

# *Svenska drycker*

–Ett kunskapsunderlag



Martin Ragnar

## *Innehåll*

<b>1. Introduktion .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Vatten .....</b>	<b>8</b>
<b>3. Mjök och andra animalier .....</b>	<b>13</b>
<b>4. Sav.....</b>	<b>17</b>
<b>5. Must, nektar och saft.....</b>	<b>19</b>
<b>6. Varmvattenextraherade örtdrycker – Herbat.....</b>	<b>24</b>
<b>7. Ojästa maldrycker och vegetabiliska emulsioner .....</b>	<b>26</b>
<b>8. Jästa drycker – Fermentat .....</b>	<b>27</b>
<b>9. Mikrobiellt syrade drycker .....</b>	<b>41</b>
<b>10. Alkoholdestillerade drycker – Destillat.....</b>	<b>44</b>
<b>11. Kryddade och sötade alkoholextrakt.....</b>	<b>48</b>
<b>12. Kolsyrade drycker.....</b>	<b>51</b>
<b>13. Lagring .....</b>	<b>55</b>
<b>14. Blandningar .....</b>	<b>57</b>
<b>15. Förpackning.....</b>	<b>59</b>
<b>16. Framtid .....</b>	<b>60</b>
<b>17. Källor .....</b>	<b>66</b>
<b>Appendix.....</b>	<b>69</b>

## 1. Introduktion

### **Varför drycker?**

Enligt Svenska Akademiens Ordbok (SAOB) är en dryck ett flytande ämne som används till något av ändamålen kroppens underhåll, törstens släckande eller sinnets upplivande. Drycker finns i en mängd olika varianter, såsom läskande drycker, brända drycker och starka drycker. I definitionen ryms allt från kommunala kranvatten till Absolut vodka och däremellan finner vi så klart mjölk, saft, läsk, must, jästa drycker och mycket annat. ”Mat och dryck” brukar man tala om, men när det handlar om livsmedel med identitet så är det drycken som kommer först. För olivoljor, skinkor, bröd och fiskar i all ära – det är Champagne, Mosel, Tokaj och Cognac som definierar mycket av den matkultur vi längtar efter trots att de är drycker och inte maträtter. Det är dryckerna vi skålar med när glaset är fullt och det är glaset vi tömmer tillsammans under måltiden. Det skulle helt enkelt inte vara samma sak att skåla med en hummerstjärt i handen – kristallklngen skulle utebli och hummerns aromer skulle riskera att hamna på en massa ställen där de inte borde vara. Det är alltså inte för inte dryckerna står i centrum.

### **Dryckerna definierar kulturen mer än maten**

Det är också dryckerna som utgör magneter för besöksnäringen och årligen lockar stora horder människor inte bara till ovanstående platser utan likaväl också till Rioja, Normandie, Skottlands öar, München, Pilsen och České Budejovice. Visst kan man ana att det också går att äta något gott på respektive plats, men det är drycken som är dragaren och att det går att dricka gott är uppenbart. Efter den gastronomiska revolution Sverige genomgått på senare tid och som så träffsäkert beskrivits av Håkan Jönsson i hans bok med samma namn har också den regionala matkulturen tagit viktiga steg framåt i Sverige. Här handlar det, som jag själv har diskuterat i min bok om saken, snarast att utgå från vilka råvaror och förädlade produkter som har en kulturgeografisk koppling till en viss plats och från dessa framställa maträtter med en geografisk koppling. Det finns mycket kvar att göra på det området, men mycket positivt har redan hänt och mer är på gång. Men alltså är det legio att till de bästa och mest genomtänkta svenska och/eller regionalt svenska anrättningar servera ett franskt vinpaket och helt självklart att efter måltiden bjuda på te eller kaffe. Det är som att dryckerna inte skulle kunna vara svenska även om vi logiskt förstår det självklara i att drycker av alla de slag kan framställas i Sverige precis som andra livsmedel.

Syftet med denna bok är mot denna bakgrund att presentera en översikt över vilka drycker som kan tillverkas i Sverige och huruvida de har tillverkats historiskt, tillverkas idag eller skulle ha förutsättningar att tillverkas i framtiden. Kombinationsdrycker har fått en särskild uppmärksamhet där drycker av olika slag blandas till en ny produkt.

### **En mångmiljardindustri och vittförgrenad basnäring**

Dryckesförsäljningen i Sverige utgör nära 30 % av den totala livsmedelsförsäljningen. Därmed är dryckesproduktionen en mångmiljardindustri som detta faktum till trots lever en väldigt anonym tillvaro då få betraktar den som en sammanhållen näring. Att Absolut vodka säljs på export för stora summor pengar anar de flesta, men det kommunala dricksvatten som serveras i kranen i snart sagt varje hushåll i Sveriges 290 kommuner är också en mångmiljardindustri med ett väldigt raffinerat upplägg. Varje tanke på att leverera någon annan dryck från en central produktionsanläggning direkt hem genom ledning ter sig direkt omöjlig, men med det kommunala vattnet är den ändå möjlig. Och leveransen är så högkvalitativ och driftsäker att de flesta av oss aldrig ens ägnar kranvattnets ursprung och distribution en enda tanke. Men det borde vi faktiskt göra! Komjölksframställningen är en annan bortglömd mångmiljardindustri inom dryckessektorn med sina dryga 3000 mjölkgårdar runt om i landet som tillsammans årligen producerar omkring tre miljoner ton komjolk – eller drygt 300 l komjolk per person och år i Sverige. Lägg sedan till detta stora bryggerier, mikrobryggerier, mustier, läsktillverkare, andra brännerier än Absolut (t.ex. Lantmännen i Lidköping), en växande skara ciderproducenter, driftiga saftkokare som nyttjar skogens eget skafferier, mineralvattenentreprenörer, nån enstaka ljusskygg hembrännare och en och annan ättikbryggare och bilden av en bortglömd, men samtidigt oerhört mångfasetterad och fascinerande basindustri full av utvecklingskraft och uppfinningsrikedom tornar fram. Det är hög tid att ta dryckesindustrin på allvar!

### **Måltidsdryck och andra drycker**

Vi dricker många gånger under en dag och vi dricker i en mängd olika situationer och av en mängd olika anledningar. Uppenbart dricker vi ofta i samband med måltider, men vi dricker också vid hårt arbete, för att dämpa hunger eller om man tar nattvarden. Dessa olika situationer ställer olika krav på drycken. Hårt arbete kanske manar fram längtan efter vatten, läsk eller öl, nattvarden snarare efter vin och mättnadskompensationen handlar nästan uteslutande om vatten i någon form. Dryck avsedd att förtäras tillsammans med mat benämns företrädesvis *måltidsdryck* och inkluderar då allt från bordsvatten till snaps.

## Indelningsgrunder för drycker

Som människor har vi ett behov av att karaktärisera vår omvärld för att göra den begriplig och överskådlig. Hur vi karaktäriserar den och delar in den beror av vad som är viktigt för oss. En utländsk besökare med intresse för svensk dryckeskultur skulle lätt kunna få intryck av att det bara finns två sorters drycker i Sverige – alkoholhaltiga och alkoholfria. Just frågan om innehåll av alkohol eller ej har varit och är fortsatt en viktig indelningsgrund för drycker. Alkoholhaltiga drycker (över 3,5 volymprocent) kan som bekant bara köpas på Systembolaget medan övriga drycker finns att köpa var som helst. Systembolaget säljer också en del alkoholfria drycker. För den som avser att köra bil eller framföra ett annat fordon är indelningen av drycker i *alkoholhaltiga* och *alkoholfria* viktig och relevant. Men alla som står i begrepp att äta en måltid och dricka något till har förhoppningsvis inte bilen eller flygplanet i åtanke. För många finns det andra indelningsgrunder som idag är minst lika viktiga som denna om dryckens alkoholhalt. Veganer är t.ex. väldigt intresserade av huruvida drycken är animalisk eller vegetabilisk snarare än om huruvida den innehåller alkohol eller ej. Diabetiker är på samma sätt betydligt mer intresserade av dryckens sockerhalt än av dryckens alkoholhalt. Några viktiga indelningsgrunder för drycker inkluderar

- Sötma: Fyra nivåer förefaller vara etablerade i form av sött, halvsött, halvtorr och torr. Till kategorin söta drycker kan t.ex. iscider och jordgubbssaft föras. Halvsöta drycker kan tänkas inkludera hästmjolk, rabarbernektar och sommarmjöd. I gruppen halvtorra återfinns t.ex. en stram filterad äppelmust eller en standardmjölk av ko och i de torra t.ex. kranvatten från Bromölla kommun, blåbärsmust eller ett väl utjäst rabar.
- Alkoholhalt (i volymprocent)
- Ättiksyrahalt: För dryckesättika är ättiksyrahalten en viktig parameter. (i volymprocent)
- Animalisk–Vegetabilisk–Artificiell: Animaliska drycker har djuren som ursprung och inkluderar mjölk och mjölkderivat men också blod och mjöd. Vegetabiliska drycker inkluderar allt från växtriket, såsom must, vin, ciderättika, sädesbrännvin m.m. Artificiella drycker är drycker som är framställda på kemisk väg, såsom Fun light, syntetiskt mineralvatten eller Red Bull
- Fermenterad/Destillerad–Blandad: Alkoholhaltiga drycker såsom vin och vinäger kan framställas antingen genom att en must jäses så att den kommer att innehålla alkohol (eller ättika) – eller också kan man blanda must och alkohol (eller ättika) så att den önskade alkoholstyrkan (ättikstyrkan) uppnås. I det första fallet har man skapat en fermenterad dryck och i det senare en blandad dito.

Till detta ska också fogas den nära förestående utvecklingen av självkörande bilar. När denna utveckling materialiseras blir kanske alkohol inget problem för den som ska åka bil!?

## Drycker och vätskeformiga maträtter

Det finns också en distinktion som måste göras mellan drycker och vätskeformiga maträtter. Soppor är idag ofta mixade till släta anrättningar som utan problem skulle kunna drickas ur ett glas, men som av konvention inmundigas med hjälp av sked från en djup tallrik. Ibland har soppan också något strukturelement som en ärt, en klimp eller en bit frukt i sig – men även drycken kan rymma sådana strukturelement. I en Dry Martini är oliven t.ex. en given ingrediens och många drycker inmundigas med en citronskiva på kanten eller i själva drycken. Buljong utgör ett gränsländ mellan dryck och vätskeformig maträtt. När fasta råder blir det mer av en dryck och annars oftare mer av en flytande maträtt. I denna bok har jag valt att inte vidare behandla buljonger och andra flytande maträtter, men med detta sagt kan givetvis buljongerna också brukas som drycker och då utgöra såväl intressanta som välkomna delar i en nytänkande dryckeslista.

## Terminologi för grupper

*Must* är det generiska ordet för att beskriva den vätska som erhålls när man pressar en frukt eller ett bär. *Vin* är normalt resultatet av en fermentationsprocess där druvmust jästs. Under jäsningen förbrukas en del av mustens socker av jästsvampar som producerar alkohol och koldioxid. Terminologin vad gäller drycker är dåligt utvecklad i svenskan. Samtidigt är en terminologi central för att korrekt och entydigt kunna beskriva olika företeelser – eller som Carl von Linné en gång sade: ”Om man inte känner namnen är kunskapen om tingen värdelös”. Ordet ’vin’ används t.ex. i minst två olika betydelser – dels som namnet på en genom jäsning av must från vindruva framställd alkoholhaltig dryck och dels som namnet på en genom jäsning av must i allmänhet framställd alkoholhaltig dryck. En sådan dubbeltydighet är problematisk i sig, men blir än mer problematisk då vi konstaterar att en jäst dryck med äppelmust som råvara inte kallas *äppelvin* – utan *cider*, på samma sätt som en jäst dryck där honung utgjort sockerkällan heter *mjöd*. Den generella betydelsen av ’vin’ visar sig alltså ha undantag. Man kan också ana att den dubbla betydelsen har att göra med att mängden alkoholhaltig dryck framställd genom jäsning av annan must än vindruvs-, äppel- och päron- är och har varit begränsad varför den specifika betydelsen slentrianmässigt också tillgripits i de generella fallen.

Inom EU definieras *vin* som ”den produkt som framställs uteslutande genom total eller partiell alkoholjäsning av krossade eller okrossade färska druvor eller av druvmust” av tillåtna druvsorter och med krav på tillåten

alkoholhalt som är beroende på odlingszon och vintyp. Systembolaget väljer att benämna alla alkoholhaltiga drycker som är resultatet av en jäsnings av en sockerhaltig vätska för *fruktvin*, men det är givetvis en direkt olämplig beteckning eftersom t.ex. rabarber, blåbär, björksav, honung och mjölk inte är några frukter. Hög tid nu att vidareutveckla språket. Historiskt har den uppenbarligen heller inte varit accepterad. I sin bok *Af en inländsk drufwa* beskriver Katarina Nordli hur Frankrikes handelsattaché i början av 1930-talet protesterade mot Winborgs storsäljande jästa dryck *Borgvin*, framställd av rabarber och en del äpplen, som därefter fick lov att byta namn till *Borgskum*. Vi behöver alltså ett generiskt ord för en alkoholhaltig dryck framställd genom jäsnings av en sockerhaltig lösning. Jäsning kallas med ett mer vetenskapligt ord för *fermentation* och jäst på motsvarande sätt för *ferment*. I analogi med ordpar såsom filtrering–filtrat, pressning–pressat där ordformerna med suffixet *-at* åsyftar de vätskor som erhållit som ett resultat av enhetsoperationen förefaller det rimligt att föreslå att det generiska resultatet av en fermentation är ett *fermentat*. Cider är därmed alltså ett äppelfermentat och vin (i sin specifika betydelse) ett vindruvsfermentat. På motsvarande sätt är det välbekant att spritdrycker ofta framställs genom *destillation* där resultatet av destillationen är ett *destillat*.

Växtdelar andra än frukter och bär är oftast inte så rika på vätska att de ger upphov till någon substantiell mängd. Vill man då ändå dra nytta av dessa växtdelars smakämnen måste de alltså lockas fram på något annat sätt. Att tillsätta ett lösningsmedel är då ett effektivt sätt. Om lösningsmedlet är vatten blir resultatet en *infusion*, där te är ett exempel på en sådan infusion framställd av hett vattens verkan på blad från tebusken (och ingenting annat!). Om lösningsmedlet istället är alkohol och växtdelarna liksom i fallet te är finfördelade blir resultatet av extraktionsprocessen en *tinktur*, såsom vissa kryddade snapsar kan vara. Är extraktionsprocessen i tiden utdragen är resultatet – lösningsmedlet oberoende – ett *macerat*, där ett typexempel kan vara slåneld framställd genom att låta frostnupna slånblår ligga i ljus rom i några månader, varefter bären silats från. Gott så, men ordet infusion är problematiskt. För många för det tankarna till infektion och sjukdom snarare än till en varm te-liknande dryck. Man talar också om infusioner i relation till hö när man i biologiundervisningen vill studera mikroorganismer i mikroskop. Det är därför på sin plats att utveckla språket här och introducera en ny term för en infusion avsedd att förtäras. Inspiration till den nya termen hämtar vi från polskan där mycket örtte dricks och där te rent allmänt kallas 'herbata'. På känt maner bör vi ha ändelsen *-at* på en vätska som är resultatet av en process och förledet 'herb-' för automatiskt tankarna till örter av olika slag. Den nya termen får alltså bli *herbat*, men betoningen lagd på den sista stavelsen.

### **Terroir – Smaken av en plats**

Växter och djur som odlas och växer upp på olika geografiska platser och produkter förädlade av dessa smakar olika just beroende på platsen. Och växterna och djuren anpassar sig också till miljön på platsen över tid. I vinvärlden har man valt att dela upp orsakerna till smakskillnaderna i två olika delar – appellation och terroir. Grovt kan man uppfatta dessa begrepp så här:

- Appellation: Det för en viss region typiska valet av druvsort och framställningsförfarande
- Terroir: Den finstilta variationen utifrån lokalklimat, jordmån, mineralsammansättning m.m.

Man kan t.ex. tala om att vin har appellationen Rhône med terroir från en soldränkt sydsluttning. Definitionerna låter matematiskt exakta och backas upp av en världsomspännande kår av professionella sommelierer. Några av dessa kan också hävda att terroir är en strikt naturvetenskaplig egenskap som i princip skulle kunna registreras från luften med hjälp av ett mätinstrument monterat i ett flygplan. Men riktigt så enkelt är det inte.

### **Terroirförstärkare**

Genom växtförädling förändras stadigt våra kulturväxter. När det gäller spannmål är en slående skillnad mellan moderna sorter och traditionella lantsorter den beträffande t.ex. strållängden. En lantsort av råg blir ofta över 2 m hög, medan en modern produktionssort kanske är 70 cm. Mönstret är likartat för vete medan man för korn har klenare strån, men med samma principiella skillnad – lantsortens strån är typiskt tre gånger längre. Och som en tumregel så gäller att rötterna är ungefär lika djupgående som strået är högt. Det innebär att lantsorternas strån når mycket djupare ner i jorden och får därmed också möjlighet att ta upp mineraler i högre grad än de moderna produktionssorterna. På detta sätt blir de i många fall mer hälsosamma för konsumenten – men intressantast i detta sammanhang är att de smakmässigt påverkas mer av platsen där de växer just tack vare sina mer djupgående rötter. Lantsorten blir i sig – allt annat lika – en slags terroirförstärkare.

För husdjur finns ett med lantsorten analogt begrepp i form av lantraser som alltså formats av sin levnadsmiljö under en mycket lång tid. Någon medveten avel enligt dagens principer har rasen inte varit utsatt för, utan hälsosamma djur har sannolikt varit en överordnad ledstjärna i den mån man alls försökt att styra rasens utveckling. I det moderna industriella produktionssystemet passar lantraserna inte in, men de lever vidare hos lantbrukare som ser andra värden i en ras än endast maximal kött- eller mjölmängd per tidsenhet. Därför går nästan alltid lantrasdjur utomhus större delen av året. En fjällnära ko äter det som naturen bjuder och gödslar samtidigt marken. Mjölk tar smak av kosten på platsen i motsats till fallet med en modern ras som till stora

delar livnär sig på importerat kraftfoder. Därigenom kan man också hävda att lantrasen fungerar som en terroirförstärkare.

### **Utveckling av sorter och raser**

Den historiska utvecklingen av sorter och raser handlade sannolikt mycket om riskminimering. Man ville ha motståndskraftiga och friska sorter och raser – och framförallt ville man att de skulle uppvisa sådana egenskaper i den miljö man själv levde och verkade. Därmed formades sorter och raser långsiktigt efter denna sin närmiljö. Terroiren påverkade alltså valet av gröda i allmänhet och över tid också utvecklingen av sorterna och på motsvarande sätt för djurslag och raser. Sorter och raser är därmed inte bara terroirförstärkare – utan i sig själva formade av terroir.

På samma sätt formar terroiren också naturens skafferier utanför det aktivt odlade och uppfödda. Det är ingen slump att åkerbär, björkar, slånbar och blåbär växer där de gör – de gör det därför att marken och mikromiljön där är gynnsam för dem. Självfallet finns det inte bara en enda snäv naturtyp där olika växter trivs och det innebär också att smaken av t.ex. ett blåbär kommer skilja sig åt om det fått växa i en skog i trakten av Eksjö eller i Vilhelmina.

Rent allmänt gäller att växter tar upp energi från solen via den välkända fotosyntesen som innebär att solljus, koldioxid och vatten omvandlas till socker, som lagras i växten. När solen inte skiner – på natten – använder växten den lagrade energin och förbränner då socker på samma sätt som ett djur gör genom den process som brukar benämnas cellandning. Under cellandningen förbrukas socker och bildar koldioxid och vatten, men också energi som växten kan tillgodogöra sig. Av dessa grundläggande fakta följer också att ju längre dagen är – ju fler timmar dagsljus, desto snabbare växer växterna, men också – desto längre tid pågår fotosyntesen. Därmed lagras mer socker upp i en växt – eller ett bär – som vuxit norröver, jämfört med en sydligare odlingsplats.

Det är nu hög tid att komma till insikt om en dubbelriktad verkan som föreligger i det att smaken av ett livsmedel påverkas av terroiren genom mineraler, ljus etc. men också att terroiren påverkar växter och djur så att sorter och raser över tid uppstår. Ja, inte bara djur påverkas av terroir – det gör också människan. Och samtidigt brukar vinmakaren räknas in i de puritanska vinteorikernas syn på vad som är terroir. Därmed är inte heller dessas terroir något strikt naturvetenskapligt begrepp, utan tvärtom ett begrepp som också rymmer en viktig kulturell komponent. Vinkännarens strikta världsuppdelning blir alltså mindre intressant, för diskussionen här ovan indikerar att terroiren sist och slutligen handlar om mångfald – om smaken av en plats.

### **Mångfald och industrialism**

Mångfaldsfrågan kräver ett särskilt avsnitt i denna bok, för den är inte helt lätt att förstå för en modern människa. För oss som lever idag är det självklart att det finns sorter, raser och typer av allt som finns runt omkring oss – ja, kanske inte självklart för många missar också denna mångfald och tror kanske att det bara finns *morot* snarare än en mångfald av sorter av morot. Men om vi backar bandet till före industrialismens genombrott, omkring 1870, så var mångfalden av en helt annan karaktär. Jo, det fanns redan då sorter av äpplen och några andra grödor, men i de flesta fall bestod fröer av en blandning av många olika sorter. Det var här växtförädlingsföretagens affärsidé om att noggrant kontrollera denna mångfald och välja ut och renframställa vissa sorter tog sin början. Istället för en åker där höga och lägre strån blandades och där vete med olika smaker växte fick man efter växtförädlingens genombrott en åker med jämnhöga strån och samma smak – monokulturens monokultur var etablerad. Senare skeden av växtförädlingen ändrade form och smak etc. på denna monokulturs monokultur. Samma sak gällde lantbrukets djur – tidigare hade man låtit djuren para sig med varandra på naturlig väg och om man styrte något så var det i så fall för att öka robustheten och överlevnadsgraden hos djuren. Efter industrialismens genombrott tog det industriella tänkandet över också aveln. Den skulle styras och tydliga mål för den formuleras. Nu handlade allt om avkastningsmaximering och i fallet drycker då om mängd mjölk per ko. Även jästsvamparna genomgick en industriell revolution som innebar en renodling av enstaka stammar. Ett tecken i tiden är Carlsbergs nyliga relansering av en öl med exakt samma monokultur av jäst som vid den första lanseringen år 1883 – ett öl som sjunger industrialismens lov både på gott och ont.

Även om vi idag nyttjar oss av gamla sorter och raser har vi alltså ändå inte möjligheten att fånga upp all den mångfald som för sådär en två mansåldrar sedan var en självklarhet i vårt samhälle. Vildjäsning utgör det positiva undantaget, där alltså en mångfald är möjlig att arbeta med. Avkastningsmässigt har utvecklingen varit en framgångssaga – mångfaldsmässigt en katastrof.

### **Dryckernas intåg i Sverige**

Alla drycker har inte alltid funnits i vårt land, utan många har – liksom andra idag självklara kulturföreteelser som gul ost och jäst bröd – kommit hit genom kontakt med andra kulturer. Sedan har sederna och bruken förädlats vidare här och på så sätt också blivit ”svenska” – en självklar del av vår egen kultur. Vatten har vi alltid druckit. Mjölk från tämjdd boskap har vi druckit – säkert främst i syrad form – sedan de första jordbrukarnas intåg

i det område som idag är Sverige för omkring 6000 år sedan. Öl kom med samma invandringsvåg av bönder från Mellerstaöstern. Mjödet kom till Sverige för 4500 år sedan med stridsyxekulturens herdar från de sibiriska stäpperna. Vinet kom till Sverige storskaligt med kristendomens liturgi på 1100-talet, men import hade förekommit också flera tusen år tidigare. Spriten blev en dryck – snarare än ett läkemedel – med start omkring år 1500. Fruktviner – framöver benämnda frukt- och bärfermentat – har framställts sedan åtminstone 1500-talet, men blev drycker att räkna med omkring 1700. Punchen tillkom i samband med den nya handeln med Ostindien fr.o.m. tidigt 1700-tal. Mineralvatten började drickas 1678 med Medevi brunns öppnande och läsk tillkom på allvar från 1850 efter kolsyrningsteknikens upptäckt och framförallt sedan sockret börjat bli billigare.

### ***Disposition***

Efter denna inledning är det så dags att ta en närmare titt på de olika grupper av drycker som finns. Utgångspunkten är att söka ge en objektiv bild av vad som historiskt framställts i Sverige, vad som idag framställs och vad som borde ha möjligheter att framställas. Av uppenbara skäl tas bara drycker som haft någon slags omfattning på spridningen upp. I enskilda hem och hushåll kan man givetvis ha druckit ännu mycket annat utan att någon lagt detta närmare på minnet eller fäst något avseende vid det.

## 2. Vatten

### **Människan och vattnet**

Människokroppen består till mellan 55 och 78 % av vatten, beroende på kroppsstorlek. För att fungera bra behöver kroppen varje dag tillföras mellan en och sju liter vatten för att undvika uttorkning. Exakt mängd beror av en mängd olika faktorer, såsom aktivitet, temperatur, luftfuktighet m.m. Vi får i oss vatten via mat, men därtill också via dryck. Det mest uppenbara sättet att få i sig vatten torde vara att dricka ett glas.

Rent vatten utan föroreningar erhåller man genom destillation av vatten. Att dricka sådant vatten är farligt, då kroppen inte bara behöver vätska utan också en balanserad mineralsammansättning. Vatten är uppbyggt av syre och väte, där vätet kan utgöras såväl av vanligt väte (väte-1) som av isotopen deuterium (väte-2) som i tillägg till protonen också har en neutron i sin atomkärna. Vatten uppbyggt av deuterium istället för vanligt väte, s.k. tungt vatten, är giftigt eftersom sådant vatten påverkar hastigheten med vilken ämnen lösta i vattnet förflyttar sig – den för cellerna livsviktiga diffusionen. Axel Wallengren (Falstaff, fakir) hade alltså torrt på fötterna när han i boken *En hvar sin egen professor* formulerade de numera bevingade orden ”Vattnet är ett farligt gift, vilket omger Visby stift.”

### **Dricksvattnets ursprung**

Allt vatten har ett ursprung. Till allra största delen ingår det vatten som vi dricker i ett kretslopp där vatten dunstar, regnar ner, filtreras genom jord, tas upp och dricks. Livsmedelsverket har en regel som säger att vattnet måste ha varit i jorden minst 14 dagar för att få kallas grundvatten. Sådant vatten är det vi pumpar upp ur enskilda brunnar såväl som från kommunala grundvattentäkter. Men vatten hamnar också direkt i sjöar och vattendrag och renas och brukas som sådant också av människan – s.k. ytvattentäkter.

Som ett särfall av grundvatten finns källvatten – grundvatten som naturligt sipprar fram ur marken på olika sätt. Källvatten innehåller vanligen positivt laddade kalciumjoner, magnesiumjoner, natriumjoner och kaliumjoner samt negativt laddade vätekarbonatjoner, kloridjoner, sulfatjoner och nitratjoner. Källor som vunnit rykte som hälsobrunnar eller på annat sätt etablerat sig som kulturkällor är ofta sådana där avvikelser från den generella sammansättningen kunnat noteras och där t.ex. halten av järnjoner, kolsyra och/eller radon varit hög.

### **Källor och mineralvatten**

En *källa* definieras som ett distinkt utflöde av grundvatten ur jord eller berg och den vattensamling med avrinning, som ofta förekommer vid ett sådant utflöde. Källor kan kategoriseras utifrån olika perspektiv, nämligen dess beroende av geologi, vattnets framträngande och tryckförhållande samt vattnets kemiska sammansättning, allt enligt vad Källakademien anger i boken *Källor i Sverige*. Det första perspektivet rymmer moränkällor, åskällor, svallgruskällor, artesiska källor, springkällor, kupolkällor, bergskällor samt karstkällor och för den som vill fördjupa sig i karaktäristiken av dessa är ovan nämnda bok en utmärkt ciceron.

Mineralvatten kan förutom att hämtas från en källa också tillverkas syntetiskt. Mineralvatten kan vara naturligt kolsyrade, oftast som ett resultat av processer som i samband med vattnets infiltration i marken inneburit att organiskt material brutits ned, men kolsyra kan givetvis också tillsättas i efterhand. När det gäller mineralhalten i de svenska källvattnen så finns en generell trend att halterna är lägre ju längre norrut i landet man kommer, enligt vad som närmare beskrivs i *Källor i Sverige*.

### **Historiskt i Sverige**

#### **Kulturkällor**

Källorna spelade en viktig roll i tro och kult långt innan kristendomen nådde Sverige. Det är lätt att tänka sig att rent och friskt vatten som springer fram ur marken kan ses som något av gudarna skapat och givet. Under den katolska perioden i Sverige som kanske kan räknas från 1100-talet och fram till mitten av 1500-talet spelade källorna fortsatt en viktig roll. Längs pilgrimsleder, som i Sverige många gånger ledde till Nidaros (dagens Trondheim i Norge), drack pilgrimerna vatten ur källor som samtidigt gavs magiska krafter och kopplades samman med helgon. I vissa fall etablerades källor som själva målet för pilgrimsfärderna, såsom till S:t Eriks källa i Uppsala eller S:ta Helenas källa i Skövde. I samband med reformationen i mitten av 1500-talet förbjöd kyrkan i praktiken pilgrimsfärder och många källor fylldes igen för att inte längre kunna användas. Sedan 1990-talet har Svenska kyrkan omvärderat synen på pilgrimsfärder och källor och ärkebiskop Gunnar Weman medverkade själv vid återinvigningen av S:t Sigfrids källa i Växjö 1995, såsom står att läsa i boken *Källor i Sverige*.

Från 1600-talet började man undersöka källorna med moderna vetenskapliga metoder, vilket lade grunden till de kurorter som med start i Medevi brunn år 1678 kom att anläggas i Sverige och som hade sin blomningstid under 1700- och 1800-talen. En utmärkt källa till kunskap om de olika hälsobrunnarna och deras respektive



profiler finns i form av Alfred Levertins vägvisare *Svenska brunnar och bad* från 1883. Träffsäkert fångade Povel Ramel kurortens kultur i klassiska Sorglösa brunn, vars två sista verser förtjänar att citeras här:

”Jaa –

Man kan diskutera vattnets mirakulösa makt,  
men till musikens takt  
tillfrisknar hela konkarrongen,  
och vi bildar alla för en lycklig romantisk ”stunn”  
en beundrande grupp  
när oktetten spelar upp  
i Sorglösa Brunn.

Vi avundsjukt betraktat tavlan,  
ej utan viss respekt.  
Frigjord från hets och jäkt  
värdigt man åldrades den gången.  
Klart att man blev gammal när man kunde en daglig ”stunn”  
per musik-injektion  
balsamera sin person  
kring Sorglösa Brunn.”

Om kulturen kring själva brunnsdrickandet finns också en förnämlig bok skriven i form av Elisabeth Manséns *Ett paradys på jorden*. I Anders Rooswalls *Handbok i varukännedom för alla* från 1911 talas det, när det gäller svenska mineralvatten, om järnvatten. Järnkarbonathaltiga vatten av särskilt intresse fanns vid denna tid i form av Porla, Medevi, Lannaskede, Karlstad samt Henschens källa i Ronneby. Järnsulfathaltiga var övriga källor vid Ronneby brunn. Mer anekdotisk är idag notisen om att ”Genom apoteken försäljas arsenikhaltiga järnvatten från Ronneby, Porla och Rindö brunn, försatta med 0,05 gram arseniksyrlighet på 1,000 gram och tillverkade under medicinalstyrelsens kontroll”.

### **Syntetiskt mineralvatten**

Produktion av syntetiskt mineralvatten var under 1700- och 1800-talet särskilt omfattande i Sverige, vilket Anders Hult ger en utmärkt inblick i i sin bok *Kolsyrat*. Man tog då vanligen vatten från en lokal källa och tillsatte de mängder mineralsalter som gav vattnet en sammansättning som så långt som möjligt imiterade det naturliga mineralvattnet vid någon känd kontinental kurort. Välkända vatten framställda på detta sätt i Sverige inkluderade bl.a. Vichy-, Soda-, Selter-, Appolinaris-, Biliner-, Emser-, Pullaner- och Karlsbadervatten. Olof Blomquist ger i sin bok *Kompositioner och recept för fabrikation af mineralvatten och söta läskedrycker*, recept på flera av dessa vatten, varav vi här återger recepten på två av dessa i enlighet med nedan:

#### ***Seltersvatten***

100 l vatten  
171,2 g natriumklorid  
68,04 g kalciumklorid  
49,03 g magnesiumklorid  
8,60 g natriumsulfat  
397,1 g natriumkarbonat

#### ***Appolinarisvatten***

100 l vatten  
59,14 g natriumklorid  
55,25 g kalciumklorid  
84,08 g magnesiumklorid  
59,29 g natriumsulfat  
557 g natriumkarbonat

Om man tillsatte dubbla mängderna mineralsalt erhöles vad som benämndes t.ex. *dubbelt Seltersvatten*. Industningsresten från de äkta vattnen kunde också kommersialiseras, där halstabletten Emser är en som fortfarande gör så, syftandes på mineralvattnet från tyska staden Ems. Uppenbart är att syntetiska mineralvatten inte kunde göras bättre än vad analysmetoderna tillät, men inte heller bättre än vad tidens kemikalier fanns renframställda i för kvalitet. De syntetiska mineralvattnen hade därför ofta ett mineralinnehåll som inte helt överensstämde med det vatten det var tänkt att imitera.

## Kommunalt vatten

Källvatten i all ära, men också kommunala dricksvatten i Sverige håller generellt en mycket hög kvalitet. Totalt finns drygt 1750 kommunala vattenverk i Sverige. Dessa brukar delas in i kategorierna ytvattenverk och grundvattenverk beroende på råvattnets ursprung. Ytvattenverken tar sitt vatten från sjöar, vattendrag – eller t.o.m. från havet. Ibland är förhållandena sådana att en och samma sjö eller vattendrag är den ena kommunens färskvattentäkt och samtidigt den andra kommunens avloppsvattenrecipient.

## Idag i Sverige

### Förpackat vatten

Förpackat vatten delas idag in i fyra olika klasser: naturligt mineralvatten, källvatten, mineralvatten samt bordsvatten. *Naturligt mineralvatten* kommer från en skyddad underjordisk källa med en naturlig mineralsalthalt på över 0,5 g/l där endast kolsyra får tillsättas. *Källvatten* kommer från en skyddad underjordisk källa med mineralhalt under 0,5 g/l där endast kolsyra får tillsättas. *Mineralvatten* kommer från en underjordisk källa där salter och/eller smakämnen tillsatts så att en halt över 0,5 g/l uppnåts, medan allt annat vatten kallas *bordsvatten*. Förpackade svenska vatten som idag går att köpa inkluderar välkända källor såsom Ramlösa, Loka, Hvila och Stråssa. Hanvedenkällan fylls i mycket stor omfattning på burk och flaska och säljs sedan under namnet BonAqua, men med källans namn också tryckt på etiketten. Malmbergs hade under tioalet år i början av 2000-talet artesiskt källvatten i lyxformat till salu, bl.a. på Systembolaget. Gäddviks källa utanför Luleå förpackas på TetraPak och används av SJ på företagets nattåg. Guttsta källa buteljerar källvatten i Västmanland för en regional marknad och vatten från källan i Porla paketeras av Eden springs i större plastförpackning för användning i vattenautomater. Åre natural mineral water är ytterligare ett exempel. I Stockholm har Orten Industries startat framställning av *Ortens vatten* – ett ”smart vatten” enligt den egna marknadsföringen och som buteljerar i Stockholm och endast säljs lokalt för att säkerställa korta transporter.

### Kommunalt dricksvatten

Fyra svenska kommuner förlitar sig än i denna dag helt eller delvis på självfallssystem där källvatten – utan användandet av pumpar – får rinna ner genom rörledningar och förse kommuninvånare med färskt dricksvatten. Dessa kommuner är Älvdalen, Bollnäs, Ragunda och Örnsköldsvik.

Ytvatten kan lätt kontamineras och är därför alltid föremål för rening innan det kan användas som dricksvatten. Ju mer förorenat råvattnet är desto fler reningssteg krävs för att vattnet ska nå upp till de högt uppställda kvalitetskraven. I Stockholm, som tar sitt råvatten från Mälaren, sker silning, kemisk fällning, snabbfiltrering, långsam filtrering och desinficering innan råvattnet förvandlats till dricksvatten. Ett annat sätt att rena ytvatten är att imitera naturens sätt och helt enkelt låta ytvattnet infiltrera en grusås eller motsvarande och bilda grundvatten, såsom t.ex. sker vid Sörmons vattenverk i Karlstad. Slutligen kan man också framställa kommunalt dricksvatten med utgångspunkt från grundvatten. Grundvattnet är normalt mycket renare och kräver därför mindre av förbehandlings- och reningssteg, men man måste så klart regelbundet undersöka kvaliteten. Grundvattnet luftas/oxidieras, snabbfiltreras och pH-justeras och är sedan färdigt att användas. Umeå är ett exempel på stad som förlitar sig på grundvattenverk. I Sundsvall, Timrå och Nordanstig är grundvattnet så rent att någon förbehandling inte alls behövs.

