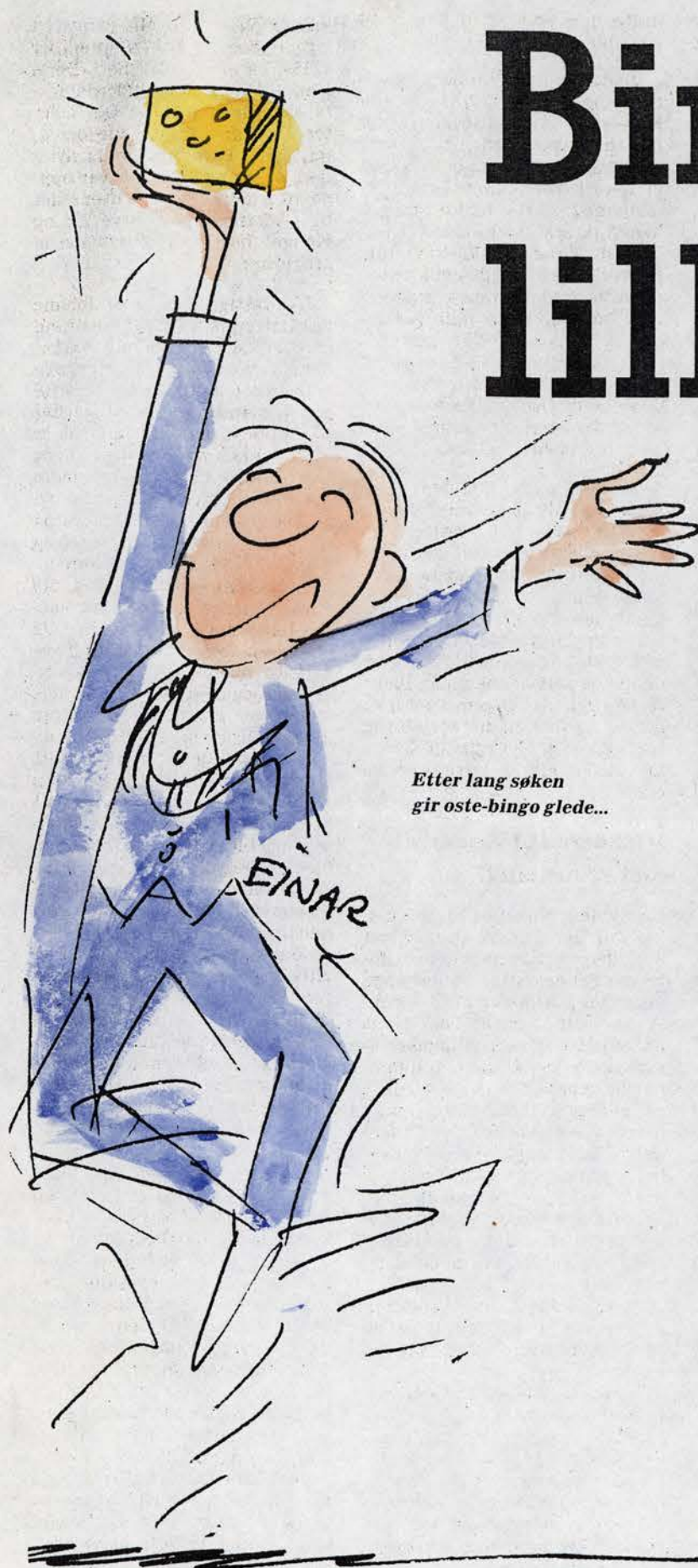


Bingo-osten og den lille drikk-sekken



Etter lang søken gir oste-bingo glede...

Vi lever i en spennende tid. En ting som øker spenningen, er Bingo-ost-systemet i våre dagligvarebutikker. Praktisert bl.a. i Vestfold og Buskerud. Men spør du betjeningen i et matsenter hva en Bingo-ost er, vil de riste på hodet og si: «Av Norges 70 osteslag finnes ingen Bingo-ost». Det har de rett i, og det tar de feil i. Bingo-ost er det som her forklares:

Dagligvarebutikker frembyr sin ost, ferdigpakket i plast fra meierienes pakkeanlegg. Butikker pakker også selv. Men poenget er at når du og jeg dukker opp, ligger osten i hauger, ferdigpakket i selvbetjeningsdisken. Du plukker f.eks. opp et stykke tilsiter og en norsk sveitser. Den første skal, ifølge brosjyren, ha «kraftig smak og aroma», og den andre «en fyldig nøttelignende smak». Men når du kommer hjem og har lagt osten på brødet og brødet i munnen, smaker det hverken tilsiter eller sveitser. Begge er for lite, eller for dårlig lagret. Ostens aroma – som vinens – er det lagringen som avgjør. De fleste butikkene lagrer ikke osten selv.

