

Stockholm

Krogkommissionen minns Magdalena Ribbing.

Hon skapade den moderna svenska krogbevakningen

Magdalena Ribbings betydelse för den moderna svenska krogbevakningen kan inte överskattas. När hon startade Matpatrullen, föregångaren till dagens Krogkommission, 1975 var det inte bara startskottet för restaurangbedömningar i Sverige, hon bidrog också till att synliggöra måltidens roll och göra oss alla mer mänskliga i umgänget med varandra, skriver måltidsforskaren Richard Tellström.



Magdalena Ribbing 1976, året efter att Matpatrullen startade.

Foto: DN

Budskapet om Magdalena Ribbings (1940–2017) hastiga bortgång skapade förstämning. Hennes insats som initiativtagare till den moderna restaurangrecensionen kan inte nog betonas; att skriva reflekterande om mat och dryck i offentligheten, och vad den kombinationen gör med människors gemenskap, är grunden för vår förståelse om vad matkultur är. Varje matbloggare eller restaurangskribent i dag skriver vidare på hennes sätt att bedöma och tänka om mat och dryck: Som en subjektiv känsla som man ändå kan förhålla sig objektiv till.

För en bred allmänhet var Magdalena Ribbing kanske mest känd som folkvetts- och smyckesexpert, eller som mångårig politisk reporter på Dagens Nyheter. Men hon var också matjournalist och skapare av den moderna svenska restaurangbedömningen. I en tid på 1970-talets mitt, där mat mest handlade om näring, mjölksubventioner och kostcirklar, kom hon att lyfta fram måltiden som kokkonst och en plats att umgås vid.

År 2010 hade jag förmånen att få intervjuar Magdalena Ribbing i ett forskningsprojekt som handlade om den svenska restaurangrecensionens utveckling (sedermera publicerat i Gastronomisk Kalender 2013). Hon berättade då om sin syn på restaurangens funktion och om vad en restaurangbedömning var. Jag vill här kort återge några av hennes tankar från den intervjun.

Fast form fick värderandet av restaurangernas matutbud och umgämesrum i Dagens Nyheter när tidningen den 1 februari 1975 startade kolumnen Matpatrullen under ledning av Ribbing. Hon kom sedan att inneha uppdraget i nästan 25 år, mellan 1975 till 1999. Anledningen till att DN:s ledning gav henne uppgiften var att hon bred erfarenhet av uteätande och en skarp journalistisk penna med plats för roliga formuleringar.

Någon metodisk restaurangkritik fanns i stort sett inte alls vid den här tiden i Sverige, förutom i något enstaka tidningskåseri. Spalten

Matpatrullen. Utdrag ur historiska bedömningar

Oktober 1976, Matpatrullen testar Riche under rubriken "Magnifikt men dyrt":

Allt inbjuder till det omåttligaste slöseri med pengar. Här tages inte en öl för en tia, vilket går för sig i baren, eller beställs en teatersupé för ett par tior, vilket går bra i bakfickan – Teatergrillen. Ack nej, på Riche må man känna sig som brukspatron med nysåld skog eller som en av de ymnigt förekommande industricheferna med obegränsat representationskonto (...) Lika väl som man här kan bli bemött med den mest utsökta, charmfulla vänlighet av bästa centraleuropeiska klass kan man råka ut för nonchalans."

November 1989, Matpatrullen testar Den Gyldene Freden under rubriken "Dyr, god och förfinad humanskost – matsedeln tyvärr ovanligt fläskfri":

Anders Zorn, som gjorde Fredens fortsatta liv möjligt genom att köpa huset och ge det till Svenska Akademien, stadgade i sitt testamente att kallt stekt fläsk varje dag skulle stå på menyn. Kravet är utmärkt, stekt fläsk är såväl onyttigt som gott. Tyvärr är Fredens matsedel ovanligt fläskfri, testamentet till trots. Å andra sidan äter aldrig akademiledamöterna ärtsoppa vid sina möten i Fredens utsökta smårum, vilket är en spridd uppfattning. Enligt vad Matpatrullen erfar förtär de lärda gärna sjötunga."

där restaurangerna bedömdes placerades i den nya DN-bilagan På stan, och mat och måltid fick därför en mycket tydligare kulturell koppling än vad den hade haft tidigare. För att beskriva vad hon gjorde valde Ribbing själv just begreppet "bedömning" och inte "recension".

Hon menade att en formell kritik hade krävt en annan typ av kunskap av de som gjorde bedömningarna. Från början kunde inte bara en enskild restaurang bedömas varje vecka utan det förekom ibland helsidor med teman där olika restauranger testades, till exempel barnvänliga krogar eller krogar med skaldjur. Då hon slutade med Matpatrullen 1999 döptes spalten om till Krogkommissionen.