## Framtiden

### Källvatten

Antalet källor är stort i Sverige. Alla källor som historiskt varit intressanta är inte intressanta i framtidens kontext. Att sälja radonhaltigt vatten är t.ex. idag inte ens tillåtet. Vissa historiska källor har också förstörts av olika skäl. I framtidens Sverige finns det på samma sätt alla skäl att tro att källor som Ramlösa och Loka fortsätter att vara starka varumärken och kanske kan fler av dagens buteljerade vatten finnas med också i framtiden. Men i tillägg till dessa finns skäl att överväga några fler som har särskilt spännande historier att berätta om sig. Inspiration till sådana finns att hämta i stor mängd från boken *Källor i Sverige*, där några goda exempel skulle kunna vara:

Medevi: Medevi brunn utanför Motala är Nordens äldsta kurort och dess vatten har varit vida känt. Kurorten är välbevarad som just kurort än idag. Här finns alltså den genuinitet som behövs för att åter skaka liv i ett trovärdigt varumärke.

Pilgrimskällan i Pilgrimstad: Pilgrimskällan i Pilgrimstad i Bräcke kommun i Jämtland var under medeltiden rastplats för pilgrimer på väg till Olof den Heliges grav i Nidaros/Trondheim. Vattnet var omtalat för sin helbräddagörande kraft – och varför skulle det då inte alltjämt besitta denna kraft?

S:t Sigfrids källa: S:t Sigfrids källa i Växjö är sägenomspunnen, omnämnd av både Carl von Linné och Esaias Tegnér. I mitten av 1990-talet restaurerades källan för att hedra Växjös skyddshelgon och minnet av två omkomna biskopar. Källan välsignades då också av ärkebiskop Gunnar Weman.

Hångers källa: Det var vid Hångers källa, bredvid Ganns ödekyrka i Lärbro socken på norra Gotland som Visby-biskopen Israel Kolmodin år 1695 komponerade psalmen *Den blomstertid nu kommer* – en psalm som kommit så nära en psalm kan göra att vinna status som svensk nationalsång. Om man slår sig ned vid Hångers klara vatten och vandrar i lövdungen längs källbäcken en dag i maj så förstår man Kolmodins vördnad inför naturen. Hångers källvatten blir så klart ett regionalt bordsvatten som serveras endast på Gotland.

Skofteby källa: Det extremt salta vattnet från Skofteby källa i Västergötland med 2,5 g natriumklorid per liter vatten gjorde att dess vatten stack ut från mängden i Sverige. I början av 1900-talet exporterades Skoftebyvatten till USA och det fanns också att dricka ombord på Broströmslinjens amerikabåtar. Därmed torde Skoftebyvatten vid sidan av Ramlösa och Loka vara Sveriges internationellt mest kända mineralvatten.

Springkällan i Rättvik: Som ett resultat av en misslyckad borring efter olja i Rättvik år 1869 uppstod en springkälla där vatten än idag sprutar fyra meter rätt upp i luften. Det gör denna springkälla till den förnämsta Sverige har att uppvisa.

Utöver dessa borde också de mer kända traditionella kurorter som sedan 1990-talet gått en ny vår till mötes ha förutsättningar att i sitt omland kunna skapa regional stolthet genom buteljerat vatten. Sådana kurortsvatten borde kunna inkludera Ronneby, Porla, Sätra, Söderköping, Lundsbrunn, Mösseberg och kanske någon till.

### Kommunala dricksvatten på flaska

År 1998 arrangerade Sveriges Kommuner och Landsting en tävling om vilken kommun som hade det godaste dricksvattnet. Arrangemanget av tävlingen togs senare över av branschorganisationen Svenskt Vatten som nu arrangerar den vart femte år. Tävlingens syfte är att väcka uppmärksamhet kring den ganska osynliga och till synes självklara infrastrukturen som det kommunala vattnet levereras genom och som i massmedia normalt sett bara uppmärksammas när något gått snett. I centrum för tävlingen står vattnets smak. En smakpanel från den svenska vinprovarelliten har varit jury och tävlingen vanns 1998 av Härryda, 2005 av Lilla Edet, 2010 av Falun och 2015 av Bromölla. Intressant nog har både Lilla Edet och Falun ytvattentäkter, snarare än grundvattentäkter som det kanske skulle ligga närmre till hands att tro om att ha ett godare vatten. Men, menar Svenskt Vattens kommunikationschef Fredrik Vinthagen i ett mail till författaren i september 2014, kanske är det den lite tuffare utmaningen att få till ett riktigt gott vatten för de som har ytvattentäkter som också gjort att några sådana kommuner bemödat sig lite extra för att verkligen lyckas. Lokal och regional massmedia har under tävlingens existens uppmärksammat tävlingen bra och nästan alltid ur positivt perspektiv, konstaterar Vinthagen. Det torde finnas en stor marknadsföringspotential kring det vinnande vattnet. Den enda vinnaren som hittills slagit på trumman lite mer är Falun, som lät trycka upp en del affischer för att skapa lokal uppmärksamhet kring sin vinst. Lilla Edet placerade första priset, en vattenautomat, i anslutning till kommunfullmäktiges sammanträdesrum och invigde med pressvisning av kommunalrådet. Men givetvis går det att utveckla detta mera. Vattnet i Sverige är renare än på de flesta andra ställen, så visst skulle man också internationellt kunna marknadsföra det svenska vattnet – kanske i samband med Nobelfesten, funderar Fredrik Vinthagen. En näraliggande tanke är att vinnande kommun borde låta buteljera sitt vatten och saluföra under det kommande året. Men det finns fler värden än så att fånga upp ur det kommunala dricksvattnet, t.ex. de nedan som entreprenören Claes Åkerberg fört fram. Halland har fyra för alla svenskar välkända floder, även om de i ett norrländskt perspektiv ter sig som åar snarare än som floder, som Mikael Niemi så träffsäkert påpekat i *Populärmusik från Vittula*. Lagan, Nissan, Ätran och Viskan är de fyra om man räknar från söder och norrut och den gamla ramsan för att minnas detta lyder som bekant Laga Ni, så Äta Vi! – eller om man så vill norrifrån och söderut: Vi ska Äta, Ni ska Laga! Idag är det bara Markaryds kommun i inlandet som tar sitt vatten från någon av dessa floder (Lagan), men det hindrar så klart inte att man skulle kunna rena vattnet från var och en av floderna till dricksvattenkvalitet. Vattnen är så klart inte helt identiska mellan de olika floderna och lägg där till en portion lokalpatriotism så kan man gott tänka sig att det finns människor som både känner smakskillnader mellan flodernas vatten och därtill upplever smakpreferenser för än den ena och än den andra. Just detta utgör en fantastisk möjlighet i dryckessammanhang. För håll med om att ett exklusivt fyrpack med en flaska Lagan-vatten, en flaska Nissan-vatten, en flaska Ätran-vatten och en flaska Viskan-vatten läckert paketerade och väl beskrivna vore en fantastisk present att ta med sig från ett besök i Halland – eller för hallänningar att kalasa på, diskutera och gräla om på middagar och möten. Givetvis ska de olika flodvattnen då också få sina egna ambassadörer. Halmstads store son, Pär Gessle, föredrar så klart Nissan-vatten, medan filmaren Jesper Ganslandt istället tycker att smaknyansen hos Ätran-vattnet är det som erbjuder det där lilla extra.

### Heliga vatten

En särskild form av mervärdesskapande i relation till vatten utgörs av heliga vatten, som på svenska kanske skulle också kunna benämnas *undervatten*. I Sydeuropa är källor och vattendrag som av präster förklarats vara heliga tämligen vanliga. Sådana vatten läker inte bara sjukdomar vid utvärtes bruk utan renar så klart också själen vid invärtes bruk. Följaktligen betingar en flaska heligt vatten ett pris som vida överstiger det vatten som inte är heligt. Heliga vatten säljs oftast i anslutning till själva källan eller vattendraget och är mer sällsynta att finna i snabbköpet. I protestantiskt kristen trostradition är heliga vatten inte legio, men väl så i såväl katolskt som ortodoxt kristna diton. Detta till trots finns alla förutsättningar för heliga vatten också i Sverige. Som vi redan

sett välsignade ärkebiskop Gunnar Weman S:t Sigfrids källa i Växjö i samband med återinvigningen av källan år 1995, så dagens protestantism är uppenbarligen fullt förenlig med bruket att helga källor. Därtill kommer att Sverige också har en katolsk biskop, för närvarande i form av Anders Arborelius. Inget torde hindra denne från att välsigna några väl valda källor i Sverige. Sveriges tidigare nationalreligion – den s.k. forna seden – har också ett religiöst samfund som på ett mer konkret sätt än kristendomen bejakar samvaron med naturen. Även höga företrädare för denna trosinriktning skulle därmed kunna helga väl valda vatten.

Svenska kyrkans handläggare Karin Sarja menar i ett mail till författaren hösten 2014 att det går bra att välsigna vatten i dagens Svenska kyrka, men att välsignelsen då nedkallas där och då till de församlade, snarare än för alltid. Välsignandet av ett vattendrag gör därför inte vattnet över tid magiskt eller helande, menar Sarja. I en telefonintervju med författaren våren 2015 tydliggör f.d. ärkebiskop Gunnar Weman att hans egen medverkan vid återinvigningen av S:t Sigfrids källa i Växjö endast skulle betraktas som ett stöd för en kulturhistoriskt viktig gärning och att vattnet vare sig före eller efter ritnen innehade någon särskild religiös kraft.

Anders Åkerström, fader i Uppsala Grekisk-ortodoxa församling, ser vattnet som väldigt centralt i sin kyrkas verksamhet. Trettondagen är dagen då vattnet står i centrum och man genomför då traditionellt två vattenvälsignelser på aftonen inomhus och på själva dagen helst utomhus vid ett vattendrag. Härvidlag ser man det som särskilt värdefullt om man kan knyta an till någon av de gamla heliga källor som finns i Sverige och exemplifierar då med de första missionärernas dopkällor, t.ex. S:t Sigfrids källa i Växjö och den Helige Davids källa i Munktorp/Köping men också de medeltida Trefaldighetskällorna. Båda typerna av källor attraherar regelbundet ortodoxa som besöker dem för att förrätta den s.k. Lilla vattenvälsignelsen. Ur det ortodoxa perspektivet pekar man vad gäller valet av heliga källor på kristendomens historiska enhet och ser därför inte något problem med att de gamla kristet heliga källorna i Sverige en gång identifierades som sådana av katolskt kristna personer. När det gäller möjligheterna att tänka sig att också kunna identifiera nya heliga vatten i Sverige så ställer sig Anders Åkerström avvaktande till detta, men stänger ingalunda dörren för en sådan utveckling.

Lite överraskande blir svaret på frågan om heliga vattens existens i Sverige nekande när frågan besvaras av katolska kyrkan i Sverige. Kristina Hellner vid biskopsämbetet i Stockholms katolska stift konstaterar att allt som benämns heligt inte nödvändigt är det i kyrkans mening. ”Präster välsignar vatten i kyrkan och använder det till dop, välsignelse av hem etc. och det vattnet brukar kallas heligt (även om det också egentligen ”bara” är välsignat vatten)”. Det är så som man också ska förstå tappvattenkranar på katolska kyrkor i utlandet med skyltar som säger ”holy water”. Något vatten i sjöar, vattendrag, åar eller liknande som av katolska kyrkan erkänns som heliga finns inte menar Hellner, som också framhåller att detta gäller såväl i Sverige som i andra (katolska) länder. ”De präster jag har talat med betonar att man bör skilja på folketro och kyrkans officiella hållning. Om människor pratar om en källa som helig eller om en sjuk person upplever att den har blivit botad av att dricka/bada i något vatten som de ser som heligt är kyrkans inställning att det är deras tro som har botat dem, inte själva vattnet i sig.”

När det slutligen gäller det trossamfund som erkänner sig till asatron, *Samfundet Forn sed*, så svarar ordförande Martin Domeij att det är ont om vatten i samfundets religiösa uttryck. ”På ett personligt plan kan man förstås ha någon särskild koppling till en skogstjärn eller ett vattendrag eller så, men några generella ’heliga’ vatten talar vi inte riktigt om.” Martin Domeij pekar istället på betydelsen av mjöd och öl i samfundets religiösa riter.

### 3. Mjök och andra animalier

#### **Bakgrund**

Efter födseln diar däggdjursmamman under en viss tid sina ungar. Sedan den neolitiska revolutionen för omkring 10 000 år sedan har människan förstått att ta tillvara en del av den mjök som egentligen varit avsedd för ungarna. Från början skedde säkerligen människans intervention delvis på bekostnad av ungarnas välbefinnande, men med tiden har högmjökande husdjursraser utvecklats och utfodringen förstärkts på ett sådant sätt att ett verkligt mjököverskott för den enskilda individen uppstått och kunnat nyttiggöras av människan.

#### **Animalier andra än mjök**

Här ska bara kort nämnas att också andra drycker kan erhållas från djur än just mjök. Lätt att glömma är buljong kokad på ben och rens. Samma rens – och då först och främst av fisk – kan fermenteras till fisksås som normalt kanske är en krydda i mat, men som givetvis också kan intas som dryck. Ägg kan vispas upp och ingå t.ex. i en toddy. Blod är kanske inte den vanligaste drycken idag, men blod från djur har alltid tillvaratagits och t.ex. hos masajerna i Tanzania är (ox-)blod en uppskattad och närande dryck. Blod för inmundigande som dryck späds med fördel med vatten, vassle, destillat eller kanske mjök?

#### **Naturlig och skummad mjök**

##### **Naturlig mjök**

När mjöken kommer ut ur mammans spene är den steril, men kommer sedan omedelbart i kontakt med en bakteriefloa som om mjöken lagras under förfloran gynnsamma betingelser efter en viss tid ger upphov till olika former av kulturmjök. Mer om sådana i kapitel 9 om mikrobiellt syrade drycker. Den färskaste mjöken kan drickas som den är, men kyls med fördel för att hålla sig färsk längre, men också för att få en för vuxna människor mer angenäm smak. Ofta homogeniserar man mjök, vilket innebär att mjökens fettpartiklar slås sönder och finfördelas i mjökens hela volym, istället för att som annars flyta upp till ytan och bilda ett lager av särskilt fet mjök (grädde) där. Ofta pastöriserar man också mjök, varvid mjöken upphettas till 72–74 °C under 15 s. Härvidlag dödas alla vanligt förekommande sjukdomsalstrande bakterier i mjöken. Vid UHT-behandling (Ultra High Temperature) steriliseras mjöken genom upphettning till 147 °C under 1–4 s. Mjöken blir efter UHT-behandling hållbar mycket länge, men smaken påverkas också och blir kokt, vilket brukar uppfattas som negativt av konsumenten.

##### **Standardmjök**

Under andra världskriget ransonerades de flesta livsmedel i Sverige och detta gällde också t.ex. smör och ost. Mjökfett var hett eftertraktat och i det läget bestämde myndigheterna sig för att den konsumtionsmjök som såldes från mejerierna skulle få en något sänkt fetthalt för att man på så sätt skulle kunna komma åt mer mjökfett till andra viktiga produkter och därvidlag framförallt till smör. Istället för komjöken normala variation mellan 3,6 och 4,2 % fett infördes en standardmjök med 3 % fetthalt. Medan alla övriga regler som hade med krigstidens ransonering att göra avskaffades under andra halvan av 1940-talet, skedde av någon anledning detta aldrig med mjöken, varför Sverige idag är unikt med att ha standardmjök med 3 % fetthalt.

##### **Mellanjök**

Mellanjök introducerades av Arla år 1983 och hade då 1,0 % fetthalt, vilket 1986 ändrades till 1,5 %.

##### **Lättmjök**

Lättmjök med en fetthalt på 0,5 % och med vitaminberikning lanserades år 1969.

##### **Skummjök**

Skummjök uppstår när man avlägsnar fett från mjöken genom en separation. Historiskt sett gjordes detta genom att hålla upp mjöken i stora vida kar för att maximera ytan mellan mjök och luft, t.ex. med hjälp av Gussanders mjökbunkar. Grädden flöt upp till ytan och kunde skummas av med slev. Senare kylde man mjöken till nära 0 °C i höga smala kar och fick på samma sätt grädden att då stiga upp till ytan varvid man kunde tappa ur karen genom en bottenventil. Denna innovativa metod benämndes Swartzska metoden eller ismetoden och den generiska beteckningen på skumningen var på den tiden *gräddsättning*. I båda fallen innehöll den erhållna skummjöken fortfarande en del fett, ofta kanske i stil med dagens lättmjök. I och med introduktionen av separatoren från 1870-talets slut och under 1880-talet effektiviserades mjökseparationen markant såväl vad gäller effektiviteten som farten. Sedan den tiden har skummjöken typiskt innehållit 0,1 % fett. Sedan 1990 säljs skummjök i Sverige åter, i vitaminberikad form, under namnet minimjök.

**Kärnmjolk**

Kärnmjolk uppstår när grädde kärnas till smör. Den vätskefas som bildas under denna process avlägsnas mot slutet under den s.k. ältningen. Kärnmjolk har en något besk smak, som dock kan utgöra en välkommen krydda i vissa sammanhang. Sedan 2015 säljs åter kärnmjolk i Sverige i lite större skala med Wapnö mejeri som pionjär.

**Vassle**

Vid ystning av ost skiljer man efter koaguleringen av mjölken av den fasta ostmassan från en vätskeformig återstod som kallas vassle.

**Mjolk från olika djur****Ko**

Komjolk är välbekant för de allra flesta och kor har mjölkats av människan sedan den neolitiska revolutionen. I Sverige är komjolk mycket vanligt och finns att tillgå i nära nog alla livsmedelsaffärer.

**Get**

I Sverige har getmjolk under många decennier varit ovanlig som dryck, då mjölken oftast använts som råvara vid ostframställning. Dalsländska DalsSpiras storsatsning 2015–2016 på nytt mejeri innebär att getmjolk i ett slag blivit nationellt tillgänglig i livsmedelsbutiker och geten är därmed på väg att återta sin självklara plats som en duktig mjolkproducent vid sidan av kon.

**Får**

Fåröst tillverkas på en handfull svenska gårdsmejerier och det innebär också att fåren mjölkas. Men i de svenska livsmedelsbutikerna lyser den svenska fårmjölken med sin frånvaro – ja, t.o.m. i en gårdsbutik är det svårt att få fatt på den. Men importerad spansk fårmjolk finns ibland att tillgå i väl sorterade butiker i storstan. Fårmjölken är fetare och kraftigare än komjölken.

**Ren**

Renkon, vajan, mjölkades historiskt flitigt i det samiska samhället och mjölken både dracks och nyttjades för ostframställning. Men när rennäringen ändrade form på 1930-talet och blev alltmer mobil till sin natur blev det opraktiskt att mjölka vajorna vidare. Nån enstaka liter renmjolk mjölkas också idag, men framförallt är renmjölken i Sverige en outnyttjad resurs som skulle kunna återuppväckas.

**Häst**

Hästmjolk säljs ännu inte i svenska affärer, men det är fullt möjligt att storskaligt mjölka ston och så görs också t.ex. bland turkfolken i Ryssland och f.d. Sovjetunionen samt i Mongoliet och därtill också i Holland och Belgien. Ibland säljs denna färsk stomjolk som den är, men i öst vidareförädlar man den oftast genom jäsning.

**Gris**

Suggan producerar som det däggdjur den är också mjolk till sina kulingar, men hon släpper mjölken bara i korta perioder och med 16–20 spenar skulle det vara tekniskt utmanande – om ock ingalunda omöjligt – att lyckas få ut några större mängder grismjolk. Men går gör det om man verkligen vill.

**Älg**

Älgen är förvisso inte något traditionellt tamdjur i svenskt lantbruk eller nån annanstans heller. Men på senare år har alltfler älgar börjat hållas i olika hägn och med hägnaden följer också ofta nån slags regelbunden utfodring. Därmed har älgen också fått chansen att interagera med människan på ett sätt som inte varit fallet förut. Vid Älgens hus i Bjurholm mjölkas ett par älgkor regelbundet sedan tidigt 2000-tal. Det mesta av mjölken blir till exklusiv älgost, men frågar man snällt går det säkert att få köpa en skvätt älgmjolk också!

**Andra djur**

Kaniner hålls som tamdjur i Sverige och hos oss finns de två lantraserna Gotlandskanin och Mellerudskanin. Eftersom djuren är små är det svårt att få några mängder mjolk från dem. Rådjur, kronhjort och dovhjort skulle kunna ge en del mjolk, men är vildare än älgen. Då är chansen större att man lyckas mjölka en åsna – eller varför inte en kamel eller en lama? Alla dessa djur finns ju numera också i Sverige!

Tabell 1. Typisk sammansättning av mjolk från olika svenska husdjur som mjölkas eller är möjliga att mjölka i syfte för människan att dricka mjölken.

	Fett [%]	Protein [%]	Laktos [%]	Aska [%]
Ko	4,0	3,5	4,9	0,7
Häst	1,5	2,2	6,5	0,5

Get	4,5	3,5	4,1	0,8
Får	6,4	5,5	4,8	1,0
Gris	7,6	6,0	5,7	0,6
Älg	10,0	8,4	3,0	1,5
Ren	16,9	11,5	2,8	1,4
Kronhjort	19,7	10,6	2,6	1,4
Gråsäl	53,2	11,2	2,6	0,7

## **Sverige idag**

Fram till det tidiga 2010-talet var mjölkmarknaderna i Sverige i praktiken regionala monopol, men den strukturen har nu brutits upp. ArlaFoods dominerar starkt i stora delar av Sverige, men möter också konkurrens från Skånemejerier på många ställen. Båda företagen framställer vad gäller mjölk framförallt Standardmjölk, Mellanmjölk, Lättmjölk och i mindre grad Gammeldags mjölk och Minimjölk. I norr dominerar Norrmejerier med samma produkter. Andra utmanare finns i form av Falköpings mejeri, Gefleortens mejeriförening och Emåmejeriet. Men också gårdsmejerier börjar ge sig i kast med konsumtionsmjölksframställning. Exempel på sådana är Gotlands gårdsmejeri, Stafva mejeri, Wermlands Mejeri, DalsSpira Mejeri, Nöbbelöv utanför Kristianstad, Järna mejeri m.fl. Samtliga dessa framställer komjölk, men DalsSpira och Järna satsar alltså också hårt på getmjölk.

## **Mjölakens mångfald**

Mjölken kan uppvisa en enorm mångfald och den stannar inte vid fetthalt, pastörisering, homogenisering eller djurslag. Nej även allt detta lika finns en rik mångfald kvar att ösa ur. Av alla husdjuren finns olika raser med olika egenskaper. Inom ko handlar det i Sverige om t.ex. Svensk Röd Boskap (SRB), Svensk Holstein (SH), Fjällko (SKB), men också om mindre omfattande äldre raser såsom rödkulla, skånsk röd, väneko, ringamålako, granemålako, bohuskulla och fjällnära ko. Bland getter finns traditionella svenska raser i form av svensk lantras, men också lappget, jämtget och göingeget och bland får gotlandsfår, gutefår, ryafår, finullsfår och allmogefåren dala pälfsfår, roslagsfår, åsenfår, hälsingefår, värmlandsfår, svärdsjöfår, klövsjöfår, gestrikefår, fjällnäsfår och tabacktorpsfår. Men så finns självklart också en stor mängd andra importerade raser av både ko och get, t.ex. Hereford eller Charolais bland kor och Boerget eller varför inte Bluefaced leicesterfår? Raserna påverkar mjölakens smak, men också betet/fodret har mycket stark påverkan på mjölakens smak – ja, även en så pass vanligt förekommande skillnad som den mellan ensilage och hö kan ha utomordentligt stor påverkan på mjölakens smak.

## **Framtiden**

Mervärdesskapande baserat på den svenska mjölakens mångfald är något av en ödesfråga för det svenska lantbrukets fortlevnad. Mjölken är en miljardindustri. Det mesta av mjölken måste också framöver förädlas storskaligt till mjölk, smör och ost men det är avgörande att mjölken också utvecklar verkliga premiumprodukter som förstärker och stimulerar den nyfikenhet på mjölakens mångfald som finns hos gemene man. De på senaste åren snabbt expanderade gårdsmejerierna levererar en regional igenkänning, öppna landskap i närområdet och regionala arbetstillfällen – men alltjämt med samma industriella logik som storföretagen har – med standardmjölk, mellanmjölk och lättmjölk. Mjölk med sådana regionala mervärden är en viktig nisch för framtiden. Sent omsider har också denna insikt nått ArlaFoods som årsskiftet 2016–2017 lanserar sin Gotlandsmjölk även i Stockholm.

En annan viktig nisch handlar om lyxen. I alla andra sektorer finns det lyxvaror som agerar dragare också för det billigare sortimentet. Tänk kött, bilar, vodka, utlandsresor, möbler – vad som helst. Överallt funkar det så. Men i mjölkdisken finns det ännu bara ArlaFoods standardmjölk och standardmjölk från det lokala gårdsmejeriet om du råkar ha ett sådant i närheten. Produkten är det ingen större skillnad på. Lyxmjölken saknas ännu. Men det är inte svårt att förstå att en sådan går att utveckla – och ta rejält betalt för. Och några har redan börjat. Resta gård utanför Enköping har några olika gamla lantraskor och mjölkar dem småskaligt och pastöriserar hemmavid. Mjölken blir därmed minimalt bearbetad innan den hamnar i flaskan. Puttersjaus lantbruk på norra Gotland är inne på samma linje och har fjällkor för sina produkter som levereras i glasflaskor. De äldre raserna mjölkar betydligt mindre än en högproduktiv Holstein, men kanske koncentreras också smakerna mer i dess mjölk? Det måste bli lika självklart att lyxa till det med en lite extra god flaska mjölk på fredagskvällen som att göra det med en importerad flaska vin. Men för att det ska bli möjligt måste utvecklingen framöver handla om att byta kommunikationsstrategi från att kommunicera processteknik såsom ”standardiserad”, ”pastöriserad”, ”homogeniserad”, ”fetthalt X %”, ”KRAV-regler”, till att börja kommunicera ursprung, ras, foder/bete, livsmiljö såväl genom story-telling som rent grafiskt. Det måste vara på riktigt – inte som i den Bregottfabrik vi alla vet inte ser ut just så. Det handlar också om att utveckla språket kring mjölakens smakvariationer, att ta fram nya exklusiva förpackningar och kanske särskilda mjölkglas som särskilt väl lockar fram just mjölakens aromer. Tänk att avsluta måltiden med ett glas fjällnära komjölk – en liter kanske kostade dig 200 kr – men med 5 % fetthalt,

kulturhistoriska mervärden, insikten om den ombonade livsmiljön och att ditt inköp är ett bidrag till ett bevarande – ja då smakar ett litet glas som renaste glassmjölk. Just det omdömet fick denna mjölk förresten i den mjölkprovning som Svenska Dryckesakademien genomförde våren 2016. Inom vinvärlden är naturviner en stark framtidstrend, där det handlar om en småskalig produktion med en så liten kemisk och teknisk inverkan som möjligt på produkten. Kanske är det dags att börja betrakta en opastöriserad och ohomogeniserad mjölk, som säljs direkt från gården som en naturmjölk?



## 4. Sav

### Bakgrund

Sav är den sockerinnehållande vätska som transporteras i stammen och/eller stjälken på en växt. Man skiljer mellan sådan sav som transporteras i xylemet och sådan som transporteras i floemet. Xylemsav består av vatten, hormoner, mineralämnen och andra näringsämnen och transporteras från rötterna och upp och ut i löven. Floemsaven innehåller normalt främst vatten, socker, hormoner och mineraler. Kolhydraterna transporteras i floemet från platsen där de tillverkats och till den plats där de förbrukas.

### Örter

Bland örter är det främst rabarbern vars sav vi utvinnet för mänskligt bruk. Här skördas rabarberstjälkarna först och pressas efter frysning sedan så att den innehållna saven erhålls. Vanligt förekommande rabarbersorter i Sverige inkluderar Victoria, Spangsbjerg, Elmsfeuer, Elmsblitz, Rosenhagen och Barbro – alla med karaktäristisk smak.

### Träd

Välkänt är att björken blöder mycket på våren. Från omkring en månad innan lövsprickningen är björkens stam fylld av sav – eller lake som den också kallas. Om man då borrar ett centimeterstort hål i stammen i brösthöjd – obs att stammen behöver vara åtminstone 10 cm i diameter – och monterar in en pip som kopplas till en slang så kan saven ledas ned i en behållare. Trädet klarar av att tappas på sav på detta sätt minst vart tredje år men många gör det utan problem årligen. Efter en månad av savtappning är det viktigt att plugga igen hålet. Alla träd fungerar inte på detta vis. Välkänt är dock att sockerlönnen fungerar på ett liknande sätt. Inspiration till vilka träd som är möjliga att tappa sav ifrån kan man få genom att undersöka beskärningstips. I samband med beskärning brukar man tala om blödande träd och till denna kategori räknas bl.a. björk, lönn, körsbär, plommon, mandel, avenbok, mullbär, glanshägg, valnöt och rönn. De i Sverige vildlevande sorterna av björk är vårtbjörk, glasbjörk, dvärgbjörk och Ornäsbjörk.

### Historiskt i Sverige

Rabarbern kom till Sverige i mitten av 1700-talet från Kina via Ryssland. Bruket att använda stjälkarna på rabarbern blev allmänt först i slutet av 1800-talet. Saft har kokats på rabarberstjälkarna sedan denna tid och saven använts till fermentat.

Björksav har samlats upp och använts under mycket lång tid i Sverige och då ofta kallats björklake. Olaus Magnus nämner kortfattat björksav som dryck i sin *Historia om de nordiska folken* från 1555. I södra Sverige och särskilt på Öland har lönnsav också samlats och nyttjats på samma sätt som björksav – en tradition som levde ännu på 1930-talet. Clas Blechert Trozelius redogör i boken *Tankar, om säcker och sirup af inhemska växter* från 1771 att man förutom björk och lönn i Sverige tappade sav av asp, säl, alm, bok, ask, ek och fläder.

### Idag i Sverige

Idag finns framställning av rabarbermust (som späds med vatten till rabarbernektar) hos Finesserna i Flen och hos Jämtlands vingård. Björksav samlas på flera håll runt om i landet sedan det sena 1990-talet, men främst för fermentationsändamål. Färskförpackad björksav har än så länge karaktären av en småskalig hobbyprodukt i Sverige, men en dansk produkt av detta slag finns sedan 2015 i Pressbyråns standardsortiment i form av *Seeland Birch*, där björksavsmängden numera dock är beskedliga 20 %.

### Framtiden

Rabarbersav är i ren form sannolikt alltför sur för att kunna spela någon viktigare roll som dryck. I spädd och sockrad form som nektar har den dock alla förutsättningar att bli en viktig partner vid en måltid genom att just kunna bibringa lite syra.

I de baltiska staterna och Vitryssland, men också i Ukraina och Ryssland, är färskförpackad björksav en populär produkt som går att köpa i en stor mängd livsmedelsaffärer. Med sin milda, friska smak och med hälsobringande effekter bör björksav ha en ljus framtid som måltidsdryck i Sverige. En mycket god översikt över trädsavutvinning, -förädling och -användning återfinns i artikeln "Uses of treesaps in northern and eastern parts of Europe" från 2012. Häri står att läsa att lönnsav på motsvarande sätt som björksav, tappats i flera länder runt Östersjön om än vanligtvis i mindre omfattning än björk. På de estniska öarna Dagö och Ösel är det just lönnraven som uppskattats mest i hushållet och i Litauen är också lönnraven särskilt vanlig. I Estland har också lindsav använts, i Litauen rönnsav och i England och Skottland har också sav från ask använts. I Sibirien används poppel- och även videsav, medan man i Polen i liten omfattning tappar olika former av körsbärsträd på

sav för dryckesändamål. Uppenbart är att sav som dryckesråvara är en ännu till största delen outnyttjad resurs i Sverige. Mängden av björk bör göra detta trädslag särskilt intressant också för framtiden, men i mindre skala pekar denna sammanställning på en mängd andra intressanta trädslag också där kanske framförallt lönn, rönn, avenbok, plommon och körsbär borde bli föremål för vidare studier och produktutvecklingsinsatser.

## 5. Must, nektar och saft

### Bakgrund

Frukt har odlats i Sverige under mycket lång tid. Olaus Magnus skriver i sin *Historia om de Nordiska Folken* från 1555 om fruktodling, mustberedning och äppelimport i Sverige under rubriken ”Om frukternas beskaffenhet”. Då låter det så här: ”Äpplen och päronträd af olika slag, dels uppdragna ur kärnor, dels planterade, förekomma ock ganska rikligt. Af dessa träd finnes en sort, som är mycket ädel, så att dess frukter mogna under strängaste köld, liksom olivens – hvilken dock aldrig växer i Norden –. Så gifves också vildäpplen, som af naturen fått en lång utvecklingstid, så att de mogna först i december månad. Dessa hafva smak af vin, och man bereder därfö också medelst fruktpress en dryck däraf, kallas must. Det finnes dylika, som äro så kärfva, att eggen på ett svärd blir slö af deras saft; de användas i stället för ättika. Somliga äpplen äro runda, andra kägelformigt tillspetsade som päron, åter andra äggformiga; de sistnämnda hafva af naturen ett särskildt företräde. De äpplen, som vuxit i främmande land hinsides hafvet, stå dock högre i pris, emedan man finner dem mera köttiga och söta. Sammalunda med päron och torkade plommon; af de senare förekomma nämligen i Norden endast två slag, hvita och svarta. Af körsbär har man också tvenne sorter, vilda och odlade. De äro dock alltför kärfva, så att de göra tänderna slöa, hvarför de blott användas som ättika; detta kommer sig däraf, att de vuxit på skuggiga ställen, dit solen ej nått. De, som vuxit i solen, pläga däremot smaka rätt godt.” Must är alltså enligt Magnus specifikt pressatet från vildäpplen och inget annat.

En annan mycket tidig källa är Simon Paullis *Flora Danica* från 1648 som talar om att ”Äpplet är vanligaste trädet i allmogens hagar [...] odlade till försäljning och musttillverkning”. Päronen stod ännu högre i rang än äpplena, eller med Paullis ord: ”Av de mindre goda päronen gjordes päronmust som ansågs vida finare än äppelmust”. Under 1600-talet anlades många stora fruktodlingar på de svenska godsena och många utländska sorter nådde nu Sverige bl.a. med hemvändande soldater från de stora kontinentala krigerna. Vintern 1709 blev väldigt hård och gjorde att väldigt många fruktträd förfrös och dog. Nya ansträngningar gjordes nu för att få liv i fruktträdgårdarna och från och med nu började man också ge namn åt olika äppelsorter. Man strävade ofta efter mångfald och kunde ha upp emot 50 äppelsorter i en och samma fruktträdgård. Herrgårdarnas fruktträdgårdar var hem inte bara för fruktproduktion för avsalu utan också för den tidens plantskola. Under 1800-talet började Hushållningssällskapen runt om i landet också att bidra med kunskaper om fruktodling och bidrog till spridning av frukten. Olof Eneroth skriver i förordet till *Handbok i Svensk Pomologi* från 1864 att ”Ett folk utan ädlare frukter, utan behof däraf, utan kännedom därom, är ett rätt folk”. Vid sekelskiftet 1900 brukar man anse att det fanns 500 olika äppelsorter i odling i Sverige.

### Pressat

Att man kan göra dryck av frukt och bär är uppenbart, men lika uppenbart är det inte hur benämna den färdiga produkten, eller snarare de färdiga produkterna. Variationsmöjligheterna är nära nog oändliga. Om man pressar bär och frukt får man dels en fruktmassa (pulp) och dels en vätska (must/fruktjuice) i form av ett pressat. Pressatet kan också kallas *must*, men benämns i EU:s regelverk fruktjuice. Musten kan användas som den är eller också filtreras. Musten kan indunstas till ett koncentrat som sedan späds. Den färska musten kan drickas som den är eller också frysas och förtäras vid senare tillfälle. Ordet ”färskpressad” har missbrukats till den grad att uttrycket idag saknar innehåll, enligt vad Livsmedelsverket uppger. Vill man ange att musten är nygjord rekommenderas istället begreppet *nypressad*. Musten kan också i det närmaste helt befrias från vatten till en torkad must.

### Spädda och sötade drycker

När mustkoncentrat späds kan man använda kranvatten, källvatten, mineralvatten, kolsyrat mineralvatten – eller varför inte heligt vatten! Späder man must med vatten till max en viss procentsats och – om man så önskar – tillsätter socker och/eller honung, så har man fått en *nektar*, enligt den definition EU använder. Procentsatsen beror i sin tur av vilket bär/frukt som tillåts, som definieras i Livsmedelsverkets föreskrifter om juice och nektar (LVSEFS 2003:18), se vidare Tabell 2.

