

Umeå Universitet: sommarkurs 2003
Institutionen för moderna språk
Till bords på franska

The Cheeses of France

Av

Mikael Hermansson



Karta över Frankrikes mest kända regioner av ost (12)

Abstract

France has the most fascinated cheeses in the world. Over 750 of them are often handmade and protected with traditional skilfulness. The cheeses are made of guaranteed origin in several regions, made with milk from cows, sheep's and goats. These make its special character and local flavour, as well as a matter of quality. The earliest recorded French cheese was Roquefort at Cambalou, a province who was proved perfect for the making of blue cheese. Other famous cheeses are Camembert, Brie de Meaus, Chèvre Log, Saint Albray, Emmenthaler, La Roche, Raclette, Montsegur, Cantadou and Port Salut. There are many classes of cheese like mild, medium and strong cheeses. Other classes are soft and hard cheese. To preserve and protect the traditions and experience of centuries of French cheesemaking, the Appellation d'Orgine Contrôlée (AOC) system was established, as it had been for wine. Today over 36 types of cheeses in France carrying the AOC mark, meaning controlled designation of orgine. France is today one of the world most visited countries in the world. The finest way to discover French cheeses is also to travel through France at some region and stopping at markets places to taste and buy some cheese. The regions are: Alsace and Corraire · Auvergne · Basque Country · Bargogne · Burgundy · Centre · Champagne · Corsica · East · Franche-Comté · Ile-de-France · Languedoc-Roussillon · Loire Valley · Lorraine · Middle-Pyrénées · Non Regional · Nord-Pas-de-Calais · Normandy · Périgord · Picardie · Poitou · Rhône-Alps · Savoyen · Southwest · Vosges · West. This project work is to write and learn about French cheeses.

Inledning

Den moderna historien för ost i Frankrike började samtidigt som utvecklingen av järnvägsnätet tog fart på 1800-talet. Utspredningen av de många olika ostsörterna över Frankrike var nu möjligt. Ost kunde nu njutas i olika variationer av både mjuka och jordiga ostar, vilket först inte varit möjligt då transportavstånden var för stora. Upptäckten från Louise Pasteur att mikroorganismer kunde förstöras genom att lätt koka upp mjölken till 67°C, var en revolutionerande ide på den tiden. Nu kunde osten mogna på ett annorlunda sätt. Det medförde att ost kunde produceras i en allt större industriell skala med samma smak på konsistens. Ost blev nu var mans speciella angelägenhet om man så bodde på landet eller i storstaden Paris. Större mejerier växte nu upp som champinjoner ur jorden, och som bara inte täckte den franska marknaden utan man täckte också behovet av ost över hela Europa. Vilket medförde att många nya ost entusiaster upptäckte sortimentet av de franska ostarna, exempelvis de traditionella mjukostarna Brie och Camembert. I dag är Frankrike en av de absolut största ostproducenterna i världen, med ett sortiment på omkring 750 olika osttyper. Pionärer som Bougrain, Fromageries Bel, Lactalis eller Sodiaal står bakom de osttyper som fransmännen finner så populära. Den traditionella råmjölksosten och getosten från landsbygden i de olika provinserna har i Frankrike på senare tid fått en allt större skala anhängare. Till råmjölken tillsätts löpe för att det skall bildas en ostmassa varefter man separerar vassel med linnedukar (1).

Appellation d'Orgine Contrôlée

Hittills har 36 ostar i Frankrike blivit utmärkta med den åtråvärda kvalitetsmärkningen Appellation d'Orgine Contrôlée (AOC), vilket menas med att ostarna har en kontrollbetäckning med garanti av des ursprung. AOC märket garanterar att osten härstammar från en specifik region i Frankrike och att den blivit producerad på ett traditionellt sätt. Fyra huvudkriterier har på senare tid fastställts för att en ost ska få benämningen AOC-Cheeses:

- Ostens ursprung är från en specifik region eller distrikt i Frankrike. Vidare måste mjölken vara från den aktuella regionen. Osten måste ha producerats och huvudsakligen också mognat i regionen.
- Produktionsmetoden skall ha ett starkt inflytande på ostens karaktär. För att få benämningen hög qualité, måste AOC-ostarna bli tillverkade efter strikta traditionsenliga handgjorda metoder som har utarbetats i generationer efter generationer i ett flertal decennier eller rentav i flera århundraden.
- Ostens typiska karaktär, så som storlek, kant och struktur. Samt minima av ostens fetthinnehåll som ju egentligen är källan till ostens arom, doft och smak skall hållas strikt. Dessa karaktärer finns exakt definierade för varje ostsart, vilket skall hållas vid tradition och följas strängt enligt bestämmelserna
- Tillverkaren får själv kontrollera sina ostar vid en lokal statliga kontrollstationer för godkännanden. Regeringen står då för representanter som godkänner, garanterar äktheten och kvalitén på produkten.

I Frankrike finns det djupa traditioner för att en ost ska bli godkänd, klassas som människoföda. Ända tillbaka på 1600-talet sträcker sig traditionen, nämligen till år 1666 och lokala parlamentet i Toulouse. Det var då som man kunde se den första juridiska texten på en Roquefortost. Det är från dessa traditioner som ost klassificeringen har sina ursprungs rötter. Den yngsta medlemmen som AOC -familjen fått är getosten Valencay, som tillkom 1998 till den skara ostar i Frankrike som kvalitetsbestämts. Numera har AOC fått ett eget nationellt institut i Frankrike som går under betäckningen INAO. Europeiska Unionen vill på senare tid även klassificera exempelvis den italienska gorgonzolan på samma sätt som de franska traditionerna säger att man bör garantera dess ursprung. (2)

En översikt av de franska ostarna

En specialkategori av ost utgör de industriellt framställda matlagnings ostarna, av vilken den mest välkända är La Vache qui rit (den skrattande kon). Alla andra ostar i Frankrike klassificeras efter framställningsförordningen: färskost, mjukost med vit- eller rödmögelskorpa, blåmögelsest eller ädelost, getost samt hårdostar pressade av kokt eller okokt ostmassa. En god måltid måste inkludera ost, och en ostvagn med ett representativt urval av välsmagade ostar är en hederssak för varje finare restaurang som önskar att ha ett bättre rykte för sina gäster. (4)

