



## Fakta om räkmackan

### Svensk lagomfest i början av äventyret: Räksmörgås och öl!

Ursprunget till den svenska räkmackan kan hämtas från Danmark och de danska festsmörrebröden. Dessa smörgåsarnas kejsare såg dagens ljus under sent 1800-tal i Danmark och bygger på principen bröd, smör, minst en sorts sovel, sås, garnering.

En vinhandlare Davidsen erbjöd hela 178 smörrebröd på sin matsedel och bland dem finns även en variant med "friskillede fjordrejer". "Den berømte smørrebrødszeddel" finns ännu kvar på "Restaurang Ida Davidsen" och idag drivs stället av femte generationen.

### Flytffesten

Från den danska kroen får man anta att räkmackan tog sig över till Skåne och Göteborg via Danmarksfärjorna.

Redan 1872 startade reguljära färjeförbindelser mellan Göteborg och Fredrikshavn, tre turer i veckan i vardera riktning.

När Stena Line 1962 startade trafik mellan Göteborg och Skagen blev låga danska matpriser, taxfreeshopping och låga biljettpriser snabbt ett framgångskoncept. Göteborgshumorn döpte båtarna till "Flytffesten".

Räkmackan spred sig över landet och fanns redan på 1950-talet på bland annat Berns matsedel som "smårätt", en avdelning med mindre lunchrätter, och kostadefyrakronor och 50 öre.

Riktigt när den kom till caféer runt om i landet är osäkert.

### Turande

Många räksmörgåsar åts det förstas på Öresund, där "turandet" blev en livsstil för många skåningar. Rekordåret 1965 reste över två miljoner passagerare över sundet. Någon statistik över antalet sålda räkmackor finns tyvärr inte att tillgå.

Här uppstod vår koppling mellan räksmörgås och utlandsresande. Räkmacka, Grön Tuborg, Gammeldansk och cigarill på färjan till Danmark uppfattades som både lössläppt och exotiskt i ett land som var hårt präglad av ensidig mathållning och restriktiv alkoholpolitik.

### Inget för asketer

Det har funnits en tradition på sina håll i Sverige att smörgåsar endast fick ha ett pålägg, ibland bara smör eller pålägg annars var det "tvesula" – det skånska uttrycket för att lägga dubbelt pålägg på en smörgås. Detta stod naturligtvis i bjärt kontrast mot smörgåsbordets totala yppighet, men bland asketiska delar av folket som aldrig gick på restaurang var denna uppfattning inte ovanlig och än i dag känner många att räksmörgåsen är lite syndig; yppig, barock, mer av allt, en lovsång till livet!

### Flytffesten

Det blir ganska naturligt att flytffesten så småningom flyttar till flyget. I takt med charterens framväxt på 60-talet blev flyget mer tillgängligt för "vanligt folk". Jetsetarnas champagne och kaviar byttes ut mot mer folkliga uttryck för guldkant på tillvaron.



Fram till EU-inträdet var avgångshallen på Utrikes en slags frizon, där var allt taxfree för alla. När vi var där hade vi lämnat "Förbudssverige", nu började äventyret! Vardagens ostmacka och mjölk byttes mot räkmacka och öl eller på senare tid vitt vin eller rentav ett glas champagne.

På 1960- och 70-talet var utbudet av mat och dryck fortfarande ganska begränsat. Dessutom fick man alltid mat ombord på planet, så det gällde att hitta något "lagom" att äta, som samtidigt upplevdes som lite festligt. Så flyttades traditionen med räkmackor från båtarna till flygplatserna.

Idag tar alltfler flygbolag betalt för maten ombord, vilket leder till att många fler äter på flygplatsen innan de går ombord på planet.

– Vad passar då bättre än en räkmacka och ett lämpligt glas Ljus öl, mörk öl, vitt vin eller en torr drink, allt passar lika bra, säger mat- och dryckeshistorikern Edvard Blom

## Räkornas och fiskets historia

I Sverige blev det populärt att äta räkor på 1500-talet, men då bara bland högreståndspersoner. Folket tyckte det var orent att äta skaldjur, som uppfattades som en sorts insekter. Fisket var mycket småskaligt.