Tabell 2. Minsta mängd must/puré i färdig nektar.

Råvara	Minsta mängd must/puré i den färdiga produkten
Svarta vinbär, vita vinbär, röda vinbär	25
Krusbär	30

Havtorn	25
Slånbär	30
Plommon, Sviskon	30
Rönnbär	30
Nypon	40
Surkörsbär	35
Övriga körsbär	40
Blåbär	40
Fläderbär	50
Hallon	40
Jordgubbar	40
Mullbär	40
Björnbär	40
Tranbär	30
Kvitten	50

En nektar innehåller alltså alltid minst 25 % must och är alltid spädd, vilket i praktiken ger ett intervall på 25–99 %. Det finns många goda skäl att späda must före förtäring och dessa skäl är ofta fruktspecifika. Äpplen ger en balanserad och god must direkt, men svartvinbärsmust blir ganska sur, skogshallonmust väldigt dyr och bananmust skulle bli för trögflytande i konsistensen – se där några skäl till att istället framställa nektar, som dryckesnestorn Jan-Anders Jarebrand lyfter fram. Han understryker också vikten av att sätta smakupplevelsen i första rummet när man framställer nektar där ingredienserna alltså är must, vatten och sötningsmedel (socker eller honung). Späder man nektarn ytterligare får man en s.k. ”övrig dryck”.

*Soft* framställer man genom att blanda socker eller sötningsmedel med must och vid behov koka detta. Saft får inte innehålla färgämne eller arom – annars är det mesta tillåtet. Tillsätter man färgämne och/eller arom har man istället gjort en *fruktdryck*. I båda dessa senare fall är tanken att man i ett senare skede späder saften/fruktdrycken med förslagsvis vatten till lämplig smakstyrka. Ett specialfall inom saften är lemonaden, som framförallt kännetecknas av att ha en hög syra vid sidan av sötman. Lemonaden framställs, som namnet antyder med citron som bas.

### **Blandade drycker**

Om en dryck består av två bär/frukter ska den vars mängd är störst anges först i namnet, enligt vad Svenska juiceföreningen anger, såsom *Äpple- och körsbärsjuice* för en juice bestående av 51 % äpple och 49 % körsbär. Om drycken består av tre eller fler bär/frukter kan man antingen på samma sätt räkna upp dessa, eller också ange att det rör sig om en blandad dryck. Det är också möjligt att då lyfta fram en särskilt karaktärsdanande frukt, vars juiceinnehåll då också specifikt måste anges, t.ex. *Must av norrländska bär med smak av hjortron*.

### **Historiskt i Sverige**

Vilka bär har använts till drycker traditionellt? Den frågan är givetvis svår att redogöra för i detalj. Allt som historiskt skett i varje svensk gård och stuga har givetvis inte dokumenterats. Å andra sidan spelar detta kanske inte heller så stor roll eftersom ett enstaka prov med någon dryck som sedan inte kommit att fortgå knappast heller förtjänar omnämnas. Antingen blev resultatet helt enkelt inte lyckat eller också var tiden inte mogen. I båda fallen finns skäl att fortsätta experimenterandet! Att insikten om att de svenska bären har en stor, men outnyttjad potential har funnits länge bevisas i all öönskvärd (ur perspektivet att potentialen inte utnyttjas vederbörligt alltså) tydlighet av följande citat av Johan Fischerström från 1792: ”Det hedrar icke Swenska industrien, at då wi hafwa så många behof, wi icke draga behörig winning af alla de gåfwor Naturen oss förunnat. Smaken för det utländska, gör, at wi årligen införskrifwa de flere slag främmande Winer: ehuru af egne Bär och drufwor kunde tilredas de sundaste, angenämaste och mäst wederqwickande drycker; at wi införskaffa sådan myckenhet af uptorkade fikon, plommon eller swiskon, af skräpiga rusin och corinter, då wi hafwa ömniig tilgång af så många frukter, whilka till matredning likna om icke öfwerträffa de utländske.”

Örjan Armfelt Hansell publicerade år 1970 sin livsgärning i form av boken *Mormors sylt och farmors saft* i vilken han gör en sammanställning av det mesta som tidigare publicerats gällande bärs användning till bl.a. must, saft, vin, brännvin och likör. När det gäller must och saft noterar Armfelt Hansell att följande frukter och bär för detta ändamål använts i Sverige i historisk tid: enbär, svart mullbär, berberis, mahonia, krusbär, svarta vinbär, röda vinbär, slån, plommon, körsbär, häggbär, hjortron, åkerbär, stenbär, hallon, björnbär, smultron, jordgubbe, nypon, oxelbär, rönnbär, äpple, havtorn, körsbärskornell, lingon, odon, blåbär, tranbär, kråkbär, fläderbär. Utöver dessa ligger det nära till hands att tycka att också vita vinbär, blåhallon, päron och rosenkvitten är lämpliga råvaror för must/saft.

Gertrud Bergström har i boken *Alkoholfria måltids- och läskedrycker jämte några lindrigt jätta drycker* från 1911 ställt upp ett antal regler för hur god saft ska framställas. Än intressantare är dock att Bergström redovisar ett recept på lingonsaft med endast lingon och vatten som ingredienser – socker var inte självklart någon ingrediens ens när så pass syrliga bär som lingon skulle bli till dryck. Äpplen som idag gärna mustas till dryck, var enligt Bergström en viktig och populär ingrediens i saft och då användes hela äpplet inklusive skal och kärnhus för att få fram maximalt med smak.

## Idag i Sverige

### Frukt och bär

Äppelmust upplever en stark framgångsvåg för närvarande. Där i början av 2000-talet Kiviks musteri, Brunneby och Trensums var några mycket få synliga aktörer på marknaden har man nu tydlig konkurrens också av t.ex. Öspab, Sövde och i Stockholmsområdet av Värmdö musteri. Ett eko-tecken i tiden är Rescued Fruits i Helsingborg som bl.a. framställer äppelmust av äpplen som annars skulle kasserats och som nyligen också inlett ett samarbete med ICA på samma tema. Men till de stora kommer också mängder av små mustrier med regionala marknader att törstsläcka och ofta med högre kvalitetsambitioner än de riktigt stora. Att ta med sig sina egna äpplen till ett musteri och få dem mustade och sedan få sin egen must tillbaka direkt är en intressant möjlighet sedan några år tillbaka. Andra rena fruktjuicer framställda i Sverige är inte lika synliga på marknaden ännu. På bärsidan har dock blåbärsmuster börjat bli etablerade produkter, t.ex. i form av Örtagård Östs, Mattea Swedens (Ganjal), Nyckelbryggeriers och Saxhyttegubbens diton. Även lingonmust finns att tillgå liksom hjortronmust från Örtagård Öst och Mattea Sweden medan Nyckelbryggerier och Ribes Nigrum Vingård också erbjuder svartvinbärsmost. En intressant utveckling är också att använda äppelmust som bas och sedan smaksätta denna med andra frukter och bär, såsom blåbär, lingon m.m. Kiviks musteri gör några sådana produkter, men med större finess och upptäckarlust är det småländska Berga Bruk som leder denna utveckling.

### Mångfald

Inom allt vad dryckesframställning heter är mångfaldsfrågor centrala. Men kanske är de ändå allra viktigast när det gäller just frukt och bär. Därför är det här på sin plats med att påminna om att varje svenskt landskap sedan länge har ett eget landskapsäpple utsett. Dessa återfinns i Tabell 3.

Tabell 3. Sveriges landskapsäpplen.

Landskap	Landskapsäpple
Blekinge	Melonäpple
Bohuslän	Veseäpple
Dalarna	Tunaäpple
Dalsland	Oranie
Gotland	Stenkyrke
Gästrikland	Malmbergs gylling
Halland	Brunnsäpple
Hälsingland	Bergviksäpple
Härjedalen	Rött kaneläpple
Jämtland	Rödluvan
Lappland	Rescue
Medelpad	Sundsäpple
Norrbottn	Silva
Närke	Sickelsjö vinäpple
Skåne	Aroma
Småland	Hornsberg
Södermanland	Åkerö
Uppland	P J Bergius
Värmland	Stenbock
Västerbotten	Transparante blanche
Västergötland	Kavlås
Västmanland	Fagerö
Ångermanland	Kramfors
Öland	Ölands kungsäpple
Östergötland	Gyllenkroks astrakan

Det är viktigt att förstå att alla odlade frukter, bär och grönsaker utgörs av olika sorter. På samma sätt som det oftast är självklart att nämna vindruvans namn på en vinetikett borde det vara att nämna fruktens eller bärens sort på alla drycker framställda av annat än vindruvor också. Har man använt en blandning går det naturligtvis också bra att ange det. Använder man vilda frukter och bär är det inte specifika sorter, men då anger man med fördel just ”vilda bär”, och helst med angivande av bärens växtplats istället. Några exempel på i Sverige vanliga sorter är av päron Greve Moltke, Clara Frijs och Göteborgs Diamant, av plommon Experimentalfältets Sviskon, Czar och Opal, av körsbär Fanal, Gårdebo och Lapins, av krusbär Jacob, Invicta och Hinnonmäki röd, av svarta vinbär Hildur, Öjebyn och Polar, av röda vinbär Red Lake och Jonkheer van Teets, av lingon Ida, Sanna och Sussie, av hallon Polka, Mormorhallon och Risarp Dessert, av björnbär Black Satin och Jumbo, av allåkerbär Anna, Beata, Linda och Sofia, av vindruvor Solaris, Zilga och Sukribe, av jordgubbar Senga Sengana, Zefyr och Korona.

### Grönsaker

I Sverige idag görs must inte bara av frukt och bär utan också av vissa grönsaker. Brämhults säljer t.ex. morotsjuice, men också rödbetsjuice och i blanddrycker finns också stjälselleri och spenat med som ingredienser. Liknande upplägg finns också hos Lovisebergs.

### Blommor

När det gäller saft tillkommer ytterligare möjliga råvaror i form av olika blommor som kan överföra sin smak till en saft. Två vanligt förekommande blomsafter är fläder och älggräs. I hemmen lagas därtill andra blomsafter också, t.ex. av syren, lavendel, rallarros och vanliga rosor.

### Framtiden

Det finns all anledning att tro att fler mustier kommer att startas framöver, särskilt som dessa med fördel kan kombineras med cidertillverkning, något som det finns ett stort intresse för allmänt i Sverige idag. När äppelmusten bygger upp en marknad för högkvalitativ must och skapar en infrastruktur såväl vad gäller produktionskapacitet som kommersiell logistik så ligger det nära till hands att också börja nyttja denna infrastruktur till gagn för andra frukter och bär. En logisk fortsättning är att päronmust kommer på marknaden, men också plommonmust och körsbärsmust bör följa. Förmodligen förutsätter en sådan utveckling också en satsning på nya fruktodlingar för dessa frukter och utvecklingen tar säkert några år av detta skäl, men trenden bör vara tydlig. Vidare börjar insikterna om de svenska bärens nyttighet och de stora tillgängliga mängderna bli bättre kända. Man kan därför ana att det på samma sätt som när äpplena banar väg för frukten så blir blåbären de som banar vägen för bären. Råpressade hallon finns idag att köpa från Hallongården i Vellinge, men borde logiskt bli en produkt att räkna med framöver. Detsamma bör också gälla björnbär, röda vinbär och kanske krusbär? Även här behöver nya odlingar anläggas. Efterfrågan på röda vinbär är idag t.ex. vida överstigande tillgången.

Men framtiden handlar inte enbart om must – även nektar är en viktig grupp av drycker att utveckla framöver och alls inte sämre än must – bara mer lämplig för vissa råvaror. Saften har sin givna roll, men mer kommer att bli råört och kallpressat framöver. Även lemonaden har en plats här, men kanske mindre med utgångspunkt från svenskodlad citrus och mer utifrån användandet av någon annan starkt syrlig råvara såsom rabarber, omogna krusbär eller rosenkvitten.

På äppelsidan finns redan idag sortrena must från ett par tillverkare, t.ex. Sörmlandsbaserade Hans Naess/AgroFinness och Gastronomigruppen/Magnus Svensson, Roslagens Musteri, Marianne Järpedal på Fristorps gård i Västergötland, Roslagens musterier samt Eva Svensson på Boana gård i västra Blekinge. Men utvecklingen här går med rasande hastighet framåt. Köpings musterier lanserade vintern 2017 ett sortiment av närmare 20 olika sortrena must och tar sig med ens upp i ledningen inom detta sortiment på ett väldigt förtjänstfullt sätt. Med ökad konsumtion följer ökat intresse för produkten och därmed också en nyfikenheten på produktens inherent mångfaldsmöjligheter. Därför är det högst sannolikt att alltfler kommer att erbjuda sortrena must i framtiden. Bortsett från landskapsäppelens anknytning till respektive landskap så tror jag att Rubinola-äpplet kommer att ta en allt större plats. Genom att inte oxidera och bli mörkt och genom att ha en väldigt balanserad och aromatisk smak är detta äpple något alldeles extra till must. Ja, även Kiviks musterier gör förresten sortrena must i sitt lyxigare segment redan idag. Och när äppelmusterna börjat bli sortrena så kommer intresset för sortrena must av andra frukter och bär att också börja spira. Och äppelmusten kan också lagras – inte bara på butelj utan också på ekfat och finna rundhet och karaktär på detta såsom Köpings musterier redan börjat experimentera med. Musten kan så klart också humlas för att ge beska och mer måltidsdryckskaraktär. Det första svenska mästerskapet i äppelmust genomfördes i skånska Kivik i början av juni 2017 där man tävlade i fem olika klasser – filterad blandmust, ofiltrerad blandmust, filterad sortren must, ofiltrerad sortren must samt innovativa drycker med äppelmust som bas. Fem olika tillverkare stod till sist som vinnare – Kiviks musterier, Brunneby, Öspab och småskaligare Rörumsro samt Himlahav – det senare musteriet drivet av filmregissörstjärnan Rickard Hobert. I takt med att branschen utvecklas nyanseras också bilden av vad som är intressant och spännande. Om det fanns en tid då utmaningen handlade om att slå på trumman för must snarare än äppeljuice från koncentrat så

kom det sedan en tid då ofiltrerad must var grejen. Sen blev sortren must det allra mest spännande och så möjligheten att göra blanddrycker med must som bas. Och väl där börjar det åter bli spännande att fundera på blandmust framställd på ett medvetet sätt med en given smakmålbild. Att ordna ett svenskt mästerskap innebär inte bara att man korar segrare utan också att man utbildar personer i att jämföra, bedöma och beskriva must, vilket i sig också har ett stort värde för att få försäljningen att växa vidare. Daniel Berlins restaurang i Skånes Tranås har redan ett eget dryckespaket med enbart äppelmust att erbjuda sina kunder – även det en fingervisning för framtiden.

Avslutningsvis – i en värld alltmer präglad av managementkonsulter som predikar att chefer och ledare ska fokusera på att plocka de lågt eller lägst hängande frukterna – när kommer äppelmust eller päronmust framställd av just dessa frukter – den perfekta drycken till managementseminariet!

## 6. Varmvattenextraherade örtdrycker – Herbat

### Bakgrund

Att göra avkok, dekokter och infusioner på växtdelar är något som sysselsatt människan och svensken under mycket lång tid. Ofta har det funnits en stark koppling till läkekonst och dryckernas smak har då kanske varit av underordnad betydelse. Med den moderna läkekonstens intåg kring 1900 tonades infusionernas läkande verkan ned till förmån för de rent smakmässiga och det blir då relevant att börja tala om *herbat*. Under sent 1900-tal har sedan en viss renässans för den gamla läkekonsten också kunnat spåras. Och det är ju klart att en dryck som både smakar gott och därtill är hälsobringande är särskilt intressant.

### Te

#### Allmänt

Ordet 'te' syftar i sin snävaste betydelse på ett herbat framställt av tebuskens blad och ingenting annat. Men på samma sätt som ordet 'vin' har 'te' också felaktigt använts för att beskriva herbat av andra växter eller kombinationer av växter. Ett dussin teplantor odlades en gång i tiden på friland av Carl von Linné i Uppsala i mitten av 1700-talet, men det var inte förrän 2016 som teplantor i större skala planterades i Sverige och då i Eskelhem på Gotland där teodlare Mikael Hassellind verkar. Återstår att se hur denna nysatsning går i framtiden. Tebusken är härdig ner till  $-10\text{ }^{\circ}\text{C}$ . Men te är också en viktig inspirationskälla vad gäller möjligheter till utveckling av svenska drycker. Beroende av hur tebuskens blad hanteras efter skörden kan infusioner av ganska väsensskild natur erhållas.

#### Vitt te

Vitt te utgörs av skördade och torkade teblad som inte rullats eller på något annat sätt behandlats. Detta ger ett särskilt mildt te med en viss sötma. Allra finast anses sådant te som bara består av fjuniga knoppar från teplantan vara.

#### Grönt te

Grönt te görs genom att nyskördade blad snabbt hettas upp. I Japan görs detta genom ångbehandling vilket ger bladen en mörkt grön färg samtidigt som teet bibringas alglika aromer. I Kina görs upphettningen istället genom rostning i något som påminner om en wokpanna. Teet blir då just lite rostat i smaken. Efter upphettningen rullas teet, där också denna process påverkar smaken.

#### Svart te

Svart te framställs genom att nyskördade blad torkas i 8–14 h. Härfter rullas bladen vilket påskyndar oxidationen. Rullade och ibland ytterligare finfördelade teblad sprids ut på plana ytor för att maximera tillgången till syre för en kraftig oxidation. Oxidationen avbryts genom en värmebehandling av bladen i ugn.

#### Rökning av te

Lapsang souchong-te framställs traditionellt genom röktorkning över en tallvedsbrasa. Tallvedsröken ger teet en tydlig röksmak.

### Historiskt i Sverige

Människan har använt örter som en del av läkekonsten sen urminnes tider. Kanske drack man förr i tiden herbat mer som ett läkemedel än bara för smakens skull, även om den också var angenäm. Inger Ingmanson och Pelle Holmberg diskuterar herbat i sin bok *Stora bärboken* och konstaterar där att bortsett från svartvinbärsblad så är det framförallt rosväxternas blad som man med fördel kan nyttja, såsom hallonblad, björnbärsblad, smultronblad, jordgubbsblad, rönnblad och hagtornsblad. Men författarna lyfter också fram bladen av blåbär, lingon och mjölon samtidigt som de höjer ett varningens finger för de sistnämnda p.g.a. att de innehåller arbutin, som inte ska intas i för stora doser. Slutligen är nypon – och då handlar det om frukterna (allrahelst de rensade frukterna) – utmärkta för herbat. Andra blad som kommit till användning för herbat är rallarros/mjölkört, gullviva, lindblom, kamomill, lavendel, johannesört, pepparmynta, brännässla, krysantemum, fläderblommor, Hjärtans fröjd, hagtornsblomma, havtornsbär, mullbärsblad, ringblomma, rödklöver, kirskaål, körvel, maskrosblad, björkblad, daggekåpa, rölleka, ljung, islandslav, isop, kyndel, mejram, salvia, timjan, libbsticka, åbrodd, humle, blåklint och åkerfräken. Lars Elgklou lyfter i sin uppsats "Medicin, njutningsmedel och vardagsdryck" särskilt fram örten te-ärenpris, *Veronica chamaedrys*, som också kallats *svenskt te* och använts som tesurrogat, snarare än som herbat.

Ett mer systematiskt sätt att gripa sig an frågan om herbat presenteras av Märta Arman i hennes förnämliga *Lilla teboken*. Arman understryker vikten av att skörda blommor och blad i soligt väder och på förmiddagen. Bladen ska därvidlag skördas så snart de blivit fria från nattens dagg, medan blommorna skördas mellan 10 och



13 när solen står som högst. Kryddväxter ska sköras strax före blomningen. I de flesta fall bör man skörda blad före midsommar, men kryddväxternas blad liksom i allmänhet blommor kan också sköras senare. Efter månadsskiftet augusti–september är det för sent att skörda blad. När det gäller bärbuskarnas blad framhåller Arman att dessa med fördel ska plockas redan innan buskarna går i blom, då de då är särskilt aromatiska. Torkning av växtdelar ska ske mörkt, med god luftväxling och vid max 35 °C, vilket brukar kräva någon slags torkställning. Arman, som ser herbat först och främst som ett läkemedel, förordar herbat som blandas till av flera olika växter. Som grund för sådana herbat menar hon att bärväxternas blad lämpar sig särskilt väl, medan många övriga örter först och främst bör uppfattas som mer eller mindre verksamma kryddor till basherbatet.

## **Sverige idag**

Herbat görs runt om i Sverige på färska såväl som på torkade blad och växtdelar för rent privat förtäring. Det går också att hitta herbat där en bas av importerade teblad blandats med någon inhemsk ingrediens, såsom åkerbärsblad. Givet den begreppsförvirring som råder på området, där ju 'te' ofta används inte bara för att beskriva tebuskens blad utan också som generiskt begrepp, som i denna bok istället benämns herbat, så är det inte helt lätt att identifiera svensktillverkade herbat utan teblad idag. En som verkligen producerar sådana är antroposofiska Godgölens örtteer. Här koncentrerar man sig på olika blandningar av örter och har också oftast en medicinsk avsikt med herbaten.

## **Framtid**

### **Breddad råvarubas**

Herbatframställningen i Sverige har stor potential att växa sig stark. Här finns gott om råvara av utmärkt kvalitet. Med fördel skulle blad kunna plockas inte bara på försommaren utan när det gäller bärplantor också i samband med bärskörd. Därmed skulle plockningen kunna bli rationellare och ge fler mervärden. Här ska också framhållas att bärrens kan vara en utmärkt krydda i herbat och idag sannolikt utgör en stor outnyttjad råvara. För att erhålla ett herbat som ligger nära te i smaken är rallarrosens blad särskilt lämpat. Samtidigt är rallarrosen mycket allmänt förekommande över större delen av Sverige, varför denna ört verkligen borde börja nyttjas.

### **Diversifiering**

Även herbat av de i Sverige växande örterna bör kunna smakmässigt diversifieras genom att snegla på principerna för teframställning. Således bör olika sätt att torka t.ex. rallarrosens, svartvinbärsbuskens eller pepparmyntans blad leda fram till olika smakupplevelser där en är vit, en annan grön och en tredje svart. Ingmanson och Holmberg menar i boken *Stora bärboken* också att örtherbat med fördel kan bringas att svettas för att på så sätt mer likna (svart) te. ”Detta åstadkommer man genom att packa bladen i en burk med tättslutande lock. Burken sätts i en kittel med vatten som långsamt får koka upp. Efter en halvtimme tas burken upp och bladen bredds ut att torka på vanligt sätt.” Och när vi nu är igång med diversifieringen så varför inte också rökt pepparmyntaherbat?

### **Förpackning**

En nödvändig komponent för svenskt herbat att nå marknaden på ett lönsamt sätt är förpackningen. Att sälja torkade blad på lösvikt kommer att vara mycket svårt att få lönsamt – dels för att lösvikt tenderar att innebära stora volymer och dels för att lösvikt inte signalerar exklusivitet, utan i normalfallet motsatsen. Liptons framgångar som teförsäljare ligger sannolikt först och främst i sättet att paketera tebladen på. Sverige är en stormakt inom förpackningsområdet och alldeles särskilt vad gäller pappersförpackningar. Här krävs en insats för att lansera en svensk teförpackning som möjliggör att en liten mängd herbat kan förpackas på ett exklusivt sätt i en pappersförpackning. Herbat så förpackat borde ha alla chanser att slå på marknaden och då också långt utanför Sveriges gränser.

### **Isherbat**

Te dricks inte bara nybryggt och hett, utan kan också drickas sedan det svalnat och kylts. I Japan är olika kylda isteer av såväl svart som grönt te väldigt vanliga drycker som går att köpa i varje snabbköp. Dessa isteer har en stark beska och smakar inte sällan av alger. I Europa finner man åtminstone två isteer vitt spridda – ett citronte och ett persikote från Lipton. Till Sverige har iste egentligen ännu inte nått, men kommer givetvis att göra så närmaste tiden. Men marknadsutsikterna för högkvalitativa svenska isherbat torde vara utmärkta och då inte bara sötade utan också osötade, som en spännande måltidsdryck och alternativ till smaksatta bordsvatten. Och en isrooibos har faktiskt redan dykt upp på marknaden – isherbaten är alltså redan verklighet!

## 7. Ojästa maldrycker och vegetabiliska emulsioner

### ***Ojästa maldrycker***

Mältning innebär att man fuktar eller blötlägger spannmål vid medelvarm temperatur. Under dessa gynnsamma betingelser börjar spannmålskornet att gro och samtidigt börjar kornets polysackarider brytas ned till bl.a. maltos. Processen tar vanligtvis några dagar. Mältar man för kort tid hinner inte tillräckligt mycket av kornets polysackarider brytas ned och mältar man för länge, så börjar sockerarterna förbrukas av det växande kornet. Alla spannmålsslag kan mältas och resultatet blir alltså t.ex. kornmalt, rågmalt, speltmalt etc. Efter mältningen kan malten också rökas där olika karaktär på den rökta malten kan erhållas dels utifrån hur länge rökningen pågår och dels utifrån vilket träslag som används vid rökningen. På Island säljs en ojäst maldryck framställd genom att den framställda malten späts med vatten.

### ***Spannmålsemulsioner – en aktuell trend***

En av 2000-talets starkaste trender är den kring vegetarianism och veganism parad med en direkt hälsomässig rädsla för såväl gluten som för laktos. Ett av många svar på denna utveckling har varit introducerandet av allehanda växtbaserade drycker som ofta marknadsförts som ”mjölk”, även om något däggdjur alltså inte varit involverat. Det svenska företaget Oatly, med rötterna i Lunds universitet, startade sin produktion av havrebaserade mjölksubstitut i Landskrona år 2001. Försäljningsframgångarna har varit stora sedan dess och företagets produkter säljs idag i ett tjugotal länder.

### ***Framtid***

Just nu finns inget som tycks tala för en dämpning av trenden att efterfråga emulsioner. Kanske kan medvetenheten hos konsumenterna om att emulsionerna kräver emulgeringsmedel och är ”konstgjorda” och högprocessade till sin natur komma att påverka utvecklingen i motsatt riktning. Kanske kan också tveksamheten till spannmål i vissa kretsar tala för mer av hasselnötsprodukter och bönprodukter snarare än spannmålsprodukter i framtiden. I andra länder framställs också motsvarande mjölksubstitut av olika nötter. En sådan dryck på hasselnötter vore alltså också möjlig att tillverka i Sverige av svenska råvaror.

I kapitlet om fermentat diskuteras kultursorter av olika spannmål och en sannolik utveckling mot att dessa också kommer att spela en viktigare roll i den framtida ölbryggningen. Detsamma torde gälla kulturspannmålsens roll också i emulsionernas värld. Intressant nog lanserade Oatly hösten 2016 sin första kulturspannmålsdryck baserad på havresorten Sol II och lanserad som en limited edition under namnet Gammaldags hafvredryck.

## 8. Jästa drycker – Fermentat

### Bakgrund

#### Fermentatens nya nomenklatur

Ett fermentat kan naturligtvis alltid benämnas med ett beskrivande namn, såsom äppelfermentat eller krusbärsfermentat. Men sådana beteckningar kan också kännas onödigt långa och bylsiga rent språkligt. Vindruvsfermentat är ju rent faktiskt språkligt rätt, men till vardags känns ordet ”vin” bra mycket mer användbart. Så frågan är om det finns motsvarande ord också för fermentat av annat än vindruvor?

Språk är precis som drycker inte något en gång för alla givet och färdigutvecklat. Men visst kan det kännas mer självklart att tycka att en blandning av pepparmyntaherbat, hallonmust och cider måste vara något alldeles nytt än att tänka att det behövs nya ord i svenska språket – ord för företeelser som vi hittills obefogat behandlat lite styvmoderligt. Ett sådant område är tvivelsutan fermentatens. Och frågan om egna svenska ord för sådana är inte bara frågan om att kunna göra sig precis förstådd med andra svenskar, utan väl så mycket att markera att här finns en svensk kultur. Författaren Salman Rushdie har i sin roman *Skam* hävdat att bästa sättet att förstå en ny kultur är att söka lära dess översättbara ord.

*Vin* är i sin snäva och egentliga betydelse benämningen på en alkoholhaltig dryck framställd genom jäsning av vindruvsmust – inget annat. På samma sätt betecknar *cider* en alkoholhaltig dryck framställd genom jäsning av äppelmust och på engelska är *perry* och på franska *poirée* motsvarande för päronmust, även om dessa senare benämningar är skäligen okända för de flesta svenskar. Mer välbekant är att *mjöd* är en alkoholhaltig dryck framställd genom jäsning av honung och att *öl* framställs ur mältat korn/spannmål, medan *sake* görs av ris. Om vi i Sverige framställer en alkoholhaltig dryck genom jäsning av blåbär och kallar den *vin* (eller bärvin) så kan vi inte förvänta annat än att den sydeuropeiske gästen spottar ut det hela och fräser något om att nordbor inte kan nåt om vin eftersom han förväntar sig en dryck framställd av vindruvsmust, på samma sätt som vi själva med rätta skulle reagera om man i Italien marknadsförde vin som *vindruvsöl* och vi därmed förväntade oss smaken av en välhumlad öl när vi i själva verket fick ett glas vin. I vårt land har vi till följd av ett ovarsamt hanterande av språket målat upp en bild av en produkt som inte överensstämmer med verkligheten. Här befinner vi oss alltså i ett lingvistiskt ingenmansland där ingen hittills satt ned foten och bestämt vad jästa alkoholhaltiga drycker av must från olika bär och frukter ska heta. Hög tid alltså att vi utvecklar vårt eget språk och skapar ord för vad en alkoholhaltig dryck framställd genom jäsning av must från olika svenska råvaror ska ha för generiskt namn. Mitt eget förslag är att utgå från hur ordet *vin* är tillkommet – genom kapning av efterledet i ordet för råvaran *vindruva*, d.v.s. att vi tar bort de vanliga suffixen ”-bär”/”-ber” och ”-on”/”-orn” och i likhet med fallet *vindruva/vin* byter genus från utrum till neutrum, d.v.s. ur *en* vindruva bereder vi *ett* vin. Mitt förslag är därför benämningar i enlighet med Tabell 4.

Tabell 4. Förslag till generiska benämningar för alkoholhaltiga drycker framställda genom jäsning av must av olika svenska råvaror som alternativ till det rationella namnet ”XXX-fermentat”.

Råvara	alkoholhaltig dryck
Björksav	Björk
Blåbär	Blå
Björnbär	Björn
Hallon	Hall
Havtorn	Havt
Hjortron	Hjortr
Jordgubbe	Jordgu
Krusbär	Krus
Körbär	Körs
Lingon	Ling
Morot	Mor
Nypon	Nyp
Plommon	Plom
Päron	Pär
Rabarber	Rabar
Rödbeta	Rödbet
Smultron	Smultr
Vinbär	
–svarta	Svartvin
–röda	Rödvin
–vita	Vitvin

-gröna	Grönvin
Åkerbär	Åker
Äpplen	Cider

En alkoholhaltig dryck framställd genom jäsning av krusbärsmust skulle alltså betecknas som *ett krus* och frågan på en restaurang skulle kunna vara dels vilka vin som finns, dels vilka krus som finns – och svaret på motsvarande sätt en uppräknig av några franska viner och så de svenska krusen *Grossularia*, *Ribes* och *Knutstorp sparkling*. Och givetvis finns det krus framställda av olika krusbärssorter, precis som det finns rabar av olika rabarbersorter, såsom Victoria, Spangsbjerg och Elmsfeuer. Medge att det vore med bra mycket mer råg i ryggen man skulle vara beredd att bjuda en sydeuropé på ett glas chaptaliserat (Chaptalisering är det vetenskapliga begreppet för att tillsätta socker till en must i samband med fermentering till en alkoholhaltig dryck, förf. anm.) blå istället för att hävda att samma dryck var ett blåbärsvin (från en nation som i vinframställningssammanhang av många skulle betraktas som en blåbärnation)! Och nej – vin gjort av vindruvor är inte finare än fermentat av någon annan frukt eller bär. Vinets ursprungsland anses vara Georgien i Kaukasus och där framställs så klart än idag utmärkta viner, men redan i grannlandet Armenien finns en framstående och mångfasetterad framställning av fermentat av t.ex. björnbär och granatäpplen. Hög tid alltså att på allvar vara stolt över frukt- och bärfermentat av alla de slag!

En möjlig väg mot framtiden är att resignera och inte ta den språkliga utmaningen på allvar. Risken är då uppenbar att många fördelar med en språkutveckling missas. Därtill riskerar man att någon annan hinner före med språkutvecklingen och att ännu ett begrepp måste importeras från ett mer framfusigt land. Språkutveckling är allas vårt ansvar och det finns faktiskt utmärkta exempel på entreprenörer som driver sådana här frågor. Brännland cider lanserade t.ex. i augusti 2012 via sin hemsida begreppet *iscider* som beteckning på ”*ett sött vin producerat genom jäsning av äppelmust med en sockerhalt före jäsning på minst 30° Brix. Sockerkoncentrationen måste uppnås med hjälp av naturlig kyla. Alkoholhalten i den färdiga produkten ska ligga mellan 7 och 13 volymprocent alkohol. I övrigt måste följande krav vara uppfyllda:*

- *Råvaran måste bestå till 100 % av okoncentrerad, naturlig äppelmust från svenskodlade äpplen*
- *Tillsatser av konserveringsmedel är inte tillåtna*
- *Smak- och färgtillsatser är inte tillåtna*
- *Tillsatser av alkohol är inte tillåtna*
- *Chaptalisering är inte tillåten*”

### Chaptalisering och sock

Sav och must innehåller monomera och dimera sockerarter som är lättåtkomliga för jäst. Detta innebär att sav och must lätt jäser och bildar ett alkoholhaltigt fermentat. Sockerhalten i den vätska som ska jäsas bestämmer sist och slutligen vilken alkoholhalt drycken som mest kan få. Men jästsvamparna har också en övre toleransnivå vad gäller volymprocent alkohol som de klarar av att leva i. I praktiken innebär detta att det inte går att jäsa en sockerhaltig vätska till en högre alkoholhalt än någonstans i intervallet 15–20 %. Om vätskan har en sockerhalt som teoretiskt skulle medge en ännu högre alkoholhalt blir alltså fermentatet sött eftersom jäsningen avstannar innan allt socker förbrukas. Socker i överskott förblir socker i drycken, eftersom jästsvamparnas reaktioner med tiden hämmas av den bildade alkoholen. Oftast är dock motsatsen fallet – att man önskar skapa ett fermentat av en sav eller must med alltför låg sockerhalt. Från Harry Edelmanns *Vinboken* saxar vi merparten av en praktisk tabell rörande sockerhalter hos bär och frukt.

Tabell 5. Sockermängd, mustvolym och sockerhalt i några vanliga frukter/bär och deras must.

	fruktsocker [g/kg frukt]	volym must [l/kg frukt]	fruktsockerhalt [g/l must]
Björnbär	36	0,60	60
Blåbär	42	0,70	60
Hallon	39	0,65	60
Jordgubbar	39	0,65	60
Klarbär (körsbär)	54	0,60	90
Sötbär/Svarta/Bigarråer (körsbär)	66	0,60	110
Krusbär (omogna)	25	0,50	50
Krusbär (mogna)	36	0,60	60
Lingon	12	0,80	15
Nypon (färska)	30	--	--
Nypon (torkade)	150	--	--
Plommon	72	0,60	120
Päron	84	0,70	120

Rabarber	1,5	0,50	3
Röda vinbär	42	0,70	60
Vita vinbär	45	0,75	60
Svarta vinbär	50	0,50	100
Vindruvor	110	0,65	170
Äpplen (färska)	70	0,70	100
Äpplen (torkade)	435	--	--

Edelman presenterar inledningsvis i sin bok 68 specifika recept på frukt- och bärfermentat. Men därefter konstaterar han att det ej alls skadar att också experimentera på egen hand. Edelman ger som riktmärke att man för 10 l must bör ha 3 kg socker för ett starkfermentat, 2,4 kg för ett rött fermentat och 1,5–2 kg för lättare fermentat, samtidigt som han menar att man t.ex. vid jäsnings av päronmust kan behöva öka syran genom tillsats av vinsyra. Ett kanske mer intressant perspektiv idag torde vara att korrigera oönskade egenskaper hos en viss råvara med hjälp av en blandning. Högre syra kan ju med enkelhet erhålls genom tillsats av en mindre mängd rabarber eller rosenkvitten, på samma sätt som en alltför låg sockerhalt skulle kunna justeras upp med hjälp av tillsats av just päronmust.

