

PASTAKVÄLL sid 6
Nu längtar vi efter klassisk spaghetti, tillagad enligt konstens italienska regler.

TALLINN sid 14
Medeltida och modernt – och med utsökt nynordisk mat på menyerna.

”Kummin är gott i småkakor, kex, knäckebröd, matbröd... ja, allt!”

PETRUS JAKOBSSON om sin favoritsmaksättare

FIN FISK sid 18
Citronbakad torsk med tomat och dillolja smakar sommar och söndag.

SvD MAT & RESOR



HATTEN AV FÖR GOLIATMUSSERONEN

En av världens mest eftertraktade svampar växer vilt i de svenska skogarna. Följ med på jakten! Sid 8

SMAKRESAN SVENSK LYXSVAMP

Goliatmusseronen gör sig bra grillad eller stekt. Här i Gastrologiks tappning med svampskum och lingon.



Jakten på skogens dyrgrip

Av MALIN HEFVELIN Foto LINDA ROMPPALA

Glöm kantareller. De svenska skogarnas verkliga guld är den gäckande goliatmusseronen. SvD Mat&resor begav sig ut på svampjakt.

SMAKRESAN SVENSK LYXSVAMP



Det är framför allt i den sandiga markens längs floderna i norra Sverige man hittar goliatmusseron.

Att dofta på svampar kan vara ett bra sätt att särskilja dem från andra, liknande arter.

PÅ VARJE svamppromenad jag gjort de senaste tio åren, oavsett om jag letat kantareller, karljohan-svampar eller trattisar, har jag också alltid haft en speciell brunspräcklig svamp i bakhuvudet. Men hittills har den gäckat mig. Kanske för att jag letat på fel ställen, kanske för att jag inte känt igen den när jag stött på den i skogen. Men nu skulle det bli ändring på det. Tillsammans med biologen Niclas Bergius reste vi till Västerbotten för att lära oss allt om goliatmusseronen.

Med jämna mellanrum skrivs det i tidningarna om svenska fynd av lyxsvampen matsutake, som är det japanska namnet på goliatmusseron. Den sägs kunna inbringa många sköna kronor om man lyckas sälja den till rätt japan. Det hela började 1998 när den nyutbildade biologen Niclas Bergius fick höra rykten om att den japanska läckerheten skulle växa i Sverige.

– Jag tänkte, som man ofta gör, att det här borde någon kolla upp. Sen insåg jag att det antagligen var jag som borde göra det, berättar Niclas Bergius

som numera är svampkonsulent och arbetar som projektledare på Länsstyrelsen i Västmanlands län.

Några månader senare hittade han sitt första exemplar utanför Vagnhärad. Genom dna-analys kunde han bevisa att det var exakt samma art som den japanska nationalsvampen matsutake.

