

Ostens resa genom historien och roll i matlagning.

Matforskaren Richard Tellström berättar ostens historia, hur de olika osttyperna kom till och hur svenskens användning av ost har sett ut.



Idag är vi ett mjölkdrickande och yoghurtätande folk. Ja eller konsumenter av förklädda växtmjölkdrycker om vi följer nyare dieter. Gemensamt för alla dessa produkter är att de tillhör den nyare delen av vår uråldriga matkultur.

Borgarnas ost och smör

Före mejeriernas start på 1870-80-talen var mjölken en alltför dyrbar råvara för bönderna att dricka upp. Möjligen kunde små barn och gamlingar få den. Men främst var den förbehållen två åtråvärda förädlingsprodukter – smör och ost. Båda var förstas goda men inte sällan avsedda för försäljning till städernas borgare som var de som kunde glädja sig åt ett läckert bondsmör eller vällagrad bondost. Av pengarna som ost- och smörförsäljningen inbringade kunde man köpa åtråvärda saker som spik, snus och fina tyger.

De svenska ostarna kan därför av samma mejeriindustriskäl delas upp i två typer – de äldre syrade mjölkostarna och de nyare gula hård- eller sötmjölksostarna.

Syrade ostar från resursbrist

Syrade ostar kom till på gårdar med begränsade mjölkresurser. Inte sällan fick man vänta i kanske en vecka innan man hade fått ihop tillräckligt med mjölk för att kunna göra en ost och under den här tiden hann mjölken surna så man behövde ingen syra för att få ostkornen och vasslen att skilja sig åt. Det vara bara att sila från ostkornen, smaksätta med lite salt och så packa i en ostform. Nu var osten färdig och skulle bara torka, vändas och vårdas, och den förvarades sedan i kallförråd och kunde ibland få en smakgivande mögelväxt på sig. Surostarna äts av gårdens folk till högtider eller såldes till städernas borgare.

Sällsynta surmjölkostar

Biskop Brask hade gammelost på sitt festbord i Linköping på 1520-talet och serverade den med äpple eller päron. Den här typen av surmjölkostar är idag helt försvunna och återfinns endast hos enstaka entusiaster bland ostantverkarna. Man kan också köpa den i Norge under namnet gammelost. Om du införskaffar ett sådant oststycke så förbered dig på en minst sagt amper och starkt ammoniaksmakande upplevelse.

Prostinnans sötmjölkost

Den andra osttypen, sötmjölkost, har fått sitt namn av att man använder färsk mjölk (som även kallas för sötmjölk) och ostlöpe. Det innebär att man måste ha många kor för att få ihop tillräckligt med färsk mjölk som inte hinner surna, och därför var det ingen ost för den fattigare allmogen. Prästgårdarna fick däremot ofta folks kyrkoskatt betalt i färsk oskummad mjölk och eftersom många sockenbor kom med mjölk så kunde prostinnan göra en fet sötmjölkost, alltså en ost där man använder ostlöpe för att göra osten.

Prästost och herrgårdsost – hårda klassiker

Kyrkans ost fick inte oväntat namnet prästost, och det är den äldsta av våra gula hårdostar, känd sedan 1500-talet men sannolikt lite äldre. Anledning till att prästostarna har små hål i sig är att man öser upp ostkornen ur vasslen så att luft kommer åt dem. Vill man däremot ha större runda hål i sin ost så ska man samla ihop ostkornen under vasslens yta och där forma osten utan lufttillträde. Då kommer osten att likna herrgårdsost, en osttyp som skapades på Marsvinholms gods i Skåne i slutet av 1700-talet med hjälp av ostspecialister från Schweiz. Och visst är den svenska herrgårdsosten en utveckling ur gruyèrosten. Med de nya mejerierna i slutet av 1800-talet utkonkurrerades surmjölkosten, och vår tids gula hårdostar men också av livsmedelsindustrin nya margarinostar.