Vid en låg initial sockerhalt kan man ibland vilja tillsätta extra socker för att få en högre alkoholhalt i fermentatet. Sådan extra sockertillsats görs normalt med strösocker, men man kan givetvis tillsätta också andra fermenterbara sockerarter såsom fruktos/glukos i form av honung, laktos i form av mjölk eller vassle eller maltos i form av malt. Tillsats av vanligt strösocker till en frukt- eller bärmust som jäses kallas chaptalisering.

Det går också utmärkt att jäsa en ren lösning av sackaros i vatten. Det blir då ett slags renat sockerbets- eller sockerrörsfermentat. Normalt har man som konsument inte koll på sockrets ursprung i betor eller rör och framförallt har ju alla andra substanser i råvaran i raffineringsprocessen rensats bort. Därför bör namnet på drycken utgå från socker snarare än från sockerbeta eller sockerrör. Drycken bör då benämnas *sock*. Om man tillsätter en skvätt vindruvmust till en sådan lösning blir resultatet knappast vin. Det känns rimligt att tänka sig att det måste finnas någon yttre gräns för hur mycket av sockret i ett fermentat som kan ha tillsats genom chaptalisering för att fermentatet fortfarande ska kunna kallas efter mustens ursprung, d.v.s. vin, krus, hjortr, cider etc. Det förefaller rimligt att denna gräns sätts vid 50–75 %. Högre sockertillsats via chaptalisering leder till ett smaksatt sock.

Sock och mjöd kan också smaksättas under själva jäsningsen. Detta kan göras genom blandning med en mindre mängd frukt- eller bärmust och då blir ju skillnaden mellan ett smaksatt sock och ett chaptaliserat fermentat egentligen mest en fråga om semantik. Men smaksättningen kan också göras med olika örter eller blommor av vilka någon must uppenbart inte kan pressas. Historiskt har oxläggevin<sup>1</sup> med användandet av gullvivans blommor varit en viktig produkt kanske främst under perioden 1750–1850. Maskrossock hade sin storhetstid i hembryggningens 1970- och kanske 80-tal och efterföljdes av intresset för pärlande fläderblomssock. Men också rosor går utmärkt att använda för sockframställning eller smaksättning av mjöd. Detsamma gäller givetvis också t.ex. pepparmynta, syren, svartvinbärsblad m.fl. Slånsock är en annan intressant dryck. I det fallet är det ju vanligen inte är någon slånbermust som jästs, utan väl slånbar som vattenextraheras under själva jäsningsprocessen. Drycker av detta slag bör alltså benämnas flädersock, maskrossock, oxläggesock och slånsock.

### Koncentrering

Ett intressant alternativ till chaptalisering är koncentrering av den must eller sav som initialt har för låg sockerhalt för att framställa det önskade fermentatet. Musten/Saven kan kokas in – eller bättre indunstas, frysas eller genomgå omvänd osmos för att på så sätt öka koncentrationen av socker och övriga smakämnen innan fermentationen. Ett problem kan vara att inte bara sockerhalten ökar vid koncentreringen, utan det gäller också syrahalt. I praktiken är det därför främst sav/must med låg syrahalt som är intressant att koncentrera innan fermentering, vilket framförallt betyder sav. I Kanada koncentreras på detta sätt sav av sockerlönns innan jäsnings till ett sött dessertfermentat.

### Fermentat av blandade muster

Drycker kan också framställas av flera råvaror samtidigt. Dels kan man blanda färdigjasta drycker och dels kan man blanda muster/saver före jäsningsen. Det förra fallet behandlas i ett särskilt kapitel, medan vi här griper oss an frågan om hur tänka kring jäsningsen av blandade vätskor. Låt oss anta att man blandar lika delar must/sav av två olika muster/saver, t.ex. äppelmust och blåbärsmust. Det är då rimligt att tänka sig att resultatet blir en blåcider – helt enkelt att de båda specifika orden för fermentaten staplas på varandra. Men låt oss anta att man blandar 99 delar äppelmust med 1 del blåbärsmust. Då är det inte längre rimligt att benämna drycken blåcider eftersom drycken först och främst är ett resultat av äppelmusten. Rimligt är kanske att sätta gränsen vid 10 %

<sup>1</sup> Oxlägga är ett äldre namn på den blomma som numera kallas gullviva.

mustinblandning för att kunna hävda att man har att göra med en sammansatt dryck. På samma sätt är det rimligt att liksom vid märkning av livsmedel ordna namnet så att det reflekterar en fallande skala av hur mycket must som ingått i den ursprungliga vätskan, t.ex. om vätskan består av 60 % äppelmust och 40 % blåbärsmust så blir det jästa resultatet ett ciderblå och om 45 % lingonmust, 35 % blåbärsmust och 20 % päronmust utgör vätskan så blir den jästa produkten ett lingblåpär. Men vad då göra med exemplet med 99 % äppelmust och 1 % blåbärsmust? Rimligen sneglar man då på nomenklaturen kring juicer och konstaterar att om blåbärsmusten är karaktärsdanande kan man benämna drycken Cider med smak av blåbär. I innehållsförteckningen måste man så klart alltid ange vad drycken innehåller. Ett alternativ är sedan alltid att istället ange att drycken är ett fermentat av t.ex. äpplen och blåbär eller av lingon, blåbär och päron.

## **Must- och savfermentat**

### **Historiskt i Sverige**

Vin, fermentat av druvmust, nådde Sverige i samband med kristnandet i början av 1000-talet. Jan-Öjvind Swahn resonerar i sin uppsats ”Ett monopol (och dess motsats) genom fem hundra år” kring att kyrkan helt enkelt ställde krav på att vin skulle serveras vid nattvarden – inhemskt öl dög ingalunda för detta ändamål, varför en organiserad vinimport blev nödvändig att etablera. Vid en telefonintervju med författaren diskuterar f.d. ärkebiskop Gunnar Weman samma frågeställning. Han menar att det förvisso finns olika uppfattningar inom dagens Svenska kyrkan, men att Bibeln dock nämner jäst vindruvsmust och att det därför bör vara denna dryck och ingen annan – och med alkoholen kvar – som serveras i samband med nattvarden.

Olaus Magnus förbigår nästan helt frukt- och bärfermentat i sitt praktverk från 1555, men konstaterar ändå att ”viner beredas af päron, äpplen, mispelfrukt och rönnbär”. Simon Paulli skriver i *Flora Danica* från 1648 att ”Äppelmust var så stark att den kunde göra en drucken ’ligesom Wijn eller Miöd’”.

När man letar i gamla svenska recept finner man alls inte sällan uppgifter om att olika frukter och bär använts till vin-, sprit- och ättikframställning. Ofta är det dock inte jäsning av must, destillation av fermentat eller ättiksyrejäst fermentat som åsyftas, utan snarare vin av druva som blivit smaksatt med must, spritextrakt som blivit smaksatt av en frukt eller ett bär eller också ättiksextrakt som blivit smaksatt av en frukt eller ett bär. Katarina Nordli har skrivit en fantastisk bok om den svenska fermentatframställningens historia, eller med Nordlis ord – om svenska bär- och fruktviner. Boken heter *Af en inländsk drufwa*. Nordli identifierar det sena 1700-talet som en brytningstid då tillverkningen av fermentat gick från att låta frukt och bär dra i importerade viner, till att börja framställa fermentatet från grunden. Den svenska produktionen av denna typ av drycker var ganska mångfacetterad och alls inte betydelslös under 1800-talet och fram till 1917. I oktober detta år monopoliserades all alkoholtillverkning och -försäljning. Det innebar att alla privata vinhandlare och -försäljare fick upphöra med sin verksamhet. Men det fanns ett undantag. De vinfabrikanter som hade existerat före 1917 fick fortsätta sin tillverkning som tidigare – men från och med nu hade dessa också bara en enda kund i form av monopolbolaget Spritcentralen AB, senare AB Vin&Sprit. Som kuriosum kan nämnas att bolaget faktiskt och förvånande nog inte blev statligt ägt förrän 1978, enligt vad Hans de Geer närmare beskriver i boken *Vin&Sprit*. Endast Knutstorps gård utanför Tranås fortsatte efter monolets införande, medan ytterligare fyra firmor fick tillstånd att starta tillverkning efter 1917. Sista av dessa inalles fem företag att tillverka fermentat blev Knutstorps gård som fram till 1970 framställde den mousserande Knutstorp Sparkling – en lyxig produkt som under några år i början av 2000-talet också återuppstod. I sin 1900-talstappning var Knutstorp Sparkling ett mousserande fermentat av vita vinbär, rabarber, krusbär och ibland också päron.

Örjan Armfelt Hansell redovisar i *Mormors sylt och farmors saft* att ”vin” i historisk tid framställts av följande frukter och bär i Sverige: Enbär, krusbär, svarta vinbär, röda vinbär, vita vinbär, slån, plommon, körsbär, häggbär, åkerbär, hallon, björnbär, smultron, nypon, rönnbär, havtorn, lingon, blåbär, kråkbär. Här tål att understrykas att det bara i undantagsfall handlar om muster av dessa bär som jästs utan oftast om fermentat som framställts med bär närvarande. Likafullt torde översikten ge en bild av ungefärligen vilket sortiment av frukt och bär som man har att tillgå för framställningen av fermentat. I tillägg till Armfelt Hansells lista borde det vara lätt att inkludera också päron, blåhallon, svart mullbär och fläderbär vad gäller frukt och bär. Också björksav och rabarbersav har jästs. Efter Sveriges inträde i EU 1995 avskaffades statens tillverkningsmonopol på fermentat och nya privata aktörer såg dagens ljus, t.ex. i form av Salnecke Fruktvin i Örsundsbro, Braenna vingård i Överkalix och Småländska Bär- och Fruktviner i Tranås. Under några år i början av 2000-talet organiserade sig också dessa aktörer i föreningen Sveriges Fruktvinsproducenter, som sedermera dock upphörde.

När det gäller cider konstaterar Nordli att det är en dryck som utifrån många olika perspektiv borde vara särdeles lämpad för att tillverkas i Sverige och så verkar också många forskare och författare historiskt ha tyckt, såsom i artikeln ”At göra Cider” från 1777. Men visst har det förekommit cidertillverkning i landet såväl under 1800-talet som under 1900-talet, där t.ex. Hvembo i Urshult var en av tillverkarna och Winborgs en annan. Likafullt har cidern historiskt aldrig tagit någon större plats i praktiken. Nordlis analys av detta förhållande är att de svenska äpplena är förhållandevis syrliga och att cidern därför blir tämligen sur, vilket uppfattades negativt. Intressant nog menar Carl-Jan Granqvist m.fl. att svenskarna också uppfattade vin som surt när vindrickandet

expanderade på 1970-talet. Vägen framåt gick via det spanska sötade rödvinet Parador som ledde in till vuxnare smaker, menar författarna i boken *Det svenska måltidsundret*. Så kanske var det avsaknaden av billigt socker på 1700-talet som hindrade ciderns expansion.

### Idag i Sverige

Den svenska framställningen av frukt- och savfermentat i kommersiell skala är blygsam. Icke desto mindre finns idag närmare 50 vingårdar i Sverige, varav nästan samtliga i Götaland och merparten av dessa i Skåne. Men bara ett fåtal av dessa vingårdar levererar sitt vin till Systembolaget. Samma sak gäller producenter av andra frukt- och savfermentat, vars produkter också bara i undantagsfall står att få tag på via Systembolaget. Några gårdar säljer sina fermentat till närbelägna restauranger och åter andra använder dem bara i sin egen restaurangverksamhet. Vin framställs bl.a. av Blaxsta vingård, Fredholms vingård, Gute vingård, Klagshamns vingård, Skepparps vingård och Vingården Stora Boråkra. Mer info om svenska vinproducenter står att finna via Föreningen Svenskt vin och en utmärkt översikt om inriktning och bevekelsegrunder bakom tillkomsten av vingårdarna finns i Ann Jansons bok *Tjugo skånska vingårdar*. Cider framställs bl.a. av Fruktstereo, Hornudden, Charlis slottsbryggeri, Regné garden, Blaxsta vingård, Öspab, Kiviks musteri och Brännland Cider och Skepparps Vingård. Ett intressant nytt koncept erbjuds av Stocksundscider som inte bara låter dig komma till musteriets och musta dina egna äpplen för att få din egen must hem. Nej företaget tar hand om just din must och jäser den till cider, som du med egendesignade etiketter kan hämta i fina flaskor några månader senare. Mer om svenskproducerad (äkta) cider går att få via Svenska Ciderfrämjandet. Björk framställs av Grythyttan vin, Sav och Holaveden. Blå framställs bl.a. av Östergyllen, Grythyttan vin och Norrlands Fruktvin, Pär av Kiviks musteri, Rabar av Jämtlands vingård och Östergyllen, Hjortr av Grythyttan vin, Ling av Norrlands Fruktvin och Körs av Östergyllen. Somliga företag i denna bransch blir dock kortlivade, så listan ska snarast ses som en sammanställning över aktörer som är eller varit aktiva i närtid. Grythyttan vin gör också ett storsäljande blåling kallat Jakt, som finns i Systembolagets standardsortiment. Detsamma gäller f.ö. också för detta bolags hjortr.

### Framtiden

Den svenska vinproduktionen må inte vara stor ännu, men att intresset för den är stor går inte att ta fel på. Den kommer alltså att öka framöver och kvaliteten stadigt att förbättras i takt med att de ännu relativt unga vinstockarna växer till sig i ålder och rotdjup och vinfabrikörerna också får mer erfarenhet. En nyligare trend är den att framställa (äkta) cider, där antalet aktörer ännu bara är en handfull. Detta kommer helt visst att ändras dramatiskt kommande år. Den äkta cidern kommer att följa i mikrobryggeriernas fotspår och bli en ny svensk nationaldryck som med tiden baserar sig på alltmer lokala äppelsorter i takt med utbyggnaden av mustrier runt om i landet. Ett tecken i tiden är att Spritmuseum i Stockholm våren 2017 anordnade det första Svenska mästerskapet i hantverkscider och lyckades få in hela 130 tävlande bidrag – om än antalet företag bakom var färre än så.

Frukt- och bärfermentat bör ha en lysande framtid och särskilt så i Sverige. Här finns god tillgång till äpplen av alla de slag och sorter – och här skulle kunna gå att odla mycket mer också av päron, körsbär, krusbär, vinbär m.fl. utmärkta fermentatsråvaror. Dessutom finns det en stor tillgång till vilda bär med utomordentlig smak och intressanta egenskaper. Och nej, det finns inget fel eller dåligt i att jäsa andra frukter och bär än vindruvor. Det är snarare så att den är den vindruvsbaserade fermentatindustrin som har anledning att darra på manschettens inför en framtid då fermentat av olika slag utmanar vindruvsvinens kulturella monopol. Kosseva, Joshi och Pansear fångar upp denna utomordentligt spännande trend i sitt praktverk *Science and technology of fruit wine production* från 2017. Dels konstaterar författarna att frukt- och bärfermentat av andra råvaror än vindruvor och äpplen alls inte är så ovanliga eller sällsynta som man kan få för sig i Sverige. Tvärtom finns en stor mångfald redan idag. Och tillväxten är enorm i sektorn. Författarna spår en ljusnande framtid i skenet av såväl smak som funktion och hälsoaspekter och man menar att åtminstone 500 olika frukter och bär lämpade som råvara finns att tillgå enkom i Sydamerika och Asien där den starkaste tillväxten i sektorn spås. Självklart ska inte Sverige hamna i något utvecklingsmässigt bakvatten här, utan tvärtom ta ledningen i och visa vägen för denna jättespännande utveckling. Trots allt är det bara 15,5 % av världens odlade frukt- och bärproduktion som utgörs av vindruvor. Och på EU-nivå finns redan lobbyorganisation European Cider and Fruitwine Association (AICV) med ett kansli med en handfull anställda som verkar till fromma för just ciderns och övriga fermentat som inte utgår från vindruvor.

I vinvärlden är s.k. naturviner en stark trend där någon helt entydig definition ännu inte finns. Sannolikt är det allra mesta av svensk produktion av fermentat av sådant slag att den utförd i något traditionellt vinland och med vindruvor som råvara självklart hade betraktats som ett naturvin. Här finns ett utvecklingsarbete att göra på hemmaplan för att definiera vad ett naturfermentat ska vara. Ett förslag skulle kunna vara att naturfermentatet ska använda sig av vild eller ekologisk råvara, fermenterad med vildjäst och icke svavlad.

På samma sätt som insikten om de svenska bärens nyttighet och stora tillgång håller på att starta en ny trend med svenska muster så kommer denna trend sannolikt också att leda till att fler producenter av i första hand kanske blå, men också ling, hall, krus och rabar ser dagens ljus framöver. Päronodlingen är också i stigande och bör leda till någon slags päronframställning i framtiden.

På savfermentatsområdet är det intressant att notera att man på kanadensiska Newfoundland framställer ett sött dessertfermentat av koncentrerad lönnsav. Produkten är mycket aptitlig och borde inspirera till försök med liknande fermentat i Sverige – givetvis av lönn och björk men också av övriga saver. Saver från andra träd än björk bör överhuvudtaget börja samlas och nyttjas till fermentatproduktion.

## Mjöd

### Bakgrund

Mjöd är resultatet av en fermentation av en vattenlösning av honung där det är honungens sockerarter – sackaros, fruktos och glukos som jästsvamparna jäser till alkohol. Vattenlösningen kan antingen göras genom att lösa honungen i just vatten, men det går lika bra att lösa den i must eller sav. I det förra fallet blir resultatet en ren mjöd och i det senare ett blandat fermentat på samma sätt som ovan diskuterats. Honung blandad med krusbärsmust där krusbärsmustens socker utgör minst 10 % av den totala initiala sockerhalten blir alltså ett krusmjöd och om krusbärsmusten byts ut mot äppelmust blir resultatet istället ett cidermjöd.

### Historiskt i Sverige

Mjödet är en urgammal kulturdryck med anor 9000 år tillbaka i Kina. Det som i svensk arkeologisk tradition brukar benämnas stridsyxekulturen, visar sig i moderna DNA-baserade undersökningar i själva verket handla om en invandringsvåg från öster av hästridande herdefolk. Sverige nådde dessa via Danmark för omkring 4500 år sedan (2500 f.Kr.), enligt vad Karin Bojs resonerar kring i sin bok *Min europeiska familj*. Mjöd nådde Sverige som dryck med denna nya kultur.

Den amerikanske antropologen Patrick McGovern har specialiserat sig på de alkoholhaltiga dryckernas historia. I analyser av skärvor från dryckeskärl från Danmark och Gotland har han fått ledtrådar till vad han benämner ”Nordisk grogg”, med anor till perioden från tidig bronsålder till tidig järnålder. Dryckerna utgjordes av samfermentat av honung och malt av korn och vete, d.v.s. en mölska. Denna var kryddad med tranbär, lingon, pors, rölleka, enbär och kåda från tall och björk.

I det som idag är Sverige stod mjödet mycket högt i kurs under vikingatiden. Geten Heidrun mjölkade t.ex. mjöd ur sina spenar och mjödet gavs till fallna kämpar i Valhall. Att mjödet var en gudadryck var tveklöst, men att gemene man drack den i parti och minut är mindre troligt. Honung var en lyxvara och mjöd rimligen också. De äldsta nedtecknade svenska recepten på mjöd daterar sig till 1400-talet, då biodlingen också stod på topp. Vid Gustaf Vasas hov var också mjöd en populär dryck och där fanns mjöd av tre sorter – blank (torr och ganska klar i färgen), brun (sötare och mörkare) samt mölska.

Olaus Magnus beskriver beredningen av mjöd på följande sätt i kapitlet ”Om beredning af honungsdryck, äfven sötbrygd eller mjöd kallad, på nordbornas sätt” i sin bok *Historia om de nordiska folken* från 1555: ”Man brukar taga 1 del honung och 4 delar vatten, som värmts i en kittel, till dess det blifvit mer än ljumt. Hälften af det så uppvärmda vattnet hälls sedan i ett träkärl, som vidgar sig uppåt, och i detta blandas den råa honungen. Därefter slår man vattnet tillika med den däri upplösta honungen i kitteln och tänder under den en kraftig eld, att de må koka väl, ända tills skum visar sig. Detta skall då efter hand aflägsnas med en linnelapp, fastbunden vid en lång käpp, eller med en silslef. Under tiden kokas för sig vid samma eld i en gryta med lock en lämplig mängd humleblommor, inlagda i en linnepåse, tills vattnet afkokat till hälften eller mer och fått en tydligt besk smak. Därmed skall nu honungssodets sötma mer eller mindre dämpas. Härvid är dock att märka, att denna blandning af vatten och honung, som sålunda kokats och afskumrats, först må hällas upp i sagda träkärl och strax därpå humlepåsen med sitt afkok läggas ned däruti, på det att genom honungens, vattnets och den därmed förenade humlens goda samverkan den rätta smaken må komma fram. Härefter täckes kärlet med tät duk och får stå till dess vätskan blir nästan ljus. Sedan tages ölörägg (hvarom nedan skall talas) alltefter brygdens storlek och lägges på som bindämne, hvarefter kärlet ånyo öfverhöljes, intill dess hela blandningen visar sig betäckt med det hvitaste skum. I brist på ölörägg duger brödjäst. Dagen därpå silas blandningen genom en linneduk, slås på ett tomt kärl, som tjänar till behållare, samt förvaras väl innelyckt. På åttonde dagen eller i nödfall förr kan den tryggt drickas. Men ju äldre denna dryck blifver, desto renare, bättre och sundare varder den.”

Efter reformationen minskade efterfrågan på vax till vaxljus kraftigt, när inga ljus längre skulle tändas för att helga avlidna i kyrkorna. Därmed försämrades också ekonomin för biodlingen och mjödets roll minskade över åren. När socker började importeras fick honungen ännu en svår konkurrent och mjödet blev satt på undantag för att nästan helt försvinna när vi närmar oss 1800.

Honungsvatten som fått samjäsa med frukt- eller bärmust var ett smart sätt att dra nytta av de svenska bären och samtidigt dra nytta av inhemsk sötma istället för att låta bär dra i importerat vin, menade Johan Fischerström i sin encyklopedi från 1792 och nämner härvidlag specifikt hallmjöd, åker-, björn-, krus-, svartvins- och lingmjöd.

### Idag i Sverige

Idag framställs åter mjöd i Sverige i kommersiell skala. Främst är det entreprenören Johan Pihl som gör så genom företaget Mjödhamnen. Han använder sig av en mobil mjödbuss som åker runt landet och gör mjöd av



lokalproducerad honung. Med detta smarta förfarande skapar Mjödhamnen en stor mängd olika mjödsorter som var och en utgör en smak av en viss plats – en dryck som med andra ord i allra högsta grad uppvisar terroir. Vid sidan av Mjödhamnen framställer också krogen Odinsborg vid Gamla Uppsala ett mjöd enligt mycket gammalt recept och möjligt att köpa endast på restaurangen ifråga. Jämtlands vingård jobbar också mycket med mjöd och framställer t.ex. ett hjortmjöd samt mölska.

### **Framtiden**

Mjöd är på frammarsch och samma sak gäller intresset för terroir. Mjödhamnen är ett så genomtänkt koncept att det finns alla möjligheter för firman att utvecklas vidare och fånga upp det mesta av den marknad för mjöd som finns i landet och att göra så i nära samverkan med olika biodlare. En marknad för smaksatt mjöd bör också finnas i framtiden, men det är idag okänd mark i Sverige. Särskilt de lite syrligare bären och frukterna kan lämpa sig särskilt väl som mjöd, såsom krusmjöd, rabarmjöd och kanske rödvinsmjöd.

## **Spannmålsfermentat**

### **Bakgrund**

Sättet att fermentera spannmål skiljer sig på ett principiellt plan från sättet att fermentera sav och must. I de senare fallen finns fria sockerarter som jäst kan använda som näring direkt. Detta gäller dock inte för spannmål. Här måste därför först de polymera kolhydraterna i spannmålet brytas ned för att bli fermenterbara. Denna initiala process kallas *mältning* och leder fram till att spannmålets stärkelse bryts ned till i huvudsak disackariden maltos, som sedan går att jäsa. Men även trisackariden maltotrios bildas, liksom monosackariderna glukos och fruktos. Resultatet av jäsningen blir ett *öl*.

### **Smaksättare**

Vid sidan av vatten och malt är det brukligt att krydda ölen med något. Idag dominerar humle härvidlag starkt, men Gotlandsdricka smaksätts också t.ex. med enris. Före kristnandet av Sverige – och som vi sett ovan – långt fram i tiden – var pors en annan väldigt viktig ölkrydda. Även malört har använts som krydda. Med humlens intåg i Sverige kring år 1200 inleddes också en odling och med tiden en sortutveckling av denna. Idag är de svenska humlesorterna satta på undantag i den storskaliga bryggningen, men på väg tillbaka. I en nylig bok tecknas humlens historia i Sverige på ett utmärkt sätt av Else-Marie Strese och Claes Tolling. Exempel på svenska humlesorter är 'Hulla Norrgård' från Sörmland, 'Korsta' från Medelpad och 'Näs' fruån Uppland, som nu finns att tillgå kommersiellt genom POMs satsning på Grönt kulturarv. Strese har också publicerat en bok med en närmare sortbeskrivning av 60 svenska humlesorter. De svenska humlesorternas kottar skiljer sig rent kemiskt från de kontinentala. Vill man kapitalisera på dessa skillnader så är det viktigt att använda den svenska humlen vid efterhumling, då de specifika ämnena vid förhumling skulle brytas ned och försvinna i den färdiga produkten.

### **Chaptalisering**

Liksom andra fermentat kan också spannmålsfermentat chaptaliseras eller tillsättas honung. Olaus Magnus omnämner en sådan dryck i sin bok, nämligen mölska, som är ett fermentat av malt och honung. Magnus benämner först drycken porsmjöd och skriver: "Hos götarna, framförallt de sydligt boende, brygges ock en dryck, mölska kallad. Denna består af öl, honung och pors, som tages ned till en fjärdedel, det är på fyra hela delar öl blott en fjärdedel porsafkok. Denna sats kokas vid stark eld i en eller två timmars tid, till skummet från honungen är borta. Omsider täckes den efter jästens tillsättning och får stå ett och ett halvt dygn. Så erhållas en mycket stark dryck. Till följd af sin styrka utstrålar de likt gammal honungsdryck eller mjöd en skimrande glans som ett glödande järn, då den hålls i bålen eller bägaren."

### **Indelning**

Öl kan framställas av mältat spannmål av alla sädesslag. Men det resulterande ölet smakar så klart olika beroende på vilken spannmål som varit utgångspunkten. En grov karaktäristik ges av Sven-Olle R. Olsson i hans uppsats "Lushunnabir och En stor stark" där han anger att korn typiskt ger mjuka, söttaktiga och rena smaker, vete syrligare och lättare smak än korn, havre en något oljig karaktär med len mjukhet och råg, slutligen, en aromatisk krydda med smak av rågbröd.

### **(Korn-)öl**

Korn har en fullkomligt dominerande ställning inom öltillverkningen inte bara i Sverige utan i hela världen. Ställningen är så pass dominerande att allt som inte är gjort med korn som bas brukar behöva bidra med ett prefix som talar om att det är ett annat spannmål som används, såsom t.ex. de tyska ölsorterna Weißbier eller Roggenbier illustrerar.

## Veteöl

Vete är det spannmålsslagslag som utvecklats allra mest i människans tjänst. Den ursprungliga vetesorten heter enkorn och har en diploid genuppsättning. Efter att ha varit närmast helt bortglömd är enkornet nu sakta på väg tillbaka i odling och i användning i bakning och matlagning. En tetraploid variant kallad emmer utvecklades med tiden ur vetet och emmer odlas nu åter i hyfsad skala. När emmer senare förädlades för storskalig drift utvecklades sädeslaget durumvete ur det. Spelt (som ibland felaktigt kallas vid sitt tyska namn 'dinkel') är en hexaploid variant ur vilket det förädlade bakvetet utvecklades. Samtliga vetetyper används för öltillverkning i västvärlden, men storskalig framställning sker endast med bakvete. Veteöl är en ölsort framställd av mältat vete.

## Rågöl

Roggenbier är en tysk ölsort framställd av mältad råg. I Sverige har råg också använts för att spetsa kornmalt med, men oftast ansågs rågen framförallt vara till för brödbakningen.

## Havreöl

Havreöl har en lång historia i Sverige och beskrivs t.ex. redan 1555 av Olaus Magnus. Havre odlas framförallt i västra Sverige.

## Presudoöl

Utöver de fyra vanliga sädeslagen räknas också majs och hirs till sädeslagen och båda dessa odlas i Sverige. Även dessa kan vara maltråvara, liksom s.k. pseudosädeslag såsom bovete. Kanske skulle sådana drycker med inspiration från norrländskans tradition att använda prefixet ”o-” kunna benämnas för *oöl*, där o:et också skulle kunna uppfattas som en rest av ”pseudo”. Boveteoöl är alltså ett exempel på pseudoöl.

## Historiskt i Sverige

De äldsta spåren av jordbruk i Sverige är ungefär 6000 år gamla. Bara ett par generationer senare hade jordbruket spridit sig ändå upp till Bohuslän, till Oslofjorden i Norge och till Uppland i östra Sverige. De första bönderna i Sverige förde med sig kort, får, grisar, korn och flera slags vete i sina båtar, konstaterar Karin Bojs i sin fascinerande bok *Min europeiska familj*. Hon fortsätter: ”Många arkeologer misstänker starkt att människorna i trattbägarkulturen bryggde öl av kornet som de odlade, och att de använde sina bägare att skåla med. Ett indicium är många fynd av brända sädeskorn vid deras boplatser. Rostning är ett av de nödvändiga stegen när man mältar korn för att brygga öl.

Harald Thunæus två volymer om ölets historia må vara utgivna för snart femtio år sedan, men är alltjämt standardverket vad gäller kunskap om de svenska öltraditionerna tillbaka i tiden. Han intresserar sig för ordet öls etymologi och spårar den tillbaka till urindoeuropeiskans *alu*, som betydde kryddad mjöd. Men steget därifrån till sädesbaserad dryck så snart jordbruket spred sig var kanske inte så väldigt långt, varför den nya drycken fick behålla det gamla namnet – öl. Öl har spelat en oerhörd central och viktig roll i människornas kultur i det område som idag är Sverige under många tusentals år. Danska gravfynd från bronsåldern har visat att man där drack veteöl (som man inte ska uppfatta som öl gjort av dagens bakvete utan rimligen av dåtidens vetesorter – emmer eller möjligen spelt) redan då och från Sverige finns belägg för kornöl från äldre järnålder. Ölbyggandet är genom sitt beroende av spannmål intimt förknippat med jordbrukets införande. Därför är det också spännande att notera att det första sädeslag som odlades i större skala i Sverige var vetesorten emmer och det är rimligt att tro att den också brukats för ölbrygd i äldsta tid. Ganska snart började korn dominera istället och kornöl är ju än idag det vanligast förekommande ölet. Under 1800-talet tog bakvete gradvis över dominansen på åkrarna, men i bryggerierna fortsätter kornet att dominera stort. Innan metallkärl var var mans egendom användes heta stenar som stoppades i tråklärl för att värma och koka brygden efter behov. I gammal tid användes pors för att ge beska och krydda åt ölen medan det anses vara munkarna som medfört bruket att humla ölen till Sverige. Därmed bör humlen på allvar ha börjat användas i svensk ölbrygd från omkring 1200. Humlen trängde med tiden ut porsen. Men humlens intåg hejades också på av Hanseförbundet, som i humle såg en möjlig exportprodukt. Porsens historia i relation till öl har sin egen historieskildrare i form av Nils von Hofsten. Harald Thunæus konstaterar att porsen dock levde kvar som ölkrydda ända fram på 1900-talet i vissa delar av landet. Från Småland kommer en beskrivning på hur sådant öl framställdes i sent 1800-tal: ”På våren borrades ett hål i stammen på en stor björk. I hålet sattes en urholkad tapp och under den en balja som uppfångade den utrunna saven, 'björkelagen'. Av denna och porsen bryggdes öl. När porsen blommat blev den en knopp efter varje blomma. Porsknopparna lades i ett rent tråklärl. Björkelagen sattes över elden i en väl rengjord kopparkittel. När den kokade slogs den på porsen, och det fick stå och dra 8–10 timmar, silades genom en fin sikt, kokades åter upp och skummades väl. När brygden svalnat tills den var ljum jästades den, fick jäsa och förvarades på en tina eller ett ankare till långt fram på sommaren.” Anders Roswall skriver i sin *Handbok i varukännedom för alla* från 1911 om tillsatser till maltdrycker som inte ska vara där och exemplifierar då med bl.a. pors, ek, pil och rölleka. Porsen har alltså gått från självklarhet till paria.

Olaus Magnus berättar en del om öl i sitt verk från 1555. Under rubriken ”Om beredning av korn och annan spannmål för ölbrygd” läser vi hur det går till när öl bereds: ”På ett lagom stort brädgolv bredds ut trettio skäppor

korn eller mer. På detta strilas vatten under upprepad omrörning, vilket gör att det efter ett dygn mjuknar och sväller. När detta fortgått ytterligare två dygn börjar det gro och skjuta liksom rötter. Härvid klumpar kornen ihop sig och visar benägenhet att växa samman. Det bredds då ut på golvet och lämnas att torka i tre dygn. Sedan gör man i ordning en ganska stor ugn genom att breda ut glesa skynken över dess vida yta och göra upp en sakta eld inunder, varpå kornet bärs dit och bredds ut för att rostas. Därigenom erhåller det en förunderlig sötma och blir till smaken likt honung.

Slutligen krossas det grovt i en vattenkvarn, handkvarn eller väderkvarn – på grund av denna behandling kallas det malt – och slås efter hand och under flitig omrörning i ett stort träkar med hett vatten. Här sväller och sötnar det ännu mer. Sedan blandningen kokats slås den genom ett kärl med hål i botten, ett rostkar, där den silas, varefter hela den kokta och renade vätskan öses över i ett annat kar. Här tillblandas ett beskt humleavkok till en tredjedel eller fjärdedel av mängden, allt eftersom man vill ha beskare eller sötare smak på ölet.

Strax därpå lägger man i lite drägg av gammalt öl som jäsämne, och denna ger karaktären och den slutliga fulländringen åt det hela. Ty ur föreningen av dessa tre ting – kornets sötma, humlens beskhet och dräggens bindkraft – mognar nu ölet under sakta jäsning i sprundade fat.

Om någon som lider av beklämning eller tryck över bröstet tar sig en riktig klunk av denna dryck blir han åter frisk. Drycken kallas på götiskt mål 'buska', enär den liksom befriar människan från en hel skog av stinnhet och förstoppning.

På samma sätt sker beredningen av vete och havre. Råg kommer däremot sällan ifråga, ty den reserveras för bakning, eftersom den är mest tjänlig till livets uppehållande."

Bayerskt, s.k. underjäst öl, som jäses vid 6–10 °C istället för tidigare brukliga 15–25 °C började tillverkas i Sverige år 1846 på Södermalm i Stockholm.

Det korn som utgör råvaran till malt för ölbrygd har inte varit konstant över tiden. Dels fanns olika kornsorter i form av sexradiga och tvåradiga, men framförallt var korn och övriga spannmål fram till slutet av 1800-talet inte sortrena, utan utgjordes av blandningar av olika sorter. Detta påverkade så klart både bryggegenskaperna och smaken hos ölet. Samma sak gällde för jästen. Innan Emil Christian Hansen vid danska Carlsberg hade isolerat och uppförökade enskilda jästceller och delat upp de olika i kulturjäst och vildjäst utgjordes jästen av en blandning av allehanda mikroorganismer. Den första öljäsningen med renodlad jäst genomfördes den 12 november 1883 hos just Carlsberg, enligt vad Harald Thunæus berättar. Båda dessa utvecklingar banade väg för bryggerinäringens industrialisering och framväxten av ett antal med åren allt större och mäktigare bryggeribolag, såsom Pripps, Åbro, Krönleins, Zeunerts, Spendrups m.fl.