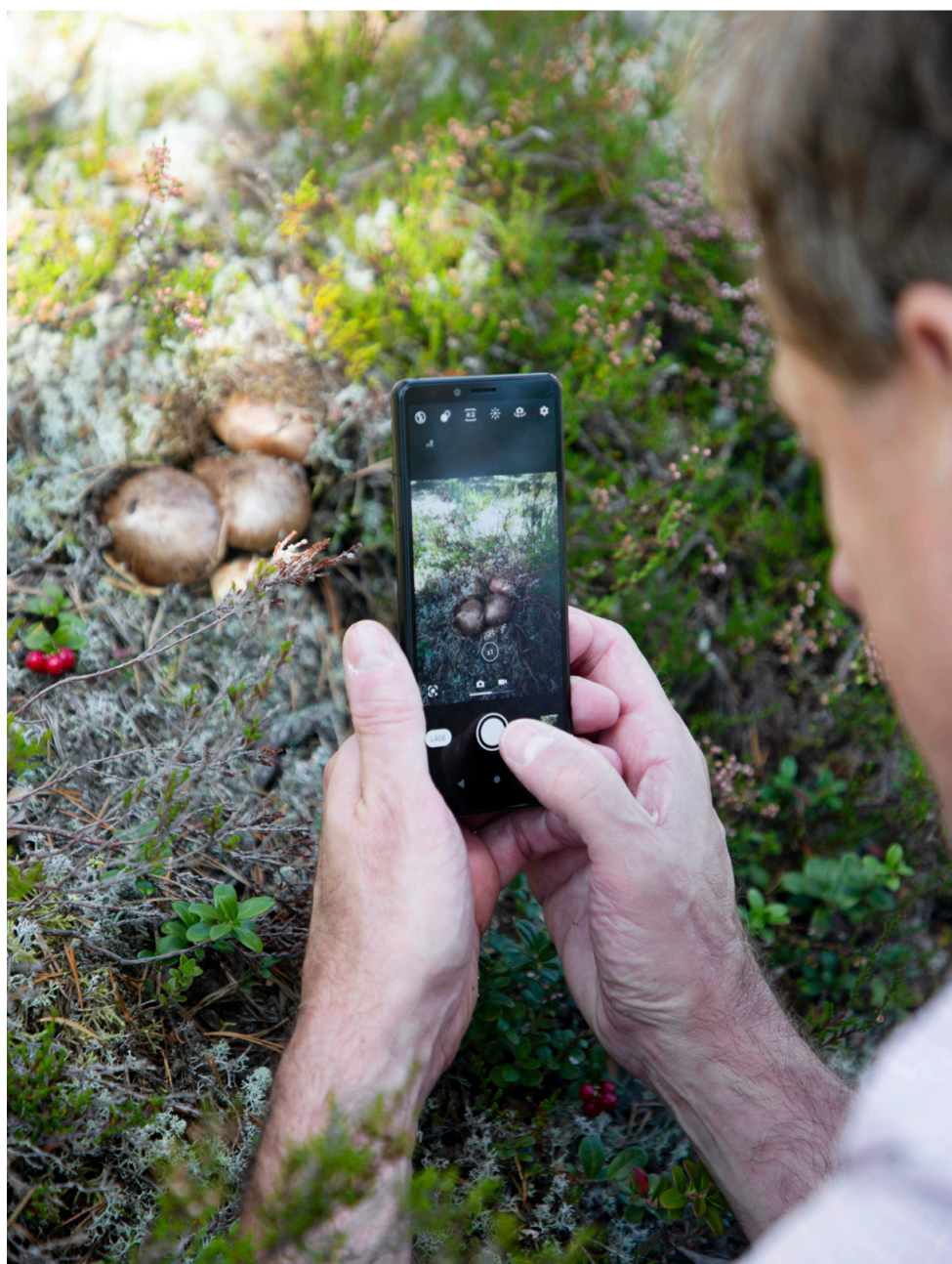
– Det var inte så att den helt plötsligt hade dykt upp i våra skogar. Den har troligtvis alltid funnits här, men aldrig uppmärksammats eftersom bruna musseroner anses som giftiga och historiskt inte har plockats i Sverige.

Även om Niclas Bergius har hittat matsutake så långt söderut som i Småland, så är det i svalare och torrare klimat den växer som bäst. Därför tar vi sikte på de stora skogarna i norr, närmare bestämt området kring Bjurholm. Ungefär en timmes bilväg från Umeå parkerar vi vid en liten grusväg. Fotografen och jag har ekiperat oss i fotriktiga vandrarkängor, färgglada skalbyxor och vattentäta jackor. Niclas har skjorta, jeans och gympadojor. Han skrattar och säger att han är och förblir en lågsko-biolog. Just idag

SMAKRESAN SVENSK LYXSVAMP



Svampskogarna runt Bjurholm i Ångermanland är glesa och lätta att promenera. Dessutom syns större svampar på långt avstånd.



Goliatmusseronen växer ofta i så kallade häxringar, en ringform som kan bli flera meter i diameter. Har man tur hittar man flera exemplar tillsammans.



Man kan behandla svamphatten som en biff genom att steka den hastigt på hög värme och låta den vila innan servering.