Fromages á croûte fleurie

(Vitmögelsest)
Brie de Meaux (1980)
Brie de Melun (1980)
Brillat-Saverin
Camembert de Normandie (1983)
Chaource (1970)
Coulommiers
Neufchâtel (1969)
Saint-Marcellin

Fromage á croûte lavée

(Mjukost med rödmögelskorpa)
Epoisses (1991)
Langres (1991)
Livarot (1975)
Maroilles (1955)
Mont d'Or, Vacherin du Haut-Doubs (1981)
Munster, Munster Géromé (1969)
Poit-I'Évêque (1972)

Chèvre (Getost)

Brocciu Corse (1983)
Cabécou
Chabichou du Poitou (1990)
Charolais, Charolles
Crottin de Chavignol (1976)
Montrachet
Pélardon
Rocamadour (1996)
Valencay (1998)
Picodon de l'Ardèche, Picodon de la Drôme (1983)
Poulligny-saint-Pierre (1972)
Sainte-Maure de Touraine (1990)
Selles-sur-Cher (1975)

Fromages á pâte persillée

(Blåmögelsest)
Bleu d'Auvergne (1975)
Bleu des Causses (1953)
Bleu du Haut-Jura,
Bleu de Gex, Bleu de Septmoncel (1935)
Bleu du vercors-Sassenage (1998)
Fourme d'Ambert, Fourme de Montbrison (1972)
Roquefort (1921)

Fromages á pâte pressée non cuite

(Halvfast och fast, skivbar ost)
Ardi-Gasna
Bethmale
Cantal (1956)
Laguiole (1961)
Mimolette
Morbier
Ossau-Iraty (1980)
Reblochon (1958)
Saint-Nectaire (1955)
Salers (1961)
Tomme de Savoie

Fromages á pâte pressée cuite

(Hårdost)
Abondance (1990)
Beaufort (1968)
Comté (1952)

Mjuka ostar är mycket populära i Frankrike. Den mjuka franska osten skall njutas ung. En stor rund brieårta skall exempelvis mogna endast en liten tid så att kanten får en liten vit blomning. En längre tids lagring är nämligen i regel till ostens nackdel. Den kan då lätt bli lite grynig med karaktär av en liten hård brunare konsistens. Osten är relativt enkel att producera genom en separation av ostmassa och vassle, för att sedan formas i en jordmylla, vilket ger osten möjligheter att mogna på ett naturligt sätt. Nästan alla mjuka ostar är idealiska att bre på bröd eller kex, eller helt enkelt för att användas till matlagning. Det blir väldigt uppskattat samt att ser väldigt bra ut med att ha med många olika mjuka ostar på en ostbricka, vilket medför att de är en perfekt partner till vin. (6) Några vanliga franska mjukostar på marknaden



Medium ostar finns det ett stort utbud i Frankrike på, och de har i regel också en medium smak och karaktär. Olika sorters mjölk används till dessa populära ostar, allt från komjölk till getmjölk och får mjölk. Reblochon och Raclette är exempel på produkter från alperna med pastorerad får mjölk. Andra ostar, som Camembert och Tourrée le Rustique är gjord av krämig komjölk från Normandie. Getmjölk producerad i och kring Loire dalen används till att framställa den eftertraktade getosten Crottin de Chavignol som fick AOC utmärkelsen 1976 (4,7).

Starka ostar har i regel en längre lagringstid. Roquefort är ett sådant exempel. Grönmögelostar mognar i regel inifrån och ut i minst tre månader i en lämplig miljö med rätt luftfuktighet och temperatur. Le Comté och Gruyère är hårdostar som uteslutande tillverkas på råmjölk, den senare är en 35 kg stor ost som kan lagras i över ett år. Starka ostar smakar bäst som de är. Oftast fungerar den som pålägg på mackan då de i regel har en bra hyvlbar karaktär och konsistens. Andra metoder att inta en ost i alporna är att skära av en bit ost med kniv. Då kan deras rätta djupa karaktär och arom framträda på bästa sätt. Päron, äpplen och druvor kan också framhäva smakaraktären ytterligare, speciellt för den blåa osten (8)