## Ölsorter

Hur ska man då dela in öl? Uppenbart uppvisar öl en stor mångfald både till smak och utseende med ljusa och milda varianter i ena änden och becksvarta, mustiga varianter i den andra ringhörnan. Svaret på frågan är föga förvånande att det finns olika sätt att göra indelningen på. Ett sätt är det som Svenska Hembryggarföreningen använder sig av och som är relevant för den som vill ställa upp i föreningens tävlingar. Denna indelning är föremål för utveckling/förändring varje år, men givetvis är huvuddragen desamma över tid. Och i detta sammanhang är man också noggrann med att använda indelningen för att styra ölens karaktär, eller som man anger på sin hemsida: "För att på bästa sätt uppnå de specifika egenskaperna hos en öltyp bör ölet bryggas med en för typen karakteristisk humlesort, jäststam, maltsammansättning mm. Avsteg från öltypens sedvanliga ingredienser är tillåtna, men märkbara avsteg resulterar i en lägre poäng från domarna." År 2015 var typerna följande:

### 1. *Mild/karaktärsfull lager*

- A. Helles
- B. Export
- C. Märzen
- D. Frankisk Lager
- E. Centraleuropeisk Mörk Lager
- F. Schwarzbier
- G. Tjeckisk Pilsner
- H. Tysk Pilsner
- I. Internationell Lager
- J. Övriga klassiska i kategori Mild/karaktärsfull Lager

### 2. *Kraftig lager*

- A. Bock
- B. Dubbelbock
- C. Modern Ljus Lager
- D. Modern Mörk Lager
- E. Övriga klassiska i kategori Kraftig Lager

**3. Mild ale**

- A. Engelsk Dark Mild
- B. Kölsch
- C. Irländsk Red Ale
- D. Skotsk Ale 70/- & 80/-
- E. Brittisk Brown Ale
- F. Engelsk Ordinary Bitter
- G. Övriga klassiska i kategori Mild Ale

**4. Karaktärsfull ale**

- A. Engelsk Best Bitter
- B. Engelsk Strong Bitter (ESB)
- C. Pale Ale (APA)
- D. Brown Ale (amerikansk)
- E. Engelsk IPA
- F. Altbier
- G. Övriga klassiska i kategori Karaktärsfull Ale

**5. Kraftig ale**

- A. Scottish Strong Ale, 90/-
- B. Strong Pale Ale
- C. IPA
- D. Black IPA
- E. Dubbel IPA
- F. Barley Wine
- G. Övriga klassiska i kategori Kraftig Ale

**6. Veteöl**

- A. Ljust veteöl av sydtysk typ
- B. Klassiskt veteöl av sydtysk typ
- C. Mörkt veteöl av sydtysk typ
- D. Belgisk wit
- E. Weizenbock
- F. Hopfenweizen
- G. Övriga klassiska i kategori Veteöl

**7. Mild stout/porter**

- A. Dry Stout
- B. Extra Stout
- C. Brown Porter
- D. Porter
- E. Oatmeal Stout
- F. Milk/Sweet Stout
- G. Övriga klassiska i kategori Mild Stout/Porter

**8. Kraftig stout/porter**

- A. Foreign Stout
- B. Modern Stout & Porter
- C. Imperial Porter
- D. Imperial Stout
- E. Övriga klassiska i kategori Kraftig Stout/Porter

**9. Belgisk och fransk ale**

- A. Ljus Belgisk Ale
- B. Blonde
- C. Tripel
- D. Ljus Stark Belgisk Ale
- E. Brune
- F. Dubbel
- G. Mörk Stark Belgisk Ale
- H. Saison

- I. Bière de Garde
- J. Supersaison
- K. Belgiskt och Franskt Specialöl

**10. Syrlig öl**

- A. Lambik
- B. Geuze
- C. Fruktlambik
- D. Oud Bruin
- E. Berliner Weisse
- F. Övrigt klassiskt syrligt öl

**11. Specialöl**

- A. Frukt, bär och grönsaksöl
- B. Kryddöl
- C. Brettanomycesöl
- D. Modifierade öl
- E – L. Övriga klassiska öltyper

När engelskspråkiga Wikipedia gör en sammanställning av ölsorter baserat på ett antal litterära referensverk i genren blir resultatet istället detta:

Altbier  
Amber ale  
Barley wine  
Berliner weisse  
Bitter  
Bière de Garde  
Blonde Ale  
Bock  
Brown ale  
California Common/Steam Beer  
Cream Ale  
Doppelbock  
Dortmunder Export  
Dunkel  
Dunkelweizen  
Eisbock  
Flanders red ale  
Golden Ale  
Gose  
Gueuze  
Hefeweizen  
Helles  
India pale ale  
Kölsch  
Lambic  
Light ale  
Maibock/Helles bock  
Malt liquor  
Mild  
Oktoberfestbier/Märzenbier  
Old ale  
Oud bruin  
Pale ale  
Pilsener/Pilsner/Pils  
Porter  
Red ale  
Roggenbier  
Saison  
Schwarzbier

Scotch ale  
Stout  
Vienna lager  
Weissbier  
Weizenbock  
Witbier

Skillnaderna mellan de två uppställningarna är ganska stora och många sorter som återfinns i den ena saknas helt i den andra och vice versa. Givetvis finns också gemensamma nämnare, såsom IPA, Stout, Porter och Pilsener och ett antal andra. Notabelt är att ingen ölsort i någon av uppställningarna har svenskt ursprung rent kulturhistoriskt. Men i en ytterligare listning av WikiPediias engelska version inkluderas Gotlandsdricka som en egen ölsort. Givet denna bakgrund blir den mest relevanta frågan egentligen vad som definierar en ölsort vilken som helst och hur en sådan skapas.

### Att skapa en ölsort

Kultur är inget statiskt och en gång för alla givet, utan ett levande verktyg som vi som människor själva har alla möjligheter att utveckla och påverka. Kultur definieras av SAOB som ”förfining inom ett helt folk, en folkgrupp, en samhällsklass el. dyl. inom ett visst område av den mänskliga samlevnaden”. Centralt för kultur är därför att den omfattar flera olika aktörer och i praktiken kräver kultur också att förfiningen ifråga ska pågå under en viss tid för att börja betraktas som kultur. Det går alltså inte att som liten bryggare hävda att ens egna recept som man är ensam om att brygga enligt är exempel på en svensk ölkultur. Däremot är det fullt möjligt att en grupp bryggare i en viss del av landet enas om några principer för en ny ölsort. Om var och en av bryggarna sedan följer dessa principer och marknadsför ölen under samma namn och gör så under ett antal år – ja, då har man skapat en ny ölsort. Ett annat och snabbare sätt kan vara att leta reda på ett historiskt öls recept och sedan jobba tillsammans som ovan med att följa receptet och marknadsföra ölen under samma namn. I detta fall kan man ju redan peka på en lång historia, som förvisso haft ett avbrott, men ändå. Med detta tankesätt finns det alla möjligheter att Sverige om några år också ska kunna visa upp ett antal alldeles egna ölsorter. Och handen på hjärtat – visst känns det väl mer äkta att dricka en lokalbrygd Gotlandsdricka på just Gotland än att göra så i Texas, där den ju faktiskt också framställs kommersiellt av Jester King Brewery. Och på samma sätt känns det nog mer äkta att satsa på Pilsener i trakten av den tjeckiska orten Pilsen snarare än i Hisings Backa. Och när man brygger något med rötterna i den egna kulturen blir stoltheten över att berätta om sin produkt och de traditioner man själv är en del av också större. Utmaningarna – eller om man så vill problematiken – är precis densamma som den som gäller på ostområdet där stora mängder svenska gårdsmejerister satsar på tillverkning av franska dessertostar snarare än att se och slå mynt av värdet av kulturhistorien genom satsning på traditionella svenska ostsorster, vilka vid sidan av de många läckra grynpi-piga hårdostarna också inkluderar såväl kittostar, som vit- och grönmögelostar.

### Några förslag till svenska ölsorter

Gotlandsdricka: Gotlandsdrickans historia och beredningssätt har noggrant dokumenterats av Anders Salomonsson. Drickan kännetecknas bl.a. av att kryddas med enris.

Den rika svenska ölhistorien erbjuder som översikten ovan givit vid handen väldigt goda möjligheter att identifiera historiska ölsorter – antingen i form av både namn och recept eller också bara i form av det ena eller andra. Namnen är härvidlag minst lika viktiga som kulturtradition som någonsin recepten, såsom förhållandena vad gäller historiska ostsorster ger vid handen och som jag närmare diskuterar i min bok *Svensk Ostkultur i recept och formspråk*. Så betraktad tycks den svenska ölhistorien föreslå att bl.a. följande svenska ölsorter borde återuppväckas, definieras genom kriterier och, i den mån de saknar detta, ges ett typnamn.

Magnus västgöta-havre: Ölsort bryggd i enlighet med Olaus Magnus angivelser i *Historia om de nordiska folken* med utnyttjande av havre-malt där havre typiskt odlats och odlas i Västsverige.

Linneaus: Ölsort bryggd i enlighet med Carl von Linnés beskrivningar av ett gott öl i sin bok *Beskrifning om öl*, nämligen ljumjäst, utjäst öl bryggt av god, orökt och välkokt malt.

Stockholms dubbelöl: Bryggdes redan på 1600-talet och ansågs av många vara av förträfflig kvalitet.

Faluöl: Ett av 1700-talets mest omtalade kvalitetsöl var just Faluöl där Faluns goda vatten var en viktig komponent. Intressant nog vann just Falu kommun tävlingen för Sveriges godaste kranvatten 2010.

Skänkebor: Skänkebor, ett slags spisöl, lagades på 1770-talet i trakten av Jönköping och finns beskrivet av Johan och Petrus Gaslander.

Herreöl: Enligt Thunæus ett 1500-talsöl som kännetecknades av minst 6 fjärdingar malt och 4 marker humle per tunna öl, men malmängden kunde gärna vara ännu högre.

Finspongs morbror: Öl beskrivet av Reinerus Broocman år 1736 och bryggt på speltmalt, d.v.s. torde ligga väldigt rätt i tiden igen i det tidiga 2000-talet.

Svagdricka: Svagdricka är en traditionell svensk maltdryck. Den är mörk, opastöriserad och överjäst samt smaksatt med bl.a. socker och/eller sirap, såsom berättas på en särskild hemsida om denna dryck.

Tallstruntöl: Att nyttja de späda tallsnitten om våren – tallstruntarna – för att ge lite karaktär åt en öl var ett vanligt bruk under 1700-talet.

Strengnesia: Öl som fatlagrats länge, omnämnt av Ernst Moritz Arndt år 1804.

Björkdricka: Vålporsad björksavsöl inspirerad av beskrivningen ovan.

Emmer brons: Emmer var alltså det första sädeslaget som dominerade i dagens Sverige. Så gör ett öl på emmermalt och givetvis utan humle, eftersom den är medeltida i Sverige.

Iskällardricka: Enligt Anders Roswall ett svagt, underjäst öl, framställt av extraktfattig stamvört.

### **Svagdricka och spisöl**

Vi låter Gustafva Schartau komma till tals med ett recept på svagdricka anno 1830: ”Maltet syftas aftonen förut så tjockt som till öl. Följande morgonen slås dertill, under omrörning, en kittel kokt vatten, hvarmed mäsket väl omarbetas, och lemnas sedan ½ timma att sjunka. Den klara vörten aföses, och en ny portion kokt vatten hälls på mäsket, som dermed ånyo väl omarbetas, hvarefter det lemnas orördt; till den första. 3:dje gången förfäres på lika sätt. Under det mäsket fylles på råstkaret, ställes den samlade vörten att koka, hvarefter den slås efter hand på råsten, genom hvilken man låter den löpa så många gånger att den blir klar. Sedan hufvudvörten afrunnit, öses på råsten ett nytt lag kokande vatten, och fortfäres härmed så länge någon sötma ännu befinnes i maltet, men alldeles icke längre. Emellertid kokas 2 till 3 skålpund (motsvarar ca 1 kg, förf. anm.) god humla med så knappt vatten, att den blir inemot torr; härtill blandas hufvud-vörten, som dermed kokas något öfver 1 timma, hvarefter den silas i kylkaret. Den senare, eller lagvörten, kokas nu med samma humla en lika lång tid, och silas till den första. Godt vatten, till den myckenhet, att det jemte vörten utgör åtminstone 7 tunnor, kokas en stund, och öses derefter hett till vörten, som dermed väl omblandas. När dricks-ämnet är lagom svalt, igifves 2 kannor god, färsk jäst, hvarpå karet betäckes, och drickat, lagom uppjäst, fylles på sina fat.

På detta sätt erhålles 7 tunnor godt svagdricka af 1 tunna malt. Vill man åter ösa varmt vatten på råsten, kan ännu fås 2 tunnor spisöl, mer eller mindre, allt efter maltets godhet.”

### **Gotlandsdricka**

Anders Nilsson presenterar följande recept på 40 l Gotlandsdricka på hemsidan humle.se i ett inlägg från 2009:

10 kg malt, gärna 5 kg hemmältat blandat med 5 kg köpmalt (Hemmältad malt ger en rökigare smak)

0,5–1 hg humle, beroende på vad för beska man önskar.

10–15 enrisgrenar, 20–30 cm långa.

2 kg socker

En tumnagel kronjäst

Börja med att koka upp 10 l vatten till att blötlägga malten. Använd en steriliserad tvättbalja eller liknande kärl. Rör om med steriliserad träslev tills malten blir som en gröt. Det är viktigt att röra om noga så att allt blandar sig väl, låt stå 1 h. Förbered med så mycket kokande vatten som möjligt (då det tar tid att koka på vanlig spis). Lägg i enrisgrenarna i kokande vatten och låt koka tills de blir mjuka och formbara. Ta ur botten på en 25 l plastdunk, införskaffa en tappkran. Ställ plastdunken med botten uppåt. Ta enriset och lägg som en bädd i botten. Var noga så att kranen täcks – annars kan malten täppa till flödet. Ställ dunken på ett bord eller en bänk. Bygg upp i bakkant så att det blir en svag lutning framåt. Ta en steriliserad träslev och lägg i malten försiktigt så att inte enriset flyttas. Ställ lämpligt kärl under tappkranen och håll på 10 l vatten åt gången. Ställ in flödet på kranen ungefär på samma nivå som när drickan lämnar kroppen. Det första som kommer ut är väldigt grumligt. Samla upp detta i en kopp och håll bort. Ta ut 40 l. Koka upp allt i omgångar och skumma av. Det räcker att humla 10 l. Håll då i önskad humlemängd efter avskumning och koka 10 min. Ta sedan en sil och rensa ut humlen. Håll nu i all bryggd i ett lämpligt jäskärl, tillsammans med sockret. Se till att det blandar sig väl. Fyll ett badkar med så kallt vatten som möjligt och ställ sedan kärlet där. När temperaturen sjunkit till 20–25 °C tar man ut en deciliter och blandar i jästen, håll sedan jästen i brygden. Drickan är som bäst vid 10–14 dagars ålder och bör jäsas vid en temperatur på 10–15 °C. Avstannar jäsningsen kan man fylla på med socker men drickan blir då alkoholstarkare.

### **Sverige idag**

Under den största delen av 1900-talet var bryggerinäringen utsatt för strukturrationalisering som gjorde att mindre enheter slogs samman och lades ned och stora jättar växte fram som ett resultat av denna utveckling. I början av 1990-talet fanns totalt ett tjugotal bryggerier i landet. Men sedan kom den gastronomiska revolutionen igång där småskalighet, nyfikenhet och mervärdesskapande blev nyckelord för en ny generation mathantverkare. En bransch som mycket tidigt gick i denna nya riktning var just bryggerierna, liksom mejerierna. Idag finns därför väl över 300 bryggerier i Sverige, där de allra flesta av dessa är s.k. mikrobryggerier. Några exempel på dessa är Nynäshamns ångbryggeri, Nils Oscar, Eskilstuna ölkultur, Barlingbo Bryggeri och Qvånum Mat & Malt. De nya bryggerierna fascinerar ännu så länge framförallt av den lilla skalan och längtan efter att kopiera utländska ölsorter med de bästa importerade råvarorna.

## **Framtiden**

De stora bryggerierna kommer att leva vidare, medan tillväxten framförallt kommer ske i form av ännu fler specialiserade mikrobryggerier och på sikt kanske igen också lite halvstora regionala bryggerier med produkter i ett mellanprissegment. Liksom gårdsmejerierna började att tillverka franska dessertostar, men nu alltmer börjar intressera sig för sitt eget kulturarv kommer detta också att gälla mikrobryggerierna. Nu börjar också nya små mälterier dyka upp, såsom Roes i Rone på sydöstra Gotland eller Warbro kvarn i Sörmland. Den senare är en av pionjärerna på odling av kulturspannmål och som sedan många år förser marknaden med exempelvis emmer och spelt, men också enkorn. Därför är deras mälteri särskilt intressant då det kommer att kunna tillhandahålla kulturmalter av olika slag. Därmed har i ett slag steget till formandet av mångahanda svenska ölsorter tagits och dragits ganska långt. Humleodling i Sverige har också återstartats och om några år kommer den lokala och regionala anknytningen i produkten också att vara ett självklart inslag. Sigtuna Bryggerhus Single hop pale ale är en intressant utveckling, bryggd med svensk KRAV-odlad humle från Spännaregården utanför Mariestad. Qvanum Mat & Malts *Helgas hemb(r)yg*d är ett tecken i tiden, där alla ingredienser samlats in från en snäv radie runt det egna bryggeriet.

## **Mjölksfermentat**

Mjolk innehåller laktos, mjölksocker, och kan därför på samma sätt som andra sockerhaltiga drycker fermenteras. I Sverige har sådan fermentering sannolikt inte skett med avsikt historiskt, dels eftersom mjölk varit en dyr råvara och dels eftersom komjölkens relativt höga fetthalt sannolikt gjort en fermenterad dryck dåligt hållbar. Hos mongolerna och hos turkfolken i Ryssland framställs sedan gammalt ett hästmjölkfermentat kallat *kumys*. I modern tid har också en komjölkvariant nått marknaden. Hästmjölkens naturligt låga fetthalt gör den särskilt lämplig för fermentatframställning. Kumys har normalt en alkoholhalt av omkring tre procent. I Sverige framställs idag inga mjölksfermentat i kommersiell skala, men den nordsvenska hästen har alla förutsättningar att bli en bra mjölkhäst och när sådan hästmjolk finns för handen är också kumysproduktion näraliggande. Alternativt kan lättmjolk av ko användas. Vasslefermentat är en särskilt intressant möjlighet där vassle är den laktoshaltiga vätskan som erhålls som biprodukt vid ystning. Med över hundra gårdsmejerier runt om i landet fokuserade på ystning finns en stor mångfald av vassle i rimliga mängder för innovativ dryckesproduktion plötsligen att tillgå och att tillgå sannolikt närmast gratis.

## **Samjästa fermentat**

Ett särskilt stycke behöver ägnas de samjästa fermentaten. Med detta avses alltså blandningar av olika sockerkällor. Vi har redan stiftat bekantskap med några exempel såsom chaptaliserade drycker, mjöder och mölska, d.v.s. ett samjäst honungs- och maltfermentat. Ett annat exempel är *cyser* – ett samjäst honungs- och äpplefermentat, eller om man så vill ett äpplemjöd. Det är också lätt att förstå att det går att samjäsa t.ex. äppel- och körsbärsmost. Men också samjäsning av t.ex. äppelmust med havremalt är möjlig. Resultatet blir då ett ciderhavreöl. Den typen av nya crossovers bör också ha framtiden för sig, särskilt när en genuin ciderkultur just nu är på framväxt i Sverige, medan den hantverksmässiga ölframställningen redan är etablerad.



## 9. Mikrobiellt syrade drycker

### Bakterier

Det är inte bara jästsvampar som kan nyttjas för att förändra en drycks karaktär genom att t.ex. omvandla must till cider. Också olika typer av bakterier har förmåga att förädla en dryck på ett liknande sätt. Två av de viktigaste typerna av sådana bakterier är ättiksyrabakterier och mjölksyrabakterier. Ättiksyrabakterierna utgår från etanol och producerar ättiksyra av denna i sin process. Mjölksyrabakterierna livnär sig på sockerarter av olika slag och bildar beroende på vilken typ de tillhör antingen enbart mjölksyra/laktat som slutprodukt (homofermentativa) eller också såväl mjölksyra/laktat som koldioxid och etanol eller ättiksyra som slutprodukt (heterofermentativa). Vi kombucha-syrning används en blandning av olika bakterie- och jästkulturer som tillsammans brukar benämnas *tesvamp* och vars gemensamma verkan på ett sötat herbat blir en lite grumligt ättiksyrlig dryck med angenäm smak och lätt kolsyra.

### Ättika

#### Kan man dricka ättika?

Ja, man kan dricka ättika. Det kanske inte är den mest allmänt förekommande drycken, men särskilt i södad form, där honung är ett utmärkt sötningsmedel, kan ättika vara en utmärkt dryck. I spädd form är den en uppfriskande måltidsdryck och i mer koncentrerad form en utsökt dessertdryck tillsammans t.ex. med en bit choklad.

#### Ättikbrygning

Ättikbrygning går i praktiken till så att man låter musten få fri tillgång till luft istället för att begränsa tillgången m.h.a. jäsrör, såsom man brukar förfara vid alkoholjäsning. Om man gjort ättikbrygning förut, kan man ta en skvätt av den färdiga ättikan och använda som ättiksmoder att ympa in i den nya musten, men detta är alltså inte nödvändigt för att ättika ska bildas. Vill man skynda på processen kan man bubbla i luft eller syre i musten, men kvaliteten blir inte lika god då som när musten får bryggas i sin egen takt.

#### Sav- och mustättika

*Vinäger* är namnet på vin som fått jäsa vidare med full tillgång till syre så att etanolen oxiderats vidare till ättiksyra. På samma sätt som vin säger ordet *vinäger* att det är must från vindruvor som använts vid framställningen. Det generiska svenska ordet för en ättiksyrehaltig livsmedelsprodukt framställd genom tvåstegsjäsning av must är *ättika*, där ättika framställd av vindruvsmust alltså är *vinättika* och ättika framställd av äppelmust är *ciderättika* – inte 'äppelcidervinäger'. Detta senare är ett ord som har en bestämning för mycket ('äppel-' – redan givet av att ordet 'cider') och därtill en felaktig bestämning (antingen är ättikan framställd av äppelmust eller också av vindruvsmust – såvida inte de två blandats så kan det inte finnas någon 'cidervinäger')! Ättika är en viktig krydda i många anrättningar idag och ett område där mycket utvecklingsarbete är möjligt att driva för att stärka den regionala matkulturen i landet, inte minst genom att på samma sätt som för alkoholhaltiga drycker utgå från lokala råvaror vid framställningen av ättikan. Mitt förslag är att ättikan benämns i enlighet med Tabell 6.

Tabell 6. Förslag till generiska benämningar för ättika framställda genom jäsning av must av olika svenska råvaror.

Råvara	Ättika
Björksav	Björkättika
Blåbär	Blåättika
Björnbär	Björnättika
Hallon	Hallättika
Havtorn	Havtättika
Hjortron	Hjorträttika
Jordgubbe	Jordgubbättika
Krusbär	Krusättika
Körsbär	Körsättika
Lingon	Lingättika
Nypon	Nypättika
Plommon	Plomättika
Päron	Pärättika
Rabarber	Rabarättika
Smultron	Smulträttika
Vinbär	

–Svarta	Svartvinättika
–Röda	Rödvinättika
–Vita	Vitvinättika
–Gröna	Grönvinättika
Äkerbär	Äkerättika
Äpple	Ciderättika

Med den här bokens nomenklatur för ögonen är alltså resultatet av en (alkohol-)jäsning av en lingonmust ett *ling*. Om linget sedan ättikbryggs erhålls en *lingättika*. Det heter alltså enligt detta system inte lingonvin och lingonättika. Om man däremot låter några lingon få dra i vinäger av vitt vin och som resultat då erhåller en vackert rosafärgad och lingondoftande vinäger – ja, då har man framställt *lingonvinäger*.

### Historiskt i Sverige

Örjan Armfelt Hansell tar också upp ättika i sin bok *Mormors sylt och farmors saft*. Liksom i många andra fall så är dock flertalet av de historiska recepten i boken sådana att man smaksatt ättika med en viss frukt eller bär, snarare än att man ättikbryggt ett fermentat av bär- eller fruktmusten. Likafullt torde uppställningen i Armfelt Hansells bok kunna tjäna som en utgångspunkt och inspirationskälla, där den tar upp krusbär, röda vinbär, slån, plommon, björnbär, smultron, äpple och mjölon. Denna lista skulle med fördel kunna kompletteras med körsbär, stenbär, blåhallon, päron, rönnbär, rosenkvitten, havtorn, lingon, blåbär, tranbär, kråkbär och fläderbär.

### Idag i Sverige

Ett modernt intresse för ättika har vaknat sent i Sverige. Men nu finns i alla fall ett par aktörer som är igång med kvalitativ produktion i form dels av Malmö vinägerfabrik och dels av Patrik Arneke och Hans Naess i Flen. Den senare jobbar hårt med sin långlagrade ciderättika.

### Framtiden

Om det i Italien finns en stor marknad för kvalitativ vinäger som lagras i batterier av fat av olika träslag så måste en fortsatt gastronomisk revolution i Sverige också leda till ett ökat intresse för bryggd kvalitetsättika. Och med de goda utsikterna för en mer mångfasetterad fermentatproduktion i Sverige framöver öppnar sig också större möjligheter på ättiksidan. Blåättika, lingättika och rabarättika – kanske också krusättika, borde ligga nära till hands att börja tillverka – för att inte tala om öl- och mjödättikor.

## Mjölksyrade drycker

### Mjölksyrabakterier

Mjölksyrabakterier är mycket allmänt förekommande i vår miljö och används förutom till det uppenbara att syra mjölk också till många andra livsmedelsprocesser. Surkål, syring av andra grönsaker, surdeg m.m. är exempel på detta.

### Syrade sav- och mustdrycker

En sav eller en must kan alltså syras med hjälp av mjölksyrabakteriers verkan så att en syrad soda uppkommer. I normalfallet torde musten vara spädd med mycket vatten och socker, eller hellre honung tillsats för att göra drycken sötare. Om honungen inte är pastöriserad rymmer den stora mängder mjölksyrabakterier som därmed kan användas för den önskade processen direkt som de är. Den honungsblandade saften fylls på flaska och försluts och får syras direkt i flaskan. När processen är klar har man därmed fått en lätt kolsyrad dryck, eftersom några av bakterierna med säkerhet är heterofermentativa vid denna typ av spontanjäsning. En sådan dryck brukar benämnas *honungssoda*.

### Kvass – syrad spannmålsdryck

En annan syrad dryck är kvass, som framställs av rågbröd, socker och vatten. Blandningen syras på motsvarande sätt som honungssodan och resultatet blir alltså en dryck med liten mängd alkohol, lättkolsyrad och med en del mjölksyra/laktat.

### Kombucha – syrat herbat

Också herbat kan syras om de först sötats, men därvidlag använder man sig alltså av tesvamp istället och som inledningsvis påpekades är detta en blandning av olika bakterier och jästsvampar som bl.a. bildar ättiksyra men också glukuronsyra. Historiskt är det så klart te som syrats, men det går naturligtvis utmärkt att använda samma princip på alla herbat. Liksom vid ättikbryggnings tillsätter man en bit ”svamp” som startkultur och kombuchan kommer alltid att vara lite grumlig av dess närvaro. Jayabalan och medarbetare har nyligen publicerat en utmärkt reviewartikel om kombucha.

## Kulturmjök

### *Filmjök*

Filmjök är den traditionella nordiska kulturmjölken som framställs genom verkan av mesofila mjölksyrabakterier på mjök. Processen äger spontant rum om man låter färsk mjök (från spenen) stå. Bakterierna är särskilt verksamma vid strax över 30 °C. I Sverige finns idag dels vanlig filmjök och dels Bollnäsfil (Gefleortens mejeriförening), Øresundsfil (Skånemejerier), Norrskensfil (Norrmejerier) samt Fjällfil (Norrmejerier) med lite olika sammansättning av bakteriekulturer.

### *Tätmjök*

Tätmjök är en historisk kulturmjök påminnande om filmjök som ursprungligen framställdes genom verkan av bladen från tätört. Idag framställs en modern variant av tätmjök av Norrmejerier och marknadsförs under namnet Verum.

### *Långfil*

Långfil är en historisk kulturmjök med lång munkänsla och sitt ursprung i norr. Det är *Lactococcus lactis ssp. cremoris* som sätter ihop mjölkens kolhydrater till långa exo-polysackarider, vilket ger den sega konsistensen.

### *Andra sorters kulturmjök*

Andra moderna exempel på kulturmjölker som framställs i Sverige inkluderar Kefir, Onaka, Yoghurt och så en del hälsofilers såsom A-fil. Även Verum räknas dit.

## Idag i Sverige

Det är svårt att idag i Sverige finna mjölksyrade drycker andra än kulturmjölken. När det gäller denna typ av drycker har sortimentet varit ganska stabilt på senare år, men en uppvaknande gårdsmejerirörelse börjar nu också satsa på mer av kulturmjölksproduktion i liten skala i tillägg till den befintliga småskaliga ostframställningen. Svensktillverkad getyoghurt börjar också få nationell spridning. Ett par tillverkare av kombucha är i gång sedan ett par år tillbaka, dels av Green Queen och Roots kombucha – båda belägna i Malmö och dels av Åminne Honung & Jästeri på östra Gotland. Syrade sav- och mustdrycker lyser idag med sin frånvaro i Sverige och kvass finns möjligen att få tag på som kuriosum, men inte mer än så.

## Framtiden

Den småskaliga gårdsmejerirörelsen kommer fortsätta att växa och alltmer intressera sig också för konsumtionsmjölksprodukter såsom kulturmjölker. Därvidlag kommer mångfalden inom detta segment tveklöst att öka och getfil, fårfil och kanske så småningom också hästfil är att vänta. Insikten om mjölksyrabakteriernas nytthet har också börjat slå rot hos gemene man och lett fram till en stor vurm för surdegsbröd och numera även för syring av grönsaker. Det känns väldigt logiskt att nästa steg blir ett intresse också för syrade drycker där kombuchan kanske är nyckeln till dörren in i denna nya spännande värld. Där på andra sidan väntar ett sortiment av hälso-honungssodor som läsksubstitut och annat spännande! Välkommen till framtiden!

## 10. Alkoholdestillerade drycker – Destillat

### Bakgrund

Alla fermentat kan destilleras i syfte att koncentrera alkoholen. För dryckesändamål är det ointressant att destillera till högre alkoholhalt än 50 % och i praktiken är det oftast bättre att stanna långt innan detta också. Vid destillationen utnyttjar man skillnaden i kokpunkt mellan etanol och vatten där den förra kokar redan vid 78,3 °C vid atmosfärstryck och den senare som bekant vid 100 °C. Destillationsprocessen äger rum i en kolonn med en, några få eller väldigt många bottnar. Ju fler bottnar desto renare blir spriten. Men över 96 % etanol kan man inte destillera sig fram till, utan vill man framställa 100 % etanol får man ta till andra fysikaliska metoder den sista biten. Alltnog. Använder man sig av väldigt många bottnar får man en finsprit som är väldigt ren och i väldigt liten utsträckning har smak av sin råvara. Så gör man t.ex. vid destillation för framställning av vodka och kryddade spritsorter som aquavit, där man efter destillationen alltså späder finspriten med vatten till önskad alkoholhalt, vanligen i intervallet 38–45 %. Om man istället använder en enkelpanna med en eller ett fåtal bottnar blir destillationen i fysikalisk bemärkelse mindre effektiv. Slutprodukten håller då en etanolhalt på 75–80 % och har samtidigt mycket karaktär – smak – av råvaran. Och vid framställning av t.ex. konjak, armagnac, calvados, grappa m.fl. spritsorter är det just detta man vill komma åt. Även här späder man ner destillatet med vatten till önskad alkoholstyrka i den färdiga drycken.

### Sav- och mustdestillat

Örjan Armfelt Hansell listar i sin bok *Mormors sylt och farmors saft* följande frukter och bär som i Sverige historiskt nyttjade råvaror för framställning av brännvin och/eller snaps. Liksom i fallet med ”vin” handlar det här först och främst om frukter och bär som använts för smaksättning snarare än att fermentat av frukten/bäret destillerats. Likafullt torde listan ge bra överblick över vilka möjligheter som finns i det svenska skafferiet i form av krusbär, svarta vinbär, röda vinbär, körsbär, hallon, äpple och odon. Denna lista kan med fördel utvidgas till att också inkludera svarta mullbär, plommon, blåhallon, hjortron, björnbär, päron, blåbär, tranbär och fläderbär. Men givetvis går också savfermentaten att ha som råvara vid destillationen.

### Rotfruktsdestillat

Sveriges första kvinnliga kemist av rang var Eva Ekeblad, född de la Gardie. Som 22-åring framlade hon år 1746 nya rön för Kungl Vetenskapsakademien och visade att man kunde framställa brännvin av potatis. Denna upptäckt gjorde att Ekeblad som första kvinna blev invald som ledamot i Vetenskapsakademien, dock utan att någonsin medverka vid något möte. Akademien var en manlig klubb och måhända var Ekeblads inval snarare att betrakta som en hedersutnämnelse än som en genuspolitisk markering. Även om Ekeblad upptäckte potatisens möjligheter i en svensk kontext så var möjligheterna med potatisen på detta vis kända i Tyskland redan på 1680-talet och även till Sverige hade ryktet faktiskt nått. Ekeblads beskrivning publicerades i Kungl Vetenskapsakademiens handlingar år 1748, men konstigt nog använder Ekeblad då sitt flicknamn. 2 lispund och 6 marker små och släta potatisar hade i försöket förädlats till ett kvarter brännvin, d.v.s. med nutida mått hade Ekeblad använt sig av 19,6 kg potatis för att framställa 8,2 cl brännvin. Vikten av att finfördela potatisen inför jäsningen poängterades också av Ekeblad, vars hela beskrivning annars blott är några meningar lång.

### Mjöddestillat

Mjöd kan på samma sätt som andra fermentat också destilleras. Sådana drycker finns utanför Sveriges gränser, men är ganska sällsynta. Krupnikas är ett exempel.

### Spannmålsdestillat

Det är lätt att tänka sig att brännvin är en dryck som funnits sedan urminnes tider i Sverige och att vikingarnas bärsärkargångar möjliggjordes inte enbart av mjöd utan kanske framförallt av starksprit. Så är emellertid inte alls fallet. Jan-Öjvind Swahn spårar tvärtom i sin uppsats ”Ett monopol (och dess motsats) genom fem hundra år” spritdrickandets start i Sverige till andra halvan av 1400-talet. Om brännvin år 1467 endast omtalats som teknisk sprit, så utfärdades förbud mot att inmundiga brännvin från en vinkällare i Stockholm år 1476. I början uppfattades brännvinet kräva vin som råvara och det var därför länge en dryck av mycket exklusiv karaktär. Först i slutet av 1500-talet, då många ryska krigsfångar togs till Sverige för att tjäna landet förefaller bruket av sädesbaserad sprit ha blivit mer allmänt i Sverige och sedan gick det å andra sidan också fort, menar Swahn.

## Mjökdestillat

Mjökfermentat kan destilleras till mjökdestillat. Mjökdestillat är än så länge ovanliga. I England lanserades ett komjökdestillat i form av *Black Cow* 2012. Av hästmjökfermentatet *kumys* görs i Mongoliet mjökdestillatet Arkhi. Båda dryckerna är självklart möjliga att framställa också i Sverige.

## Sulfitavlutsdestillat – cellulosasprit

Alla destillat vi hittills kommit i kontakt med har sitt ursprung i rester från framställning av andra livsmedelsprodukter. Intressant nog tillkommer vad gäller destillaten en råvara som inte har ett sådant ursprung, nämligen destillat av avluten från framställning av sulfitmassa. Sulfitkoket syftar till att avlägsna ligninet i veden från polysackariderna cellulosa och hemicellulosa, men processen är inte helt homogen. Därför bryts i praktiken en hel del främst hemicellulosa ned under koket och hamnar i avluten från koket. Denna avlut kan man indunsta och bränna för att på så sätt också återfå kokkemikalierna inför ett nytt kok. Men man kan också före indunstningen låta jäsa den sura avluten varvid sockrena i luten blir till etanol, som destilleras av innan den vanliga återvinningen beträds. Processen är en svensk uppfinning från det tidiga 1900-talet och tillämpades industriellt först i världen på massafabriken i Skutskär söder om Gävle samt på massafabriken i Köpmanholmen söder om Örnsköldsvik – båda startade år 1909. Klartecken att få användas som livsmedel fick sulfitspriten år 1922. Som dryck möttes dock sulfitspriten initialt med stor skepsis och motstånd, såsom Bertil Persson närmare diskuterar i sin bok *Sulfitsprit*. Några varumärken som sulfitspriten kom att säljas under inkluderar Reimersholms Aquavit, Gammal Norrlands Akvavit, Okryddat Taffel Brännvin, Bordsbrännvin etc. Taffel Brännvin blev det spritmärke som avslutade sulfitspritsepoken i Sverige. Råsprit tillverkades då i Skoghall och Vin- & Sprit hade den kvar i lager fram till 1988, två år efter att etanolproduktionen i Skoghall lagts ned.

Den idag dominerande processen för framställning av pappersmassa är sulfatprocessen och den medger tyvärr inte framställning av cellulosasprit, delvis p.g.a. att processen äger rum i starkt alkalisk miljö. Idag framställs cellulosasprit i Sverige endast vid Domsjö fabriker utanför Örnsköldsvik.

