DN.Arkivet 2016-11-23 13:16

ORGIEN
som får kräftskivorna att blekna

AV GÖRAN ROSENBERG

Säkert finns det svenskar som har förutfattade meningar om nordamerikansk matkultur. Tex att det inte finns någon. Dvs ingenting bortom hamburgarna, jättebiffarna, pommes friten och de friterade kycklingbitarna.

Sannolikt tror ännu fler att ätandet av kräftor är en exklusiv urnordisk anläggenhet och att omvärldens eventuella tillgångar av levande kräftor lott bidar sin tid att kokas i saltlag och till för att sedan nådigt förtäras (helst to vi ju bara urnordiska kräftor) i hapsens, kryddostens och de glada visornas land.

Jag vågar inte påstå att dessa uppfattningar är helt felaktiga, bara att det finns fakta som talar emot. Så finner man i USA utsökta lokala specialiteter vid sidan av snabbmatsindustrins genomfartsleder. Så finns det ytterligare några folkslag som upptäckt att kräftan är ätlig — och god.

Ändå blev mitt möte med den nordamerikanska kräftan och dess tillredare en genomgripande kulturchock. Jag kom till detta möte helt oförberedd, i den bergfasta förvissningen att det Nordamerika hade av kräftor vid det här laget uppspårats av Pandalus eller Ullmo (eller något sådant), döpts till "signalkräftor" och fått till uppgift att ersätta den urnordiska, dock pestdöda, flodkräftan i våra sjöar och vattendrag.

Visserligen är delstaten Louisiana en annorlunda del av USA, med sitt spansk-franska ursprung (först spanskt, sedan franskt, sedan sålt av Napoleon till USA 1803), med sin kreolska och sin ännu delvis fransktalande befolkning, med en så "oamerikansk" stad som New Orleans, men egentligen inte mer annorlunda än Texas, South Carolina, Minnesota eller någon annan av de småvärldar som fogats samman till storvärlden USA.

Louisianas kräftvatten

Fast, all right, Louisiana är speciellt. Maten är godare, musiken bättre och naturen så särpräglad. Större delen av staten upptas av Mississippis väldiga delta, denna konturlösa sammansmältning av jord och vatten som skapas när en av världens mäktigaste floder inte längre förmår stanna i sin fåra, utan sönderdelas i otaliga vattengrenar som fyllda av jord och slam omärkligt segar sig genom det platta landskapet, ut till havs.

Vad som inte framgår, varken av kartboken eller av utsikten från bilfönstret, är att deltats sjöar, träsk och nästan igenvuxna vattenvägar är världens bästa kräftvatten.

Att chitimachas, den indianska urbefolkningen, fiskade och åt dessa kräftor är ganska väl dokumenterat. Mellan de vita nybyggarna kom emellertid kräftorna att markera tydlig gräns. I centrala Louisiana bosatte sig franskättlingar från Acadia, en nordostlig provins som erövrades av engelsmännen på 1770-talet. Dessa "acadians", sedermera i folktal "cajuns", hade det gemensamt med indianerna (som vid det här laget var utrotade) att de ansåg kräftan vara ett ätligt djur. De engelska kolonisatörerna däremot hade precis motsatt uppfattning.

Och så har det i stort förblivit intill i dag, även om cajunmat och cajunkultur plötsligt blivit inne i USA, och även om enstaka kräftsjärtar nu regelmässigt dyker upp på de exklusiva storstadskrogarnas matsedlar.

Levande kräftkultur

Men några timmars bilfärd väster ut från New Orleans, i de små, ännu franskspråkiga samhällen som befolkar deltats träskmarker, dess "bayous", har kräftor utvecklats till något betydligt djupare än en modekittling. Här finns världens sannolikt mest levande kräftätarkultur.

