

Vem vill äta surmört?

KARL-OLOV ARNSTBERG är författare och professor emeritus i etnologi vid Stockholms universitet. Numera verksam som frilansande författare och forskare. Hans senaste bok är romanen Dödens ö (Debattförlaget, Stockholm 2011).



bland fältarbetande antropologer och etnologer är ofta maten det svåraste. Vem vill äta vita maskar medan de fortfarande lever? Vem längtar efter mat som tuggats kollektivt och sedan spottats tillbaka i ett gemensamt kärl? Vem vill dricka hemjäst vin där drunknande insekter simmar omkring? Inte jag. Och ändå vill jag det – för upplevelsernas och berättelsernas skull. Den som ätit grillad fladdermus har något att berätta, något som brukar intressera medmänniskor.

Min mamma berättade om hur hennes far tog henne med på restaurang. Lokaler där damernas kjolar och de vita dukarna släpade i golvet. Där det luktade sillbord i entrén och fläskkotlett från de silverfat som kyparna bar omkring. Ingen fick dricka utan att skåla och männen utförde egendomliga ritualer för att bli du och bror med varandra. Jag förstod aldrig det där med att farbröder kunde bli *bror*, lika lite som varför man skulle spotta varandra i ansiktet.

Min egen barndom är restauranglös. Som smälhusunge, uppvuxen i det som nuförtiden kallas för närförort, åt man hemma. Vi handlade på krita i speceriaffären och till vardags blev det lite hur som helst. Ensam hemma kunde jag baka sockerkaka till middag – det är två av allting och man fick inte glömma två teskedar bakpulver, för då blev det pannkaka av alltsammans – centimetertjock. På söndagarna kom morbror Martin, som kissade i fåtöljen när han drack pilsner. Vi satt kring pelarbordet i stora rummet och åt kalvstek. Varje söndag kalvstek med gräddsås, inlagd gurka och kokt potatis. Säkert är det inte sant, men det är så jag minns det. Och som efterrätt åt vi inlagda persikorhalvor med en gräddklick på. Hala som tvålar var de svåra att få stopp på. Man jagade dem runt tallriken med skeden och ibland ploppade de ut på vita duken. För vit duk hade vi om

söndagarna. Förresten, korvkiosken var vår restaurang. Vi satt på våra cyklar och var konnässörer, diskuterade vem som hade godaste brödet – Brollan vid Brommaplan eller Emma vid Färjestadsvägen? Jag höll på Brollan. Krille som bodde i funkisvilla i Södra Ängby och hade en farsa som var fabrikkör hävdade att Emmas brön var godast. Sen skrattade vi så vi kiknade, för sexuella anspelningar hade vi korn på redan i småskolan. I skolbespisningen betygsattes rätterna lika definitivt som våra skolämnen. Fisk var torsk, var bläh. Det gällde för korvkakan också – vi begrep aldrig varför den smakade lever. Korv som var så gott! Det som alla längtade efter var tunnpannkakor. Sådana serverades en gång om året. Visserligen bara med lingonsylt och *fyrkantiga*, hopvikta som servetter. Men trots allt tunnpannkakor.

Från plugget till första jobbet, Nordiska rör, en grossist i Tomtebodan. Klockan nio prick, smack, smack på stämpelkortet, en halvtimme att äta frukost, spela kille, poker eller bara ligga utsträckt på en bänk och vila sig. Frukostrast var matlåda med falukorv och lunchrast matlåda med kåldolmar. Vi skrattade när *Killekungen* tankspritt stoppade in sin kalvsylta med rödbetor i värmeskåpet.

Nytt jobb. Klackskomakare i en liten smatt vid tunnelbanestation S:t Eriksplan. Snygga tjejer hade smala vingliga stålklackar. Högre tryck per kvadratcentimeter än elefanter. Tanter har Systersko med äkta läderklack. Varje lunch på samma mjölkbar. Varje dag samma entrecôte med vitlökssmör och pom fritt. Samt en extra pom fritt för att slippa vara hungrig. Magen पोšte och började visa tydliga tecken på uppskattning.

Debuten i kvällsammanhang, på *riktig* krog. En några år äldre kamrat tog med

mig till Söderport och sa att jag skulle försöka uppföra mig som en artonåring. Då fick jag kvittera ut *bångmat* samt två vita och en brun. Jag visste inget om vad bångmat var. Det visade sig vara en varm champinjonsmörgås. ”Ät den inte, den åker ut och in hela kvällen”, varnade min kompis och skålade i vitt och brunt. Jag var hungrig och ville ha min smörgås. Hur tänkte jag då? På krogen gick man väl för guds skull inte för att äta!

