

SMAKRESAN GOLIATMUSSERON

Occus eastio-
rem elest, ai-
sam füccupra-
tem laces min-
verit alic to



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 GOLIATMUSSERON



Ferovidia dolupri de pro expligent vero odipsandae perro dictiae dolestio. Iquam aut andit fugiam repeditis que volestem et, inctore rio-reium fuga. Et labo. Feremp

Occus eastio-rem efest, cusam faccupptatem laces min-verit alic to mossum quates essi blabo. Eesedit ea sapien

PÅ VARJE svamppromenad jag gjort de senaste tio åren, oavsett om jag letat kantareller, Karljohansvampar eller trattisar, har jag också alltid haft en speciell brunspräcklig svamp i bakhuvudet. Men hittills har den gäckt 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 Norrland 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 något 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 månaders senare hittade han sitt första exemplar utanför Vagnhärad. Genom dna-avlys kunde han bevisa att det var exakt samma art som den japanska nationalsvampen matsutake.

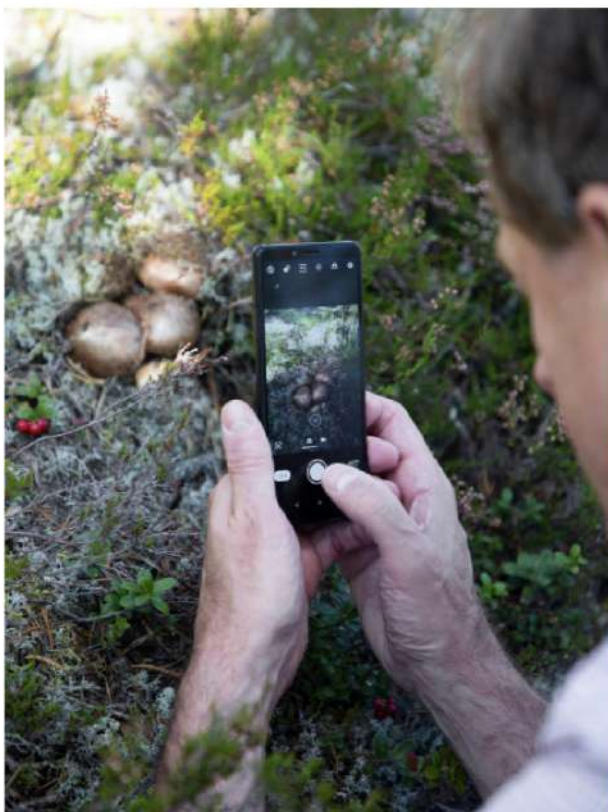
– Det var inte heller så att den helt plötsligt hade dykt upp i våra skogar. Den har troligtvis alltid funnits här, men aldrig uppmärksamats eftersom bruna musseroner anses som giftiga och historiskt inte har plockats i Sverige.

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 vandraråkängor, färgglada skallyxor och vattentäta jackor. Niclas har skjorta, jeans och gympadojor. Han skrattar och säger att han är och förblir en lägsko-biolog. Just idag

→

SMAKRESAN GOLIATMUSSERON

*Optatiosae
suntis et quat
ipsam et qui
dolecto tassum
fuga. Nem ali-
que prate vel
intis pro tese-
que parcid ma*



*Officidc ndu-
cipsum que na-
tende as arum
ventis estem hit
expelen delig-
nia cori nater
venti voecusa
esti cullaborro
tenecerumque
volorum qui-
antist veniatur*



*Obit, inveniit,
accab incto ip-
sa dolesci intia
deliquam, to
omnimi, qu*

SMAKRESAN GOLIATMUSSERON



*Oviderumet
eniendaeptas
molo mil et ve-
liquantum fu-
giatum et rep-
taturis eosam
que dolut aute
corruptati
saepta evelta*

*Oviderumet
eniendaeptas
molo mil et ve-
liquantum fu-
giatum et rep-
taturis eosam
que dolut aute
corruptati
saepta evelta*



*Obit, invelenti,
accab incto ip-
sa dolesci inñia
deliquam, to
omnini, qui
volendae vo-
lum fuga.*

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

DET ÄR VILSAMT och enkelt 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 champagnekor-karna från myllan och börjar fylla 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. Spindelkvlingar 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 matsutake. 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 fingrarna i myllan för att få upp svampen hel. Dof

→

SMAKRESAN GOLIATMUSSERON



Sed que sicut fuga. Iquidunda aut am eum est. assust hilitgen lenihilitquis eniendandae earum nihilla



to de officium et. si biacepe ditati cullab inimus invenia sit, abore prat lacestis ut el



Odiorporro omnis mil imodi vel moloris eris derum adis



Citat. Sueca Hd Light Italic. 25 p på 30 punkters kägel. Växer med textlängden. Bla blabbel bra.

ten 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 kolansören, själv tycker jag att jag anar en hint av citrus.

- Goliatmusseron är en svamp som man antingen hatar eller älskar. Lite som tryffel eller korianter. distinkta smaker som inte påminner om något annat. Själv 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 färskna hatten. Även om doften är kryddigt parfymerad har smaken ändå en tydlig svampkaraktär i sin fasthet. 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 top-

penär för matsutake, 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 Bjühr sedan drygt tio år tillbaka.

- Jag hörde talas om matsutake när jag jobbade i Paris. Det fanns många japanska kokkar 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 svenska 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 matsutake som "en champinjon

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 steks, 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 välbärande. Det är också en symbol för höstens ankomst. När matsutake börjar säljas i affärerna står en efterlängtat svalare årstid för dörren. Den

SMAKRESAN GOLIATMUSSERON



*Ximilligent
aborpos eture,
te labo.
Empelicabo.
Boreptasped
quis a conese
pel et, custin
nlasstma am
quam quid et*

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 firspotatis, 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 lagar tillagar man oftast matsutake traditionellt, genom att grilla den eller hysla 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.

XXXXX

■ **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 an-

grepp från en rundmask som dödar matsutakens värdräd tallen. Varje år importerar Japan 3 000 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.