLA MED UTGÅNGSPUNKT I TERROIR

Roten konsult

Nyutveckla!

- Mitt mål är inte att säga att allt som varit är rätt och att inget nytt får tillkomma
- Däremot är jag angelägen om några saker i samband med nyutveckling
  - Utveckla med utgångspunkt i terroir
  - Väv in element av eller referenser till kulturhistorien
  - Utveckla samordnat och namnge med geografisk referens

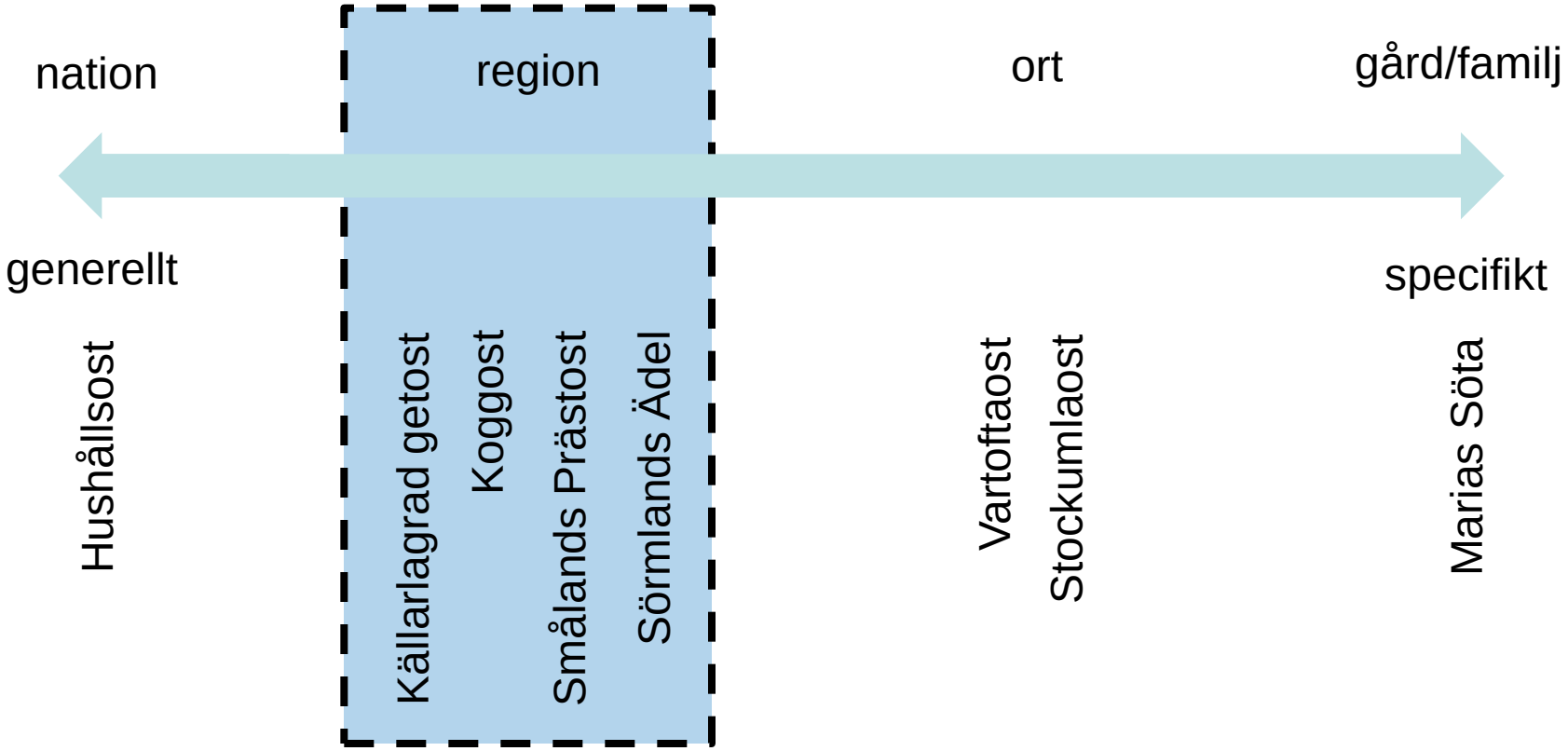
√Roten konsult

Hur då?

