Receptet på folklighet – en smaklös sörja

Målmedvetenhet Falukorv, jolmighet och nolltolerans mot kryddor – när politiker pratar mat är det folklighet som ska förmedlas. Men recepten blottar ett missförstånd om verklighetens folk, konstaterar initiativtagarna bakom Instagramkontot Politikermat. Text: Laura Ingemarsson, Clara Popenoe Thor, Klara-Lovisa Lundström

600 gram kyckling, 4 centimeter ingefära, 6 vitlöksklyftor. Så börjar Ulf Kristerssons recept på Gong Bao från "Moderatkvinnornas kokbok" (2014). Bilden på den framtida statsministern bredvid den pikanta rätten spreds snabbt på mikrobloggplattformen Twitter och blev även det första receptet vi lagade till Instagramkontot Politikermat. Hundra portioner politiska mål senare kan vi konstatera att politikerna ännu en gång verkar ha missuppfattat verklighetens folk. Här blottas en okunskap kring vad man faktiskt äter i hjärtlandet.



I flera veckor har vi samlat, tillagat och (ibland motvilligt) konsumerat recept från politiker. En del plockas från kokböcker som partiernas kommunikationsavdelningar släppt under valår i ett sista desperat försök att få upp siffrorna. Andra från inlägg i sociala medier som pressekreterarna pr-mässigt tvingat fram under mandatperioden. Vissa från politikerna själva – några verkar ha övertolkat offentlighetsprincipen och svarat utförligt på de direktmeddelanden som vi skickat via Instagram.

Nästan alla recept uppvisar samma tendenser. Först, en total avsaknad av kryddor, som i miljöpartisten Gustav Fridolins recept på hjort där instruktionen lyder: "Salta och peppra. Använd inga andra kryddor!"

Sedan, en jolmig konsistens, tydligt exemplifierad i borgarrådet Karin Wanngårds korniga smoothie bestående av banan, broccoli, bönor och naturligtvis vitlök. Och sist en generell *air* av kommunal skolmatsal, lex liberalen Lars Leijonborgs laktostunga torskgryta. Det finns naturligtvis vissa undantag – i Jimmie Åkessons fyllda kycklingar figurerar grillkrydda och i Birgitta Ohlssons fruktgryta förekommer ett kryddmått vitpeppar.

Politikermaten smakar ofta som om den är anpassad efter en tvåårings smaklökar. Att recepten inte är hämtade direkt från montessoriförskolan Kastanjens matsedel, utan från en ledamot i Riksdagens justitieutskott, får oss att reflektera över politikernas matvanor. Äter de så här för att de slutade utveckla sitt kulinariska intresse ungefär samtidigt som de gick med i sitt politiska ungdomsförbund? Är det på grund av vanlig tidsbrist? Eller äter de så här för att de vill vara folkliga?

Troligtvis spelar samtliga faktorer in.

Folklighetens egentliga väsen är ett vida omstritt koncept. Men de flesta kan enas om ett tings absoluta folklighet: korven. Utomlands beskrivs likheter mellan extremvänster- och höger med begreppet "hästskoteori", två poler som ligger väldigt nära varandra. I Sverige ligger det möjligen närmare till hands att använda begreppet falukorvsteori. Skillnaden är att falukorven rymmer hela det politiska spektrat i sitt röda skinn.

I svenska val är det bara statsvetaren Sören Holmberg som är en större konstant än maträtten korv med bröd. Palme, Bildt, Reinfeldt, Kristersson, Lööf och Andersson har alla poserat med en korv i högsta hugg. Stefan Löfven gick steget längre och centrerade hela sin valkampanj 2018 kring en kokt med bröd. I valet till Europaparlamentet året därpå fick charkprodukten mer utrymme på Socialdemokraternas valaffischer än de valbara kandidaterna på partiets lista.

Kajsa Falasca, docent i medie- och kommunikationsvetenskap, säger i DN (10/9-22) att politiker gärna äter korv medan de låter sig fotograferas i syfte att bygga en relation med sina väljare. Varmkorven är en symbol för folklighet och har blivit en accessoar som hjälper politiker med en sexsiffrig månadsinkomst ner på jorden. Tror de i alla fall.

> ”Men smaken är som riksdagen. Delad, alltså.”

