

# NÅGRA GÄSS OPLOCKADE, MATS-ERIC NILSSON!

Text:Yrsa Neuman

# D

en hemlige kocken hette journalisten och mataktivisten **Mats-Eric Nilssons** första bok (2007). I boken avslöjar Nilsson hur mycket av maten vi köper inte alls är vad den utges att vara. Smakämnen är konstgjorda och maten är full av tillsatser som inte borde behövas.

Det är viktiga frågor som tas upp. Matproducenterna har plikter gentemot konsumenterna som de inte lever upp till och det är på tiden att vi tänker lite på vad vi sätter i oss. Så långt allt väl.

I boken finns några underströmmar som kräver lite nyansering. En av dem är uppfattningen att vi ska kräva "naturlig" mat. Det här betyder mat som är tillagad på traditionellt sätt utan tillsatser.

Tanken att vi ska kräva naturlig mat som är traditionellt framställd är bra. Det är en motreaktion mot dagens industrialiserade matframställning där många av oss, när vi tänker efter, egentligen får svårt att uppfatta det som säljs i butiken som mat överhuvudtaget. Dessutom vet många helt enkelt inte vad de äter längre.

Men i förlängningen kan naturlighetsidealet för oss moderna människor, som inte längre tillägnat oss äldre tiders matkunskap, t.ex. leda till att vi sitter och gnagar i oss plantor som kan vara skadliga. Naturlighetsövertron kan också få människor att smeta på sig krämer från "naturens eget kök" som innehåller allergiframkallande

ämnen. Tänk på att också flugsvamp är i högsta grad "naturligt", och att till exempel damm från bokträ är mycket karcinogent. Allt som kommer från naturen är alltså inte rent och bra. "Naturligt" är inte lika med bra eller hälsosamt för människan.

Nilsson är också oroad över hur vår smak globaliseras. Idag, menar han, är det få som vet hur äkta vanilj smakar. Vanillinet, som t.ex. kan tillverkas industriellt av rötda gran hos Borregaard i norska Sarpsborg har tagit vaniljens plats hos många konsumenter och de känner inte igen smaken av vanilj från äkta vaniljstänglar längre och förstår inte att uppskatta den. Vanillinsmaken har blivit det vi förväntar oss och vill ha i det som ändå kallas för "vaniljglass". Vanillinet är naturidentiskt, dvs. det finns ingen skillnad mellan vanillinet kemiska sammansättning och den äkta vaniljens. Icke desto mindre har äkta vanilj "övertoner" som vanillinet saknar, och Nilsson skriver "att man har kopierat vaniljens centrala molekyl innebär inte att man på långa vägar har lyckats fånga dess mångfacetterade arom och intrikata samspel av smakämnen. Vanillinet försöker härma vaniljen, men lyckas inte smaka som den". Här vänder sig Nilsson mot en matmässig enhetskultur. Han diskuterar i termer av smak men den viktiga poängen är egentligen att mat också handlar om kultur. Det går att massproducera ett smakämne, men det är inte att återskapa den upplevelse som det ger att äta matvaror som har ett ursprung och en historia.

Nilsson berättar om hur man i Japan kommit på ett sätt att utvinna vanillin ur kodynga. Här krockar många människors uppfattning om vad som kan bli ätbart med kemins möjligheter. Då det gäller en tredje aspekt, miljöaspekten, kan kemins i detta fall få övertaget och då aktualiseras frågan

vem som ska arbeta på sin inställning: ska våra föreställningar om äkthet hos vår mat trumfa över miljöfrågor?

Naturlighetsövertro kan ta sig uttryck i en kemikaliefobi, där vatten från skogen är hälsosamt medan H<sub>2</sub>O är gift. Allt som har en E-kod är illa och allt som har ett kemiskt namn likaså. Idag spelar några av producenterna på rädslan för natriumglutamat och ersätter det med "jästextrakt".

Men det är inte nödvändigtvis så lätt som Nilsson får det att låta. Alla tillsatserna är inte skadliga och en del av tillsatserna och de nya tillverkningsprocesserna är det inte sakligt att racka ner på. Då man tidigare hade mat som skämdes snabbt och blev hälsovådlig (tänk till exempel på mögelsporer i mjöl och toxiner som bakterier kan bilda i kött) är det idag möjligt med mat som håller längre. Processerna är renare hygienmässigt. Nilsson klagar på idén om shelf-life, att varorna ska hålla orimligt länge i butiken. Han har rätt i att det kan gå överstyr. Men en god sak med att matvaror klarar ett medellångt liv på hyllan är att inte lika mycket kastas bort som skämt. Matvaror som håller länge är inte alltid suspekta – sylt som håller tack vare socker och annat som konserveras med syra eller salt är ju "traditionellt", från tiden före kylskåpen. Användning av tillsatser handlar ibland om en avvägning, och detta bör vi beakta. Det betyder att idealmaten inte bör bli rent förindustriell.

De begreppspar som bebor vår föreställningsvärld då det gäller mat är alltså inte entydiga. "naturligt" är inte motsatsen till "hälsosamt", "traditionellt" är inte alltid motsatsen till "industriellt" och synonymt med "äkta", "rent" är inte motsatsen till "industriellt" eller synonymt med "utan tillsatser". Nyanseringens tråkiga tid är aldrig förbi. ■