Från komjolk till älgmjölk

Den vanligaste mjölken för osttillverkning har varit komjolk i södra Sverige medan i norra delen av landet har ostar av blandad get- och komjolk förekommit, ibland också rena getostar. Ostar på fårmjolk var sällsynta då svenska fårraser valdes för sin förmåga att producera ull och fett men inte mjölk. Idag görs fårost på några få ställen och endast i Bredsjö i lite större skala. Ost på renmjölk har förekommit i samiskt område men har sällan nått butikernas försäljningsdiskar. Några få entusiaster har gjort häst- och älgost men det tillhör det udda området "obskyra matexperiment". Svaret på frågan om det är svårt att göra ost är: "Nej, inte jättesvårt men kräver uppmärksamhet av samma typ som hemmabryggaren måste iakta". Osttillverkning tar mest tid men sätter du igång nu så kan du hinna göra en egen julost och definitivt en karnevalsost!

Alltid läge för ost för svensken

Vi har en kulturell egenhet i vårt svenska ostätande. Det är att vi kan etikettsmässigt korrekt äta ost var som helst i en måltid. En svensk måltid kan inledas med en ostsmörgås men det är också möjligt att ta en ostmacka mitt i, och är vi inte mätta efteråt kan vi okynnesäta en ostsmörgås till. Vår matkultur tillåter också ost som inledning på smörgås- och julbordet, vi kan äta salta ospajer men även söta ostefferrätter som ostkaka, äggost och ha ost i kaffet, som med den tornedalska kaffeosten. Kort sagt: Ost kan serveras var som helst i en svensk måltid och det är mer än vad våra europeiska grannar i Frankrike, England och Tyskland kan ställa upp på. Att vi också har en kollektiv hyvelost på salladsbordet där vi brer oss vår lunch- eller buffémacka är ytterligare en egendomlig ostvana i utlänningars ögon.

Potkäs – en ost i tiden

Svensk matkulturs främsta måltidsdel, inledningen på smörgåsbord, jul-, påsk- och midsommarbord kräver alltid ost av någon starkare typ. Kanske är den förnämsta osten i mitt tycke för dessa tillfällen potkåsen. Denna fantastiska restprodukt där olika slags ostrester rivs ned i kruka och blandas med mjukt smör för att sedan kryddas generöst med kummin och gärna också lite konjak. Sedan bredds den på hårt bröd eller varför inte på en tunn skiva kavring eller Upplandskubb. Själv brukar jag riva samman alla ostbitar jag hittar i kylskåpet, från grönmögel till brie och parmesan, herrgård och Svecia. Den är känd som en rätt sedan åtminstone sent 1600-tal men är också en ost som passar vår tids stora uppdrag om hållbarhet och minskat matsvinn. Bjud på potkäs till nästa middag och alla kommer sucka av förtjusning och utbrista: "Varför äter vi inte detta oftare...!"

Dryck som matchar osten:



Pasqua Ripasso Valpolicella Superiore

Systembolagsnummer: 5353

119,00 kr

Pasqua Ripasso Valpolicella Superiore har en nyanserad och kryddig doft med inslag av fat, körsbär, björnbär, örter och vanilj. Smaken är fint balanserad med inslag av fat, körsbär, blåbär, örter och lakrits. Passar riktigt bra till parmesan och liknande ostar.



Finca Las Moras Reserva Chardonnay, Box 3 liter

Systembolagsnummer: 16018

229,00 kr

Las Moras Reserva Chardonnay har en intensiv och fruktig doft med trevliga inslag av mango, tropiska frukter, fat, citrus och vanilj. Smaken är torr med en lätt fet textur och inslag av tropisk frukt, fat och vanilj. Gör sig väl till medelstarka, lagrade hårdostar, som Comté eller Gruyère.



O.P. Anderson Petronella Julsnaps

Systembolagsnummer: 40596

149,00 kr

Frisk och julig smak av äpple, pomerans och sherry med en tydlig kryddighet av kummin och toner av anis och fänkål. Fyllig rund och frisk smak med en liten fatkaraktär. Passar perfekt till lagrade ostar!