

# Havet i ett skal

**Grebbestad är Sveriges största leverantör av ostron. Självklart är det också här som landets enda Ostronakademie nyligen startat. Vi följde med två av medlemmarna ut på ostronjakt en novemberdag.**

Fingrarna är stela och snoret rinner. Över Grebbestad hänger en blek novembersol, det är knappt att den orkar bilda reflexer i det gråblå havet. Träbåten plöjer det iskalla vattnet ut mellan kobbar och skär, av sommarens skratt och vrålände båtmotorer är bara avlägsna önskedrömmar kvar. Det är en stilla värld, otrolig vacker. Luften är krispig. Vi är på väg ut med bröderna Per och Lars Karlsson för att fiska ostron. De driver den lilla firman Grebbestads Båt i sin varsamt renoverade sjöbod från 1800-talet. Lars sitter i hytten och navigerar med säker hand samtidigt som han kontrollerar djupet på GPS-skärmen. På mellan två och åtta meters djup hittar man oftast ostronen. Per står på fördäck och tejpar det långa träskaftet till håven som vi ska använda. Vi andra hänger över relingen och spanar ner mot botten, som då och då skymtar. - Förr skrapade man upp ostronen med stora krattor som man drog efter båten, men det blev skador på bottnarna, så den metoden förbjöds, berättar Per med sin mjuka, utpräglade ö-dialekt. Numera får fiske bara ske med håv eller dykare, får vi veta. Dykare är ett måste för själva ostronnäringen, för då kommer man åt ostronen på alla djup. Håven är trevlig när man fiskar för eget bruk, men tung att manövrera i vattnet, ska det visa sig.

- Är det okej här? ropar Lars från sin hytt och vid Pers nick stannar vi till. Per gör några svep med sitt rostiga och väl använda redskap, pustar lite och drar in håven. Och där, i nätet bland tång, sjöstjärnor och blåmusslor ligger ett par - tre ostron. Likt urgamla fossiler, med alla sina lövtunna skikt av skal, envist omslutande sin gastronomiska hemlighet. Tunga är de i handen. Men Per tar fram en väl använd morakniv och med van försiktighet bänder han upp ostronet. - Folk frågar ibland om de är kokta när de kommer in på tallriken, det är många som inte vet att ostronen är helt råa när man äter dem, konstaterar han med ett leende Håkan Blomst från Göteborg har aldrig smakat denna delikatess förut. Utan rädsla låter han ostronets blanka, mjuka innanmäte slinka ner i strupen. Salt och vått, förvisso. Men smaken...njaa... Muskeln var godare, med sin milda touch av mandel. Antingen älskar man ostron eller så... gör man det absolut inte. Eller är det en fråga om att vänja sig? Själv avskydde jag oliver tidigare, nu tycker jag att det är underbart gott. Annelie Nilsson från Tjörn gillar ostronens exklusivitet. - Ostron ska vara fest, lyx. Inte någon vardagsgrej. Att få äta egenhändigt fångade ostron så här, direkt på båten, är verkligen både lyxigt och

exklusivt.

Grebbestad är Sveriges största leverantör av ostron till krogar och restauranger runt om i Sverige. Inte nog med det; ostronen härifrån sägs vara bland världens finaste. - Det är för att vattnet är så kallt, då växer de långsamt. De blir väldigt smakrika, man känner alla mineralerna, säger Per. Han har också varit i Frankrike och ätit väldigt fina ostron där, men de är inte riktigt som här hemma, tycker han. Dessutom ska ostronen vara små, då är de allra godast.

