

LÖRDAG

HEM · RESOR · PRIVATEKONOMI · HÄLSA

Tf redaktör: Mattias Bergman
lordag@di.se 08-573 650 00

SKAPANDE. Här läggs grunden för kommande böcker, tv-program och föreläsningar. Edward Blom är säker på vad han tycker om: "Det jag gillar är bra och vällagad mat som hellre är historisk än modern."

En matälskares



Han har blivit rikskänd som både gourmet och gourmand. På köpet har mat- och näringslivshistorikern Edward Blom blivit företagare mot sin vilja. För Di Lördag öppnar han köket och berättar vem i näringslivet han helst skulle vilja bjuda på middag.



CAROLINE ÅKERLUND TEXT, **SAMMY STEEN** FOTO
caroline.akerlund@di.se, 08-573 654 63

Då kör vi i gång”, säger Edward Blom och knyter på sig läderförklädet. Hustrun Gunilla Kinn Blom har knappt hunnit packa upp de nyköpta råvarorna förrän kniven och skärbrädan kommer fram. Paprika, lök och en rejäl bit skinkstek. I dag står gulaschgryta på menyn.

”Just nu håller vi på att provlaga alla rätter till nästa kokbok som ska ges ut om ett år”, säger Edward Blom samtidigt som han försöker tyda ett recept på österrikisk tyska.

”Det betyder att vi lagar många olika varianter av samma rätt för att komma fram till de bästa proportionerna.”

Bara minuter senare fräser den finhackade paprikan tillsammans med andra ingredienser i en stor gjutjärnspanna och en söt doft av stekt lök sprider sig. Full koncentration råder.

Bjuder på eget vin

Men trots det har Edward Blom inte glömt bort att vara en god värd. I entrén har han erbjudit oss besökare lånetofflor, om vi vill slippa gå i strumplästen på den mörka fiskbensparketten. Och i salongen, inredd med grönskande William Morris-tapeter, har han dukat upp vinglas för provning av hans eget vin – med hans egen bild på etiketten – och lite tilltugg: en spansk chorizo, en tysk salami och en comtéost.

”Ja, för ni är väl inte veganer?” frågar Edward Blom snabbt.

Nej, här skulle nog en vegan bli djupt olycklig. Den väntande gulaschgrytan är ett tecken på det. Ett annat är en burk ister som alltid står i kylskåpsdörren redo att ha i maten – eller på smörgåsen.

På bara fem år har Edward Blom blivit ett välkänt ansikte på den svenska mat-

näringsliv



TESTAR. Gunilla Kinn Blom och Edward Blom provlagar recept på gulasch hemma i köket. Det slutgiltiga receptet ska så småningom ingå i en av parets kokböcker.

scenen. Efter genombrottet med tv-serien "Mellan skål och vägg" 2009 har han medverkat i tv-program, varit jurymedlem i matlagningstävlingar och deltagit i olika reklamfilmer. Dessutom gav han förra året ut sin första kokbok "Allting gott och alldeles för mycket". Men matkarriären utanför rampljuset sträcker sig betydligt längre tillbaka i tiden.

"Mat har alltid varit mitt stora intresse. Under 15 år som anställd på Centrum för näringslivshistoria såg jag till att arbeta med mathistoria, och hade ansvaret för flera bryggeriers och livsmedelsbolags arkiv", säger Edward Blom.

En motvillig entreprenör

Att slå mynt av sin hobby och arbeta med mat på heltid har dock aldrig varit självklart. Som liten försökte han sig visserligen på egen affärsverksamhet, bland annat kaffeförsäljning från en egentillverkad automat.

"Men jag är egentligen trygghetsnarkoman och har alltid värjt mig för att starta eget bolag. Det har verkat tufft och motigt att navigera mellan elaka skattemasar och konkurser."

Att gå från anställd till entreprenör var därför en "successiv övergång", som han beskriver det. Längre drev han sitt bolag genom att ta ledigt och gå ned i tid på Centrum för näringslivshistoria. Det sista halvåret hade han en tjänst på 15 procent.