SMAKRESAN SVENSK LYXSVAMP



Goliatmusseronen känns bland annat igen på sin välvda, brunspräckliga hatt, den hårda böjda foten och den karakteristiska doften.

Kocken Anton Bjuhr smakar av en fond på restaurang Gastrologik.



Små goliatmusseroner är extra åtråvärda på grund av sin vackra form. Här i en japansk chawanmushi, ångad äggkräm med kaviar och gräslök på Gastrologik.

har han dock valt rätt, solen gassar från en molnfri himmel och både jackor och skalbyxor åker snart av.

DET ÄR VILSAMT och lätt att promenera i den knastertorra mossan. Solen silar ner genom de glesa tallkronorna, myggorna har dragit sin kos för den här säsongen och det är knäpptyst. Även om jag har svampögonen inställda på goliatmusseronens brunspräckliga hattar kan jag inte låta bli att plocka de knubbiga karljohansvampar som dyker upp i min väg. Med ett plopp lossnar de små champagnekorkarna från myllan och fyller upp min korg.

Vi hittar också pepparriska som vi smakar under Niclas ledning. Som namnet antyder är den rejält stark. I Finland är pepparriska en vanlig matsvamp där den äts avkokad eller insaltad. Niclas visar också en rimspindling. Spindelskivlingar är ofta giftiga, men den här versionen är ätlig och smakar popcorn.

Niclas pekar mot en ljusare fläck ett tjugotal meter bort och föreslår att jag ska gå ditåt. Då plötsligt ser jag min första goliatmusseron. Redan på långt håll anar jag att det är vad jag söker, där den står helt allena mitt i det vita havet av renlav. Jag gräver ner



SMAKRESAN SVENSK LYXSVAMP



Jacob Holmström och Anton Bjuhr driver Gastrologik och har goliatmusseron på avsmakningsmenyn varje höst när den är i säsong.



Japanska svamphandlare köper en hel del goliatmusseron från Sverige under bra svampår.



Biologen Niclas Bergius var den som fastslog att svensk goliatmusseron var samma svamp som japansk matsutake.

”

Goliatmusseron är en svamp man antingen älskar eller hatar, lite grann som tryffel eller koriander.

fingrarna i myllan för att få upp svampen hel. Doften liknar inte någon annan svamp och ger många olika intryck samtidigt. Umamirik, söttaktig, nästan lite kvalmig med toner av kanel och kardemumma. Niclas känner doften av kolasnören, själv anar jag en hint av citrus.

– Goliatmusseron är en svamp man antingen hatar eller älskar. Lite som tryffel eller koriander, distinkta smaker som inte påminner om något annat. Självt åt jag den säkert tio gånger innan jag började uppskatta smaken. Nu älskar jag den, säger Niclas.

Hatten är välvd och skiftar från ljusbrunt till brunt i ett spräckligt mönster. Svampens fot är överraskande hård, snudd på träaktig. Med en kniv skär Niclas tunna skivor av den färska hatten. Även om doften är kryddigt parfymerad har smaken ändå en tydlig svampkaraktär. Någon meter bort hittar jag fyra till i olika storlekar som står i en stor ringform, det som på japanska kallas shiro. Sedan är det som om något lossnat. Vi fyller korgen med svamp, trots att detta inte ska vara något toppenår

för goliatmusseron, och känner oss mycket nöjda med dagens skörd.

MINDRE ÄN 24 timmar senare anländer vi och svamparna till Gastrologik på Östermalm i Stockholm, finkrogen som drivs av Jacob Holmström och Anton Bjuhr sedan drygt tio år tillbaka.

– Jag hörde talas om matsutake när jag jobbade i Paris. Det fanns många japanska kockar där, berättar Jacob Holmström medan han försiktigt plockar upp svamparna ur lådan och synar dem, en efter en.

Ett par år efter öppnandet av Gastrologik kom han i kontakt med svampen igen och blev nyfiken. Då var konkurrensen stor om den lilla volym svensk svamp som fanns.

