

Potatisens historia - tog 100 år att bli accepterad.

Före år 2007 hade vi inga smakord för potatis i Sverige. Trots att den hade varit stapelföda sedan 1700-talets slut, och att vi nu äter drygt 47 kilo potatis per capita och år, så kunde ingen beskriva vad den smakade.



Jakten på potatisens smak

Det vanligaste ordet för potatissmak var just bara potatis. Ett (1) smakord, så var det klart. Ibland sa man att den hade en jordig smak men smakar potatisen verkligen jord? Är det inte mer doften? Men så satte man igång ett provsmakningsprojekt med det speciella uppdraget: Undersök vad potatis smakar och prova om olika potatissorter smakar olika. Man kunde anta att det var så men den här smakanalysen hade aldrig gjorts, så svaret kunde faktiskt bli att potatis smakade just bara potatis.

Smakförsöket pågick nästan ett år och det visade att grundsmaken i potatis var en svag sötma eller svag bitterhet men sedan var aromerna många fler och olika intensiva. De handlade om smörsmak, nötighet, pepprighet men också olika slags ärtsmaker. Potatisen visade sig både ha olika smaker mellan olika sorter, men samma sorts potatis kunde också smaka olika beroende på var den hade odlats. Potatisen hade därmed precis som vinet en terroirsmak.

Varför bitter potatis på restaurang?

Så vad lärde vi oss för samtidens matlagning och restaurangbesök? Jo, det finns mjöliga och krämiga potatisar som lyfter smaken på stekt kött. Gör man ett dillkött ska man välja fasta potatisar, för deras bitterhet går fint med den kokta smaken. Just den här komboupptäckten är viktig för restauranger eftersom de gärna serverar fasta och därmed bittra potatissorter. De är nämligen enklast att hantera i storköksmiljön då de inte kokar sönder. Men baksidan av myntet är alltså att de ger sämre smakupplevelse tillsammans med t.ex. stekt och grillat kött. Bittra och fasta potatissorter funkar inte heller så bra med vin som har mycket tanniner i sig. Och eftersom människans smakapparat är så konstruerad att vi är bitterkänsliga, så saltar vi för att få ned bitterheten. Ni läsare har säkert provat mörk choklad med havssalt och funnit att den med saltan blir som söt mjölkchoklad. Det är för att salt tar bort bitterhet. Men när man saltar så saltar man också bort de fina smakaromerna i potatisen och i vinet till maten. En saltad potatis smakar alltså mindre potatis men mer salt, en smak som vi människor i och för sig är mycket förtjusta i.

Potatisen accepterad efter 100 år

Introduktionen av potatisen tog lång tid, nästan 100 år och den var nog inte helt accepterad förrän på 1810-20-talet. Potatisens stora utmaning var att ersätta brödet, och borttagandet av stapelvarorna i matkulturen brukar ta längst tid. I kokböcker från 1700-talets mitt kom de första potatisrecepten. Kanske lite oväntat så är de äldsta recepten på stekt potatis och det var vanligt att man från början stekte potatisen med skalet på. Eller som det heter på vacker franska: *Pommes de terre en robe de chambre*. Den kokta och skalade potatisen gör inte entré förrän framemot 1800, då man började gilla krämiga konsistenser. Potatismoset är också från den tiden, men från början kunde det serveras som efterrätt med sylt och socker. Dock skulle man inte använda mandel som smaksättare, menade kokboks författare från tiden.

Många åsikter om tillagning av potatisen

Det här tänkandet är dock inte ovanligt när nya livsmedel provar sig fram i matkulturen mellan sött och salt, eller mellan förrätt, varmrätt och dessert innan den liksom "sätter sig". Idag kan vi se motsvarande rörelse med avokado. Som förrätt, i sallader men också som pålägg, dippsås och som överraskande glassmak. I många 1700- och 1800-talskokböcker ges råd för hur lätt- eller hårdsmält potatisen var. Serverade man den med skirat smör var den mer lättsmält än om den kom stuvad med mjölk. En stor fråga var också länge om potatisen skulle läggas i kallt eller kokande vatten. Idag menar man att vitaminerna bevaras bäst ju fortare kokningen går, och fortast går det förstås om man utgår från ett kokande vatten. Vad kokningssättet gör med smaken är dock ej undersökt.

Hur har vi smaksatt potatisen?

Potatisens smagivare har varierat genom historien. Bortsett från saltet och pepparn så var persilja vanlig men också citronsaft och sardeller. Kopplingen till persilja ger en indikation om att potatisen från början sågs som ett grönsakstillbehör, för persilja är kanske den vanligaste smaksättaren på 1700-talets ärtor och morötter. Vanlig smagivare var också mejeriprodukter som smör, mjölksåser och i vår tid väljer vi gärna gräddfil och crème fraîche. Både gul och röd lök, och förstås purjolök, framträder ofta tillsammans med potatisen. Vitlöken är däremot lite mer sällsynt.

Potatis kom snabbt på 1800-talet att blandas med mjöl till olika varianter av kroppkakor, paltar, kamsar och raggmunkar, eller som bara stekta potatisplättar, som råraikan. Det mjöl som potatisen blandades med till raggmunkar har varierat stort över landet; havremjöl i Värmland och vetemjöl eller kornmjöl i Östergötland. Stekt potatis är som sagt gammalt och det finns recept som rekommenderar såväl smör som ister som stekfett, och förstås olja när vi kommer in på 1900-talets chips, pommes frites och tändstickspotatis. Självt tycker jag att potatis får en väldigt fin smak av att stekas i ank- eller gåsfett.

Nypotatisen - ny i dubbel bemärkelse

Så här års är väl färsk- och nypotatisen i fokus. Den har en halvlång historia. Färskpotatisen såldes första gången på 1870-talets slut, och fanns i handeln så tidigt som någon vecka före midsommar. De ansågs länge som något onödigt eftersom färskpotatis gick emot hushållningens princip nummer ett; att låta något växa så länge som möjligt så det blir så stor skörd som möjligt. Att ta upp en ofärdig potatis kan man bara göra när man vet att det inte är några problem att hitta något annat att köpa om det visar sig att det blir ett nödår. Riktigt populär blev färskpotatisen på de mondäna badhotellen i Mölle, norr om Helsingborg, runt sekelskiftet 1900. Det var där de fick den flärdfullhet som vi fortfarande tycker att den har, trots att den smakar mindre än en lagrad och fullvuxen vinterpotatis. Men det är väl så att vi i sommarlättjan gärna njuter av en mer grön och primörspröd smak.

/Richard Tellström

Potatisens bästa vän - sill och snaps



O.P. Anderson, 700ml

Systembolagsnummer: 42

279,00 kr

O.P. Anderson är en perfekt sillvän!

Den har en fyllig och balanserad kryddighet med tydlig smak av kummin och inslag av anis och fänkål.



Skåne Akvavit, 700ml

Systembolagsnummer: 84

249,00 kr

Skåne Akvavit är ett säkert kort som passar till det mesta. Till sillen är det praktiskt taget omöjligt att misslyckas, snapsen passar till allt och eftersom kryddningen är mild riskerar aldrig sillsmaken att "dödas".

Den har en mild kryddighet med smak av kummin samt inslag av anis och fänkål.