Osten kommer fra landets meierier. Men f.eks. Drammens Meieri hverken lager eller lagrer ost, de formidler ost. Osten kommer fra andre meierier. Drammens Meieri har en liten stab og én nøkkelmann – eller la oss kalle ham «nøkkelost-mannen» – som sitter på et lite kontor og tar imot bestillinger fra distriktets butikker. Med sirlig og pertentlig håndskrift fører han alle bestillingene inn i en stor bok. Det tar tid. Hverken han eller andre der kan bruke tid på å smake på osten. Med så store ostemengder som omsettes, ville staben gå rundt som putrende ostefonduer, skulle de smake på det de sender videre.

Så – du og jeg kan ikke smake på osten før vi tar den med hjem. Butikkpersonalet har ikke

smakt den. Drammens Meieri har ikke smakt den. Da kan overraskelsen bli stor når osten ender på vårt kjøkken og skal fortæres.

På vei gjennom Buskerud til Valdres kjøpte jeg en gang to «guloster». Vel fremme i Valdres fant jeg ut at begge ostene smakte vaskepulver. De må ha stått på lager sammen med rengjøringsmidler. Jeg kunne ikke avgjøre om de smakte norvegia eller jarlsberg – det var mer et spørsmål om Milo eller Omo. Heldigvis er det sjelden det er så ille.

I Sverige nylig ba jeg om et stykke «Präst-ost». Uoppfordret ga damen bak disken meg en smaksprøve og føyde til: «Denne har vi lagret her i to år». Den smakte riktig godt og jeg visste hva jeg tok med meg hjem.

På hjemlige trakter har jeg kjøpt ferdigpakket oster i mer enn én butikk, og de har ikke smakt riktig. Så en dag, etter flere forsøk får jeg med meg en ferdigpakket ost som heter tilsiter, ter seg som en tilsiter og smaker som tilsiter. Det er da jeg roper «bingo!». Ostehandel er ostegamble i våre dager. Når prisen på ost er jevnt over kr. 50,- pr. kilo, så ruller det mange kroner av gårde i smakløs ost før man kan rope «bingo»!

En skive hjemmebakt brød, god ost og en kopp te kan være en trivelig opplevelse. Men her kan vi igjen møte et typisk tidsfenomen som viser at forenkling ikke nødvendigvis betyr forbedring.

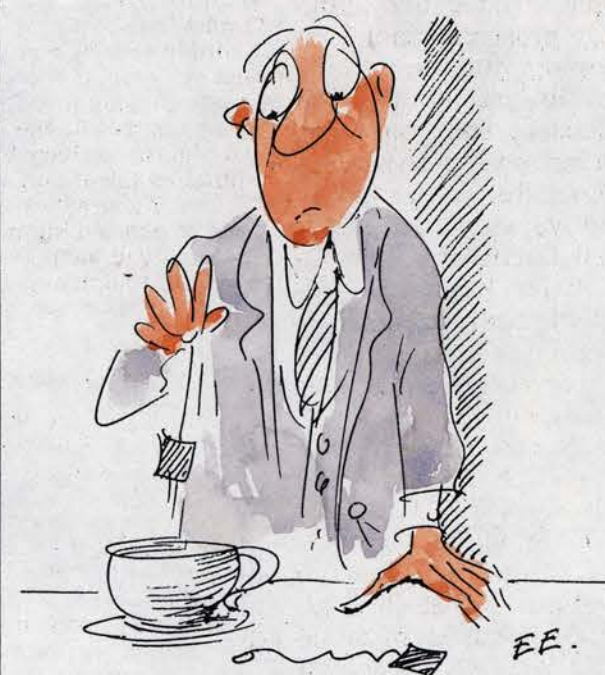
Te-drikk i dag preges av den lille te-posen med tråd i enden. «The tea bag» som engelskmennene ikke uten forakt kaller den. De bruker også uttrykket «drowned mouse» – druknet mus. Man tar «musen» i «halen» og dypper den i koppen med varmt vann. Men te-posen, eller den lille drikk-sekken, kan ikke måle seg med den tradisjonelle te-«seremoni»: Først varmer man te-kannen med kokende vann, som derpå helles

vekk. Så tar man én teskje te pr. person oppi kannen, pluss en ekstra, heller kokende vann over og setter teen til å trekke i fem minutter, under en te-varmer. Resultatet er «te som te bør te seg».

Ost og te er små ting i den store sammenheng, men hverdagslivet består jo stort sett av små ting.

P.S. Hvis vi ikke får den riktige osten eller teen, er det ikke forretningens skyld – det er vår skyld – kundens.

Einar Engebretsen.



Te-posen eller den lille drikk-sekk.