Paris & Île-de-France

Fransmännen är stolta över att det produceras över 750 ostsorter i deras hemland, men endast i Paris kan man hitta och njuta av dem alla. Medan *crémeries* endast är butiker där man säljer ost, är en *affineur* en ostmästare som omvandlar råmassan till ostar med egen smak och karaktär. En *fromager-affineur* är en ostmästare som reser riket kors och tvärs i ett ständigt sökande efter de allra bästa lokala ostberedare, av vilka han köper in olagrad ostmassa, som han sedan lagrar och vänder på själv. Först efter en lång process, *affinage*, då varje ost har mognat och utvecklats sin egen karaktär saluförs den till allmänheten. Men för att kunna mogna fram varje ostsort med omsorg krävs olika ostkällare där det råder konstant låg temperatur med olika luftfuktigheter. Ty beroende om osten mognar från ytan och in, som många hårdostar, eller från ostens centrum och ut, som många ädelostar, kan den andas på olika sätt. Men för att kunna behandla varje ostsort rättvist, så krävs det flera rum som kan tempereras adekvat. En mjukost med mjuk skorpa, som exempelvis camembert, krävs 95% luftfuktighet, medan hårdostar i regel kräver 80% luftfuktighet och getostar i regel 75% luftfuktighet. Naturligtvis går det inte till så att man formar ostmassan till en ost och låter den sedan ligga på lagret några månader för sig själv för att få den lagrad. Utan tvärt om krävs det regelbunden tillsyn för att osten skall mogna väl. Vissa ostar måste sköljas i saltlake, öl eller rent av i whisky eller brännvin som också har blivit populärt på senaste tiden. Lagrad brännvinsost eller whisky cheddar räknas som lokala specialiteter. Andra ostar pudrar den erfarna ostmästaren med träaska eller vecklar in osten i blad och hö, som med exempelvis getosten chèvre. Många hårdostar torkar ostmästaren bara av och vänder, ty man brukar ibland skämta om att osten kan svettas och får då liggsår. Somliga ostar förvaras på lite svalare ställen, medan andra ostar förvaras på lite varmare ställen, allt för att osten skall kunna mogna så perfekt som möjligt. En camembert värdas i regel bara i tre veckor medan exempelvis en lagrad hårdost kan värdas mellan 6-12 månader. Man brukar då använda benämningen mellanstark eller stark, vilket alltså är helt beroende på ostens lagringstid. Mognadstiden beror i allmänhet på ostens storlek. En normal storlek för en rund fin hårdost är på ca 12 kg. Men man måste vara försiktig, ty för lång lagringstid kan ha en negativ inverkan på ostarna, utan då är det bättre att göra dem större typ ca 18 kg. Äkta lagrad schweizer emmentaler ser exempelvis ut som ett stort hjul, eller kanske som ett mindre runt rymdskepp. Endast noggrann omvårdnad garanterar en väl avvägd smak, vissa ostar kan ha väldigt intensiv doft som exempelvis den danska osten "gamle olle", den luktar egentligen fotsvett men den smakar väldigt bra på mackan. Andra faktorer som är avgöranden är ostens optimala konsistens, många brieostar kan nämligen mogna snabbt och bli rinniga medan andra brieostar får hårda kanter med en inre ostmassa som inte vill bli mjukt. Den kräsna kunden kräver i regel ett tilldragande yttre på brieosten, alltså inte för hård eller för mjuk. Det är detta som höjer en *affineurs* skicklighet i att producera mästerverk utöver vanliga fabriksproducerade mejeriprodukter. (4)



Champagne, Lorraine & Alsace

Många livsmedel och regionala specialiteter har sin egen historia i Frankrike, och historien om Munster eller Munster-Géromé från Alsace är väldigt originell. Osten är lätthanterlig med en aromatisk karaktär. Den tillhör familjen mjukostar med en rödmögelskorpa, som man i Frankrike kallar *fromages à croûte lavée*, vilket kan översättas med ostar med sköljd skorpa. Hela historien om Munsterostar började med att den berömde irländske benedektinmunken Columbanus omkring år 590 lämnade sitt hemland med 12 lärjungar. Som kringresande präst och predikant tog han sig via England och Bretagne fram till Bourgogne, där han slog sig ned med sina följeslagare och bildade ett kloster med ostframställning som specialitet. Då han var på resande fot besökte han Italien omkring år 610, och grundade där det berömda munkklostret Bobbio. Efter Columbanus död omkring år 615, förde hans följeslagande munkar honom åter till Frankrike, för att sedan bilda och grunda ett nytt kloster i Fechtalen omkring år 660, vilket ligger i nuvarande Rhenområdet. Runt detta "monasterium" växte det snabbt upp en by som kallades för Munster. Munkarna egnade sig lika mycket åt osttillverkning som att predika ut sin nya religion. Medan munkarna använde de varmare lägre bergssluttningarna till vinodling, så fann man frodiga säsongsbetonade betesmarker till mjölkorna högre upp i Vogesernas berg. Under århundradenas lopp drog sig

byborna i Munster allt längre bort och tog sig upp över bergen till Alsace, för att där låta boskapen beta i dalen av Lorraine. År 1285 bildade bybor i Alsace och Lorraine en ny stad som fick namnet Gérardmer, och uttalades Géromé. Bönder och byborna kunde dock inte speciellt länge leva i harmoni, utan kreatursskötare från Alsace, som med deras boskap tillbringade sommarmånaderna på alpängarna uppe i bergen, där de beredde sin ost. Med tiden gjorde de också anspråk på bybornas bästa betesmarker och dess ängar. Bönderna från Lorraine hade dock snabbt lärt sig deras ostberedningsmetod och ville nu inte lämna plats åt sina grannar. Tvisten mellan de olika alpherdarna från vardera sidan om Vogerserna blev allt häftigare, samtidigt som osten Géromé trängdes undan av Munsterosten. Trettioåriga kriget mellan protestanter och katoliker gjorde att det skulle dröja nästan ett sekel innan osttraditionerna togs upp på nytt. Nu tillverkades osten inte enbart av traktens egna invånare, utan även av invandrare från Schweiz, Tyrolen, Bayern och Danmark. Årsproduktionen av Munster är ca på 9000 ton, men av osten som bereds av alpherdar och bergsbönder är produktionen endast 600 ton som får kallas Munster-Fermier, och som sedan 1978 också går under benämningen AOC. För att få tag på den sällsynta och dyra Munster fermier, måste man söka upp en bra *affineur* eller köpa den direkt från beredarna i Vogeserna. Munster eller Munster-Géromé har en slät, något fuktig orangeröd skorpa. Som färsk ost är kärnan krämig men fortfarande något smulig. Smaken är dock frisk, nötaktig och fyllig. När Munstern har fått mogna får den en intensiv rödare skorpa, med en fuktigare glans, och kärnan är nu mer mjuk och krämig med utpräglad kraftig smak. Invånarna i Alsace äter sin favoritost inte med bröd, utan med kokt oskalad potatis och till detta passar ett kryddigt vitvin alldeles ypperligt. Hemligheten med ostens framgång är nog en kombination av skickligt hantverk samt bra jämn kvalitet på bergsmjölken, där korna får beta av det friska gröna gräset (4, 9).