Precis som Ola Söderholm lyfter i podden Stormens utveckling (1/9-22) är skräpmaten ett felriktat försök att agera folkligt. Det var länge sedan folket tryckte i sig McDonaldsmeals som de två partiledarna Kristersson och Pehrson gjorde under höstens valrörelse. Söderholm menar att folket i själva verket övergett sådan snabbmat till förmån för lyxigare och hälsosammare alternativ. Politikerna missar helt enkelt målet med sina utstuderade mål.

Hur hade då en bättre hållning till matfrågan sett ut? Jo, som i all kommunikation fungerar ärlighet och genuinitet bäst, vilket man knappast finner i en kokt med ketchup eller i en fiskgryta à la Sodexo.

En politikers vardag är lång och krävande. Det är fullständigt rimligt att inte orka laga en avancerad middag när man kommer hem om man ska upp igen vid 05 för att ta tåget till Uppvidinge Arbetarekommuns årsmöte.

Det är beundransvärt och jobbigt att vara sitt liv åt att bygga vad man stundtals anser är en bättre värld. Möjligen hade bygget gått snabbare om man inte också ägnade sin vakna tid åt att skriva recept på kryddbefriade rätter och äta dem inför partiets kamerateam. Men smaken är som riksdagen. Delad, alltså.

Om vi nu försöker ta oss an en verklighetstrogen matsedel skulle den antagligen se ut ungefär så här...



Laura Ingemarsson, Clara Popenoe Thor och Klara-Lovisa Lundström, skribenterna bakom Instagramkontot Politikermat.
sondag@svd.se





Birgitta Ohlssons fruktgryta

2 dl gröna linser
5 dl vatten (behövs bara om linserna är torkade)
1 gul lök
1 tsk olja
3 färska tomater
4 dl kokosmjölk (lätt)
1-2 msk curry
1 msk tomatpuré
Ananas
Banan

1. Om du använder torkade linser så skölj linserna och koka upp vattnet. Lägg i linserna och låt dem koka i 15 minuter. Häll av vattnet. Om du använder konserverade linser så häll dem i en sil och spola under kallt vatten.

2. Hacka löken och fräs den i oljan.

3. Hacka tomaterna fint.

4. Blanda kokosmjölk, curry, tomater, tomatpuré, buljongtärning och linser med löken. Låt koka upp.

5. Skär ananasen i småbitar och lägg ner i grytan. Låt koka cirka 5 minuter.

6. Hacka cashewnötterna och skiva bananerna och rör ner i grytan. Låt koka ytterligare 5 minuter och smaka av med salt och vitpeppar. Servera med ris.

Gustav Fridolins hjortfilé från trakten

Cirka 1 kg innerfilé av hjort

1. Salta och peppra steken. Använd inga andra kryddor.

2. Ta ut hjortfilén så att den blir rumstempererad.

3. Stek därefter på hög värme kort stund till steken får färg.

4. Därefter in i ugnen på låg värme (cirka 80 grader) och vänta tills innetemperaturen är 59 grader (använd stektermometer).

5. Ta ut steken och låt stå ute i minst tio minuter. Skär därefter upp.

6. Servera hjortfilén med potatisgratäng och en fräsch sallad.

Jimmie Åkessons fyllda kycklingar

4 kycklingfileér
Fetaost
Soltorkade tomater
Salami
Salt
Peppar
Grillkrydda

1. Bryn kycklingen i en stekpanna så att den får en fin yta.

2. Salta och peppra och krydda med grillkrydda.

3. Skär sedan en skåra i kycklingen och fyll filén med fetaost, soltorkade tomater och salami.

4. Sätt in kycklingen i ugnen på 225 grader tills den är genomstekt.



Lars Leijonborgs torskgryta

1 paket frusen ishavstorsk
Gräslök
Tomater
1 burk crème fraiche
1 dl mjölk
1 fiskbuljongtärning
1 msk fransk senap
Smör
Grönsallad
Gurka
Potatis

1. Koka potatisen som sedan antingen pressas eller mosas.

2. Hacka gräslöken.

3. Dela tomaterna i halvor och skär ut innehållet.

4. Smält lite smör i en traktörpanna.

5. Vispa ihop crème fraiche, gräslök, fransk senap, mjölk och buljongtärning i pannan.

6. Lägg i den hackade gräslöken och låt koka ihop innan den tärnade fisken läggs i.

7. Koka i fem–tio minuter.

8. Lägg sedan på tomathalvorna med skalsidan upp.

9. Servera torskgrytan med potatismos eller pressad potatis samt sallad.