Har bolag med hustrun

Det var slutligen hustrun Gunilla Kinn Blom, som har varit frilansjournalist hela sitt liv, som fick honom att ta steget. I dag driver de bolaget tillsammans, där Edward Blom är ansiktet utåt och Gunilla Kinn Blom fungerar som projektledare, redaktör, sekreterare och pressansvarig.

"Man kan säga att jag är lite som spindeln i nätet som ser till att allting rullar på när Edward behöver avlastning, och det är faktiskt inte så ovanligt

"Jag är ingen matnörd. Det begreppet associerar jag med prylhysteri. Det jag gillar är bra och väl-lagad mat som hellre är historisk än modern."

bland kända kokkar. Ta Paolo Roberto, Markus Aujalay eller Per Morberg: alla tre har sina fruar som närmsta medarbetare", säger Gunilla Kinn Blom och tar på sig ett likadant förkläde som maken.

Kök med historia

Köket i 1930-talsvåningen på Valhallavägen i Stockholm är förhållandevis litet. Byggt i brytpunkten mellan klassicism och modernism ansågs det då vara tillräckligt stort som arbetsplats för en person, men tillräckligt litet för att snabbt tvinga ut husmodern till gästerna som serverades i matsalen.

"Den här vita inredningen fanns här när vi flyttade in för tre år sedan. Det enda vi har gjort är att montera upp hyllor för kokböckerna och att bygga den här skänken för att få mer plats och förvaring", säger Gunilla Kinn Blom och drar ut en djup låda full med köksverktyg i rostfritt stål.

Och köksprylar råder det sannerligen ingen brist på. Fem mortlar och ett tiotal träslevar i alla storlekar står nära till hands. I ett hörn av köket finns ett 'museum' med antika köksredskap, och mitt i köket hänger en bonad med sankt Lars – passande nog kockarnas och arkivarernas skyddshelgon – som motiv. Ett femtiotal kryddburkar och minst lika många kokböcker – allt från Lotta Lundgren och Tom Sjöstedts senaste till "Musse Piggs glada kokbok" – trängs på hyllorna som går hela vägen upp till taket. Och på översta hyllan står Edward Bloms samling av ölkrus uppställd. Eller ja, de snyggaste får vi anta – hela samlingen var nämligen lite för stor i Gunilla Kinn Bloms smak.

Tackar nej till nörderi

"Jag är dock ingen matnörd", invänder Edward Blom och förklarar:

"För det begreppet associerar jag med prylhysteri och modernt kök à la kolsyris



DIGERT BIBLIOTEK. Samlingen av kokböcker är omfattande och rymmer de mesta från "Musse Piggs glada kokbok" till köksklassiker.



RUSTAT. Köket är välförsett med nya och gamla köksredskap.

Di Fakta

Edward Blom

- **Ålder:** 44 år.
- **Familj:** Hustrun Gunilla Kinn Blom.
- **Bor:** Stockholm.
- **Bakgrund:** Växte upp på Ekerö och läste ekonomisk linje på gymnasiet. Tog 1996 en kandidatexamen med litteratur- vetenskap som huvudämne. Kompletterade med en arkivexamen och arbetade mellan 1997 och 2013 på Centrum för näringslivshistoria. Blev allmänt känd med tv-serien "Mellan skål och vägg" som sändes 2009 i TV 8. Har sedan dess medverkat i tv-program och reklamfilmer. Sedan 2012 är han egenföretagare på heltid med bland annat mathistoriska föreläsningar. Gav ut kokboken "Allting gott och alldeles för mycket".
- **Mest använt i köket:** Tungan. "Både för att jag pratar mycket och smakar av maten."
- **Minst använt i köket:** Köttbullenformaren. "Det är mycket krångligare att använda den än att forma köttbullar för hand."

Di Fakta

Tre näringslivsmiddagar jag skulle ha velat vara med på

1. "Handelsbankens grundare Louis Fraenckel (1851–1911) ska ha hållit enorma middagar med tjugioa damer, intressanta kulturpersonligheter och härliga delikatesser. En av hans storslagna tillställningar hade jag gärna blivit bjuden på."
2. "Oscar Knaust (1886–1943), son till Adolf Fredrik Knaust som grundade det berömda hotell Knaust i Sundsvall, sägs

ha lagat mycket god mat. En middag hos honom hade jag inte tackat nej till."