– Vi fick dela på det som blev över när japanerna, Fäviken och Noma hade fått sitt, skrattar han.

När Jacob Holmström till slut fick ett exemplar i sin hand blev han positivt överraskad.

– Den var så vacker, och hade en så härlig doft. Jacob beskriver goliatmusseron som ”en cham-

pinjon på steroider”, med alla egenskaper som en fin champinjon har, men betydligt mer upphöjt, mer elegant och med den tydligt parfymerade aromen.

– När man tillagar den kommer umamin och de klassiska svampdofterna fram. Många tycker också att den doftar lite mandel när den stekts, säger Jacob och tillägger att svampens ”kropp” gör det lätt att skapa rätter som bygger på hela svampen, till skillnad från murklor och tryffel som mest blir en smaksättning.

– Ett kilo matsutake blir också ganska mycket svamp eftersom den är så torr. Därmed blir det faktiskt inte så dyrt.

MATSUTAKE HAR en särskild ställning i Japan och är så mycket mer än bara en god svamp. Det handlar om traditioner och ritualer, där matsutake är en lyckobringare och en framgångsfaktor som visar på välstånd. Det är också en symbol för höstens ankomst. När matsutake börjar säljas i affärerna står en efterlängtdad, svalare årstid för dörren. Den

SMAKRESAN SVENSK LYXSVAMP



Goliatmusseronen kommer bäst till sin rätt om den får bidra med sin arom till något som kan binda smaken och doften, som till exempel en buljong.

inhemska svampen kan säljas för upp till 25,000 kronor kilot för fina exemplar, medan den svenska svampen säljs för 2,000–3,000 kronor kilot i Japan. Den innebär inte att den japanska nödvändigtvis är bättre, det handlar snarare om en känsla. Man kan jämföra det med vår första svenska färskpotatis, svenska jordgubbar eller svenska kräftor.

Jacob Holmström menar att stoltheten och traditionen som finns i det japanska köket är ett fantastiskt arv, men att det samtidigt kan begränsa och göra skapandet lite stelbent.

– Där tillagar man oftast matsutake traditionellt, genom att grilla den eller hyvla i klara buljonger. Vi har en frihet att utforska och testa nya sätt.

På Gastrologik arbetar man alltid efter råvarornas säsonger. Det blir extra tydligt när Jacob Holmström presenterar den första rätten, en buljong med goliatmusseron och rotfrukter i. Färgerna är en spegling av dem utanför fönstret, där träden på Armémuseums innergård lyser i grönt, gult och orange. Smaken av svampen är definitivt en smak av hösten.

FAKTA

■ Om goliatmusseron.

Goliatmusseronen, eller matsutake som den kallas i Japan, är en av världens dyraste svampar. Arten är spridd över hela det norra halvklotet, i Sverige är den vanligast förekommande i Västerbotten och Norrbotten. Svampen har en särställning i Japan, där fina exemplar kan kosta uppemot 25,000 kronor kilot. En anledning till det höga priset är att förekomsten av matsutake i Japan har minskat drastiskt sedan 1950-talet till följd av

angrepp från en rundmask som dödar matsutakens värdträd tallen. Varje år importerar Japan 3000 ton matsutake, främst från Kina och Sydkorea, men även från Sverige.

■ Så hittar du goliatmusseron.

Svampen växer oftast på magra, äldre hällmarker med knotiga tallar och mycket lav. I norr kan man även finna den längs de större älvarna där det finns mycket sand. Goliatmusseronen är konkurrenssvag gentemot

andra svampar. Den överlever dock på väldigt lite och finns därför på platser där få andra svampar skulle klara sig. Goliatmusseronen växer ofta tillsammans i ringmönster, så det är inte ovanligt att hitta flera på samma ställe. Ringen kan bli uppåt tio meter i diameter, så det gäller att titta ordentligt runtomkring när man hittat en första svamp. Torkad goliatmusseron kan köpas från medlemskooperativet Svamp i Norr.