## Destillatnomenklatur

Vi har redan stiftat bekantskap med en diskussion om behovet av och förslag till en ny nomenklatur inom såväl fermentat-, som ättikområdet och därtill kring herbaten. Också på destillatområdet råder ett uppdämt behov av språkutveckling och en ny nomenklatur, men här är de språkliga utmaningarna måhända ännu större än inom de andra områdena. För om vin uppenbart är ett fermentat av druva så är kan vindestillatet har många olika namn där grappa, pisco och zivania är tre exempel. Destillatframställningen förefaller rent språkligt att ligga ännu närmare folksjälen än fermentaten. För visst är det väl fascinerande att man av agavefermentat kan destillera fram såväl tequila som mezcal, av risfermentat kan erhålla såväl baijiu, som shōchū och soju och av socker(-rörs-)fermentat, slutligen, såväl cachaça som falernum, guaro och rom. Just dessa exempel är kanske mindre aktuella för svenska förhållanden, även om rom av gotländska sockerbetor ju faktiskt tillverkats i form av Träkumla rom. I Tabell 7 listas några olika destillatnamn.

Tabell 7. Några destillatnamn

Äpple	Applejack • Calvados
Druvrest (pomace)	Aguardiente • Grappa • Orujo • Pisco • Zivania • Tsikoudia • Tsipouro • Rakia
Frukt	Brandy • Cognac • Gin • Kirschwasser • Paekrosul • Rakia
Honung	Bärenfang • Drambuie • Krupnik
Korn	Skotsk whisky • Irländsk whiskey
Majs	Bourbon whiskey • Majswhiskey • Tennessee whiskey
Plommon	Slivovitz • Ţuică • Pálinka
Potatis	Vodka • Akvavit • Brännvin
Råg	Rågwhiskey
Vete	Vodka • Akvavit • Brännvin

Uppenbart föreligger ett behov av generiska namn för destillat för att enkelt kunna diskutera dessa. Men vill man hävda att man har en kultur inom destillat av en viss råvara så visar den internationella utblicken alltså också att man behöver skaffa sig egna geografiska namn på de viktiga destillaten. Därför vore det direkt olämpligt att kalla ett svenskt ciderdestillat Calvados (– varför skulle det i så fall inte heta Applejack, som ju är en likartad produkt framställd i England istället för i Frankrike!?) – eller ännu värre att göra som på Åland och benämna den Älvados. Det enda man då har deklarerat tydligt är ju att man helt saknar egen kultur i relation till produkten ifråga och i det senare fallet därtill försöker göra sig lustig på sitt eget tillkortakommande. Faktum är ju därtill att det faktiskt framställs ciderdestillat på andra ställen i Frankrike än i Calvadosregionen och sådana drycker får inte heller benämnas Calvados. Calvados är därmed också i Frankrike ett specialfall av ciderdestillat. Ett

varnande exempel finner vi när det gäller Cognac. För en person med rötterna i Västeuropa är Cognac en spritdryck från Frankrike. För en person med rötterna i f.d. Sovjetunionen är svaret lika självklart en spritdryck från i första hand Armenien. Den armeniska konjaken Ararat står inte heller den franska Cognacen efter rent kvalitetsmässigt. Men den är ändå en hopplös produkt just genom sitt namn, som istället för att tro på den egna produktens egna meriter försöker snylta på ett franskt original. Och det fungerar aldrig, hur många kvalitetsstjärnor den armeniska Ararat-konjaken än har!

Frågan är då hur utveckla en rationell generisk nomenklatur för destillat framställda av allehanda frukt- och bärfermentat. Även detta generiska namn bör andas flärd och intuitivt leda tanken till något alkoholrikt. En möjlighet är ju att bara lägga till ändelsen ”-destillat” till fermentatets namn och det är alltid ett utmärkt alternativ. Men om man tycker denna deskriptiva nomenklatur blir lång och lite tråkig bör det finnas anledning att också söka ett kortare suffix som ändå leder tanken rätt. Suffixet ”-at” är en kandidat, givet att det ju är ändelsen i just ”destillat”. Men samma ändelse ingår ju också i ”fermentat” – mindre lyckat därför. Ordet *sprit* kommer från latinets *spiritum* som har med anden att göra. Så kanske suffixet ”-um” vore möjligt? Eller också tar man fasta på destillatets styrka och lägger till suffixet ”-eld” eller kanske ännu mer eldfängt – ”-flamma”, förkortat till ”-flam” eller varför inte ”-flams” eftersom man tenderar bli lite flamsig efter inmundigandet? Eller kanske ”-brasa” för att det blir verklig eld i munnen. Eller också tar man fasta på själva destillationsprocessen som ju får alkoholen att lämna fermentatet och bli till ånga innan den kondenseras till ett kondensat. Kanske ”-ång” av ånga skulle fungera? Rent språkligt får man då en ändelse som känns svensk, som om den betonas ger schvung åt ordet och ger en känsla av att något är på gång. Så, ja, efter moget övervägande är nog ”-ång” ett bra förslag. Liksom för fermentaten behålls neutrum för destillaten, d.v.s. det blir *en päronmust* men *ett pä* och *ett päång*. Det skulle leda fram till generiska namn på destillaten i enlighet med Tabell 8.

Tabell 8. Förslag på generiska namn på destillat.

Råvara	Fermentat	Destillat
Björksav	Björk	Björkång
Blåbär	Blå	Blåång
Björnbär	Björn	Björnång
Hallon	Hall	Hallång
Havtorn	Havt	Havtång
Hjortron	Hjortr	Hjortrång
Jordgubbe	Jordgu	Jordguång
Krusbär	Krus	Krusång
Körsbär	Körs	Körsång
Lingon	Ling	Lingång
Morot	Mor	Morång
Nypon	Nyp	Nypång
Plommon	Plom	Plomång
Päron	Pär	Pärång
Rabarber	Rabar	Rabarång
Rödbeta	Rödbet	Rödbetång
Smultron	Smultr	Smultrång
Socketbeta	Socketbet	Socketbetång
Äkerbär	Äker	Äkerång
Äpplen	Cider	Cidrång

Dessa generiska namn rymmer sedan vart och ett givetvis en mångfald baserat på regioner i Sverige. På lite sikt är det fullt rimligt att tänka såg att det t.ex. finns såväl Österlen som Urshult, Sudret, Sörmland och några till varianter av cidrånge i Sverige – och givetvis finns det flera olika tillverkare av t.ex. Urshult.

### Historiskt i Sverige

Carolina Weltzin publicerade år 1808 en handbok i brännvinsbränning som också inkluderar en hel del recept på likörer, ättikor och andra mer exotiska drycker. Annars är det Eskil Olán som är den som bäst beskrivit det svenska brännvinets historia från Gustaf Vasas dagar och fram till det tidiga 1900-talet. Oláns bok publicerades alla redan 1921. Det är en historia som rymmer många statliga ingripanden för att stävja den hembränning som emellanåt varit tillåten och emellanåt raka motsatsen. Diskussionen har alltid gällt å ena sidan möjligheten till stora intäkter till statskassan genom monopol och ibland en omtanke om medborgarnas välbefinnande samt å andra sidan medborgarnas ilska över höga priser och reglering av vardagen.

## ***I Sverige idag***

Bränneriernas antal växer i skuggan av byggerierna också stadigt i Sverige. Så stor och viktig att den just därför är lätt att glömma är Pernod Richard-ägda Absolut vodka – en osannolik statligt initierad framgångssaga med början i svenskt 1979. Det var det året innan förstatligade AB Vin&Sprit som utvecklade den nya vodkan, som tillverkades och alltså tillverkas i Nöbbelöv utanför Åhus. Vin&Sprit hade också andra spritsorter på sitt sortiment och dessa följde med i Pernod Richards köp av Absolut 2008, men såldes vidare till finska Altia 2010. På så sätt hamnade t.ex. Explorer vodka (introducerad 1958) och ett antal andra brännvin där. Dessa framställs hos Altia i Sundsvall. Först ut att som privat aktör efter upphävandet av monopolet framställa vodka i Sverige blev Svensk Vodka i Motala, som inledde sin produktion 1996. Lite i skymundan har Svedka vodka, som tillverkas av Lantmännen Reppe i Lidköping blivit en annan stor exportsuccé och är nu den största vodkan i USA – större än Absolut! En spektakulär start fick Mackmyra whisky, som redan i slutet av 1990-talet blev ett exempel för många andra nystartade brännerier när man började whiskytillverkning i Mackmyra väster om Gävle och genom en genomtänkt affärsmodell också lyckades överleva under uppbyggnadsfasens kapitalackumulerande år. I deras fotspår har sedan följt t.ex. nordvästskånska Karlsson's vodka, Spirit of Hven eller Edmans vodka från Gnesta bränneri. Många brännerier satsar på en stor spännvidd av produkter, såsom Gutevin som på senare år erbjudit såväl vinång, som morång och sparrång eller Qvånum Mat & Malt som bränner såväl cidrång som vinång. Norrtelje brenneri framställer såväl cidrång, pärong, hallång och svartvinång. En nylig framgångssaga är Hernö gin, som t.o.m. lagrar sin gin på svenskbundna enefat och vunnit mängder av priser. En framgångssaga i absoluta världsklass är BOX whisky utanför Kramfors som nu tar en whiskytokig värld med storm med sin whisky lagrad på ekfat av svensk ek.

## ***Framtiden***

Allt tyder på att brännerierna kommer att öka i antal framöver, särskilt i ljuset av att ölbryggerierna och fermentat-tillverkarna också ökar i antal. Vodkatillverkarna är redan idag oerhört framgångsrika, men framgång föder också framgång varför dessa bör ha en ljus framtid. Vodkan är delvis arbetarklassens dryck och mot den bakgrunden väntar jag med spänning också på brännvin med adress till kända och ibland kanske hårdföra företagsledare – så när kommer brännvinen Hjalmar Lundbom, PG Gyllenhammar, Peter Wallenberg, Percy Barnevik, Sverker Martin-Löf och Annika Falkengren männatro? Uppenbart kommer fler att satsa på whisky, där ju öl är utgångspunkten och rimligtvis kommer vi att inom några år få se också rågwhisky och andra sorters ölwhisky än bara sådan gjord på svensk kornmalt. Cidrångtillverkarna kommer också att öka i antal snabbt i takt med att framställning av cider vinner ny mark i Sverige. Potatisbrännvinen står inför en renässans. Övriga rotfrukter finns också all anledning att arbeta vidare med. Morång må ha sålts, men är ju ingen etablerad produkt ännu. Det borde den bli och det har den förutsättningar att bli. Mjöddestillat borde snart bli verklighet också. Och tänk när också krusånger, rabarånger, björnånger, hjortånger och smultrånger finns att tillgå – då kan vi tala om att livets vatten på allvar gjuter nytt liv i den svenska gastronomi!

## 11. Kryddade och sötade alkoholextrakt

### **Bakgrund**

I kapitlet om destillat diskuterades drycker framställda genom destillation av olika fermentat. Men givetvis kan man också välja att nyttja alkoholens utmärkta förmåga att extrahera ut smak- och färgämnen ur bär eller frukt eller andra växtdelar för att på så sätt skapa en *tinktur* – eller som vi vanligtvis kallar den – en *kryddad snaps*. Tinkturen kan också sötas och brukar då samtidigt också spädas till en alkoholhalt av strax över 20 %, varvid en *likör* erhålls. Vid framställning av tinkturer och likörer är utgångspunkten ett brännvin av så ren och neutral smak som möjligt eftersom det ju är kryddorna/bären/frukten som ska ge drycken smak. Det finns ju givetvis inte heller några skäl att betala mer än nödvändigt för destillatet ifråga varför man normalt brukar använda endera potatisbaserad vodka eller också sädesbaserad dito.

### **Tinktur eller kryddad snaps**

#### **Historiskt i Sverige**

Historiskt kryddade man snapsar naturligtvis delvis för att man tyckte att de tillsatta kryddorna smakade gott, men kanske minst lika viktigt – för att dölja smaken av orenheter i spriten, s.k. finkelolja. Idag är den anledningen i normalfallet undanröjd och det handlar istället helt och hållet om att förhöja smakupplevelsen genom kryddning med olika angenämt doftande kryddor/bär/frukter.

#### **Idag i Sverige**

Kryddade snapsar i Sverige idag inkluderar t.ex. Gammal Norrlands aquavit, Skåne och Hallands fläder från Altia, Ryttnästarns brännvin från Qvånum Mat & Malt, Utö från Saturnus, Gnestasnapsen från Gnesta bränneri, Gran zirup snaps från Tevsjö destilleri eller björksavkryddade Höglandsbjörk från Havsjö delikatesser & fisk.

#### **Framtiden**

Snapsen har redan en mycket stark ställning i den svenska kulturen, med höjdpunkter vid jul och midsommar och kanske några gånger till under året. Det är troligt att den kryddade snapsen behåller denna ställning och att den kanske också tar ett tydligare steg än hittills ut på en europeisk gastronomisk scen. En oväntad kryddning finns i brittisktillverkade Anty Gin, som vid sidan av enbär också kryddar sin sprit med destillerade pissmyror. Dylika torde gå att uppbära också i Sverige för den som vill utveckla snapsen i en hittills icke påtänkt riktning.

### **Likör**

#### **Indelning**

Andreas Kjörling går i sin bok *101 Likörer* igenom likörernas indelning. Systembolaget definierar en likör som en dryck med mer än 15 % alkohol och mer än 100 g socker per liter och där utgångspunkten är sprit. På den vägen identifierar Kjörling följande kategorier av likörer; Bitters, Bärlikörer, Fruktlikörer, Gräddlikörer, Nötlikörer, Ört- & kryddlikörer samt övriga likörer, där kaffe- och ägglikörer räknas till den senare kategorin. Punsch och Bitter, erkänner Kjörling, brukar normalt inte räknas som likörer, även om de ryms i Systembolagets definition. På ett än mer generellt plan kan man hävda att en likör består av sprit, sötningsmedel och smakämne där alla dessa tre parametrar alltså kan varieras var för sig, men också utgöra blandningar av två eller flera olika konstituenten. Sprit kan ju t.ex. utgöras av cellulosasprit, potatisbrännvin eller varför inte whisky eller päronvatten. Sötningsmedel kan givetvis vara socker, men lika gärna ljunghonung, betråsocker eller vit sirap. Smakämnenas möjligheter diskuteras vidare nedan.

Om man betraktar de internationellt framgångsrika likörerna så är dessa påfallande ofta blandningar av en mängd olika aromämnen och endast i undantagsfall resultatet av att sprit har fått dra ut aromer ur en viss specifik frukt/bär/krydda. Blå Curaco är ett av få undantag till denna huvudregel. Därför är också namngivningen ofta fantasieggande och icke-deskriptiv.

#### **Historiskt i Sverige**

Likör dök upp i Sverige första gången år 1745, men slog igenom på allvar först under 1800-talet. Det var en mycket exklusiv dryck eftersom socker alltjämt var dyrt så länge det framställdes av importerat kolonialsocker. Helmut Hagar har borrarat ner sig i den svenska likörframställningens tidiga år och då den kommersiella delen av näringen och rapporterar sina resultat i en uppsats i *Gastronomisk kalender 1970*. Bland äldre vanligt förekommande likörer framställda i Sverige spårar Hagar en del rena plagiat, men också en del originella drycker, såsom Blandare, Nordenskiöld-Likör, Nunne Likör, Fin Rosen-Likör och Stenborgarelikör.

*Nordenskiöld Likör* framställdes t.ex. av följande ingredienser:

34 kg socker  
26 l vatten



17,7 liter sprit (100-procentig)

8,5 g pepparmyntolja

8,5 g ingefärsolja

0,5 butelj absolut alkohol

Först blandas ingredienserna med spriten och sedan med sockerlagen. Därefter tillsätts 4 punschglas Cretiensbitter och blandas i en halvtimme i varm atmosfär. Filtreras och tappas sedan kall och färgas med lite saffran.

Även om dryckerna framställdes i Sverige så blickar man inte först och främst efter de möjligheter den svenska naturen gav – utan det är ett industriellt eller åtminstone kemiskt tänk som ligger till grunden för kreationerna och därmed ligger det också utanför denna boks huvudfåra att gräva mer i just detta ämne. Detsamma gäller också den ur kulturhistoriskt perspektiv väldigt svenska likören punsch, som funnits med sedan 1700-talet. Den framställs förutom av sprit också av te, citron, socker, vatten och arrak, vilka råvaror ju med undantag från vattnet inte kommer från Sverige.

Mer intressant är istället att fundera över traditionerna kring framställning av likör från frukt, bär och örter i den svenska naturen. Örjan Armfelt Hansell redovisar i *Mormors sylt och farmors saft* att likör i historisk tid framställdes av följande frukter och bär i Sverige: Enbär, berberis, svarta vinbär, slån, plommon, häggbär, åkerbär, smultron, jordgubbe, äpple, havtorn, fläderbär. Här tål att understrykas att de flesta av dessa likörer nog inte var drycker det handlades med i bodar och affärer utan snarare något som kunde göras i köken hos ett fåtal besuttna. Likafullt torde översikten ge en bild av ungefärligen vilket sortiment av frukt och bär som man har att tillgå för framställningen av likör. I tillägg till Armfelt Hansells lista borde det vara lätt att inkludera också hjortron, päron, lingon, rabarber, blåhallon och rosenkvitten. I Finland finns en stark industriell tradition av likörtillverkning baserat på de vildväxande bären i form av företag som Marli, Chymos, Gust. Ranin och Lapponia. Den finska statens införande av alkoholmonopol handlade bara om försäljningsmonopol, medan privata tillverkare också av spritprodukter fick leva vidare. I Sverige innebar monopolets införande att spritproducenterna förstärktes (medan befintliga vinproducenter fick leva vidare). Monopolbolaget Vin&Sprit framställde redan tidigt två bärlikörer – *Crème de cassis* av svarta vinbär och *Cherry brandy* av körsbär, berättar nestorn i branschen Sten Alexandersson i en intervju med författaren. Under 1900-talets mitt tillkom också likörer av björnbär och slån. Dessa bärlikörer framställdes fram till 1977 på Reimersholme i Stockholm, varefter produktionen av dem flyttades till Åhus. I Karlshamn pågick också produktion av likörer, fast då med lokala örter som bas. *Likör de Chateau* var en svensk variant av Chartreuse, medan *Klosterlikör* sökte efterlikna Benedictine. I Karlshamn tillverkades också ett förstärkt fruktvin i form av *Svenskt dessertvin* med bl.a. rabarber och krusbär som bas och förstärkt med sprit till 18 %. Men någon framställning av likörer av andra till sådana drycker lämpliga bär företrädesvis växande i Norrland, nämligen åkerbär, hjortron och tranbär blev aldrig av. Center-riksdagsledamöterna Anna Wohlin-Andersson, Sven-Erik Nordin, Bertil Fiskesjö och Kjell A. Mattsson försökte i en motion till riksdagen den 20 januari 1983 råda bot på detta och argumenterade då så här: ”Ett avgörande hinder för att starta svensk tillverkning av norrländska bärlikörer och därmed få större avsättning för dessa norrländska bär är den svenska utformningen av alkoholbeskattningen. På grund av det svenska kostnadsläget och på grund av att det går åt mycket arbete att samla ihop dessa bär blir de mycket dyra i inköp för Vin- och Spritcentralen. Enligt bestämmelserna skall alkoholskatt sedan läggas på alla i drycken ingående råvaror varför det höga inköpspriset flerfaldigas. Med det pris Vin- och Spritcentralen sedan måste ta ut kan vi inte konkurrera med t.ex. de finska likörerna. På detta sätt ökar vi importen, minskar sysselsättningen och försvårar användandet av svenska råvaror.

I Sverige tillverkas svart vinbärslikör. Denna svenska tillverkning skulle kunna ökas och importen minskas i samma mån. Svarta vinbär kan med fördel odlas i Tornedalen och en svensk likörtillverkning i Norrland skulle kunna ge ökad avsättning och därmed ökad odling av dessa bär.” Men motionen ledde inte vidare. Och när tillverkningsmonopolet upphörde 941231 dröjde det inte länge innan den svenska likörtillverkningen konkurrerades ut. De sista åren marknadsfördes de svenska likörerna under beteckningen ”Stjärnans”. Kanske var det ett tecken i tiden att Sanna Töringe och Anette Åberg 1994 publicerade *Sannas likörbok* – en alldeles utomordentlig inspirationskälla i konsten att göra likör av nära nog vad som helst från örtagård, vildmark och trädgårdsland. Men någon stor pånyttfödelse av den svenska likörtillverkningen ledde boken tyvärr inte fram till – i alla fall inte utanför hemmens sfär. Men för den som är nyfiken är boken fortsatt en utmärkt inspirationskälla.

## Idag

Framställningen av likör i Sverige idag är besynnerligt liten givet den rika tillgång till frukt och bär som finns i landet och därtill dessas relativa exotism. I Sörmland produceras i alla fall sedan några år tillbaka rabarberlikören *Rhuby* som också vinner internationell framgång och en bit söder om Kopparberg framställer Sankta Annas bränneri äppelkanellikören *Ratatosk*. Också Mackmyra framställer likör i form av *Mackmyra Bee* som på en bas av whisky sötats med honung. Visst gör många svenskar likör själva på t.ex. hjortron och åkerbär – men så gör många finnar också och ändå finns stora namn som *Lakka* (hjortronlikör) och *Mesimarja* (åkerbärslikör) att köpa på Finlands alkoholmonopol Alko liksom de erbjuds på en exportmarknad.

## Framtiden

Det är faktiskt snudd på besynnerligt att likörtillverkningen i Sverige är så gott som obefintlig. Utmaningen i att göra en bra likör är ju så oändligt mycket mindre än för att göra en bra whisky. Och som sagt, givet det stora och mångfacetterade svenska förrådet av bär och frukt så borde vägen ligga spikrak för en stor och välmående likörindustri. Ja, det nödvändiga brännvinet finns ju också den att tillgå inom landets gränser! Det borde vara en självklarhet att tillverkning av likör av åtminstone åkerbär, allåkerbär, hjortron, skogshallon, björnbär, blåhallon, slånbär, smultron, svarta vinbär, rosor och något väl valt landskapsäpple fanns i Sverige. Därtill finns mängder av spännande örter att använda – enskilt, i blandningar eller tillsammans med något av bären eller frukterna ovan. Internationellt är också nötter ofta använda i likörer. Ur det perspektivet är också hasselnötter – eller varför inte bokollon – intressanta att fundera över. Sveriges dussintal lantrashöner utgör också en intressant bas för framställning av sortspecifika ägglikörer – varför inte cellulosasprit, socker och bjurholmshönsägg i en Bjurholm special eller ett destillat på Borstvede Gotland med salmbärshonung och Gotlandshönsägg? Och om vi så återvänder till rötterna för den svenska likörproduktionen och så som de stora kommersiella likörerna ser ut så är det alltså oftast frågan om smakblandningar. Så frågan är kanske om det inte är i kombinationer såsom syren+bokollon+gotlandshönsägg som den verkliga framtidspotentialen för en svensk likör kan tänkas ligga? Frågan är bara – blir det du som drar igång produktionen av någon av dessa produkter?

## 12. Kolsyrade drycker

### Bakgrund

Kolsyra upptäcktes kemiskt av den världsberömde svenske kemisten Torbern Bergman (1735–1784) i tidigt 1770-tal (men publicerat först år 1775). Det innebar självklart inte att drycker med kolsyra i inte funnits tidigare än så, men väl att konsten att artificiellt framställa dem tidigare inte var känd. Vissa mineralvatten har naturligt en hög kolsyrhalt, vilken uppkommer genom att vattnet under infiltrationen i berggrunden passerat lager med stora mängder organiskt material som brutits ned och därvid bildat koldioxid som lösts i vattnet. I sin avhandling *Om luftsyra* från 1773 skriver Bergman så här apropå syntetiska mineralvatten: ”Numera är det lätt, at med konst fullkomligen eftergöra ett Mineralvatten, så snart man noga känner dess halt, och kunde vi framledes aldeles umbära dem, som med dryg kostnad hämtas från utrikes orter, hvilka, då de här skola brukas, alltid äro något mattare, och ej sällan aldeles förskämde. Ja, man skulle kanske få genom konst långt ypperligare än de naturliga, om vissa ingående ämnen uteslötos.”

På samma sätt som kolsyrningen av mineralvattnet ovan ger som bekant jäsningsprocesser upphov till koldioxid och låter man då en sådan process pågå i ett slutet kärl blir resultatet en kolsyrehaltig dryck, såsom Champagne eller öl. Sådana drycker är alltså kolsyrehaltiga – men inte kolsyrade. Läsk är inte resultatet av någon jäsningsprocess – lika lite som artificiellt kolsyrat vatten – och båda är goda exempel på drycker där kolsyra aktivt tillsats i efterhand av människan, d.v.s. dryckerna har kolsyrats. Mot denna bakgrund kan man på goda grunder utropa Torbern Bergman till läskens uppfinnare, vilket också Anders Hult gör i boken *Källor i Sverige*.

### Kolsyrat vatten

Kolsyrat vatten dominerar utbudet av förpackat vatten i Sverige. Många människor sätter värde på kolsyrans friska och pärlande munkänsla som också har förmågan att ge svalka en varm dag. Först med att kommersialisera Bergmans upptäckt var hans lärlunge Johan Gottlieb Gahn i Falun, som 1776 drog igång sin vattenfabrik och bjöd ut Fahlu Soda. Därmed var den första mineralvattenfabriken i Sverige öppnad. Några av glasflaskorna från Gahns framställning finns faktiskt bevarade, men givetvis utan innehåll.

### Kolsyrade mjölkdrycker

Naturligtvis kan man kolsyra också mjölk och andra drycker som har mjölk som ursprung. Idag saknas sådana drycker på den svenska marknaden. Faktum är dock att Gunilla Bergström nämner en dryck bestående av en blandning av lika delar (ko-)mjölk och kolsyrat vatten i sin bok *Alkoholfria måltids- och läskedrycker jämte några lindrigt jästa drycker* från 1911 och därvidlag tillägger att ”drycken serveras genast”.

### Läsk och kolsyrad sav och must

#### Bakgrund

Läsk är kolsyrad saft – eller kolsyrad sockerlösning med smakämnen – och välkänd för alla och envar. Men man måste inte utgå från saft för att kunna dra nytta av kolsyrans företräden. Det går t.ex. alldeles ypperligt att kolsyra must – eller varför inte sav – precis som den är, eller spädd med vatten. I Tyskland och Österrike är drycken *Apfelschorle* populär och är just en sådan kolsyrad, vanligen något utspädd, äppelmust – frisk, fräsch och uppiggande en het sommardag. På samma sätt har varumärket *Appeltizer* och *Peartizer* länge funnits i Sydafrika där man likaledes gärna läskar sig med andra kolsyrade drycker än vanlig läsk. Den förra produkten har nyligen också nått Sverige. Kanske är det också här så att ett särskilt begrepp behövs för att kunna diskutera de nämnda dryckerna rent generellt i en svensk kontext. Och varför då inte hämta inspirationen från tyskan och referera till sådana drycker som just *sorl*, t.ex. *äppelsorl*.

#### Historiskt i Sverige

När det syntetiskt kolsyrade mineralvattnet var uppfunnet var steget inte långt till att också uppfinna läsk. Närmast till hands härvidlag var att tillsätta socker till mineralvattnet och på så sätt skapa sockerdricka. Anders Sparrman beskriver just en sådan utveckling i en bok från 1797. Sparrman var en av Carl von Linnés mest namnkunniga lärlingar och tillika läkare. När han tillsatte socker till ett mineralvatten blev resultatet vad Sparrman benämnde ”en angenäm läskdrink”, som förutom att smaka bra enligt Sparrman också botade skörbjugg. Läsk i sina tidiga dagar var ett läkemedel. Näst efter Linné är Jöns Jacob Berzelius vår mest kände naturvetenskapsman. Och även Berzelius drog en lans för läsk i en reklamskrift för en brunnsanläggning i Stockholm i tidigt 1800-tal, där han menade att ”Såsom en läckerhet användes kolsyrevattnet till åtskilliga drycker, till exempel limonad, punsch, i blandning med socker och rödvin, samt till vinkallskål och meddelar dessa en ganska angenäm smak. Det är verkligen skada att denna egenskap av kolsyrevattnet icke är mera allmänt känd, då det på en gång är både hälsosamt och deliciöst.” Den moderna läsk uppstod annars

tillsammans med industrialismen under andra hälften av 1800-talet och väldigt tidigt ute var sockerdrickan. Anders Roswall menar i sin *Handbok i varukännedom för alla* från 1911 att en god och bra sockerdricka ska innehålla socker, citroner, vinsyra, infusion på lupulin samt något lite koncentrerad sprit. Det stämmer sisådär överens med Gertrud Bergströms redovisning av ett recept på just sockerdricka från sin samma år publicerade bok *Alkohol fria måltids- och läskedrycker jämte några lindrigt jästa drycker*:

### **Sockerdricka**

13 l vatten

1,75 kg socker

3 citroner

100 g späda svarta vinbärsblad

1 msk jäst

Citronernas gula skal skäres bort – det vita innerskalet kastas. Citronen skärs i skivor och kärnorna tas bort. De skurna citronerna och det gula skalet samt vinbärsblad och socker läggs i en gryta och vatten hålls i. Det hela får koka i 40–50 min. Drickan hålls upp i en kruka och får svalna. Jäst upplöst i lite vatten tillsätts och blandas i drickan som får stå källarsvalt i sex dagar. Tappa på butelj och förslut. Färdigt att användas efter ett par veckor.

Det var apotekare som framställde läskan och gjorde så i något slags medicinskt och uppiggande syfte – på samma sätt som för övrigt också Coca-Cola tillkom i USA vid samma tid. Mot denna bakgrund är det naturligt att ingredienserna i läskan inte alls eller i alla fall inte primärt utgjordes av fruktsafter eller andra lätt tillgängliga naturliga råvaror, utan snarare utgick från extrakt, dekokter, aromer etc. som var självklara råvaror ur ett apotekarperspektiv. Ett tidstypiskt exempel på sådan läsk är Champagnebrus som Olof Blomquist beskriver i sin bok *Kompositioner och recept för fabrikation af mineralvatten och söta läskedrycker* från 1902:

### **Champagnebrus**

600 ml citronsyrelösning

60 ml champagnekulör

800 ml krusbärsvin

40 ml champagneessens

60 ml cognacessens

8440 ml sockerlösning<sup>2</sup>

120 ml av ovanstående blandning används som smaksättning per liter lemonad, som sedan kolsyras.

Essenstillverkarna var och är alltså centrala för läskedrycksproducenterna och är en fortsättning på samma tema. Men läskan har genom åren ändå blivit mindre syntetisk vad gäller aromämnen från 1940-talet och mindre syntetisk vad gäller färgämnen, framförallt från andra halvan av 1970-talet.

Anna Carlstedt beskriver den initierat med utgångspunkt från julmustens horisont i boken som också just heter *Julmust*. Det bör understrykas att julmust liksom Champis båda är produkter av det tidiga 1900-talet och att essenstillverkaren Roberts i Örebro alltså fortsätter framställningen på samma sätt som tidigare. I båda dessa fall handlar det också, som Carlstedt antyder, om produkter som med smak och identitet försöker peka på ett lyxigt alternativ till alkoholhaltiga drycker. Julmusten flörtar med den mörka, rika, av mycket malt framställda julölen, medan Champisen både till namn och etikett anspelar på det ljusa bubblat från en Champagneflaska. Och visst höjer sig än i dag såväl julmusten som Champisen sig lite över genomsnittet av läsk! Men i julmustens barndom var det inte alla som var begeistrade, i alla fall inte om vi ska gissa att den enbärsdricka som Anders Roswall går lös på 1911 är en julmust. Jo, han framhöll visst att den kunde vara väldigt läskande, rätt framställd. Men ”tyvärr är godt enbärsdricka svårt att erhålla; det i handeln utbudna, som fabriceras i vattenfabriker och bryggerier, är vanligen både äckligt och ohälsosamt genom främmande tillsatser af tvifvelaktigt värde.”

Annars är det Kenneth Ahlborn och Urban Nilmander som borrar djupast i den svenska läskens kulturhistoria i deras bok *Försvinnande god*. De pekar också på det starka sambandet mellan essenstillverkare och läskedrycksfabrikanter. Essenstillverkarna har varit en handfull till antalet och förutom Roberts också inkluderat alltså aktiva Saturnus och Einar Willumsen, men också Flavoring/Danisco, Fructus, Rockströms och Renella.

Om denna boks utgångspunkt är drycker framställda i Sverige av svenska råvaror så faller rent syntetiska läskedrycker utanför bokens huvudfåra. Men sen finns ju lysande undantag som t.ex. den ekfatslagrade fruktläskan Pommac, med idag 100-åriga anor. Och såväl Julmust som Champis och kanske också Trocadero är ju läsk framställda av svenska essenstillverkare som troligtvis använt många råvaror från Sverige. Päronsodan, introducerad 1969, är en annan sådan läsk med en tydligt svensk känsla, liksom Krusbär och Hallonsoda. En läsk att beklaga försvinnandet av är måhända Gylden som enligt Ahlborn och Nilmander framställdes av ”okokta, opastöriserade äpplen” av Apotekarnes några år under mitten av 1900-talet.

<sup>2</sup> 25 l kolrenat vatten och 41 kg vitt krossocker kokas till en klar lösning och filtreras genom dubbel ylleflell med linneduk under

Apotekarnas grepp över läskedryckerna varade t.o.m. första världskriget, menar Kenneth Ahlborn och Urban Nilmander i sin bok *Försvinnande god*. Efter första världskriget blev läsken något gott snarare än något nyttigt. Och snart påbörjade läskens klassresa – ”först som en lyx för den övre medelklassen, därpå som den vanlige arbetarens dryck, på 1960- och 1970-talen som en tuff ungdomsdryck och under 1980- och 1990-talen som en barndryck med tokiga namn och färgspretiga etiketter. I dag tycks läskedrycken närma sig hälsokulturen med vitamintillsatser och sportdrycker som sägs ge extra energi”, menade Ahlborn och Nilmander i sin bok från 2001. Jo, den utvecklingen har fortsatt, men frågan är också om inte en ny era är på väg med mer av äkta ingredienser i någon sorts kvalitetsläsk. Mer om det längre fram. Läskedryckens logik under en stor del av 1900-talet har annars varit att använda billiga råvaror och sälja en förhållandevis dyr produkt genom användandet av en mycket offensiv marknadsföring – och det har gällt de svenska producenterna minst lika mycket som t.ex. Coca-Cola. Den svenska läskens guldålder spårar Ahlborn och Nilmander till åren 1945–1965.

Den svenska läskflorans mångfald minskades påtagligt när Coca-Cola tog ett starkare grepp om den svenska marknaden i och med etableringen av en egen tillverkningsenhet i Sverige 1997 (i Jordbro i Haninge kommun sydost om Stockholm) hårdnade kampen om kunderna och Coca-Colas begränsade sortiment minskade mångfalden i de svenska läskkylarna. På något sätt har läskens status minskat i och med övergången från glasflaska till PET-flaska och burk.

Alkoläsk är en annan intressant dryck – en blandning av must, vatten, kolsyra, alkohol och lite aromer. Ofta säljs sådan alkoläsk under det missvisande namnet 'cider', där Herrljunga cider har varit en central aktör sedan gammalt. En kanske än mer sofistikerad dryck på detta område utgjordes av Vermic – en alkoläsk tillverkad av Winborgs och med det egna fruktvinet Malva som en av ingredienserna, något som Katarina Nordli berättar om i sin bok *Af en inländsk drufwa*. Alkoläskens genomgång en stor expansion under 1990-talet såväl till antalet tillverkare som till volymen tillverkad produkt.

### Idag i Sverige

Idag saluförs vid sidan av Coca-Colas och Pepsis sortiment framförallt sockerdricka, fruktsoda, päronsoda och hallonsoda som läskedrycker. Apotekarnas fortsätter att vara ett viktigt varumärke på läskmarknaden. Men det finns också en del mindre tillverkare av mer hantverksmässig läsk. Några av de bästa i den kategorin inkluderar Mora bryggeri, Grangårde musteri, Vasa bryggeri och Hammars bryggeri.

Julmust har utvecklats till än mer av en egen konststart där ekfatslagrade varianter och årgångsmuster numera finns att tillgå.

Alkoläsk har blivit en stor succé inte bara i Sverige utan kanske framförallt som en osannolik exportsuccé. Kopparbergs Cider och Rekorderlig Cider är inte produkter som bara finns i Sverige utan dominerar faktiskt scenen för alkoläsk i t.ex. England, men finns också att få tag på i t.ex. Australien.