På 1800-talet började Danmark och Norge med ett mer systematiskt räkfiske och Sverige följde efter vid sekelskiftet 1900. Mer exakt började det i Kosterfjorden 1902. Det finns i dag drygt 200 räktrålare i Sverige.

## Trivia om räkmackor och räksmörgåsar:

- Ordet *räksmörgås* är ett av få ord i svenskan som innehåller alla de unikt svenska bokstäverna (å, ä och ö) och används därför ibland för att testa om datorsystem rätt uppfattar dessa bokstäver.
- Leif Mannerström har sagt att det borde finnas en "Räkmackans vänner" för alla älskar ju denna rätt.
- Tore Wretman skapade en räkmacka lyx 1962 när han i jakt på att finna lite mer prisvärda förrätter till Operakällares meny stekte brödet, hackade räkorna och rörde ut dem med majonnäs, och sedan bytte äggskivorna mot löjrom. Räkmackans kusin "Toast Skagen" var född.
- Även kräftmackan kan ses som en kusin till räkmackan.



## Glida på räkmacka

Redan på 1970-alet dyker uttrycket *"Glida in (eller med) på en räkmacka"* upp i språket. Uttrycket kan tolkas som att någon har det synnerligen lätt i ett visst sammanhang, eller att någon åker snålskjuts på andras arbete och inte är förtjänt av den framgång han har. Det kan också handla om att ha det väldigt förspänt.

Uttrycket finns i flera olika varianter; *"Han har seglat på en räkmacka genom livet"*, *"Vissa tror att livet är en räkmacka"*. Man kan Surfa, segla, åka, glida fram, glida omkring på en räkmacka. Räkmackan är alltså den optimala symbolen för lyx, överdåd, lättingsliv, det åtråvärda.

## Receptet

Bröd, smör, räkor, majonnäs, ägg, grönsak (sallad eller möjligen sparris), citronskiva och gärna en dillkvist. Lallerstedt har även rödlök.

Räkorna måste vara färska, handskalade och av riktigt god kvalitet!

Majonnäsen är också mycket viktigt, den ska helst vara hemlagad, smörgåsen vinner så enormt på det.

Brödet, vanligast i Sverige vitt formbröd utan struktur och smak.

– Men jag ansluter till den danska smörrebrödtraditionen och föredrar grovt rågbröd. Men brödet är inte så viktigt, det måste finnas där för att man skall kunna kalla det macka, men egentligen är det bara en förevändning för att få äta räkor och ägg med majonnäs. Avstår man från brödskivan har den noll i GI, säger Edvard Blom.

Räkmackan ska man passa på att beställa när man är på restaurang, eftersom den inte är mycket billigare att göra själv, men innebär mycket jobb.

## Räkmackan på Arlanda och Göteborg Landvetter

I dag är räkmackan den rätt som mest förknippas med flygresor och annat resande. Lite modern statistik:

- På Arlanda och Göteborg Landvetter säljs 7.000 räkmackor i veckan, det blir 364.000 på ett år. Det är den överlägset mest sålda produkten i alla Arlandas butiker. Totalt finns det 24 ställen på Arlanda, och 9 på Göteborg Landvetter där man kan köpa en räkmacka.
- Det går åt 60 ton räkor på Stockholm Arlanda och Göteborg Landvetter varje år, varav 42 ton på Arlanda och 18 ton på Göteborg Landvetter. Räkorna fiskas mestadels i de kalla vattnen i Ishavet, kring Island och Grönland. Räkorna fiskas av små båtar inte långt från land, sedan transporteras de direkt till land där de skalas och läggs i en saltad lake. Räkorna har aldrig varit frysta vilket innebär en mycket fin kvalitet.
- Det finns klassiska räkmackor med räkor, ägg, majonnäs, kaviar och citron. Arlanda har räkmackor från mini till XL, som innehåller 200 gram räkor. Det finns också räkmackor med skagenröra och japanska varianter med kräftstjärter och wasabi (men då är det inte räkmackor).