Pas de Calais, Picardi, Normandie & Bretagne

Den mest berömda företrädaren för familjen vitmögelostar, *fromage à croûte fleurie*, skapades varken under medeltiden eller i ett kloster. Camembert är en mediumost som har sin idealvikt vid ca 250 g för konsumenten, och osten skapades för ungefär 200 år sedan i Normandie, av en bondflicka som gick under namnet Marie Harel. Camembert är den mest kopierade osten i världen, men den äkta camemberten kommer endast från Normandie. Den är egentligen en krämig och aromatisk mjukost. Vid sidan av Le Rustique (Président), finns det en lättare version med endast 28 % fetthalt (10). Historien om Camembert är från den franska revolutionens dagar, då en präst som var undandömd hos Marie Harel i byn Camembert utbildade henne i osttillverkningens hemligheter. Hon förvaltat traditionerna väl och när järnvägslinjen mellan Paris och Alençon var färdig år 1862 kunde denna ljuva ost spridas till storstaden Paris. År 1872 började familjen Petit massproducera Camembert. Men först i mitten på 1890-talet började osten, som var väl skyddad under transporten i de typiska träaskarna, blivit så välkänd och omtyckt att den blev den mest imiterade mjukosten. År 1983 tilldelades den äkta *Camembert de Normandie* utmärkelsen AOC och får sedan dess endast framställas i departementen Calvados, Eure, Manche, Orne och Seine-Maritime. Med en produktion av ca 14 500 ton per år utgör den bara en tiondel av den totala franska camembertproduktionen. En äkta Camembert av hög kvalitet bereds alltid till med opastöriserad mjölk. Efter att mjölksyrebakterier tillsatts samt ostlöpe värms mjölken till ca 34°C. Råmjölken ystar sig då till småbitar som sedan skopas upp i små former. Formen fylls sedan med hjälp av en slev *la louche*, tills ungefär 2.2 kg ostmassa finns i formen. Efter att vassle runnit bort från osten återstår bara en Camembert på ca 250g, som sedan saltas och ytan försetts med ädelmögel, lagras osten i ungefär 3 veckor. Detta gör att osten får en så fin ytskorpa, samt tack vare att ostmästaren väntat osten varannan dag under lagringstiden, får Camemberten sin optimala konsistens med röda fläckar på ytan och med en kärna som är gul och mjuk. Camemberten är i regel helt beroende av mjölkens kvalitet och är kärnan fortfarande kalkvit har Camemberten inte fått mogna tillräckligt länge. (4)



Pays de Loire & Centre

Frankrikes regioner erbjuder gynnsamma förhållanden för getter. Chavignol, som ligger alldeles i närheten av den berömda vinorten Sancerre, är ett utmärkt exempel på detta. Många bergsbönder har som specialitet att odla vin på jordsteniga sluttningar, och för att dryga ut hushållskassan har de oftast också getter. Det ger dem mjölk, kött och ost. När vinlusen gjorde angrepp på vinrankan hos familjen Berrys vingårdar, bestämde sig bönderna i Chavignol att utöka produktionen av getost. Ostarna såldes till Auxerre, Orléans och Paris, där de snart fann verkliga getostälskare. *Crottin de Chavignol* blev ett begrepp. Visserligen återvann vinodlarna sina druvor, och vinsorterna blev berömda som aldrig förr. Men getosten fick nu äran av att tilldelas en *Appellation*, och har sedan dess blivit en efterfrågad specialitet. En get ger som mest 4 liter mjölk om dagen, och kan som mest producera 800 liter mjölk om året. Fett konsistensen under getens 9 månaders mjölkproduktion är i regel ganska konstant, och den är som bäst under våren och sommaren då gräs och löv är som bäst för getterna. Getmjölk innehåller 3.5-4.5 % fetthalt, och därmed är den något högre än hos komjölken, men något lägre än färmjölken

som i regel är på 6 % (4). Växternas arom överförs också till mjölken och ger därmed också osten en särpräglad smak. Ost av en högre kvalitet får man endast från färskmjölkad råmjölk, och som därmed också ger osten sin särpräglade smak. Den typiska franska getosten fås genom att man låter den nymjölkade råmjölken passera en muslinduk för filtration. För att få den att ysta sig förlitar man sig oftast till luftens naturliga bakterier. Mjölken värms sedan till 33°C, och för att skynda på processen tillsätts ostlöpe. Mjölken börjar sedan ysta sig och det bildas en ostmassa som slevas upp i små former, där vassle sedan kan rinna av. När vasslen sedan har runnit av tar man upp den ur formen för att sedan salta den, samt för att lagra den. Färsk från formen är den mjuk, vit och mycket krämig, men har inte mycket smak. Därför följer nu mogningen av osten, *l'affinage*, i en sval fuktig källare. Efter en vecka då ostens arom redan har börjat utvecklas, börjar den samtidigt också att minska i volym. Genom torkningsprocessen har osten konsistens blivit fastare, och efter två veckors lagringstid har den redan fått en fastare struktur. Nu har det utvecklats en mjuk gulaktig, ibland ljusblå skorpa med en tydlig fin mild arom. Det är i detta skick som *Crottin de Chavignol* saluförs. Efter 20-30 dagar har getosten redan blivit väldigt torrare, och uppvisar nu en skorpa med små sprickor med ofta brunaktiga fläckar med pikant blåmögel i fläckarna. Ju längre getosten lagras, desto hårdare och torrare blir den, medan det finns risk att smaken blir allt fränare. Säsongen sträcker sig därför från våren till hösten, men getosten *Crottin de Chavignol* smakar som bäst i maj och juni. Tradition och kvalitet gav osten en AOC 1976.