### Framtiden

Också när det gäller läsk torde det finnas mycket kvar att utveckla. Det finns en strömning i samhället som värdesätter en tydligare koppling till äkthet och natur än vad som kanske varit fallet tidigare, samtidigt som allt fler människor allt oftare väljer läsk också som måltidsdryck. I det läget öppnar sig marknaden inte bara för sorler enligt ovan utan också för läsk framställda av välgjorda safter. Hjortronläsk finns redan att få tag på, liksom såklart enbärläsk. Den gotländska salmbärläskan har också sett dagens ljus, men sorts specifika äppelläsk saknas ännu, liksom läsk framställda ur saft från t.ex. plommon, vinbär av alla de slag, körsbär, *björnbär*, blåbär, lingon, nypon, tranbär, slån, rabarber, åkerbär – eller varför inte morötter? Och av blommorna är det bara fläderläsk som torde finnas idag. Nyckelbryggerier i Älvsbyn är ett exempel på företag som på senare tid utvecklat läsk med högre andel äkta vara i, t.ex. en blåbärläsk med 30 % blåbärsmust. En annan fabrikant med liknande tänk är Trelleborgsbaserade Sodalicious. Längst har kanske Rudenstams Bär & Frukt i Huskvarna kommit med sin Vitavinbär Mousserande respektive Svartavinbär Mousserande. Den förra tog sig 2016 t.o.m. in som alternativ på minglet till Nobelfesten! Även om de här produkterna ännu är små pekar de i en mycket intressant riktning mot utvecklingen av en kvalitetsläskproduktion baserad på frukt- och bärmuster – eller kanske ännu hellre på kolsyrad nektar som en framtidslinje. Här finns kontinentala föregångare t.ex. i form av Sanpellegrinos citrusläsk med 20 % must i. Ett annat bra svenskt exempel är salmbärs- men också rabarber- och fläderläsk från Gute lemonad – ett företag som startade som ett UF-företag på gymnasiet, men snart nog sålde läsk till 2-stjärniga Michelinrestaurangen Frantzén i Stockholm.

En intressant och i Sverige oprövad idé är att använda örter för smaksättning av en läsk. I Georgien är dragonläsk en vanlig och populär företeelse. Kanske kan på motsvarande sätt mynta, hjärtans fröjd, lavendel m.fl. örter komma till pass som smakämne i läsk?

Den svenska framgångssagan Julmust – som alltjämt håller Coca-Cola stängen under december månad – gör så som enda läskedryck i världen. Julmusten har i december 50 procent av den svenska läskmarknaden. Anna Carlstedt visar dock i sin bok *Julmust* att påskmusten också den har en lång historia även om 70 % av den svenska musten säljs i juletid. Försök med sommarmust har hittills inte slagit väl ut – kanske just för att den är för oprecis. Huruvida receptet är detsamma för jul och påsk är en annan fråga som tyvärr inte finner något uppenbart svar i Carlstedts översikt. Men visst finns det fler högtider än så att högtidlighålla med must av just

detta slag? Närmast till hands ligger kanske pingsten eller midsommarhelgen men varför inte också allhelgona? Själv ser jag fram emot att zippa på en Pingstmust i framtiden – eller varför inte göra en provning för att en gång för alla låta kompisgänget avslöja mysteriet om huruvida Julmust, Påskmust, Pingstmust, Midsommarmust och Allhelgonamust verkligen ÄR en och samma dryck med olika namn – eller om det faktiskt handlar om olika drycker med varsin egen unik och säsonganpassad identitet.

### **Kolsyrade fermentat**

Även om ett fermentat framställts på sådant sätt att någon kolsyra inte finns i det efter jäsningen så är det fullt möjligt att tillsätta kolsyra i efterhand. Då erhåller man ett kolsyrat fermentat. På Systembolaget säljs sådana drycker t.ex. i form av *Cape Crown Cuvée Brut* eller *Chapel Hill Sparkling Chardonnay*.

### **Kolsyrade destillat**

Vid destillering avgår av eventuell kolsyra som förut funnits löst i den vätska som blir föremål för destillationen. Några destillat som är naturligt kolsyrehaltiga finns därför inte och det torde vara svårt att finna något kolsyrat förpackat destillat också. Icke desto mindre uppskattar många människor kolsyrans pärlande verkan kombinerad med en hög alkoholhalt. För vad är väl själva grundidén med drinkar såsom Gin och tonic eller Rom och cola, eller Whiskey och soda om inte just den att kolsyra och starksprit är en god kombination. Därmed är frågan inte om utan när vi får se ett förpackat destillat som redan är färdigkolsyrat.

## 13. Lagring

### Bakgrund

Lagringens betydelse i matsammanhang ska inte underskattas. Det är ju t.ex. välkänt att kött som fått hänga en tid utvecklas smakmässigt och det gäller faktiskt i många fall fisk också. Färskast fisk är alltså inte nödvändigtvis godast fisk. Och gravlax, inlagd sill, lutfisk och surströmming skulle inte alls ha dessa karaktärer och att erbjuda dessa exklusiva smaker lagringen förutan. Inom vinvärlden är det så klart en självklarhet att många röda viner vinner både i smak och pris ju längre de lagras, men även här finns det undantag – viner som helt enkelt inte klarar någon längre tids lagring, utan istället förfars över tid. Det gäller t.ex. Beaujolais Nouveau eller Asti Spumante. Med spritdrycker är förhållandet nästan alltid sådant att längre lagring på fat anses tillföra kvaliteter till drycken, medan lagring i butelj inte gör det.

### Träkär!

#### Bakgrund

Den kvalitetshöjande lagring man kanske först kommer att tänka på är den som utförs genom att drycken förvaras i kontakt med trä av något slag. Tanken med lagringen är att dels låta ämnen i träet lakas ut och gå över i drycken, att somliga av dessa reagerar med ämnen i drycken och att andra ämnen i drycken reagerar vidare på egen hand så att drycken blir rundare än annars. Lagringen ska alltså såväl tillföra smak, ge förutsättningar för smaken att neutraliseras och mogna samt subtrahera stickigheter och frammana en rundare karaktär.

#### Spån i tank

Enklaste sättet att tillföra karaktär av ett träslag till en dryck är att maximera kontaktytan mellan drycken och träet genom att använda sig av tunna och fina spån av träet som tillförs en lagringstank av t.ex. stål eller plast. Fördelen med denna metod är att den är skäligen enkel att utföra och att tillgängliga möjliga träslag är väldigt stor. Det är ju fullt möjligt att använda veden från en egen nedhuggen syrenhäck om man vill skapa en syrenlagrad dryck till exempel.

#### Fat

Den klassiska ansatsen för lagring för att erhålla träkaraktär är den att lagra drycken på ett träfat framställt av det ena eller andra träslaget. I samband med bindningen värmer man stavarna och därför blir tunnan invändigt mer eller mindre rostad. Graden av denna rostning påverkar så klart också smakutvecklingen. Det går också att ångbasa stavarna istället för att rosta dem i samband med bindningen och på så sätt få ytterligare en annan karaktär och i detta fall en karaktär av ett använt fat. När man använder ett fat tillkommer en aspekt på lagringen som man normalt inte uppnår vid tanklagring och det är att en mindre mängd syre läcker in i fatet och på så vis bidrar till en mild oxidation av delar av innehållet. Det är viktigt att påpeka att man mycket väl kan göra fat av träd som vuxit i Sverige och att t.ex. amerikansk ek ingalunda ger någon överlägsen smak. Men givetvis krävs det kunskande och kompetens när trä till ett fat ska väljas ut, liksom när det gäller att rätt binda tunnan. Tunnbindarmästare Johan Thorslund som driver företaget Thorslundkagge i sörländska Högsjö har specialiserat sig just på bindning av tunnor för dryckesändamål. På den vägen binder han mycket tunnor av svensk ek, bl.a. till exklusiva BOX Whisky utanför Kramfors. Men företaget har också med varierande framgång bundit dryckesfat i både en, äpple, päron, körsbär, björk, gran, fur, ask och al och kan givetvis binda i nära nog vilket träslag som helst. Intressant nog framställs Aceto Balsamico Tradizionale i Italien genom lagring av vinägern ifråga på i tur och ordning sex olika fat bundna av olika träslag – typiskt ek, körsbär, en, kastanj, ask och mulbär. En sådan uppsättning av fat av olika träslag benämns *batteri*. En motsvarande ansats kan naturligtvis också göras för andra drycker och en svensk ättikstillverkning kan ju mycket väl välja andra träslag än dessa – kanske bok, ek, al, gran, en och ornäsbjörk skulle kunna vara en intressant batterikombination? Det sistnämnda trädet är ju tillika Sveriges nationalträd, som närmare beskrivits i en bok av Berndt Karlsson.

Till rom använder man historiskt använda Bourbonfat för lagringen. Inget hindrar att man vid utvecklandet av en ny dryck väljer att sätta upp ett kriterium som säger att en sådan (sprit-)dryck alltid ska lagras i t.ex. begagnade blå-fat. På så sätt skulle man bidra till att skapa en andrahandsmarknad också för svenska dryckesfat mer än som är fallet idag och till nya spännande kontakter mellan olika typer av dryckesproducenter.

Även om det framförallt är fermentat och destillat som fatlagras så ska inte möjligheterna att förädla också andra drycker genom fatlagring bortses från. Så har ju t.ex. fatlagrad julmust på senare år etablerat sig som en premiumläsk och ekfatlagrad äppelmust också provats framgångsrikt. En förutsättning för en långvarig lagring är ju emellertid att drycken ifråga är hållbar över tid.

## **Flaska**

Dryckers lagring på flaska har också sina poänger. Fermentat har en tendens att mogna över tid, bara genom att få vistas i en viss ändamålsenlig miljö. Lagringen på en flaska leder till en långsam sedimentation av suspenderade ämnen och partiklar. Genom att vända en flaska upp-och-ner, låta sedimentet samlas i flaskans öppning, frysa ned denna och ta bort fällningen, kan en dryck alltså effektivt renas. Så görs t.ex. vid framställning av det franska mousserande vita vinet champagne.

## **Lagringsplats**

### **Statisk**

Lagringen – vare sig den sker i fat, tank eller buteljer – torde i normalfallet ske på en och samma statiska plats under hela dryckens mognadstid. Kanske är det ett lager – vilket som helst, som råkar finnas hemma hos dig? Det fungerar säkert, men det är också viktigt att förstå att en stor del av dryckens karaktär kommer just vid lagringen och att många besökare kommer att vilja se just denna del av din produktionslinje i samband med besök. Av båda dessa skäl är det därför viktigt att lagret väljs med omsorg. En tom verkstadslokal vilken som helst kanske inte är bästa alternativet trots allt. Andas lokalen genom ålder en historia är det garanterat en stor fördel och har lokalen dessutom en viss naturlig luftfuktighet verkar det också gynnsamt på dryckens förädling över tid. Men lagringslokalen behöver ju inte heller vara någon byggnad, utan lagring kan ju också ske i en grotta med ädelmögel hängande från taket eller i en övergiven gruvgång eller tunnel. Jo, sådana finns också i Sverige om man letar efter dem! Men kanske har vi då riggat lagret en bit ifrån platsen för själva tillverkningen. Detta kan så klart vara en nackdel, men kan också vändas till något positivt. Kanske är det här vid det vackra och genomtänkta lagret du tar emot besökare, medan själva tillverkningen sker i mer sterila och besöksnäringsmässigt ointressanta lokaler i ett industriområde? Kanske är ditt lager beläget invid en annan riktig turistmagnet, som ett annat känt besöksmål, en trevlig skärgårdsö eller i kryptan under en kyrka?

### **Ambulerande**

Men lagringsplatsen behöver inte vara statisk. Det är också fullt möjligt med en ambulerande lagring. Norska spritsorten Lysholms Linie Aquavit är ett lysande exempel på detta. Den har färdats tvärs över ekvatorn – linjen – från Norge till Australien och tillbaka igen och under resan både skvalpats om ordentligt och därtill blivit utsatt för många olika och växlande klimat, vilket påverkat spritens smakutveckling. Men din dryck behöver kanske inte färdas så långt – för story-tellingens del räcker det kanske gott och väl om dryckesfatet fått åka 100 ggr fram och tillbaka på Ivöfärjan, Bolmenfärjan, Fårösundsferjan, Visingsöfärjan, Styröbåten, Holmöfärjan eller annan väl vald färjelinje – eller följt med på siklöjefiskebåtarna i Kalixtrakten under en hel säsong. Eller också kanske fatet åkt Inlandsbanan mellan Mora och Gällivare t.o.r. tio gånger eller färdats i bagageutrymmet på din gamla Volvo Duett fram och tillbaka till jobbet under ett helt år!?

## **Terroir**

Inledningsvis diskuterades terroirbegreppet utifrån bl.a. lantsorter och lantraser. Men också lagringen kan tillfoga drycken terroir. Väljer man att lagra en dryck på begagnade Bourbonfat från USA i en steril lagerlokal av betong är det svårt att hävda att drycken tillförs terroir. Men man kan ju också använda fat tillverkade av svensk ek – rentav från den egna regionen. Eller varför ek överhuvudtaget? Man kan ju också välja att lagra på ett fat av det egna landskapets landskapsträd, eller ett annat träd som man på olika vis kan koppla till den egna platsen. På Gotland skulle t.ex. martallen kunna vara ett sådant träd eller i Dalarna Ornäsbjörken. Och om lagringen sker på Visingsöfärjan så är det ju också ett sätt att i detta fall koppla drycken tydligare till Småland. Här finns mycket att utveckla och förbättra för att förstärka dryckernas terroir. Men det är också viktigt att förstå att vi har alla möjligheter att leda en sådan utveckling framöver. För hur god skotsk whisky än må vara, så är antalet ekar som växer i Skottland högst begränsat – vilket för övrigt också gäller övriga trädslag. Och hur god än karibisk rom må vara, så är också den lagrad på ekfat från fjärran land. Och nej, det handlar inte om att ekfat (eller ekspån) är så otroligt mycket bättre att lagra på – det handlar snarare om ogenomtänkt slentrian och brist på uppfinningsrikedom. För visst skulle det väl vara häftigt att prova en rom lagrad på ett fat av kanelträ, muskotträ eller kakaoträ, på samma sätt som det skulle vara spännande att prova en smultrång lagrad på martallsfat!



## 14. Blandningar

### **Bakgrund**

De rena smakerna i all ära, men i detta kapitel ska vi titta närmare på de nära nog oändliga möjligheter till mångfald som öppnar sig när vi börjar blanda olika drycker med varandra och olika sätt för att gå tillväga därvidlag. De flesta blandningar är teoretiskt möjliga – dock med några undantag. Att blanda ett fermentat med mjölk, sav eller must är i normalfallet meningslöst eftersom detta bara återstartar fermenteringen och därmed har i slutändan ingen ny produkt åstadkommit genom blandningsförfarandet. Blandningarnas mångfaldsmöjligheter är som sagt nära nog obegränsade. Urban Laurin fångar detta förhållande på ett alldeles utmärkt sätt i sin uppsats ”En del börjar till och med att fottrampa igen”. Han skriver så här: ”I vinvetarvärlden är vi svenskar, såväl vinskribenter som munkänkar och inte minst Systembolaget, kända för att vi alltid vill ha exakta receptet. Vi vill ha reda på procentandelen av olika druvor, vilka fat vinet har lagrats på, vilken temperatur vinet har jäst under etc. Men väldigt ofta finns det idag inte ett recept utan flera: 20 % av druvorna till ett vin kan ha jäst under en viss temperatur och 80 % i en annan. En del av vinet har jäst länge med lång skalkontakt, medan en annan del jäst snabbt och med kort skalkontakt. Det kanske är 10–20 olika recept som använts, för att sen blandas till en helhet”. Och då handlar detta ändå bara om att framställa i detta fallet ett vin, som i sig sedan kan blandas med allsköns andra drycker till än mer komplexa blandningar. För att göra boken som helhet rimlig i omfång diskuteras därför här bara en handfull principfall som kanske är av större intresse än många andra.

### **Must+Destillat**

På samma sätt som den franska drycken *Pommeau* (en språklig analys ger vid handen att ordet är bildat av *pomme+eau*, d.v.s. äpple+vatten) är en blandning mellan Calvados och äppelmust kan vi blanda svensk cidrång med äppelmust. På svenska blir det generiska namnet Äppelvatten, Kornvatten, Hallonvatten etc. Ännu ”äppligare” kan man naturligtvis göra en sådan dryck genom att först låta destillatet lagras på ett fat av äppleträ. Men samma princip kan så klart användas också på andra muster och destillat, t.ex. av päron, hallon eller blåbär. Och så kan man ju så klart också blanda blåbärsmust med pärrång, men då börjar normenklaturfrågan bli så pass komplex att jag lämnar walkover för den åtminstone i denna bok.

### **Grädde+Destillat**

Grädde kan också blandas med destillat, såsom t.ex. är fallet i den populära likören Bailey's. Den är framställd av whisky, socker och grädde som blandats ihop till en helhet som uppenbarligen lockar många. Att få en sådan emulsion stabil utgör en viss kemiteknisk bedrift, men den torde naturligtvis gå att genomföra också med andra destillat än whisky som utgångspunkt. Så hur vore det då med BOX whisky blandad med fjällnära kogrädde till en magisk norrländsk midvinterdröm eller en Urshult (regional variant av cidrång) blandad med Ringamålakogrädde till den självklara småländska likören?

### **Kaffekultur**

I storstädernas kaffekultur har mycken tid och kraft lagts på en utveckling av erbjudandena på senare år. Det gamla kokkaffet ersattes av bryggkaffe, som kunde intas med lite mjölk och socker vid behov. Så kom espresso och cappuccino och mer mjölk skapade latten. Hela denna nyfikenhet och uppfinningsrikedom kan givetvis ägnas också kaffets alternativ, de produkter som historiskt benämnts *surr*. Rostad cikoriarot eller rostad råg kan givetvis också bryggas på olika sätt och tillsättas mjölk i större eller mindre kvantiteter. Du beställer väl en Surrmjölk nästa gång du går på ett litet mysigt *surré*?

Eller varför inte spetsa herbatmjölken med lite slåneld till en herbatmjölkhalva?

### **Mjölkdirk**

Mjölk kan smaksättas som den är, med hjälp av bär och frukt som får dra i den eller med hjälp av lite must som blandas i den. På detta sätt smaksatta kulturmjölksprodukter är vi välbekanta med genom mejeridiskarna, men smaksatt mjölk väntar ännu på sitt stora genomslag. Allra bäst blir smaksatt mjölk när den är alldeles färskblandad som en mjölkdirk. Visst kan man benämna denna smoothie om man vill, men vad är det för fel på mjölkdirkcocktail – eller helt enkelt bara mjölkdirk? Även vassle kan användas som bas i en smaksatt dryck och därvidlag blir mängden must viktigare eftersom vasslen ensam är småtråkig som dryck.

### **Grogg och drinkar**

Grogg och drinkar utmärks av att blandas till i stunden och ofta vara en blandning av dels en spritdryck och dels en eller flera andra drycker där mjölk och grädde normalt inte är några av dessa. En gammal svensk favorit var *Bludder* som blandades av södad körsbärssaft och sprit och också såldes färdigblandad. Många drinkar är idag

internationella standarder ungefär på samma sätt som pizzor, men inget hindrar så klart den dryckeskunnige att blanda vidare efter egen nyfikenhet och intresse. Det är ett område att utveckla.

### **Äggtoddy**

I min barndoms 1970-tal var äggtoddy en drink som ibland kunde serveras i hemmen vid festligare tillfällen.

### **Osannolika blandningar**

Ölsupa är en traditionell svensk blanddryck av lika delar komjölk och svagdricka. Det kanske inte låter gott, men prova! Blandningen överraskar positivt. På samma sätt kan man givetvis låta fantasin spela vidare i ett nytt mejeritekniskt landskap. Getmjölk och svagdricka? Oatly havredryck och svagdricka? Möjligheterna är nära nog oändliga! När Svenska Dryckesakademien hade årsmöte i april 2016 blandades porsbrännvin och komjölk av misstag samman. Resultatet var förnämligt – en drink i absolut världsklass. Här finns tveklöst innovationer att göra!

## 15. Förpackning

### **Bakgrund**

Dryckens förpackning kan inte överskattas i betydelse. För olikt fasta livsmedel så kan ju flytande livsmedel inte på något enkelt sätt köpas och säljas utan förpackning. Därmed blir frågan snarare vilken förpackning än OM förpackning.

### **Lösvikt**

Men jo, det är klart att man kan handla drycker också i lösvikt, men det kräver i så fall antingen att man har ett utvecklat pantsystem eller också att kunden själv tar med sig ett lämpligt kärl vid inköpet av drycken, såvida man inte har en ledningsleverans direkt hem som i fallet kommunalt vatten. Handel med mjölk i glasflaska under 1900-talet fram till mitten av 1960-talet präglades av denna modell. Idag är den ovanlig, men kan ha fördelen att skapa en närmre relation mellan säljare och köpare än i de fall köparen får med sig drycken i en engångsförpackning som han själv kan kasta efter konsumtion.

### **Papper**

Sverige är världsledande inom pappersteknik och har ju dessutom en ledande sedel- och passpapperstillverkare i form av Crane AB i Tumba. BillerudKorsnäs liksom StoraEnso är världsledande tillverkare av vätskekartong, men också av annan kartong som används t.ex. för att stoppa en whiskeyflaska i – kartongen för Chivas Regal är exempelvis en av BillerudKorsnäs fabrik i Frövi verkliga megastjärnor. Och så finns så klart världsledande förpackningsföretaget TetraPak här, som vidareförädlar vätskekartongen till färdiga förpackningar. Få länder torde alltså ha bättre grundförutsättningar för att kunna utveckla en särdeles exklusiv dryckesförpackning i papper, eller snarare i vätskekartong. Visst förpackas många drycker på pappersförpackningar i Sverige, såsom den mesta konsumtionsmjölken, en stor del av juice och must och en del billiga viner. Men premiumsegmentet bland dryckerna har pappersförpackningarna ännu inte nått fram till. Men det borde gå!

### **Plast**

Många muster liksom en stor del av läsk paketeras idag på plastbuteljer. Låg vikt och genomskinlig förpackning är två uppenbara fördelar med en plastförpackning, men känslan i förpackningen är – plastig och knappast någon som bidrar till att skapa värde på produkten. Effekten är snarast den omvända.

### **Aluminium**

Aluminiumburkar används i stor omfattning till såväl läsk, som mineralvatten och öl. Trygga som livsmedelsförpackningar är aluminiumförpackningen inte någon som väcker några varmare känslor hos konsumenten.

### **Glas**

Glas var en gång det självklara valet som dryckesförpackning, men har på senaste decennierna förlorat kraftfullt till plasten, men också till pappret. Men att dricka en läsk buteljerad på 33 cl glasflaska slår ännu så länge upplevelsen att inmundiga samma dryck på en plastflaska, så glaset har sina hängivna följare ännu!

### **Trä**

En dryckesförpackning i trä? Hur ser en sådan ut? Ja, t.ex. som en tunna med whisky eller ett gott vin i! Att tappa drycker på (ek)fat är alltså en högst rationell metod och en metod som därtill förmår att utveckla drycken smakmässigt.

## 16. Framtid

### **Dryckesstrategier**

Utveckling kan ske spontant och i den bästa av världar sker precis det vi önskar utan att vi behöver fundera över saken. Men med det demokratiska samhällets framväxt har också följt en tro på demokratins möjligheter att påverka utvecklingen i en önskad riktning. Sådan påverkan kan ske dels med hjälp av lagar och regler, men också med hjälp av styrmedel och andra ekonomiska incitament eller bara genom att samla olika aktörer i samhället och försöka lägga upp en gemensam plan. Det senare kan vara väl så effektivt som övriga åtgärder. Dryckerna är, som tidigare poängterats i denna bok, dragarna för matkulturen och för den matrelaterade besöksnäringen. Därför var det ett välkommet och viktigt steg som togs när den skånska dryckesstrategin 2013–2020 lanserades och samma sak gäller så klart också för den liknande utredning som kom 2014 och gällde drycker i norra Småland. Den skånska dryckesstrategin har fyra mål nämligen att

- Utveckla och definiera den skånska unikiteten
- Stärka tillväxten och öka sysselsättningen inom dryckesindustrin i Skåne
- Ha ett gemensamt verktyg för prioriteringar av offentliga resurser
- Att skåningar är stolta, känner till och köper skånska drycker

Bland de åtgärder man identifierar i strategin finns undersökningar av terroir, utveckling av en verktygslåda för kommunikation, märkning, utöka odling, undersöka möjligheterna till nya råvaror för dryckesframställningen, höja kompetensen hos förädlarna, skapa en förädlingsverkstad för att underlätta utveckling samt att sprida kunskap om dryckerna till restauranger och sommelierer. Åtgärderna torde vara allmängiltiga för hela landet, men det finns som sagt ett särskilt värde i att samla aktörer och enas om vad som behövs och är önskvärt och sedan att var och en försöker jobba i denna riktning – och inte minst för att tydliggöra vilken viktig bransch också i rent ekonomiska termer som dryckerna är. Därför är dryckesstrategier för alla återstående delar av Sverige också viktiga att ta fram den närmaste tiden.

### **Dryckens namn**

Vad väljer du – En flaska Châteauneuf-du-Pape eller en flaska blå/blåbärsvin? I denna bok har behovet av en systematisk nomenklatur som leder tanken rätt redan diskuterats extensivt. Att ett fermentat gjort av blåbär därför kan benämnas blåbärfermentat eller blå är därför redan behandlat. Men precis som de flesta viner inte bara heter ”vin” så kan inte heller blåna bara heta ”blå” etc. Varje dryckesproducent måste med nödvändighet också få sin dryck att låta spännande på ett ärligt sätt. Logiken i de flesta vinnamn handlar om att knyta an till någon slags bostad. Châteauneuf-du-Pape betyder ju t.ex. Påvens nya slott. Någon påve tror den protestantiska majoriteten i Sverige inte på, så det borde ju vara en ickefråga att inte låta sig imponeras av just detta namn, men vi kan kanske hitta inspiration i det. Är mannen ”Landshövdingens nya residens” ett passande namn för ett blå från Västerbotten? Att ge en svensk dryck namnet ”Chateau” blir fel eftersom vi inte använder det ordet annars. Slott, herresäten, citadell, borg, kungsgård, säteri, fideikommiss, gods, gård, hus, bostadsrätt, lägenhet, torp etc. är ju däremot ord som finns i svenskan och som känns bekanta. Så varför inte lite Wapnö godsmjolk, Landskrona citadellvin, Trollebergs säterimust eller Bostadsrättsföreningen Lindens björksav.

### **Systembolaget**

#### **Direktkontakt producent–konsument**

Matsektorn har ett problem som överskuggar de flesta andra idag och det är det stora avståndet mellan producenten och konsumenten. Genom att sådana kontakter idag är ovanliga får alltför många konsumenter svårt att förhålla sig till såväl villkor för matproduktionen, t.ex. etik i djurhållningen, som till vad som kännetecknar kvalitet på ett visst livsmedel. När man tidigare själv var född med en blick för detta genom att ha växt upp på eller intill en gård har de flesta svenskar idag inte någon sådan uppväxtvisdom att ösa ur. Istället blir man de stora livsmedelskedjornas lydiga och dumma kund. Visst pågår det försök på olika sätt att korta avstånden igen, men det går långsamt. Detta innebär också att producentledet missar en massa ovärderlig återkoppling om sina produkters smak och kvalitet, återkoppling som i normala fall hade legat till grund för ytterligare utveckling av det egna bolaget. När det gäller alkoholhaltiga drycker över 2,25 volymprocent (och över 3,5 volymprocent för öl) är situationen särskilt problematisk eftersom sådana drycker enbart för säljas av Systembolaget – och så klart på krogar. Men hur duktig Systembolagets personal än är och hur fantastiskt deras sortiment än är, så är systemet ändå problematiskt på det sättet att interaktion mellan producent och konsument här är i det närmaste helt omöjlig. För när den lilla producenten som är stadd i snabb utveckling inte får någon direkt återkoppling på smak och presentation från sin kund utan blir anonymiserad via jättebolaget Systembolaget förloras därvid den kanske allra viktigaste länken i processutvecklingen.

## Ekosystemet

Inom vinvärlden har intresset för ekologiska viner och s.k. naturviner ökat explosionsartat på senare år. Vad annars vore väl egentligen rimligt, när vi i allt högre grad börjat ställa frågor kring och krav på miljömässighet och andra hållbarhetsaspekter på maten vi äter? På samma sätt ska vi givetvis tänka och agera också kring övriga drycker, men i just det här fallet har ju t.ex. mjölknäringen kommit längre än vinvärlden. Kanske är det i framtiden dags att starta Systembolagsbutiker med enbart gröna förtecken, eller åtminstone avdela en del av en Systembolagsbutik för ett rakt igenom miljömässigt sortiment. Kanske skulle en sådan butik/avdelning i så fall kunna kallas för Ekosystemet?

## Jakten på 'de vises sten'

Inom alkemin – föregångaren till dagens kemivetenskap – var målet att av enkla och billiga råvaror framställa guld. För att lyckas med detta brukade det anses nödvändigt att ha *de vises sten* närvarande – ett, som vi så här i efterhand vet, fiktivt ämne. De vises sten ansågs också kunna bota alla sjukdomar och förlänga livet vid sidan av sina egenskaper kring att skapa guld. Inom dryckesvärlden är det som att alkemin än idag lever vidare, trots att vår egen litterära gigant August Strindberg, vid sidan av sin litterära gärning brukar räknas som den siste alkemisten. Och Strindberg dog 1908, för mer än hundra år sedan. För visst är det så att jäsningsen av en sockerhaltig blandning till en alkoholhaltig dryck än idag uppfattas som ett mervärdesskapande av långt större dimensioner än den konservering av råvaran som processen *de facto* syftar till. Alkoholens omgärdas ännu av en slags kult som känns otidsenlig utan att för den skulle på något sätt förringa fantastiska smakupplevelser av allehanda alkoholhaltiga drycker. Även kolsyran har en släng av de vises sten om än magnituden är betydligt mindre än för alkoholen. För fundera över hur betalningsviljan ser ut för jordgubbssaft, (jordgubbs-)läsk och vin – billig, dyr, dyrast. Det är faktiskt otidsenligt att värdera drycker kvalitet utifrån kolsyra och alkoholhalt. Om vi ska lämna alkemin bakom oss på riktigt som de 2000-talsmänniskor vi faktiskt är så är det hög tid att börja värdera drycker utifrån rimliga kriterier istället, nämligen;

1. Smakupplevelse – d.v.s. ”100 %” är inte automatiskt ”bättre” än 30 %, ett bra exempel är 100-procentig svartvinbärsmust som blir väldigt bitter, medan 30-procentig svartvinbärnsnektar kan vara synnerligen angenäm i smaken utan att bli söt. Ju mer ändamålsenlig smak desto större mervärden serveras du!
2. Råvarukvalitet – vad får du veta om råvarans ursprung: Odlad eller vild råvara? Besprutad eller ekologisk? Schyssta villkor vid plockning och förädling? Inhemsk eller importerad råvara? De odlade sorternas namn? Ju mer info desto större mervärden serveras du!
3. Processens varsamhet – den stora industrin är rationell när det gäller att framställa produkter av god och jämn kvalitet. Men den hantverksmässiga processen kan fånga upp fler nyanser av råvaran – lite som att jämföra en klar ton med ett vackert klingande ackord. Tonen är ren och fin, men ackordet har ytterligare mervärden. Om frukten handpressats, pumpats minimalt etc. är den mer jungfrulig än industriprodukten och värd ett högre pris!
4. Lagringen – liksom en pressad ost kan fås att blomma ut smakmässigt genom lagring kan också många drycker fås att göra det – allt från must till julmust och fermentat. Men ökad lagringstid ger inte en bättre produkt hur lång tid som helst – det finns ett optimum nånstans. Lagringen tillför många dimensioner till drycken – såväl tid, plats och sätt spelar roll och skapar mervärden – kort tid i glasflaska på ICA ska värderas mindre än lång tid på bundet fat av svensk ek i en krypta på Visingsö.
5. Förpackningen – jo, den bidrar också till smakupplevelsen eftersom smaken inte bara finns i smaksinnet. Så självklart måste betalningsviljan vara högre för en vacker glasflaska än för en bag-in-box. Det är redan uppenbart i vinvärlden, men kan behöva påminnas gälla också för övriga drycker

## Vilka drycker ska vi satsa på?

Om du står i begrepp att bli dryckesproducent kanske du också sliter ditt hår med vad det är för dryck du ska göra? Visst har du säkert nåt i tankarna redan nu, nåt som är särskilt gott eller nåt som är särskilt regionalt eller bara nåt som vore häftigt. Ibland tror jag vi tenderar att tänka för mycket. Andreas Sundgren – initiativtagare till och ägare av Brännland Cider – menade i ett samtal på Matlandethuvudstadskonferensen i Jokkmokk i juni 2014 att han själv inte valde vilken produkt han skulle göra – utan att klimatförhållandena och de lokala förutsättningarna istället valde åt honom. Därför blev det en söt iscider istället för en torr cider av normandisk karaktär.

## Utveckla nya drycker – och gör det tillsammans!

Självklart är det viktigt att fortsatt satsa hårt på att utveckla nya drycker. Men viktigare än det är kanske ändå att utveckla nya drycker tillsammans med andra producenter. Gör vi så, så bygger vi nämligen en kultur och en kultur är i motsats till de flesta enskilda aktörers aldrig så framåtsyftande satsningar över tid bestående. Därtill är kultur möjlig att skapa skydd för enligt EU:s ursprungssystem där Skyddad Ursprungsbeteckning (SUB) är en högre nivå och Skyddad Geografisk beteckning (SGB) en lägre nivå. Den första motsvarar den AOC/AOP-

märkning som många franska viner stoltserar med. I Sverige idag är det två produkter som har SUB-skydd – Kalix löjrom och brödet Upplandskubb. Ingen svensk dryck har dock vare sig SUB- eller SGB-skydd i dagsläget. Eftersom många betraktar listan över skyddade produkter som en vägvisare in i en ny matkultur är vår korta lista och lista utan drycker ett tydligt svaghetstecken och en brist vi verkligen bör arbeta hårt för att förändra.

## På krogen

### Bakgrund

En allt större skara restauranger serverar en svensk eller regionalt svensk meny – ochoreflekterat därtill ett franskt eller italienskt vinpaket. Framtiden bjuder så klart att ett svenskt dryckespaket till den svenska maten är standardalternativet och allt annat betraktas med ett lyft ögonbryn. Den svenska dryckeskulturen skulle behöva en rejäl skärskådning och framförallt vara i behov av att djuplodande och fördomsfritt analyseras av en driven sommelier. Svenska ostar ska självklart serveras med svenska drycker – inte med franska, spanska, portugisiska eller italienska oavsett hur välsmakande dessa annars kan vara. Men vilka regionala drycker sprungna ur den svenska kulturen passar till vilka regionala svenska rätter? Och allt som dricks behöver ju som sagt inte vara vare sig vin eller alkoholhaltigt – rabarbernektar och åkeröppelmust kommer man också mycket långt på.

”Varje land har sina egna likörer, det är en del av den nationella särarten” konstaterar vin- och sprithistorikern Katarina Nordli i sin bok *Snedsteg i Europas vingårdar*. Och hon exemplifierar med olika citruslikörer, mandel-, honung- m.m. I enlighet med Nordlis ansats är det viktigt att fånga upp den svenska folksjälen i en handfull standardlikörer, som givetvis kompletteras regionalt med ytterligare andra. Kanske skulle hjortron-, granskott-, hasselnöt-, slånbar- och lingonlikör kunna vara en startpunkt? Och givetvis borde vi snarast utveckla akvavit av några av lantsorterna av spannmål – Gotlands borstvete akvavit etc. – liksom en svensk enbärsbaserad akvavit – *eneld* (med förebild från slånkvavit som traditionellt benämns *slåneld*).

### Dryckespaket – inte vinpaket

Även om dryckespaketet börjat sitt intåg på krogarna som ersättare för tidigare vinpaket är det många som ännu inte uppmärksammat nyheten. Nej, om man äter en fem- eller sju rätters middag så är det ju faktiskt inte vidare smart att till detta inmundiga fem eller sju glas vin. Risken är ju uppenbar att du hinner bli rejält rund under fötterna innan du hunnit smaka de sista rätterna och vad är då värdet av dessa? Men visst kan ett glas vin eller blå eller cider vara gott till maten ibland, men det kan ju då med fördel blandas med icke alkoholhaltiga drycker så att variationsrikedomen i dryckespaketet ökar! Antalet drycker bör alltså mätas i antalet *måltidsdrycker* – inte i antalet alkoholhaltiga drycker. Om inte varannan vatten, som i och för sig är en utmärkt idé, så kanske minst varannan kan vara en frisk nektar, en kyld mjölk eller en pärlande honungssoda!?

Och som sagt – det finns fler viktiga indelningsgrunder vad gäller drycker än deras alkoholhalt. Så varför inte också ett animaliskt dryckespaket eller ett torrt dryckespaket?

### Några utmanande dryckespaket

Dryckespaketet i framtiden har andra indelningsgrunder än bara alkoholhalt. I Tabell 9 visas en matsedel och till denna tre olika möjliga dryckespaket – ett animaliskt, ett veganskt, ett torrt och ett varmt.

Tabell 9. Några olika möjliga dryckespaket.

