

Lite osthistoria

Ost, detta fascinerande födoämne, har en kulturhistoria som sträcker sig långt bak i historien och hittas i någon form i de alla flesta kulturer över hela världen. Den är ett av våra absolut äldsta livsmedel och att fastställa när den första osten uppfanns, kan vi bara gissa oss till.

Den finns många sägner om herdar som förvarat mjölk i kalvmagar och liknande. Troligtvis gjordes den första "osten" av sig själv, genom att mjölk stod och surnade, men ändå var möjlig att använda som föda. Konsten att syra eller grava livsmedel för att förlänga hållbarheten har människan känt till i många tusen år. I norden har surmjölken haft viktig betydelse i kosthållet.

Tekniken att ysta med löpe är känd sedan åtminstone 5000 år tillbaka i både den mesopotamiska och egyptiska forntidskulturen. De allra första ostarna tillverkades på mjölk från får och get. Enligt Bibeln var judarna ett herdefolk. Abraham hade kor, får och getter som mjölkades och ost produktionen var mycket betydelsefull. Mjölk som dryck och smör var förmodligen biprodukter på den tiden. Smöret är en senare uppfinning än osten.

De många olika smaksensationerna som osten gav, var val den främsta anledningen till att den sattes så högt. Man uppfattade redan på den tiden att osten var ett värdefullt och lätt smält näringsmedel. Man ansåg även att den hade stor medicinsk betydelse för hälsan. Förr var mjölk en säsong vara och metoden att tillverka ost kom egentligen till som ett sätt att konservera mjölken. Gårdsmejeristernas ost sortiment varierar beroende på säsong. Vissa ostar finns endast sommar eller vinter. Det latinska namnet för ost är caseus, som kan härledas till Kasein som är namnet på det protein som koaguleras till ost. Därifrån härstammar den tyska benämningen Käse, holländskans Kaas och engelskans Cheese. I Italien och Frankrike kommer namnet på ost från grekiskans Forma, som helt enkelt är benämningen på den form man pressade osten i. Så i Italien heter ost Formaggio och i Frankrike blev det Fromage. Även om vi ofta importerat seder från Europa tyder den svenska namnformen för ost på att vi har egna gamla traditioner att göra ost. Den svenska benämningen på ost kan härledas från indoeuropeiskan och folkvandringens tid. Själva ursprunget hittar vi i indiskans Jusam, som blev Justa, där man anar likheten med att ysta, tillverka Ost, som blev den slutliga ordformen på svenska.



Ostens historia i Sverige

Vi vet att osten varit en del av det svenska bondesamhället i generationer tillbaks. I Eddan beskriver man surmjölk som Skyr, vilket det heter på Island än idag. De första invånarna i Sverige kom söderifrån alltefter som inlandsisen krympte. Ansgar försökte att tämja vikingarna med kristendomen och i hans spår kom munkar från klostren i Europa. Dagens ost älskare i Sverige kan tacka de munkar som kom hit på 1000-talet. De visste att göra ost och hängav sig länge åt sysslan innanför klostrens murar. Under medeltiden spred sig kunskapen och ostar tillverkades och lagrades på gårdar och herresäten. Holländare har influerat när Göteborg byggdes, Belgare har grävt våra gruvor i Bergslagen och Fransmännen grundade vår kunga-

ätt. Så därför är det inte så konstigt att vi hämtat intryck av olika ost kulturer från platser i Europa och berikat det svenska kunnandet. Det vi oftast menar med ost i Sverige, den pressade hårdosten, har sitt ursprung i det vi idag kallar lantost eller bondost. Prästgården var i äldre tider församlingens medelpunkt. Prästen fick ofta lön i natura, bönderna betalade sitt tionde. Vid de skystena, ost- eller ystmöten på prästgårdarna, bereddes då en ost, som senare blev känd under namnet Prästost. Stora ostar var ett tecken på att man hade en rik gård med god tillgång till mjölk.