

Oliver med variation

2007-04-12 00:01

Av: Maria Wiberg

Oliver i Sverige är inte längre bara två sorter: skrumpna svarta eller mosiga gröna med sladdrig röd paprikastrimla. Så Vi lät ett par oliventusiaster guida bland stora och små, krispiga och köttiga, saltorkade och marinerade oliver som äntligen finns också hos oss.



Foto: Hans E Ericson

Den ena oliven är inte den andra lik.

Den trinda lilla oliven, en urgamla gröda, som finns i hundratals, ja rent av tusentals sorter, har äntligen fått visa sitt rätta, mångskiftande jag för den svenska publiken. Den djärve sticker ut hakan och säger att det fortfarande finns två sorters oliver, men inte gröna och svarta - de är bara olika mogna när de plockas. Säg i stället att det finns de trötta, livlösa och de pigga, spänstiga som faktiskt smakar oliv.

Någon kanske ändå tänker på oliver som de där trista, gummiartade klumparna du en gång smakat. Gör inte det! Minns bara hur Bibelns Noa sände ut en duva efter syndafloren och hur fågeln kom tillbaka med en olivkvist i näbben - vattnet var på väg bort och världen vaknade på nytt. I antikens Grekland och för de gamla egyptierna var olivträden heliga. Livets och fredens symbol kan väl inte behöva smaka inlagd gummi? Nej, ge oliven ett försök till: de grekiska droppformade, svartlila kalamataoliverna, eller någon av de marinerade gröna som många handlare i dag dukat upp på hyllorna. Kanhända tycker du ändå inte om olivers rätt speciella bitterhet eller klickandet mellan tänderna. Men då vet du i alla fall vad de pratar om, de som blir lyriska när de får chans att prata om oliver. Som Helena Olsson, en av Tre tjejer i köket, på prisbelönta matbloggen (dagbok på internet) ragazze.se:

- Mitt olivätande började med de pimientofyllda oliverna, som pyntade smörgåstårten i slutet på 80-talet. Numera äter jag oliver från Hötorgshallen, Stockholm, flera gånger i veckan, säger hon.

Vardagslyx

Hon tycker egentligen att de kommer bäst till sin rätt precis som de är, att sältan och beskheten gör oliverna till det allra bästa tilltugget. Men hon äter dem också gärna till en Manchego (spansk ost) eller i en sallad. Vardagslyx kallar hon sina oliver, och menar bestämt att de ska ha kärnorna kvar - då är de både som allra godast, och nyttigast.

Lena Sjöberg driver butiken Olja & Oliv i Stockholm. Hon rabblar sorter, inläggningar, ursprungsländer, plocktekniker och tillagningsmetoder så att intervjuarens penna krafsar närmast oläsliga kråkor på papper för att hinna med:

- De har odlats sedan många tusen år före Kristus, är en lika gammal tradition som vinet. Det finns sorter som bara växer i någon viss dalgång. Än i dag upptäcks nya sorter med hjälp av EU:s olivkonsortium.

Kolsvarta har efterbehandlats

Vissa av de jämnast kolsvarta, billigaste oliverna har efterbehandlats med järnoxid för att bli så mörka, enligt Lena Sjöberg. Dem vill hon knappt kalla oliver. Självt tycker hon särskilt mycket om svarta, fermenterade, franska små godingar.

Råa oliver lär vara oätliga, oavsett mognadsgrad och färg. De är för bittra och hårda. Ett sätt att behandla oliver till ätlighet är fermentering, jäsning. De kan också förvällas. Sedan kan de läggas in i saltlake, marineras i olja eller vinäger, eller soltorkas. De kan fyllas med ansjovis, citron, mandel, vitlök? Trots att burkarna på butikshyllorna börjar bli fler, har vi bara börjat att få korn på denna rikt utvecklade mattradition. Så nästa gång du tänker på oliver, föreställ dig kilovis med vackert melerade små frukter i prydliga pyramider mot en soldränkt, vitkalkad eller stensatt butiksvägg i, tja, valfritt land runt Medelhavet. Det är de värda.