Bourgogne, Franche-Comté & Savoie

Munkarnas betydelse i fransk osttillverkning och dess tradition bör nästan behandlas i ett eget kapitel. På den plats där den berömda munken Robert de Molesme år 1098 grundade den mäktiga cistercienserordenens första kloster, grundades 800 år senare ett nytt kloster. Sedan dess ägnar sig åter munkarna till ostberedning och böner på Saônesläätten, inte långt från Nuits Saint-Georges. Till Citeauxklostret hör stora betesmarker, där man odlar foder till sina mjölkkor. På 1920-talet började munkarna åter bereda ost för egen konsumtion till klosterlivet. Men 1935 hade ostproduktionen ökat markant och den fortsatte bara att växa. Under 1950-talet förädlade munkarna sin kreaturshjord genom avel. De nya Montbéliardekorna producerade nu nästan 50 % mera mjölk. Korna, vilkas fettriika mjölk är utomordentlig till osttillverkning, börjar oftast redan beta på ängarna redan i april, men förs alltid till stallen för att mjölkas. Från och med juli är det i regel alldeles för torrt i Bourgogne för att det gröna gräset skall vara tillräckligt bra för korna, de för därför extra tillskott av näringsriktigt hö. Från och med slutet av oktober flyttas kreaturen in i stora ladugårdar där de kan ströva fritt. Klostret består idag av 40 munkar, och de kan täcka sina klosteromkostnader med upp till 70 % tack vare försäljningen av ost. Deras produktion uppgår för närvarande till 60 ton ost per år. Klostret förfogar över fyra mogningskällare, i vilken osten får mogna i mellan 15-21 dagar. Under sommaren är mogningsperioden kortare, eftersom efterfrågan då är avsevärt större. Varannan dag sköljer munkarna ostarna med saltlake. Temperaturen bör då ligga på normaltemperaturen 13°C. Men för att saktas ned mognadsprocessen eller rent av på skynda den, varieras temperaturen från 10°C till 15°C. Luftfuktigheten då är alltid 95 %. Efter två veckor paketeras osten, och får därefter efter mogna i ytterligare en vecka. Citeauxklostrets mjukost, som påminner om Reblochonosten (lilla bilden till höger), smakar bäst på sommaren då den fått mogna i ca en månad. Osten får då en yta med en elastisk brandgul skorpa, och en mjuk bredbar kärna i ostens centrum med en utsökt fin arom. I Bourgogne är efterfrågan på munkosten så stor under sommaren att den inte finns att köpa utanför regionen. (4)



Raclette är en ost med historia och tradition från alpernas bergstrakter. Den kommer främst från den franska regionen Savoie och från Valais i Schweiz. Osten har rakt igenom en behaglig smak, men den är ingen speciell förrän den i långa skivor blir värmd över exempelvis en öppen eld eller en jätte het grill. Då träder den nötaktiga, sötaktiga och fruktiga smaken fullt ut med en trådaktig konsistens. Skorpan får också då den rätta aromen när osten värms över den öppna grillen. Detta medför att *Racletteosten* är den perfekta partner till grillade potatisklyftor och en sallad. (1, 13)



I Frankrike heter ostarnas konung *Le Comté*. Juras bergsbönder tvingades tänka om i osttillverkningen, då deras byar i regel var helt igensnöade under vinterhalvåret. Man ville helt enkelt dra maximal nytta av den komjölken som ändå producerades under vinterhalvåret. Man skapade då en hårdost som pressades samman till stora hjul, vilket medförde att ostens lagringstid kunde utökas, så att osten kunde konsumeras under sommartiden. Och mycket riktigt, osten blev bättre och bättre i smak och konsistens ju längre lagringstid osten fick. Men eftersom det i regel krävs ca 500 liter mjölk till en enda ost, så slöt sig bergsbönderna redan under medeltiden samman till små mejerikooperativ. Varje bonde levererade sin komjölk till ett så kallat *fructerie*, som i regel ännu finns kvar i alperna än i dag. I franska Jura finns det omkring 200 sådana kooperativ som bereder *Le Comtéost*. Den är närbesläktad med den schweiziska *gruyèreosten* och kallas även för *Gruyère de Comté*. Den långa traditionen för Comtéosten som sträcker sig långt tillbaka till medeltiden gjorde att den var en av de allra första ostarna som tilldelades en *Appellation d'Origine Contrôlée* 1952. Dess kvalitet kan tillskrivas flera faktorer, som exempelvis de renrasiga Montbéliardeboskapen. Deras mjölk ger en särskild hög halt av fett, vilket är enastående väl lämpad

för ostberedning. Ostens arom kommer huvudsakligen från gräset och örterna som korna betar, och det är Juras speciella flora som ger Comtéosten dess fina unika smak. Tillverkningen av Comtéosten är uteslutande baserad på råmjölk. Bönderna levererar dagligen färsk komjölk till ysteriet, där det sedan hålls upp och värms till 32°C i stora fat av koppar. Man tillsätter sedan ferment och löpe till den varma mjölken. Efter en halvtimme har mjölken ystats och blivit till en geléliknande massa, som sedan bryts till vetekornsstora bitar. Ostmassan värms sedan upp till en temperatur av 55°C. Detta sker under oavbruten omrörning, så att det senare blir lättare för vasslen att rinna bort då den lyfts upp av en linneduk. Ostmassan läggs senare i former gjorda av björkved, varefter den får ligga i ett skruvståd för pressning. Efter en kort tid i en sval källare flyttas osten över till en varmare källare för att mogna. Här tvättas och vändes osten regelbundet ett slags saltlake *morge*, varigenom den naturliga skorpan bildas. Mognadstiden för osten vara minst i 90 dagar, men den kan också helt utan vidare lagras i 18-24 månader. Ju längre osten mognar, desto finare blir dess smak, som påminner om en fuktig hasselnötsliknande smak. Många länder i alperna är kända för att kunna tillverka stora ostar, och Comtéosten är inget undantag. Diametern på osten uppgår till 50-70 cm och vikten på osten brukar ligga normalt mellan 30 kg och 55 kg. Osten får inte säljas eller saluföras fören en kontrollkommission av AOC testat och bedömt varje ost. Endast om en ost lever upp till de höga kraven och klarar proven med högsta betyg, omgärdas den med det gröna bandet och förses med Comtéostarnas symbol, den lilla gröna klockan. Om ostkvalitén endast anses vara medelmåttig, får den nöja sig med ett brunt band. Om osten anses vara ännu sämre förlorar den rätten till *Appellation Comté*. Detta sker även om osten endast skall säljas som riven ost. Bilden till höger förställer en *Emmental Grand Cru* från Jura. (4, 11)