Ribbing berättar att hon gick mycket på krogen på 1970-talet. Hon var ogift och hade stora delar av sitt umgänge på restaurang: Operabaren och baren på Victoria var vardagsrummet helt enkelt. Från början bestämdes att hennes identitet som krogbedömare inte skulle vara känd då DN var en stor maktfaktor. Hon menade också att köket kunde ändra sin matlagning om de kände igen en gäst som också var krogbedömare. "Jag skrev så att andra som skulle gå till stället, skulle få samma upplevelse som jag. Inte att de skulle få en sämre upplevelse för att jag hade varit identifierad."

Matpatrullen vann på att den var personlig, sa Ribbing. Arbetet gick till så här: "Patrullen skickades alltid ut minst två gånger, och då delade jag ut direktiv. Allting skulle ätas olika. De två personer, vanligen från DN:s provkök, som var ute skulle inte äta samma sak för man kan inte beställa in två entrecote och sedan säga att det var jättemycket bearnaise, utan de skulle äta två olika saker. Två olika förätter, två olika varmrätter, två olika efterrätter. De fick inte dricka sprit, men vin – dock bara i måttliga mängder. Och ingen fick skriva ned en restaurang bara för att man inte tyckte om en livsmedelsråvara som serverades." Så långt Ribbing själv. För henne var det viktigt att värdera hur restaurangen fungerade för det som vad vi dag kanske skulle kalla för en "social umgänges-

yta", hur vällagad maten var och hur servicen bidrog till måltidens upplevelse.

Hennes anonymitet och vardagliga uppdrag som politisk journalist innebar att restaurangerna inte kände till hennes ansvar för Matpatrullen. I stället gjorde hon sina bedömningar samtidigt som hon tog ut politiker på krogen för att göra intervjuer. Flera av politikerna medverkade i bedömningen och hon berättade att "Carl Bildt är skitbra på att bedöma crème brûlée. Jag var också ute med Olof Palmes talskrivare Kjell Larsson som var urbra på mat, och han blev senare miljöminister". Författaren Jan Guillou var med på flera bedömningsmåltider. Ribbing berättade också att Bengt Dennis "älskade Matpatrullen. Så även efter att han var chefredaktör på DN 1981–82, innan han blev riksbankschef. /.../ Han har gjort en av de bästa formuleringarna jag vet. /.../. Han sa om en chokladtårta som vi åt på någon krog att "denna chokladtårta saknar det som kännetecknar en bra västerbottensost, ett vått snitt".

Vid några tillfällen avstod Ribbing från att publicera en restaurangbedömning: "Vi dödar den här krogen om vi skriver som det är. Och då gjorde vi inte det." Hon ångrade en och annan text, framför allt för att de drabbade kockar som var tillsagda att fuskas med matlagningen och använde pulver till bearnaisesåsen eller vaniljsocker till efterrätten.

Hennes gärning gjorde, och hennes journalistiska arv gör, att bordsgemenskapen mellan oss människor underlättas. Med Ribbings texter synliggjordes att måltidens roll är att bereda utrymme för mänsklig gemenskap, samvaro och reflektion. Vi människor äter inte för att överleva, utan just för att leva. Kanske är det precis i måltiden som vi blir till människor? Magdalena Ribbing bidrog därför i hög grad till att göra oss alla mer mänskliga i umgänget med varandra.

Richard Tellström

Richard Tellström är docent i måltidskunskap och etnolog vid Stockholms universitet och forskar om svensk matkulturhistoria. Texten publicerades första gången på Taffel.se. Detta är en redigerad version.

UTFÖRSÄLJNING

ŠKODA OCTAVIA
AMBITION TSI 115 HK
DSG (AUTOMAT)

194 000 kr
Privatleasing fr. 2 535 kr/mån
inkl. service, komfortpaket Media+ och sunset.

ŠKODA Stockholm Läs mer på skodastockholm.se

I korthet

Landstinget tillsätter granskning av sina egna åtgärder kring Karolinska

● Karolinskas egen granskning bekräftade de stora bristerna i fakturahanteringen och misstänkt jäv vid upphandling av konsulttjänster, som DN avslöjat. Nu tillsätter landstinget en extern granskning. – Min känsla är att alliansen och

sjukhusets ledning och styrelse vill lägga det här bakom sig. Men i nuläget vet vi inte hur mycket faktura-underlag som saknas och till vilka belopp. Vi utesluter inte att det kan bli en polissak, säger Erika Ullberg (S), oppositionslandstingsråd.

Granskningen ska handla om de åtgärder som Karolinskas ledning och styrelse har föreslagit, analysera landstingsledningens förslag till åtgärder samt vid behov föreslå ytterligare åtgärder. Lisa Röstlund, Anna Gustafsson