Jag upptäckte den av en slump under en reportageresa för TV i oljans USA. Louisiana är den stat i USA som är ekonomiskt mest beroende av olje- och gasutvinning och som drabbats hårt av prisfallet på världsmarknaden. Och länge såg vi bara cisternerna, pumparna och borrtornen i det magnifika träsklandskapet. Tills vi lärde att oljan bara var en del i en längt mer komplicerad lokal ekonomi, att samma människor som borrade efter olja eller jobbade i någon av de oljebaserade servicenäringarna också var yrkesfiskare på deltid. Och fångsten var — kräftor.

Det är de regelbundna skiftningarna i vattennivån, den årliga tillförseln av friskt vatten, slam och näring som gjort deltats träsk till ett paradis för kräftor. Här finns 29 kräftarter av vilka två fångas och äts, den rödaktiga träskkräftan och den lätt vitbukiga flodkräftan (ej att förväxla med dess urnordiska namne).

Tidvis finns så mycket kräftor att dessa likt lämlarna börjar vandra. Under sådana år, berättar träskborna, behövs inga kräftburar. Det går bra att stanna pickupen vid vägkanten och skyffla upp kräftorna på flaket.

Kräftfisket börjar i februari när vattnet stiger i träsken, värmen kommer och kräftynglen växer till sig. För utomstående är träsket en livsfarlig labyrint där tjock vegetation, vatten och himmel smälter samman till en vägg runt båtfararen. Men en infödd vägvisare avslöjar de tusentals burar som döljer sig längs vissa stråk, knutna till cypresstammar eller grenar, alla märkta med sin fiskares färg eller kännetecken.

Delikatess och fattigmat

Varje förmiddag smyger de små kräftbåtarna ut ur träskets gömslen, de levande kräftorna packas i stora säckar, stuvas på lastflak och distribueras. Inte per tjog eller kilo, utan tonvis. De sänds, till hem och otaliga restauranger, till kräftkokerier och kräftrenserier (där stjärtarna tas till vara och packas).

Fram på sommaren sjunker vattenståndet, träsket blir svårframkomligt, kräftorna börjar smaka dy och säsongen avtar. Också de dammodlade kräftorna skördas. Under fem intensiva månader fiskas och äts i dessa trakter fler kräftor per person än någon annanstans. Kräftor är här inte bara en säsongdelikatess, de är människors levebröd, fattigmansmat, cajunkulturens strömming.

Varje år, i början av maj, fraktas ett antal av dessa kräftton till ett litet samhälle med några tusen invånare, beläget strax utanför Louisianas idylliska oljemetropol Lafayette. I detta samhälle, Breaux Bridge, kantat av rogivande oljepumpar och kreatursbeten, inträffar då ett evenemang som för en svensk förefaller fullkomligt osannolikt. Tills man genomlevt det. Kanske därefter också.

Kräftfestivalen i Breaux Bridge är ingenting mindre än en orgie. En orgie i kräftätande, kräftdyrkande, kräftdansande, kräftävlande, kräftälskande. Under tre dagar femtidubblas befolkningen i samhället.

I jämförelse med vad som här sker förbleknar den gängse urnordiska kräftskivan till en stillsam visafton.

Låt oss ta ätandet först. I jättelika specialkokerier passerar den ena säcken kräftor efter den andra till de sällare kräftvattnen. De kokas tillsammans med potatis och majs, kryddas sedan med något som kallas cayennepeppar och som förvisso är stark men ej ska förväxlas med den cayennepeppar som säljs i Sverige. För fyra dollar köper man sig vid kokeriet ett par kilo varma kräftor, slår sig ner i gräset — och frossar.

Efter några timmar är luften i Breaux Bridge mättad av kräftlångor och cayenne. I andra stånd serveras "crawfish etouffé", kräftsjärtar stuvade i en krämig, kryddstark sås, i åter andra finns friterade kräftstjärtar, kräftpiroger, kräftburgare, kräftkorvar. Under festivalen konsumeras kräftor i en takt och i en kvantitet som får det att svindla för en styckeräknande, klo- och bensugande svensk.