Lyon & Rhône-Alpes

Saint-Marcellin är en liten ost som bara väger 80 g, mäter ca 7 cm i diameter, och är 2 cm hög. Den lilla osten har varit känd sedan 1400-talet i staden som bär samma namn som osten själv. Regionen Isère är också känd som prins Ludvig XI sommar residens, det var här som prinsen kopplade av med att jaga vilt på sommaren år 1445. Det sägs att Ludvig XI fick smaka på osten *Saint-Marcellin*, och han blev så förtjust i den att han introducerade den på hovet i Louvren år 1461, man upptäckte då att osten fanns med i hovets räkenskaper. *Saint-Marcellin-osten*, som förr helt enkelt kallades för *tomme* bland fransmännen, bereddes uteslutande på getmjölk i trakterna runt Isère, och då enbart för böndernas eget bruk. År 1870 beslöt sig en grupp lokala bönder för att transportera osten till angränsande marknader i regioner som Grenoble, Avignon, Saint-Etienne och Lyon, där de flesta av *Saint-Marcellin* ostarna säljs än i dag. Med järnvägen nådde osten även områden i Nordfrankrike. Den ökade efterfrågan medförde att osten började tillverkas 1876 med en blandning av ko- och getmjölk. Hundra år senare övergick man till att bereda osttillverkningen av Saint-Marcellin med enbart komjölk. I departementen Isère, Drôme, och Rhône finns i dag ungefär 580 bondgårdar med enbart nötkreatur för mjölkproduktion. De många gårdarna producerar 120 miljoner liter mjölk om året, varav hälften av mjölken går rakt av till ostindustrin. I dag finns tio små mejerier och 15 små ysterier som framställer Saint-Marcellin ostar, till vilket det går åt 25 miljoner liter mjölk. Löpe tillsätts till en delvis skummad surmjölk för att få osten att ysta sig. Nästa dag skopar man upp ostmassan i performerade former, och tre timmar senare kan färskosten saltas. Efter ytterligare två dagar kan man stjälpa upp osten ur formen och salta den på andra sidan. Osten läggs nu på halmmattor och får i upp till tio dagar stå i torkrum vid en temperatur av 15-20°C. Det är också noga att osten vänds varje dag, vilket kan ha att göra med att annars skulle det bli en fast skorpa på osten botten, medan toppen av osten skulle förbli mjuk. *Saint-Marcellin* ostarna får sedan mogna en tid i källaren med en fuktighet som passar osten. Här lagras nu ostarna i ca tio dagar. Under den här tiden antar osten en skorpa med mjuk blåaktig nyans. För att skorpan skall få en rödaktig färg och kärnan den flytande konsistens som man tycker så mycket om i Lyon, krävs ytterligare fem eller sex veckors *affinage*. Till osten passar oftast ett vitt vin från den lokala trakten alldeles utmärkt. (4) Bilden till höger visar den populära *La Roche* från regionen Rhône-Alpes. (14)



Bordeaux, Périgord, Gascogne & Pays Basque

Ossau-Iraty är en hårdost av fårmjölk från Pays Basque vid Pyrenéerna. Fårosten är en ganska representativ ost om man vill skriva om de södra regionerna i Frankrike. Inledningsfasen av vistelsen på ca 1600 m över havet är den svåraste fasen för en fårherde. Fåren måste vänja sig vid att bli handmjölkade, och i juni till juli börjar herdens dag med att mjölka ca 400 djur klockan sex på morgonen, vilket kan ta gott och väl tre timmar. Herden för med sig mjölken till sin övernattnings koja, där han håller den i en stor kittel och tänder en eld under den. När sen mjölken har nått en temperatur på omkring 30°C tillsätter han ostlöpe, och 10 minuter senare har mjölken börjat ysta sig. Herden låter nu ostmassan stå i en timme, för att sedan skrapa sönder den nybildade skorpan med en kniv. Herden värmer sedan ostmassan på nytt, nu till en temperatur av 40°C, innan han låter vasslen rinna bort. Den återstående ostmassan formas för att sedan lindas in i en duk, för att sedan pressas in i en form som rymmer 6 kg färdig ost. Senare under dagen vänder han osten för att efteråt lägga en tyngd på osten. På kvällen tar han sedan bort duken och låter sedan osten vila ytterligare en dag. Den handgjorda osten gnids sedan in under

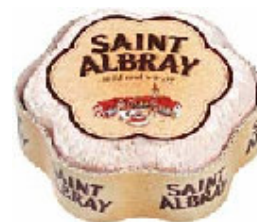
hela fyra dagar. Han låter den sedan mogna i en provisorisk källare, där temperaturen måste vara lägre än 12°C, i minst tre till fyra månader. Ostens kärna har då blivit elfbensfärgad (ljusgul), men har ändå en saftig nötaktig smak. Baskerna i södra Frankrike föredrar dock att lagra samma ost i nio månader, och den blir då lite hårdare med en mer utpräglad smak. Mot kvällen letar sig fåren tillbaks till herdens koja för att på nytt bli mjölkade, och ostberedningen börjar då om på nytt. I mitten av september driver herden tillbaka sina får ned till byn i dalen, och en bra säsong med fyra hundra får, kan herden producera omkring 200 ostar á 6kg av yppersta kvalitet. (4)