Matsedel	Animaliskt	Veganskt	Torrt	Varmt
Toast Skagen	Bloody Majros	Gammal Norrlands akvavit	Bollnäsfil spädd med kolsyrat vatten	Varm svartvinbärsglögg
Lufttorkat kalkonbröst	Mjödättika	Rubinola äppelmust	Humlad ekfatslagrad surkörsbärsmust	Varm äppelmust
Mälargös med färskpotatis	Pissmyrskvavit med torskmjölke	Rabarbernektar	Välporsad emmeröl	Varm mörtbuljong
Killinggryta med tomatsallad	Björnmärgsbuljong	Julmust	Källvatten från Hångers källa	Varm getmjölk med honung
Ostbricka på långlagrad hårdost	Baconkomjolk	Nigrum	Explorer på isflak	Varm svagdricka
Jordgubbar med vispgrädde	Flytande fasanmaränggetvasslesprit	Brännland iscider	Slåneld	Åkerbärsherbat

Och ja, man kan t.o.m. skapa ett högtintressant och relevant dryckespaket av endast en kategori drycker, såsom saft. Saftspecialisten Petter Bergström ger en målande beskrivning i förordet till sin saftbibel: ”För mig smakar

flädersaft fortfarande sommar och solig altan, och det är fortfarande favoriten till midsommartårtan. Men jag föredrar hallondricka till picknicken, bukettapelsaft till chipsen, försommartonium till drinken och en vällagrad aroniasaft till osten. Till fikat dricker jag te.”

### **Dryckessedel med texturtilltugg**

På den gängse restaurangen beställer vi först den mat vi vill inmundiga och får sedan tips av sommelieren vilka viner (eller möjligen måltidsdrycker) som kan tänkas passa till. Visst kan drycken kosta en del om man verkligen väljer att satsa på den, men oftast är det maten som prismässigt är den dyrare delen av måltiden. Så vad skulle hända om vi vände på steken? Det är sommelieren som tar emot oss och lämnar över dryckessedeln. Och så börjar vi med att välja en spännande femdryckers måltid – eller kanske en färdig dryckessedel som både rymmer något lätt i början, något friskare som fortsättning, något animaliskt och gräddigt som medelpunkt och något sött mot slutet. Vi satsar merparten av pengarna på just dryckessedeln. När detta är klart kommer den något hunsade texturkännaren förbi bordet och tipsar om mättande tilltugg som passar bra till den valda dryckessedeln. Kanske är det en boveteplägg till förrätt, en salt havregröt som tvåa, ett friskt potatismos som huvudrätt, lite rivna äpplen som mellanrätt och en sladdrig kalvdans som avslutning. Maträtterna är alltså bara där för att stödja upplevelsen och njutningen av de serverade måltidsdryckerna och blir en slags förgyllning av dessa. Ett steg på vägen åt detta håll lanserades vid nyåret 2016–2017 i form av Niklas Ekstedts nya satsning på vincaféet Tyge & Sessil, där maten spelar andrafiolen.

### **Tänk vin – presentera mjölk!**

”Ni har beställt småländska isterband med potatispuré och rårörda lingon till huvudrätt. Då föreslår jag att ni överväger en lättare mjölk men alltså med en stark karaktär till den rätten. Då har jag antingen en tvåprocentig kärnmjölk från Wapnö gård utanför Halmstad att erbjuda. Korna är en treraskorsning mellan Svensk Holstein, Dansk röd och Mjölksimmenthal och de äter ensilage, HP-massa, lite majs, lite halm, rågvete och korn samt rapsprotein från egna gården. Kärnmjölken är separerad i samband med smörkärningen och får en lätt beska av denna process. Eller också skulle ni kunna prova en helmjolk från en Ringamålako som finns hos Bokeslundgården i Höör, men som under sommaren varit och betat en lokal flora på de böljande ängarna runt Kulturens Östarp i Blentarp lite längre söderut i Skåne. Den är förvisso lite fetare i smaken och saknar kärnmjölakens beska. Och så ligger ju Blentarp lite längre in i landet och är inte riktigt lika vindpinat som Halmstad, men å andra sidan lite torrare i klimatet. Ja, vad tror ni – ska vi satsa på Wapnö trots allt eller?” Ja, det är klart att vi ska ta alla drycker på samma allvar som vi tar vinet. Mjölk, vatten, ling, cider, herbat och sprit är alla spännande produkter som det finns nära nog oändligt många saker att lära sig om – och att berätta om för kunden för att skapa upplevelser och mervärden! Så låt oss börja göra så på krogen!

### **Särskilda glas**

Champagne har sina egna höga och tunna glas, Cognac sina kupor, snapsen kan ha en supkopp i legeringen malm eller nuförtiden vanligare ett litet glas. Dry Martini har sitt vidvinklade glas och whisky sitt breda glas med plats för isen. Vin och öl har förstås också sina glas. Men hur ser glaset för helmjolk ut? Eller för ölsupa? För Gotlandsdricka? För syrensaf? Och för pärlande källvatten? Nej, frågorna är inte larviga – de är högeligen relevanta för upplevelsen av drycken påverkas av dryckeskärlet. Och antingen tillmäter vi dryckerna ett sådant värde att vi verkligen vill maximera upplevelsen av deras inmundigande – eller också ej. Det förra perspektivet innebär att vi också måste ha ett svar på frågan om det optimala dryckeskärlet och bli nördar på det området och om inget givet glas finns här och nu så får vi väl helt enkelt utveckla ett nytt som vi enas om i Sverige för att stärka vår dryckeskultur. Professor Erika Lagerbielke vid Linnéuniversitet står säkert startklar att hjälpa till så snart någon vill göra något! Kanske ett modernt dryckeshorn till mjöden skulle vara på sin plats?

### **Provningar**

Att prova vin, whisky och ost är tecken på god smak. Men att prova mjölk, vatten eller must har länge setts som konstigt. I själva verket är ju alla provningar uttryck för ett seriöst och djupt grundat intresse för och nyfikenhet på smakernas mångfald. För provningarnas logik säger att det alltid är likartade produkter som provas. Att t.ex. prova en bit oxfile, en prästost och en morot är inte intressant – ingen blir förvånad över att de tre sakerna smakar helt olika. Men att upptäcka smakernas mångfald inom t.ex. äppelmust är att glänta på paradiset dörr och tro sig om att vara ensam om att ha fått denna möjlighet. Ju mer globaliserad och utslätad världen blir, desto större kommer också nyfikenheten på provningar som illustrerar smakernas mångfald att bli.

### **Svenskt kaffe och kakaodryck?**

Svenskt kaffe, te och kakaodryck – alltså från råvaror odlade i Sverige – är det möjligt? Ja, te till att börja med finns alltså i kommersiell frilandsodling på Gotland sedan 2016, som närmare beskrivs på annat håll i denna bok. Men kaffe och kakao då? Nej, inte på friland så klart, men i växthus går det att odla båda plantorna. Någon sådan

odling förekommer inte idag mer än enstaka plantor, men seriösa diskussioner har förekommit inom skogsindustrin (såväl SCA som BillerudKorsnäs) kring att ta tillvara stora mängder lågvärdig varmluft från ventilationssystem för att värma upp nyanlagda växthus intill fabrikena. Skulle detta materialiseras framöver skulle i alla fall en del av det kaffe och den kakaodryck som idag serveras i Sverige kunna odlas här också och samtidigt bidra till ett minskat vattenfotavtryck i länder som normalt lider brist på just vatten.

### **Kulturföreteelser kring dryck**

Dryckerna är intressanta inte bara genom sina inherent egenskaper utan också genom de många olika kulturuttryck de frammanar hos konsumenten. Att sabrera en flaska champagne medelst sabel är en ädel sport i vissa kretsar. Att vaska en flaska champagne (hälla ut den i vasken) är en statusmarkör hos en annan kategori människor. Att skåla i ett glas champagne eller vin – eller rentav öl går också bra. Men kan man skåla i ett glas mjölk, vaska en Ramlösa eller sabrera en svensk cider? Självklart går allt detta utmärkt. De kulturföreteelser vi tycker är roliga att kombinera med utländska drycker kan vi alla gånger applicera också på det inhemska sortimentet! Men kulturföreteelsen vaskning kanske med fördel skulle kunna avskrivas som kulturföreteelse till förmån för en seriös diskussion.

### **Sommelierens roll måste utvecklas**

Sommelierer som kan berätta allt om den lilla och spännande vinproducenten vars vindruvor är av en viss sort och vars mineralrika jord sluttar mot sydväst och där den lokala tavernan belägen två kvarter bort så klart aldrig skulle komma på tanken att servera något annat vin än just detta som du nu ska få njuta – sådana sommelier har dels läst en väldig massa, provat en väldig massa och blivit riktigt skickliga på att berätta historier som förmerar smaken och ökar min betalningsvilja – för ett glas vin. Gott så. Men om jag inte väljer ett sydländskt vinpaket – vad kan jag få då istället? ”Tja, det går att få ett alkoholfritt paket – och det består av en massa olika juicer som vi gjort helt själva!” Det är faktiskt ett ganska vanligt svar på krogen när nu intresset för alkoholfria drycker snabbt ökar där. För om orsaken till att ett vinpaket ytterligt sällan består av fem viner som den egna krogen svängt ihop i köket är att vinproduktionen är en egen konststart och att upplevelsen av mångfald förmodligen inte skulle maximeras om man lät samma person göra fem olika viner – så gäller ju detta med samma självklarhet också de alkoholfria dryckespaketet. Om man t.ex. vill servera ett dryckespaket baserat på äppelmust så blir det helt enkelt inte särskilt spännande om alla musterna är variationer på samma basmust av anonyma ”höstäpplen” som ägaren själv pressat. Mycket mer intressant blir det att också här växla mellan olika tillverkare med olika profiler – kanske en frisk, pärlande filtrerad äppelmust till förrätten, kanske en stramare ofiltrerad must med tillsats av t.ex. svartvinbär till en mustig gryta och kanske en söt, ooxiderad rubinolamust till osten – från tre olika producenter. Först då torde man faktiskt på allvar kunna börja tala om ett alkoholfritt dryckespaket. Och sommelierens roll i detta blir så klart att med samma kunskapsörst vilja förmedla sådana självklara delar som äppelsort, odlingsplats, mustningsmetod, lagringsmetod, producent, gård och producentens olika egenheter till mig som konsument. Sommelieren måste helt enkelt utvecklas till en hängiven dryckeskännare från dagens roll som en för det mesta hängiven kännare av sydländska viner. Denna bok har förhoppningsvis lagt grunden till en fundamental insikt om att dessa båda perspektiv är vitt skilda och att det finns mängder av spännande och innovativa drycker att tillgå i Sverige idag och att detta gäller än mer för framtiden.

### **Statsrepresentation och Nobelfesten**

”Margareta Winberg (s) som var jordbruksminister under åren kring millennieskiftet verkade intensivt för att stärka Sveriges gastronomiska identitet. Vid det första svenska EU-ordförandeskapet 2001 serverades svenska rätter på den högsta statsrepresentativa nivån och inte franska rätter som var brukligt.” Ja, om detta viktiga och modiga steg berättar Carl-Jan Granqvist och hans medförfattare i boken *Det svenska måltidsundret*. Det är en bok där författarna på goda grunder stolt hyllar det svenska kunnandet inom gastronomins samtliga områden på ett sätt som ibland får en som läsare att rodna över landets förträfflighet.

Men även festernas fest, Nobelfesten, diskuteras ingående i Granqvists bok. Nobelfesten är ju ett fantastiskt skyltfönster för gastronomiska upplevelser i Sverige. Få andra fester torde TV-sändas med sådan detaljriktighet i stora delar av världen. Om Nobelfesten skriver Granqvist m.fl. att ”Råvarorna bör vara svenska och säsongbetonade”. Nobelstiftelsens VD, Lars Heikensten, framhåller i samma bok att ”Det enda vi poängterat är att det ska vara svenska råvaror och tillredningstekniker, och att det ska stämma med säsongen”, apropå hans diskussioner med de två gastronomiskt ansvariga kockarna, Fredrik Eriksson och Gert Klötzke. Men hur är det då med dryckerna på Nobelfesten? Jo, där måste man fått en total blackout. Oreflekterat fortsätter man nämligen med att notera att ”Drycken har stor betydelse, förstås. När meny är bestämd presenteras den för ett antal vinleverantörer som skickar in förslag på lämpliga drycker. Ur mängden inskickade viner sorterar vi fram de som provas till maten”, och så småningom har man singlat fram några vinnare. Det finns alltså inte ens en tanke på att någon svenskproducerad dryck skulle kunna vara aktuell att servera till de svenska smakerna på tallriken. Nu är



det inte Granqvist som ansvarar för vare sig meny eller drycker på festen, men lite kritisk granskning och ifrågasättande av denna märkliga praxis att oreflekterat servera sydeuropeiska vinpaket på Nobelfesten hade faktiskt varit på sin plats i en bok som för övrigt på ett exemplariskt sätt låter läsaren imponeras över landets gastronomiska muskler. Eller är det måhända så att de svenska dryckerna trots allt inte duger? Självklart är det inte så, svarar Claes Wernerson, preses i Svenska Dryckesakademien när jag kontaktar honom. ”Sverige uppvisar en så otrolig mångfald, kunskap och rikedom gällande drycker.” Och Nobelfesten är viktig, menar Claes. För ”med en tydligare och större hemmamarknad skulle exporten kunna öka flerfaldt inom många dryckessegment. Nobelmiddagen är ett skyltfönster som i ett slag skulle kunna sätta de svenska dryckerna på kartan för en väldigt stor publik.”, framhåller han.

För att försöka bidra till en positiv utveckling beslutade Svenska Dryckesakademien hösten 2016 att ta fram ett eget alternativt dryckespaket till Nobelmiddag. Paketet sattes samman av akademiledamoten och restaurangchefen på Fävikens Magasinet (ansedd som Sveriges allra bästa restaurang), Karin Hillström, och redovisas i Tabell 10.

Tabell 10. Alternativa dryckespaket till Nobelmiddagen 2016, komponerade av Karin Hillström.

Nobelmaträtt	SDA:s förslag till dryckesmeny (alkoholhaltigt)	SDA:s förslag till dryckesmeny (alkoholfritt)
Kolbakad havskräfta och kammussla med nässlor, ramslök och syltade vinteräpplen	Saison (öl från Eskilstuna ölkultur) samt Tennstopets Porsbrännvin (från Qvanum Mat & Malt)	Rabarbernektar (från Finesserna)
Vaktel från Södermanland i svart vitlök och purjolöksaska med jordärtskocka, bevarad skogssvamp och jus på rostat kycklingskinn och senapsfrö	Pernilla Perle (cider från Brännland Cider)	Bond ale (lättöl från Klövsvjö gårdsbryggeri)
Sudachimoln med hjortronsorbet, misosmulor och friterat rispapper	Gin (från Hernö Gin)	Golden ganjal (hjortronmust från Mattea Sweden)
Avecer	Whisky (Box whisky, Mackmyra whisky och Smögen whisky) Punsch (Norrtelje brenneri) Kullados (Kullabygdens destilleri)	

### Att stolt visa upp våra ”vingårdar” för besökaren

Om vi som svenskar åker till Sydeuropa – eller t.o.m. bara till södra Tyskland – så är besök på vingårdar en självklar del av gastronomens besöksmål. En otvungen sväng inom en gård som andas både lite överhet och lite historia och som är omsluten av väl uppbundna vinstockar i ett böljande landskap på en ås, en sluttning eller vid en floddal. Och så får man prova det lokala vinet och köpa med sig en flaska. ”Tänk ändå om det kunde va så i Sverige också!” Fast alkohollagstiftningens hinder är väl en sak, men riktigt de där miljöerna skulle nog ändå inte finnas i Sverige även med en annan lagstiftning. Men det är så klart rätt att dryckerna är de kanske allra viktigaste kulturmarkörerna i det gastronomiska landskapet. Detta innebär därför att vi med eller utan egna vingårdar måste öppna våra ögon för vilka dryckesproducenter som faktiskt finns i landskapet och slå mynt av dessa. För det finns många producenter där ute! Olikt många andra länder där ledningsvattnet inte går att dricka så har vi 290 kommuner med utmärkta kommunala vatten – lyft fram dem och prova dem! Och åk runt i landskapet och sväng lika självklart inom mjölkgårdarna du passerar i Sverige som du skulle gjort om du varit i närheten av vingårdarna i Italien! För mjölken smakar också olika! Förhör dig om rassammansättning, utfodring, ålder etc. – och prova opastöriserad mjölk direkt från tanken! Det är där och bara där en sådan försäljning är möjlig så det finns en verklig gastronomisk poäng med mjölkgårdsbesök! Sveriges 4000 aktiva mjölkgårdar utgör tillsammans en fantastisk dryckesgastronomisk infrastruktur som det är dags att lyfta fram, uppmärksamma och dra nytta av. Och så finns det så klart andra dryckestillverkare också – mängder av småbryggerier, allt fler musterier, några cidrerier, en del örtagårdar, några läskfabriker etc. När du börjar betrakta den gastronomiska geografin i ditt närområde med dessa ögon så kommer det att te sig bra mycket intressantare än de flesta sydeuropeiska vinregioner gör i all sin stereotypi! Men ta din nyfikenhet på allvar och känn äkta stolthet över den och nyttja den stoltheten när du visar och tipsar dina besökare också! Dom kommer att imponeras så länge du tar dig själv på allvar!

## 17. Källor

### Muntliga källor m.m.

*Ett stort tack till följande personer utan vars hjälp denna bok aldrig blivit möjlig:*

Sten Alexandersson, Saltsjö-Boo (telefonintervju 160916)

Karin Hillström, Ås

Jan-Anders Jarebrand, Öster Övsjö

Ulrika Karlsson, Kräklingbo

Hans Naess, Flen

Ia Orre Montan, Stockholm

Kimmo Rumpunen, Fjälkinge

Lena Ryberg-Ericsson, Köping

Paulina Rytönen, Rönninge

Karin Sarja, Svenska Kyrkan

Helena Ullmark, Brösarp

Gunnar Weman, Sigtuna (telefonintervju 150309)

Claes Wernerson, Kvänum

Claes Åkerberg, Eldsberga

Anders Åkerström, Uppsala Grekisk-ortodoxa församling

### Tryckta källor

Ahlborg, Kenneth; Nilmander, Urban; *Försvinnande god – En svensk läskhistoria*, Nordiska museets Förlag, Värnamo 2001

Andersson, Anna-Stina; "Läskande frukt på flaska", *Pomologen* 2006, (4), 7–13

Anon., "At göra Cider", *Hushållnings Journal*, För September, år 1777, Stockholm 1777, 468-469

Arman, Märta; *Lilla teboken*, Föreningen för antroposofisk läkekonst (FALK), Järna 2012

Armfelt Hansell, Örjan; *Bärboken*, AB P. A. Norstedt & Söners förlag, Stockholm 1969

Armfelt Hansell, Örjan; *Mormors saft och farmors sylt*, Norstedts, Stockholm 1970

Arndt, Ernst Moritz; *Reise durch Schweden im Jahr 1804*, Berlin 1806

Bergman, Torbern; *Om luftsyra*, Stockholm 1773

Bergström, Petter; *Safthushållning*, Natur & Kultur, Stockholm 2017

Bjerke, Petter; Mauris, Vernon; *Te*, Bokförlaget Natur och Kultur, Stockholm 2008

Bojs, Karin; *Min europeiska familj de senaste 54 000 åren*, Albert Bonniers förlag, Stockholm 2015

Brauner, Jan; "Åtskillige Sätt at Tilreda Winer af Alla Slags Bär, Frukter, Rosor, Blommor och Gräs, medelst Gäsning, Utan tilsats af andra Winer" i *Tankar och försök om åker och äng, med dertil nödiga redskap*, Lorents Ludv. Grefning, Stockholm 1761

Broocman, Reinerus; *En fullständig svensk hus-hålds-bok om svenska land-hushåldningen i gemen och i synnerhet, så in- som vtom huset, om landt-gods, åkerbruk, sädens förmerande, ängar, rior, tobaks-plantering, humle-gårdar, allehanda större och mindre boskaps: och creaturs skiötsel och curer, lust- och trädgårdar, skogar, kokekonsten, confiturer och allehanda liqueurers tilredande &c. &c. jemte monga förträffeliga och nyttiga arcana oeconomica. Utur gamla och nya, så wäl tyska, som svenska: hus-hålds-böcker, och egen erfarenhet*, Norrköping 1736

Carlstedt, Anna; *Julmust*, Gidlunds förlag, Halmstad 2015

Edelman, Harry; *Vinboken*, 25:e upplagan, Örnefeldts Tryckeri, Göteborg 1958

Elgklou, Lars; "Medicin, njutningsmedel och vardagsdryck" i *Våra drycker till vardags och fest* (Johansson, Bengt W.; Salomonsson, Anders (red.)), Carlsson Bokförlag, Stockholm 2000

Eneroth, Olof; *Handbok i svensk pomologi*, Nyman, Stockholm 1864

Falstaff, fakir; *En hvar sin egen professor*, Bülow, Lund 1894

von Hofsten, Nils; *Pors och andra humleersättningar och ölkryddor i äldre tid.*, Acta Academiae Regiae Gustavi Adolphi XXXVI, Uppsala och Köbenhavn 1960

Fischerström, Johan; *Nya svenska ekonomiska dictionnairen, eller Försök til ett allmänt och fullständigt lexikon i svenska hushållningen och naturläran*, Stockholm 1792

de la Gardie, Eva; "Försök, att tillverka bröd, brännvin, stärkelse och puder af potater", *Kungl Vetenskapsakademiens handlingar* 1748, 277–278

Gaslander, Johan; Gaslander, Petrus.; *Beskrifning, om svenska allmogens sinnelag, seder wid de årliga högtider, frierier, bröllop, barn dop, begrafningar, widskeppelser, lefnadssätt i mat och dryck, klädedrägt, sjukdomar och läkemedel, orternas läge och beskaffenhet m.m.*, Lars Wennberg, Stockholm 1774

de Geer, Hans; *Vin&Sprit*, Förlaget Näringslivshistoria, Stockholm 2017

Granqvist, Carl-Jan; Thurfjell, Karsten; Wallensteen, Hans; *Det svenska måltidsundret*, Måltidsakademiens förlag, Stockholm 2016

- Hagar, Helmut; "Gamla svenska likörrecept", *Gastronomisk kalender 1970*, Gastronomiska akademien, Norstedt 1969
- von Hofsten, Nils; *Pors och andra humleersättningar och ölkryddor i äldre tider*, Uppsala 1960
- Hult, Anders; *Kolsyrat*, Atremi AB, Mjölby 2014
- Ingmanson, Inger; Holmberg, Pelle; *Stora Bärboken*, Rabén & Sjögren, Stockholm 1986
- Jackson, Michael; *The world guide to beer*, New Burlington books, USA 1977
- Janson, Ann; *Tjugo svenska vingårdar*, Ebbab, Göteborg 2012
- Javorskyj, Viktor Solomonovitj; *Molotjnoe konevodstvo*, Marijskij Gosudarstvennyj Universitet, Josjkar-Ola (Mari El, Ryssland) 2001
- Jayabalan, Rasu; Malbaša, Radomir V.; Lončar, Eva S.; Vitas, Jasmina S.; Sathishkumar, Muthuswamy; "A review on kombucha tea – Microbiology, composition, fermentation, beneficial effects, toxicity, and tea fungus", *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety* 2014, 13, 538–550
- Karlsson, Berndt; *Ornäsbjörk – förförisk & falsk*, Berndt Karlsson, Borlänge 2013
- Karlsson, Britt; Karlsson, Per; *Vinlandet Frankrike – Trend och tradition*, Carlsson Bokförlag, Stockholm 2014
- Kjörling, Andreas; *101 Likörer*, Grenadine Bokförlag, Kalmar 2016
- Kosseva, Maria R.; Joshi, V. K.; Pansear, P. S.; *Science and Technology of Fruit Wine Production*, Elsevier, London 2017
- Laurin, Urban; "En del börjar till och med att fottrampa igen" i *Våra drycker till vardags och fest* (Johansson, Bengt W.; Salomonsson, Anders (red.)), Carlsson Bokförlag, Stockholm 2000
- Levertin, Alfred; *Svenska brunnar och bad*, Jos. Seligmann, Stockholm 1883
- Linné, Carl; *Beskrifning om öl*, Piccolo, Stockholm 1961
- Magnus, Olaus; *Historia om de nordiska folken* (kommentarer av John Granlund), Gidlunds, Stockholm 1976
- Mansén, Elisabeth; *Ett paradys på jorden*, Atlantis, Stockholm 2001
- McGovern, P. E.; Hall, G. R.; Mirozian, A.; "A biomolecular archeological approach to 'Nordic grog'", *Danish Journal of Archeology* 2013, 2 (2), 112
- Niemi, Mikael; *Populärmusik från Vittula*, Norstedt, Stockholm 2000
- Nilsson, Tove; *Soda, Lemonad och snacks*, Natur & Kultur, Stockholm 2014
- Nordli, Katarina; *Af en inländsk drufwa*, Rabén & Sjögren, Stockholm 1991
- Nordli, Katarina; *Snedsteg i Europas vingårdar*, Rabén & Sjögren, Stockholm 1992
- Näslund, Görel Kristina; af Sandeberg, Ingrid; *Svenska äpplen*, Kärnhuset, Sigtuna 2010
- Olán, Eskil; *Svenska brännvinets historia*, Fritzes, Stockholm 1922
- Olsson, Kenth; Finoli, Roberto; Thor, Stefan; *Absolut story: från vikingar till vodka*, Accent, Kristianstad 2002
- Olsson, Sven-Olle R.; "Lushunnabir och En stor stark" i *Våra drycker till vardags och fest* (Johansson, Bengt W.; Salomonsson, Anders (red.)), Carlsson Bokförlag, Stockholm 2000
- Paulli, Simon; *Flora Danica* (faksimil), Köpenhamn 1971
- Persson, Bertil; *Sulfitsprit*, Nomen förlag, Visby 2010
- Ragnar, Martin; *Svensk ostkultur i recept och formspråk*, Carlsson Bokförlag, Stockholm 2013
- Ragnar, Martin; *Regional matkultur – Terroir i Matlandet Sverige*, Carlsson Bokförlag, Stockholm 2014
- Rushdie, Salman; *Skam*, Bonnier, Stockholm 1984
- Roswall, Anders; *Handbok i varukänndom för alla*, Nordiska bokförlaget, Stockholm 1909
- Salomonsson, Anders; *Gotlandsdriccka*, Barry Press, Karlstad 1979
- Schartau, Gustafva; *Ekonomisk handbok I*, Stockholm 1830
- Simonsson, Sten; "Sveriges första sockerdricka", *Svensk Bryggeritidskrift* 1959, 74(8), 205–212.
- Solieri, Lisa; Giudici, Paolo (red.); *Vinegars of the world*, Springer-Verlag Italia, Milano 2009
- Sonesson, Nils; *Drick vin berett av svenska frukter och bär*, Albert Bonniers förlag, Stockholm 1923
- Sparrman, Anders; *Utvalda allmänt nyttiga och merendels nyare rön och samlingar i medicin, pharmacie, chemie, naturkunnighet, landhushållning, handel och slögder, jämte utdrag af nöjsamare ämnen i natural-historie, verlds- och resebeskrifningar*, Stockholm 1797–1801.
- Strese, Else-Marie; Tolling, Claes; *Humle*, Nordiska muséet, Riga 2015
- Strese, Else-Marie; *Humle i den svenska nationella genbanken*, Programmet för Odlad Mångfald 2016
- Svanberg, Ingvar; Söukand, Renata; Łuczaj, Łukasz; Kalle, Raivo; Zyryanova, Olga; Dénes, Andrea; Papp, Nóra; Nedelcheva, Aneli; Šeškauskaitė, Daiva; Kołodziejaska-Degórska, Iwona; Kolosova, Valeria; "Uses of tree saps in northern and eastern parts of Europe", *Acta Soc. Bot. Pol.* 2012, 81(4), 343–357.
- Swahn, Jan-Öjvind; "Ett monopol (och dess motsats) genom fem hundra år" i *Våra drycker till vardags och fest* (Johansson, Bengt W.; Salomonsson, Anders (red.)), Carlsson Bokförlag, Stockholm 2000
- Thunæus, Harald; *Svenska ölets historia*, Almqvist & Wiksell, Stockholm 1968–1970
- Trozelius, Clas Blechert; *Tankar, om säcker och sirup af inhemska växter*, Carl Gustav Berling, Lund 1771
- Töringe, Sanna; Åberg, Anette; *Sannas likörbok*, Stockholm 1994

Weltzin, Carolina; *Handbok wid Brännvinsbränning och Destillering, innehållande tillika Underwisning om Ättikebrygd samt åtskilliga Sommardryckers tillredande, lämpad i synnerhet till enskildt hushåll*, Henrik And. Nordström, Stockholm 1808

Wiklander, Gunnar (red.); *Källor i Sverige*, 2:a rev. upplagan, Sivart Förlag AB, Estland 2012

[http://www.svenskajuceforeningen.se/upload/documents/M%C3%84RKNINGSHANDBOK%202011\\_12\\_13.pdf](http://www.svenskajuceforeningen.se/upload/documents/M%C3%84RKNINGSHANDBOK%202011_12_13.pdf) (besökt 140109)

<http://newsfeed.time.com/2013/04/12/british-dairy-farmer-creates-pure-milk-vodka/> (besökt 140220)

<http://www.svensktvatten.se/Vattentjanster/Dricksvatten/For-dig-som-soker-information/Vattenverk/> (besökt 140224)

<http://vinbanken.se/2015/09/12/svenska-viner-vinbankens-stora-provningen-av-svenska-viner/> (besökt 160413)

[https://en.wikipedia.org/wiki/List\\_of\\_beer\\_styles](https://en.wikipedia.org/wiki/List_of_beer_styles) (besökt 160415)

<https://en.wikipedia.org/wiki/Gotlandsdricka> (besökt 160415)

<http://www.svagdricka.se/> (besökt 160423)

<http://www.aftonbladet.se/nyheter/9912/20/colamust.html> (besökt 160423)

[http://www.smakapaskane.se/download/18.11165b2c13cf48416de8f69/Skanssk\\_dryckesstrategi\\_0416\\_web.pdf](http://www.smakapaskane.se/download/18.11165b2c13cf48416de8f69/Skanssk_dryckesstrategi_0416_web.pdf) (besökt 160430)

<http://www.lansstyrelsen.se/jonkoping/SiteCollectionDocuments/Sv/lantbruk-och-landsbygd/landsbygdsutveckling/F%C3%B6rstudie%20Drycker%20n%20Sm%C3%A5land%20slutver%206.pdf> (besökt 160430)

<http://spritmuseum.se/start/kunskap/dryckernas-historia/likor/> (besökt 160501)

<http://www.houseoftea.se/ort-te/index.php/cPath/27> (besökt 160501)

<http://www.humle.se/punbb/viewtopic.php?id=2632> (besökt 160506)

<http://data.riksdagen.se/dokument/G602713> (besökt 160822)

<http://www.carlsbergsverige.se/Media/Nyheter/Sidor/Carlsbergslaboratoriumharaterskapathistoriskolfran1883.aspx> (besökt 161121)

<http://www.cambridgedistillery.co.uk/antygina> (besökt 161130)

<http://www.sodalicious.se> (besökt 161205)

<http://www.alltomstockholm.se/restaurangbar/article4146826.aos> (besökt 161206)

## Appendix

### ***Dra nytta av organisationer som vill stödja utvecklingen***

Nedan presenteras en lista över organisationer som på olika sätt stödjer en utveckling av drycker framställda i Sverige, vilket är denna boks tema.

Avelsföreningen för svensk Holstein – [www.svenskholstein.se](http://www.svenskholstein.se)  
Centrum för innovativa drycker – [www.innovativadrycker.slu.se](http://www.innovativadrycker.slu.se)  
Eldrimner – [www.eldrimner.com](http://www.eldrimner.com)  
Föreningen Allmogegeten – [www.allmogegeten.se](http://www.allmogegeten.se)  
Föreningen Allmogekon – [www.allmogekon.se](http://www.allmogekon.se)  
Föreningen för äldre svensk boskap – [www.boskap.nu](http://www.boskap.nu)  
Föreningen Fruktdrycker – [www.fruktdrycker.se](http://www.fruktdrycker.se)  
Föreningen Nordsvenska hästen – [www.nordsvensken.org](http://www.nordsvensken.org)  
Föreningen Svenska Vinodlare – [www.svenskavinodlare.se](http://www.svenskavinodlare.se)  
Föreningen Sveriges oberoende småbryggerier – [www.sverigesmabryggerier.se](http://www.sverigesmabryggerier.se)  
Källakademin – [www.kallakademin.se](http://www.kallakademin.se)  
LRF Mjolk – [www.lrf.se/om-lrf/organisation/branschavdelningar/lrf-mjolk](http://www.lrf.se/om-lrf/organisation/branschavdelningar/lrf-mjolk)  
Mejeritekniskt forum – [www.mejeriteknisktforum.org](http://www.mejeriteknisktforum.org)  
Munskänkarna – [www.munskankarna.se](http://www.munskankarna.se)  
Sprit & Vinleverantörsföreningen – [www.svl.se](http://www.svl.se)  
Spritakademien – [www.spritakademien.se](http://www.spritakademien.se)  
SRB-föreningen – [www.srb-foreningen.se](http://www.srb-foreningen.se)  
Sveriges Bartenders Gille – [www.sbg.nu](http://www.sbg.nu)  
Sveriges Bryggerier – [www.sverigesbryggerier.se](http://www.sverigesbryggerier.se)  
Sveriges Gårdsmejerister – [www.sverigesgardsmjerister.se](http://www.sverigesgardsmjerister.se)  
Sveriges Jerseyförening – [www.svenskjersey.se](http://www.svenskjersey.se)  
Sveriges Mjölkbönder – [www.sverigesmjolkbonder.se](http://www.sverigesmjolkbonder.se)  
Sveriges Pomologiska Sällskap – [www.svepom.se](http://www.svepom.se)  
Sveriges Sommeliergille – [www.sommeliorgillet.se](http://www.sommeliorgillet.se)  
Sveriges ört- och salladsodlare – [www.orterochsallat.se](http://www.orterochsallat.se)  
Svensk Fjällrasavel – [www.fjallko.se](http://www.fjallko.se)  
Svenska Ciderfrämjandet – [www.ciderframjandet.se](http://www.ciderframjandet.se)  
Svenska Cidersällskapet – [www.riktigcider.se/cidersallskapet.html](http://www.riktigcider.se/cidersallskapet.html)  
Svenska Dryckesakademien – [www.svenskadryckesakademien.se](http://www.svenskadryckesakademien.se)  
Svenska Getavelsförbundet – [www.svenskagetavelsforbundet.se](http://www.svenskagetavelsforbundet.se)  
Svenska Hembryggarföreningen – [www.shbf.se](http://www.shbf.se)  
Svenska Juiceföreningen – [www.svenskajuceforeningen.se](http://www.svenskajuceforeningen.se)  
Svenska Musterier – [www.svenskamusterier.se](http://www.svenskamusterier.se)  
Svenska Sommelierföreningen – [www.sommelierforeningen.se](http://www.sommelierforeningen.se)  
Svenska Whiskyförbundet – [www.svenskawhisky.se](http://www.svenskawhisky.se)  
Svenska Ölfrämjandet – [www.svenskaolframjandet.se](http://www.svenskaolframjandet.se)  
Svenska Örtasällskapet – [www.ortasallskapet.se](http://www.ortasallskapet.se)  
Svenskt Vatten – [www.svensktvatten.se](http://www.svensktvatten.se)

### ***Muséer***

Många muséer har föremål från allmogesamhället och därvidlag så klart också sådana föremål som använts vid dryckesframställning. Muséer dedikerade till just dryckesframställning är däremot få i Sverige. De som finns listas nedan:

Bryggerimuséet vid Arboga museum – [www.arbogamuseum.se/bryggerimuseet.html](http://www.arbogamuseum.se/bryggerimuseet.html)  
Grådö mejerimuseum – [www.bokasodradalarna.visitdalarna.se/sv/se-gora/a785025/grado\\_mjerimuseum\\_785025/detaljer](http://www.bokasodradalarna.visitdalarna.se/sv/se-gora/a785025/grado_mjerimuseum_785025/detaljer)  
Göteborgs Bryggerimuseum – <http://www.bryggerikultur.se>  
Mejerimuseum vid Julita gård/Nordiska museet – [www.nordiskamuseet.se/gardsmejeriet](http://www.nordiskamuseet.se/gardsmejeriet)  
Mejerimuséet i Medstugan – [www.kemiturist.se/jamtland.htm](http://www.kemiturist.se/jamtland.htm)  
Pumphuset – [www.uppsalavatten.se/pumphuset](http://www.uppsalavatten.se/pumphuset)  
Raggagårdens mejeri – [www.vastsverige.com/lackokinnekulle/b/138710/Raggagardens-Mejeri/](http://www.vastsverige.com/lackokinnekulle/b/138710/Raggagardens-Mejeri/)  
Spritmuseum – [www.spritmuseum.se](http://www.spritmuseum.se)  
Sveriges kurortsmuseum – [www.sverigeskurortsmuseum.se](http://www.sverigeskurortsmuseum.se)