Nästa försök. Iklädd kostym, slips och blankade myggjagare, beledsagad av flicka med klockad kjol besökte jag Bromma hotell. Att en restaurang hette hotell var ett säkert tecken på att det handlade om en riktig restaurang, det kunde vem som helst förstå. Dessutom förstod jag hur entrecôte skulle smaka. Den skulle för det första inte vara så där tjock och så skulle det inte vara någon fettklump i mitten. ”Min herre menar lövbiff”, sa hovmästaren högdraget när jag förklarade att detta inte var entrecôte och att det inte smakade gott. Och varför serverades pom fritten på servett i en brödkorg? Visste man inte på Bromma hotell hur mat skulle tillagas och serveras? Min flickvän undersökte generat sin tjocka linnservett och hovmästaren bar ut köttbiten till köket för avsmakning. Den återvände med hälsning från kocken att det minsann inte var något fel på den köttbiten.

”Har kocken ätit av den”, frågade jag.

”Han har skurit av ett litet hörn och smakat”, svarade hovmästaren med läppar som tunna streck.

”Då vill jag ha en ny”, sa jag men om jag minns rätt så blev det ingen. Men notan fick jag betala och sen var jag så sur hela kvällen. Den flicka jag bjudit ut plockade fram en röd toppluva ur sin handväska, tog på sig den och sa bestämt att nu ville hon gå hem och lyssna på

”Only Sixteen” med Rock-Ragge. Och jag fick inte följa med.

Harry och jag skulle åka till Afrika i min gamla folkvagn och kanske bli främblingslegionärer. Jag hade målat ”Destination Afrique” på dörrarna med rödfärg. Pölser i Danmark, Wienerschnitzlar i Tyskland och godlår i Frankrike, Frankrike var ju berömt för sin mat!. Vad man åt i Spanien och Marocko visste vi inte så noga. Det låg lite för långt bort. Jo, i Marocko åt man säkert get.

Den sviktande likviditeten uppstod tidigt, redan på Reeperbahn i Hamburg. Vi slog upp vårt tält utanför staden, lämnade bilen kvar och åkte med större delen av reskassan in till stadens restauranger och nöjesliv. Visst fick vi wienerschnitzlar, om än inte så stora som vi föreställt oss. Och sen fick vi besök av mycket keliga flickor vid bordet. Det var varmt och rökigt i lokalen, de var törstiga och naturligtvis bjöd vi dem på champagne. Allt var jättekul tills notan anlände. Flickorna gick taktfullt ut på gatan och väntade där. De skulle följa med hem till vårt tält. Men när vi kom ut efter att ha befriats från ungefär halva reskassan, så var de inte kvar. Harry såg inte alldeles missnöjd ut - han var mera förtjust i mat än i flickor.

Väl i Frankrike levde vi på bröd och rödvin. ”Internationellt” förklarade jag för Harry, men han var ganska tystlåten och när vi äntligen var hemma i Sverige igen efter att ha gjort en U-sväng i Valencia, så var vi båda ganska magra. Våra starkaste minnen var nog från Reeperbahn och de snälla men törstiga flickorna.

Militärtjänst med en ny matkultur och här hette krogen *kantin*. Mat hette mest *krubb*. Anrättningarna serverades på plåtbrickor med fack, den berömda ärtsoppan också. Den matlåda vi ibland medbringade i fält kallades för *snuskburk*. Och ma-

ten, ja maten... ryktet gick att det blandades i soda för att dämpa vår könsdrift. Särskilt minns jag frukosten, som var liktydigt med att vi rekryter kördes ur bingarna vid femtiden på morgonen och halvmedvetlösa tvingades att äta såväl en stadig grötfrukost som lunch i form av fläsk och potatis med vitsås, lapskojs eller något annat lika närande. Vi skulle ha så vi stod oss till eftermiddagen.

Numera hör restauranger och resor samman för mig. Den som reser har inget hem och måste alltså äta ute. När någon gör en resa, tut, och detsamma gäller för restaurangbesök. Det skall helst bli något att minnas, en gastronomisk upplevelse. Den som är mindre våghalsig och har en tjock plånbok kan läsa sig till de rätta stälлена i turistbroschyrer och branschens handledningar. Men roligare är givetvis att leta själv - *worldwide*, som det heter numera. Och i sitt inre upptäcka gränserna mellan vad som är ätligt och vad som är äckligt. Det går att göra en skala och själv undersöka var man vill göra halt. Är det mängden chile som avgör? Eller är det lukten, som hos surströmming och durian - en asiatisk frukt som får surströmming att framstå som lika harmlöst som snorgärs). Kanske är det renheten, vem är inte rädd för matförgiftning och salmonella? Eller handlar det om ätlighetens gränser? En logik à la Mary Douglas?

SUMMARY

Who Finds Sour Roach Delicious?

When you as a traveller or field worker encounter foreign cultures, food could be most problematic. This short essay is based on the writers' memories of food, from childhood and onwards. What is fit for food and what is not? Strange meals leave strong memories.