- Med utgångspunkt i terroir, t.ex.
  - Finns lantras typisk för regionen?
  - Finns regional krydda?
  - Finns typisk form?
- Kulturhistoriska referenser, t.ex.
  - Möjligt inkludera plockning?
  - Grynpipig ost?
- Samordnad utveckling+Geografisk namngivning, t.ex.
  - Gör samma ost i olika varianter i din region
  - Kalla osten ”Härjedalens heliga”

Roten konsult

Namngivning än en gång



Roten konsult

Kanske så här?

Raftsjöhöjdens
Källarlagrad getost

Viddernas ost
långlagrad Västerbottensost

Skogsbackens
Stockumlaost

Jürss
Ålberga kumminost

Roten konsult

STORY-TELLING

Roten konsult

Bergqwaraost

Skyddad ursprungsbeteckning (SUB)

Distrikt: Snapphanebygden

Tillverkare: Västra Vislanda gårdsmejeri

Djur: Ko, lantras: Rödkulla

Djurägare: Bernt Jönsson, Skogshulta gård, Alvesta

Fetthalt: 32 %

Textur: Grynpipig

Doft: Frisk och bördig med inslag av torkad frukt.

Smak: Örtrik med inslag av nyslaget hö, grankåda och friskt porlande källvatten. Lång eftersmak med fin avrundning.

Användning: Serveras vid 12–15 °C i slutet av en ostbricka eller som förrätt.

Serveringstips: På ostbricka tillsammans med lingonsylt och klyftat Hornsbergsäpple.

Tillverknings- och lagringssätt:

Bergqwaraost utvecklades vid mejeri-skolan i Bergqwara utanför Växjö på 1850-talet. Till grund för utvecklingen låg de månghundraåriga traditionerna bakom Smålands prästost. Tack vare de vid Bergqwara utbildade mejerskorna spreds Bergqwaraosten till närbelägna mejerier. Bergqwaraosten vann pris på lantbruksutställningen i Hamburg 1863 och uppskattades då för sin örtrika smak. Osten är lagrad minst 12 månader i jordkällare vid 12 °C och 100 % luftfuktighet.

Roten konsult

VARFÖR SKA VI GÖRA SVENSKA OSTAR?

Roten konsult

Varför ska vi göra svenska ostar?

- För att det ger ett mervärde om vi kan referera till historien
- För att våra klimatförhållanden skapat just denna kultur som särkilt lämpad
- För att ingen annan kommer att tillverka svenska ostar
- För att den utländske besökaren vill upptäcka det genuina i Sverige – inte prova en sämre variant av det han känner till hemifrån

Roten konsult

Ostlandet Sverige

–Världens hårdostrikaste land

Svenska specialiteter inkluderar:

1. Långlagrad grynpipig ost
2. Aptitost
3. Ost framställd med plockor
4. Mesprodukter
5. Ost av älgmjölk

Kaffeost
Västerbottensost
Umeå grön
Källarlagrad getost
Vit caprin
Jämtlands mesost
Vålå-loffen
Grevéost
Boltjärn blå
Medelpads mögliga
Hälsinge helost
Gussanders skumost
Wermlands skogsbetesost
Bredsjö blå
Attunda aptitost
Stockumlaost
Gränbarksost
Sörmlands ädel
Crème chantilly
Sötmjölksost vid Frändefors
Nerikes ost
Sörmlandsost
Alberga kumminost
Gräddost
Södermanlands fetost
Hofgårdens varmost
Grefve Mörners välkända Gräddost
Västgötaost
Östgöta aptitost
Östgöta sötmjölksost
Wrångebäcksost
Västergötlands kämpeost
Pavaldsost
Varplösa sötmjölksost
Koggost (SUB-ansökan på väg)
Huledals albuminost
Smålands apetitost
Smålands prästost
Ädelost
Prästost
Bergqvaraost
Skånsk Sommar-Sötmjölksost
Herrgårdsost
Alnarps skummjölksost
Grefwe Ruths ost

Några svenska ostar med terroir:

- Nu tillverkade
- Nu EJ tillverkade
- Recept saknas
- Föreslagna att utvecklas

© Martin Ragnar 2012

Vad göra?

- Ni är kulturarbetare i besöksnäringen
- Ni tillverkar mat med identitet – men den kräver också kundkommunikation för att ge mervärde
- Berätta, berätta, berätta om det specifika, särskiljande – och alltid med kulturen i centrum
- Hjälp varandra och samordna utvecklingen!

Jag föreläser gärna – sprid informationen!

Roten konsult

Svensk ostkultur=
mild, mager, ekologisk och stark?

Tack för er uppmärksamhet!

Martin Ragnar – martin@sockerslottet.se