



Bild: ERIK ABEL

# OTTO LUNDELL

## MISSIONERAR OM PORTERNES UTSÖKTHET



Ølfabrikens porter, som låg på små rosa fula burkar och som tyvärr inte tillverkas längre – det var en av mina absoluta favoriter. Jag tömde butiken sista gången jag såg den.

Mitt stora ölintresse växte fram när jag var student och aktiv i kåren. Folk ville ha ett mörkare öl, men på den tiden fanns ju bara två sorter: Guinness och Carnegie Porter. Så vi fick börja brygga eget! Sedan de dagarna har det skett en revolution och i dag finns så många nya sorter att tillgå på Systembolaget att man inte hinner prova sig igenom alla, inte ens om man är en porterfantast som jag själv.

Jag är medlem i PDA, Porter Drinkers Association, och har hållit i porterprovningar sedan början av 1990-talet. Under provningarna är jag alltid klädd enligt portersällskapets klädkod, i hög hatt, bonjour och en kambodjansk vittrödrutig halsduk. Faktum är att det förvånande nog dricks ganska

mycket porter i Kambodja, som Angkor Wat Stout och Panther Stout.

**FÖR TRE ÅR SEDAN** kontaktades jag av Sjöfartsmuseet som frågade om jag ville hålla porterprovningar i slutet av deras stadsvandringar. De hade märkt att deltagarna på vandringarna var intresserade av öl och porter. Överhuvudtaget har det blivit stort fokus på öl i samhället på senare tid. Det är nog en del av en större trend som handlar om att vi blir alltmer medvetna om vad vi stoppar i oss, var köttet kommer ifrån och vad brödet innehåller. Vi har blivit beredda att betala mer för bra kvalitet, även om billiga Sofiero ironiskt nog fortfarande säljer bättre än något annat öl i Sverige.

Portern är viktig för Göteborgs historia och Klippan är en given plats både för ölvandringarna och porterprovningen. Det gamla Carnegiebryggeriet var tillsammans med sockerbruket stans stora industri i början av 1800-talet. Det var ett riktigt modernt bryggeri, som 50 år efter att London och England industrialiserades tog Göteborg in i industrialismen.

Platsen är därför viktig för stan på många sätt.

Det gamla porterkeret av ekplank som vi sitter inuti under provningarna är dessutom fantastiskt, här bjöds kung Karl XIV Johan på mat under sitt besök 1820. När det var i bruk kunde man lagra 93 600 liter porter i keret innan drycken tappades på flaskor och mindre fat.

**FOLK FRÅGAR MIG OFTA** i vilka sammanhang man bäst avnjuter en porter, och då svarar jag: i alla sammanhang. Den går till exempel utmärkt att dricka såsom man dricker öl på en engelsk pub. När portern hade sina glansdagar på 1700-talet beställde arbetarna ofta en pint och ett dussin ostron till lunchen.

En modern variant av denna snabbmats- och porterkombination är att dricka den till sushi – sötman passar utmärkt till stark wasabi. Det finns också kopplingar till skaldjur, många föredrar en porter till räkorna i stället för vitt vin.

För några år sedan åkte jag och en vän ut på en liten Sverigeturné till landets bryggerier som resul-

terade i en kokbok om hur man använder porter i maten. För mig är det lite av en mission att sprida kunskap om denna briljanta dryck till intresserade människor.

● Otto Lundell brukar kallas Sveriges porterprofessor. Nu i vår tar han emot gäster för öl- och porterprovning i Kungens Kanna, som avslutning på Sjöfartsmuseets ölvandringar i Klippan och Majorna.

Berättat för  
**JOHANNA LAGERFORS**

### MER OM ...

**NAMN** Otto Lundell.

**ÅLDER** 50 år.

**BOR** Lägenhet i Klippan.

**GÖR** Gymnasielärare på Ale gymnasium.

**GÖR HELST EN LÖRDAG** Går på pubtur mellan Masthuggets-torget och Järntorget för att se vilka porterkrantar som pubarna har kopplat på.