Cajunmusiken dånar

En av höjdpunkterna är kräftkarnevalen genom Breaux Bridges gator. En vitklädd kräftdrottning har utsetts och dras fram på en vagn tillsammans med sina kräftärnor och en till kräfta utklädd man, "the crawfish man". Uppenbarligen en blandning av näcken, djävulen och fruktbarhetsguden själv.

Långs tåget står tiotusentals människor, vaggande, dansande, sjungande; med kräftmössor, kräfttröjor, kräftsmycken. Den erotiska undertonen påminner om traditionella karnevaler. Snaps drickes inte, men däremot öl och coca-cola i otroliga mängder.

Inslaget av ritual och dyrkan är tydligt. Festivalen inleds med att en präst välsignar kräftskörden över ett fat nykokta kräftor. En kräftätartävling (flest kräftor på en halvtimme) demonstrerar överflödet, eller snarare omättligheten. Sju kilo kräftor (om än bara stjärtarna) kan inte vara nyttigt ens i Louisiana.

Mera jippobetonad är kräftkapplöpningen, levande kräftor som tjoas, stampas och skräms att backa ut ur en cirkel fortast möjligt.

— Vågar ni visa upp era kräftor, skriker vinnaren upphetsat till mig och viftar med sin skyddsling oroväckande nära min näsa.

Och på kvällarna dånar cajunmusiken ut över Breaux Bridge, dansen får försommarnatten att gunga. Ölburkshavet bildar ett orytmiskt ackompanjemang, kräftskalen hopas i hörnen. Tillresande från Texas, Mississippi, Alabama och andra stater samlas vid campingplatserna, där nya fester uppstår.

Det är inget tvivel kan om att detta är en kräftkultur med djupa rötter och obändig livskraft. Detta är kräftans egen, unika festival.

Att här börja mässa om snapsens och dillens och de glada visornas välsignelse känns, med förlov sagt, en smula förmätet. □

Göran Rosenberg är TV2:s korrespondent i Washington.

Kräftfestivalen i Breaux Bridge är en orgie med erotiska undertoner. Dansande, sjungande människor samlas för att äta, dyrka och tävla i kräftor.

Foto: GÖRAN ROSENBERG

Under festivalen i Breaux Bridge dricks stora mängder öl och Coca-Cola till kräftor kokta med majs och potatis, kräftburgare, kräftstjärtar, kräftkorv . . . Snaps dricks inte till.

Karta: RUNE ALMQVIST

Några timmars bilfärd väster ut från New Orleans, i små ännu franskspråkiga samhällen vid Mississippis delta, är kräftorna levebröd och vardagsmat.

När karnevalståget drar genom Breaux Bridge kantas gatorna av tiotusentals människor utstyrda i kräftmössor, kräftröjor och kräftsmycken.

Fyra dollar räcker till ett par kilo varma kräftor. Sen är det bara att frossa.

För utomstående är träsket en livsfarlig labyrint där tjock vegetation döljer tusentals burar knutna till cypresstammar eller grenar. Här finns 29 kräftarter av vilka två fångas och äts, den rödaktiga träskkräftan och den vitbukiga flodkräftan.

http://arkivet.dn.se/tidning/1986-08-10/214/35?searchTerm=%22Göran+Rosenberg%22 Sida 1 av 2

10 augusti 1986

Sida 35

TILLBAKA TILL SÖKRESULTATET

DN.Arkivet är en del av dn.se (www.dn.se). Chefredaktör och ansvarig utgivare: Peter Wolodarski. Vd: Anders Eriksson. Redaktionschef: Caspar Opitz. Chef DN.se: Anna Åberg. Redaktionell utvecklingschef: Martin Jönsson. Administrativ redaktionschef: Fredrik Björnsson. Samhällschef: Pia Skagermark. Kulturchef: Björn Wiman. Chef ledarredaktionen: Johannes Åman. E-post DN.se: www@dn.se © AB Dagens Nyheter 2016