Toulousain, Quercy, Aveyron & Auvergne


Roquefort är den perfekta osten av alla fårostar. Men att stjärnan finns bland blåmögelostar är en ren forntida tillfällighet. Precis som när man upptäckte penicillin, det mänskliga antibiotikum mot bakterier, så upptäckte bönderna i nordöstra kanten av det branta kalkstensmassivet *Combalou* penicillium roqueforti av en ren slump. De stora kalkstensmassiven mellan Millau och Saint-Affrique störtade samman och bildade stora gottliknande gångar med många långa sprickor, *fleurines*. Dessa förband de naturliga källarna med omvärlden och kunde således förse de gigantiska kalkstensgrotorna med frisk luft. Det naturliga ventilationssystemet garanterade låg temperatur, med en luftfuktighet på 95 %. Det skulle senare visa sig att kalkstensgrotorna var idealiska för en blå mögelsvamp, nämligen *penicillium roqueforti*, som på egen hand hade spridit sig runt grottväggarna. Naturen hade alltså skapat den perfekta ostkällare med mögelsvampar redan på platsen. Alltså saknade bönderna bara osten att lagra i kalkstensgrotorna. Combalou ligger geografiskt vid utkanten av den karga Causse de Larsac, en vindpinad höglätt där endast förvridna buskar och vilda örter kan växa, följaktligen för bönderna ett klassiskt får uppfödningsskap. Bergsbönderna blev något förvånade när deras från början vita fårostar som de lagrade över sommaren i kalkstensgrotorna blev angripna till ytan av ett blågrönt mögel. Bönderna trodde troligtvis att det blivit något fel på osten, men att kasta sommarens osttillverkning ville de nog inte, utan troligtvis har de skrapat bort blåmöglet med kniv, för att sedan smaka på resterande ost i fall det var något fel på den. Bönderna blev nu uppenbarligen helt överraskade, ty fårosten hade aldrig smakat så bra som den gjorde nu. Det sägs att ryktet spred sig till de gamla romarna, och de blev överförtjusta i fårosten som kom från Roquefort. Invånarna i byn Roquefort-sur-Soulzon kom med affärsidén att köpa upp traktens ostar baserade på komjölk för att sedan lagra dem i kalkstensgrotorna i Combalous. Namnet Roquefort blev nu ett begrepp, och det kom att missbrukas av oärliga konkurrenter. Det dröjde dock ända fram till 1666 innan roquefort fick sitt varumärke skuddat via domstol. I takt med att infrastrukturen med järnvägarna i spetsen i mitten av 1800-talet, så kunde roquefort sprida sig till andra regioner i Frankrike. Osten upplevde nu ett uppsving, och vid sekelskiftet hade roquefort trängt fram ända till Pyrenéerna, och något senare även till Korsika. För att förhindra att bönderna och ostproducenterna spädde ut ostmassan med komjölk, så tilldelade man fårosten *Roquefort* 1921 den allra första AOC. Numera tillverkas roquefort av ett stort kooperativ samt ytterligare tio lokala ostfirmer, som får färsk fårmjölk av olika departement i syd Frankrike. Idag tillsätter man i mejerierna små mängder svampsporer till flera tusen liter opastöriserad fårmjölk, innan själva ostberedningen startat. Det innebär att ostarna redan är lite infekterade innan de når lagringskällaren eller kalkstensgrotorna. Innan de läggs ut på relativt långa massiva träställningar av ek, behandlas de med spikbräden. Man säger att osten får på det viset luftkanaler. Andra säger att man injicerar mögelsvampen med nål liknande spikar till osten, för alla blåmögelostar mognar inifrån och ut. Lagringstiden är nu en månad, och för att kunna bromsa effekten lindas nu aluminiumfolie runt osten. Roqueforten lagras nu ytterligare i tre månader något längre in i kalkstensgrotorna i Combalous, det för att de blå-gröna ådrorna i osten skall kunna utvecklas optimalt. Vissa producenter väljer dock att låta osten lagras i upp till ett år, eller eventuellt ytterligare något lite längre. Roquefortostens mått är numera stadfästa. Diametern på osten skall vara 19-20 cm, vilket är dubbla höjden. Den skall väga mellan 2.5 och 3 kg, och innehålla en fetthalt av minst 52 %, vilket kan förklara ostens konsistens. Ju mindre lagring roqueforten har, desto vitare är dess kärna, och följaktligen avtecknar sig då det blåa möglet med starkare konturer. Efter hand som osten mognar och får en elfbensliknande vit nyans. Sedan sprids möglet allt mer inuti osten och antar då den karakteristiska blågröna färgen med en fyligare smakkarakter. (4, 15)



Saint-Albray är gjord på komjölk och den är en relativt liten dununge på den franska ostmarknaden. Den introducerades först år 1976 som ett komplement till dem som tyckte att smaken på Camemberten var lite för stark men som gillade den sortens ost. Tjugo år senare kan man fortfarande hitta den i ostdiskarna runt om i världen. Ostens stabila struktur gör att den kan fraktas vida sträckor över världen, utan att ta skada av det. Mognadsprocessen för *Saint-Albray* är endast två veckor, vilket medför att den har en mild krämig struktur med behaglig smak. Ostens form är väldigt praktiskt, då den har ett runt hål i mitten, vilket gör att den kan serveras som den är på matbordet. Bilden visar en hel ost av *Saint-Albray*, så som den kan se ut i en ostdisk. (1, 16)



Auvergnes landskap i södra till mellerst Frankrike präglas av utslocknade vulkaner, och högplatåer där bergsängarna fodras under vår- och sommartiden rikligt med olika gräs- och örtarter. Den bördiga gamla jorden som innehåller magnesium och pottaska i kombination av den rikliga vattentillgången i *Massif Central* gör att bönderna har idealiska förhållanden för kreatursuppfödning med mjölk- och ostproduktion som regionala specialiteter. Från slutet av våren till långt in på hösten lät herdarna förr, och många gör det än i dag, sina djur beta på de högst belägna bergsängarna. Eftersom man under stora delar av året befann sig långt ifrån en marknadsplats, så utvecklades metoder så att ostarna kunde lagras en längre tid, ibland var en ost lagrad i månader och andra i årtal. Om man inkluderar det närbesläktade *Laguioleområdet*, som befinner sig i Auvergne så produceras i regionen hela sex ostar som tilldelats en AOC, och det är rekord även med franska mått mätt. (4)