Otaliga är de gånger Lars och Per åkt ut med grupper för krabbsafari, ostronfiske eller dörja makrill. Året om. Och det är lika roligt varje gång. - Jag tröttnar aldrig, säger Lars med självklar övertygelse. - Bättre jobb än det här kan man inte ha. Folk är alltid så nöjda, så det är otroligt tacksamt. Förutom det egna företaget tar den nystartade Ostronakademien en del av Per och Lars Karlssons tid. Ostronakademien är Sveriges första i sitt slag, naturligtvis med säte i Grebbestad. Lokala krögare, ostronfiskare, marinbiologer och andra entusiaster startade denna ideella förening för att ta vara på ostronets alla potential. Och de är inte få... Redan våra anfäder på stenåldern visste vilken näringsrik och viktig föda det var. Sprängfull av mineraler, och bland det mest B12-vitaminrika man kan äta.

I slutet av 1600-talet hade rådmannen Anders Kock med medhjälpare ensamrätt att fånga ostron i Bohuslän. Som betalning för en dylik förmån skulle han varje år tillfredsställa hovets behov av denna havets åtråvärda delikatess. Men med tiden blev tillgången på ostron skral och herr Kock fick problem att uppfylla sina förpliktelser. År 1698 upphörde privilegiet och ostronfisket blev fritt för alla. Fram till 1994 fick man endast fånga ostron under september till april, men idag är det tillåtet att plocka ostron året runt. Men - till skillnad från andra marina arter tillhör ostron vattenägaren ut till 200 meter från strandlinjen, och utan vattenägarens tillstånd är det förbjudet att plocka några ostron. Och för att överhuvudtaget få fångas, måste ostronet ha en diameter på minst 6 centimeter. Per öser ur sin digra kunskapskälla medan han öppnar ostron efter ostron åt hugade. Försiktigt, utan att skära sig själv. Ostron har jag bara smakat en gång tidigare, nu är det dags igen. Per lägger det skrovliga, kalla skalet i min hand, jag håller i mig innehållet. Den salta smaken känns evig och ursprunglig, hemma på något sätt. Konsistensen däremot är inte helt behaglig. Skötseln av ostronbankarna är a och o, menar Per:  
- Bäst skördar ger de bankar som dykarna pysslar om, plockar bort stora ostron, håller rent från alger och annat som kan skada. Då lever och frodas ostronen.

Den kalla, friskt råa luften glider in med varje andetag, pumpas ut i alla vrår av kroppen. Västkusten på vintern är befriat från fjäsk, lovar ingenting men gör ändå ingen besviken. Vi guppar stillsamt i den vackra såtajullen, konstruerad på femtiotalet av Orust-sonen Gösta Johanssons berömda båtbyggarhänder. Anna Gustavsson hänger över relingen, plirar genom glaskikaren ner i ett blankt universum av vatten. Inte heller hon hade provat ostron förut, men till skillnad från Håkan tyckte hon det var en kulinarisk höjdare. Per får öppna skaldjuren på löpande band åt henne. Fast om man förväntar sig att det ska smaka som någon slags lagad mat så blir det förstås konstigt, menar Anna. -Men jag hade ju hört om hur otroligt näringsrika ostronen är, och det har jag med mig i bakhuvudet. Det smakar otroligt gott, som att känna in hela havet!

I maklig takt tuffar vi tillbaka mot Grönemads strandängar och bröderna Karlssons sjöbod. Solen har omärkligt fått en mer glödande nyans och sjunker snabbt mot horisonten. Vi krånglar av oss overallerna och byter till badkläder, tillbaka ut med gåshudsknottriga, bleka ben på den iskalla bryggan. En vedeldad badtunna guppar nedanför stegen. Det blir en lustfylld chock mellan den råa novemberkylan och det ångande, 40-gradiga vattnet. Känslan är obeskrivlig. Svalkande öl från Grebbestads bryggeri serveras medan himlen ovanför antagit dramatiskt rosaröda toner i skymningen. Plötsligt häver sig Anna upp och tar ett dödsföraktande hopp rätt ner i Skagerrack. Ett flämtande huvud dyker strax upp ovanför ytan, fort tillbaka ner i badtunnan igen. Handsken är kastad. Men efter en sån här dag finns ändå inga förlorare.

(Publicerad i Vin & Bar 2005)