



Sliter sig inte

□□□ Jag måste få göra ett inlägg. Surströmming luktar inte så illa. Surströmming är gott. Surströmming är inte ruttet.

Vad är doften jämfört med en Havarti eller den där norska attackosten? Eller med Limburgare — "Släpp lös den" ropade ostmästaren till bodbiträdet när Limburgaren skulle avsmakas.

Aldrig ser man en surströmming slita sig och rusa runt i salongen. Inte utan världens medgivande och då går den stillsamt och hälsar artigt på alla.

Och gott är det. Smakar salt och pirrigt. Den är som sagt inte ruttet utan mjölksyrejäst precis som youghurt och smakar som om den vore lite kolsyrad. En fin surströmming är fast i köttet och röd invid benet.

Har ni köpt en burk i formen av en fotboll får ni skylla er själva. Att sitta med en grå och sladdrig, överjäst, sorglig liten strömming på tallriken gör ingen människa glad.

Inte heller om den i det tillståndet serveras med varm vitsås. Det är någonting som man i Stockholmstrakten har fått för sig är tradition. Det är som att servera kräftor i varm vaniljsås, eller gratinerade med glass.

Nej, jag hör mitt hemlands vilda toner vid första pyset från burken, gråter en skvätt över löken, ser ut i den outgrundliga augustinatten och minns inte bara surströmmingen utan även mormors blåbärsgröt, rykande het nykockt rågpalt med kallt smör och lingonsylt; frasiga blodpannkakor, pinfärska strömmingsflundror med dill direkt ur stekpannan på hårt bröd, hemlagad pölsa med rödbetor och ölsoppan. Oj.

Nostalgiskt filear jag min surströmming och virar in den tillsammans med mandelpotatis och lök i en skiva mjukt tunnbröd.

En sak är säker, man blev inte mager i min mormors hus.

CHRISTINA