- **Cantal** sägs vara en av de absolut äldsta ostarna i världen, 100 år e.Kr. Pays Vert är ett bergsmassiv i centrala till södra Frankrike med utslocknade vulkaner, som numera har gröna fina ångar på 1000 m höjd, högslätter med en enastående växtrikedom. Ett säreget knep vid osttillverkningen av *Cantal* är att ostmassan hackas i småbitar två gånger. Efter att ha pressat osten en gång, bryts ostmassan på nytt, varefter den saltas och pressas till sin slutliga form. *Cantal* (bilden) saluförs som *jeune* när den är trettio dagar gammal, *entre deux* när den är mellan två och sex månader gammal, *vieux* när den har en lagringstid på lite mer än sex månader. (4) 
- **Salers** är en ost som kommer från samma område som Cantal, den får endas beredas under högsäsongen 1 maj – 31 oktober, då de färska bergsörterna ger osten en optimal arom och doft. Salersosten är uppkallad efter en liten vacker och charmig stad mellan *Aurillac* och *Mauriac*, nära beläget till Cantalbergen. Även den här osten pressas två gånger, med den måste vara lagrad i minst tre månader. Oftast låter ostmästaren den mogna under en period av 12-18 månader, då får osten de bästa egenskaperna och kan tillverkas i något större modeller. Skorpan blir då tjockare med mörka rödaktiga fläckar, och konsistensen blir då också mer porös med en mer utpräglad pikant smak. (4)
- **Saint-Nectaire** är osten som hör hemma i vulkanlandskapet runt *Monts-Dore* på en höjd av 1000 m. Den brutna ostmassan pressas in i en 5 cm djup form med en diameter på 21 cm, och den färdiga osten väger då 1.7 kg. Idag finns det även en mindre version på 600 g att köpa på marknaden. Under den tre till sex veckors långa mogningstiden, sköls osten av ett flertal gånger med saltvatten, samtidigt som den vänds med jämna mellanrum. Detta påskyndar utvecklingen av den sandfärgade skorpan med blå-grön nyans, på vilket det senare bildas gula eller röda fläckar. Osten har en krämig kärna med en lätt jordaktig till skämd smak. Den mindre osten kallas i dagligt tal för bondeosten. (4)
- **Fourme d'Ambert** är en bämögelost, som förmodligen redan *Julius Caesar* bekantade sig med under erövringen av Gallien. Mjölken kommer från regionen *Monts du Forez* i Massif Central, som är beläget på en höj av 600 – 1600 m ö. havet. Tillverkningsprocessen för osten är att den brutna ostmassan läggs i formar för att vasslen skall kunna rinna av. När ostmassan har torkat samt svampkulturen är tillsatt, genomborras den med spik så att en liten luftventilation kan uppstå. Detta medför att osten ges den bästa möjliga förutsättningen för att den önskade blämögelutvecklingen. Osten som är 13 cm bred och 19 cm hög, väger omkring 2 kg som färdig produkt, och den måste mogna i minst fyra veckor innan den får saluföras. Osten säljs även som handgjord på marknader. (4)
- **Bleu d'Auvergne** är en ädelost som bereds av komjolk på traditionellt vis genom att ostmästaren tillsätter *penicillium* till mjölken. Ostdistriktet omfattar alla Auvergnes ostappellationer ända bort till det östligaste området av Fourme d'Ambert, samt sträcker sig också in i Lozère och Lot. Osten är egentligen en dununge i den stora franska ostregionen, eftersom den fick se dagens ljus först i mitten av 1800-talet. Tillverkningsproceduren är precis som för de övriga ädelostarna. Mognadsprocessen varar dock bara i fyra veckor i svala fuktiga källare, vilket till slut ger en mild fin blämögelost. (4)
- **Laguiole** är den viktigaste staden i regionen Aubrac, en bergsregion som förenar delar av Aveyron, Central och Lozère och som har varit berömd för sina ostar ända sedan 1500-talet. Den bästa osten framställs på traditionellt sätt uppe på bergsängarna. Osten har bra skivbara egenskaper, då den är närbesläktad med *Salers* och *Cantal*. Osten bereds av råmjölk och ostmassan pressas i formar till en hög cylinder *fourme*, som väger ca 50 kg och som lagras i minst fyra och ibland till tolv månader. (4)

I det bergiga och avsidet belägna Auvergne betraktas ost som ett baslivsmedel. I många svala och fuktiga källare kan de stora cylinderformade ostarna, *tomes* lagras i ett år eller ännu längre om de pusslas om korrekt. Därför passade dessa ostar perfekt som en slags reserv för vinterhalvåret. I regel föredrar fransmännen olagrad mildare hårdost till matlagningen. *Truffade* maträtter innehåller både hårdost och potatis, vilket är väldigt populärt i dessa trakter. Populärt är också att använda ost i maträtter som suffléer, som fyllning i omeletter eller i crêpes, eller tärnad i sallader. Särskilt milda ostar kan även användas i olika bakverk, exempelvis cheesecake. Bilden visar en suffléer med roquefortost, vilket räknas som riktig höjdare i fransk matlagningskonst. (3,4,17)



Referenser

1. Juliet Harbutt. The World Encyclopedia of Cheese. Published by Lorenz Books 2001
2. Philippe Grampeix. Dining with French cuisine: French gastronomy, a cultural approach
3. Lisa Carlsson. Första Klass Reseguider: Frankrike. 2003 Streiffert Förlag AB, Stockholm
4. Franska Specialiteter, 2000, Könemann Verlagsgesellschaft mbh, Bokförlaget Replik AB
5. <http://www.frenceway.com/cheese/history.htm>
6. <http://www.frencheese.co.uk/cheeses/mild.cfm>
7. <http://www.frencheese.co.uk/cheeses/medium.cfm>
8. <http://www.frencheese.co.uk/cheeses/strong.cfm>
9. <http://www.frenchees.co.uk/glossary/cheese.ctm/cheeseID/45>
10. <http://www.frenchees.co.uk/glossary/cheese.ctm/cheeseID/328>
11. <http://www.frenchees.co.uk/glossary/cheese.ctm/cheeseID/46>
12. <http://www.france-pub.com/emapl.htm>
13. <http://www.frenchees.co.uk/glossary/cheese.ctm/cheeseID/124>
14. <http://www.frenchees.co.uk/glossary/cheese.ctm/cheeseID/72>
15. <http://www.frenchees.co.uk/glossary/cheese.ctm/cheeseID/134>
16. <http://www.frenchees.co.uk/glossary/cheese.ctm/cheeseID/137>
17. <http://www.frenchees.co.uk/glossary/cheese.ctm/cheeseID/121>