3. "När livsmedelsföretaget Ica fortfarande var uppdelat i mindre bolag hette en del Ekström & Leffler. Det drevs av Emil Clemedtson (1888–1952) som höll grandiosa middagar och anordnade rituella punschklubbar. Det hade varit kul att vara med på."

och molekylär mat. Det jag gillar är bra och vällagad mat som hellre är historisk än modern."

Den filosofin är också vad hans företag kretsar runt. Den främsta intäktskällan är mathistoriska föreläsningar, till exempel om julbordets, punschens eller smörgåsbordets historia. Kokböckerna däremot ger förhållandevis lite klirr i kassan, sett till tiden de tar att göra.

Sedan i juni satsar bolaget därför på ytterligare ett ben att stå på: produktutveckling. Ett vitt rieslingvin skapat i den tyska Moselregionen finns sedan i somras i Systembolagets beställnings-sortiment. Ett rött vin står näst på tur och några matprodukter kommer eventuellt att dyka upp på butikshyllorna under de kommande åren.

Kändisskapet har avigsidor

Framgångarna har dock inte kommit utan att han har fått smaka på kändisskapets pris.

"Det är tråkigt eftersom jag aldrig har jobbat aktivt för att bli kändis. Visst är jag lite fäfång och exhibitionistiskt lagd, men de senaste åren har det passerat en gräns där jag har fått anpassa mitt liv efter kändisskapet", säger Edward Blom.

Nu kan han inte röra sig på stan utan att människor kommer fram till honom och vill prata, fotografera eller skaka hand med honom. Vissa har godare intentioner än andra. Och det som förr kunde kännas smickrande, att bli igenkänd, känns nu allt oftare påfrestande.

"Jag måste jämt tänka på mitt upp-trädande när jag är bland folk. Klä mig propert eller tänka på vad jag handlar. Jag kan till exempel inte gå ned till min lokala butik och köpa en billigare korv eller ost för att jag bara ska äta något enkelt en kväll. Då vet jag att det genast blir skrivelser på Flashback om att jag är en hycklare", säger han och fortsätter:

Di Fakta

Edward Bloms bolag

- **Omsättning 2013 (sju månader):** 422 000 kronor.
- **Resultat:** Minus 29 000 kronor.
- **Verksamhet:** Mathistoriska föreläsningar, workshops, skriver krönikor, driver blogg och egen Youtubekanal, kokböcker samt utveckling av mat- och dryck-produkter.

"Sedan är det många som tycker att jag är en 'sell out' för att jag gör reklam. Men jag måste leva och att jag har blivit känd betyder inte att jag blivit rikare. Faktum är att jag tyvärr tjänar cirka 25 procent mindre nu än när jag jobbade på Centrum för näringslivshistoria, där jag hade en lön på strax under 40 000 kronor."

Tryffelmiddag hägrar

I köket doftar det nu härligt av paprika och snart är gulaschgröten klar. En enklare festmåltid, som dock varken Gunilla eller Edward Blom kommer att njuta av i dag. Nej, nu börjar de till och med få lite bråttom att bli klara med rätten, om de vill hinna göra sig redo inför tryffelmiddagen de är bortbjudna till i kväll. Men en sista fråga hinner Edward Blom ändå med.

Vem i näringslivet skulle du helst vilja äta middag med?

"Jan Stenbeck hade varit kul, för att

han var så matglad och överdådig. Och till skillnad från mig så hade han råd med det."

Fastnar för middag med "Poker"

Men han tillhör historien, resonerar Edward Blom. Bland de nu levande verkar det dock vara svårare att välja. Ingvar Kamprad äter förmodligen ganska enkel mat. Kanske Antonia Ax:son Johnson, som har investerat i restaurangerna Frantzén, AG och Rolfs kök, vilket tyder på ett sunt intresse för god mat.

"Nej förresten, det får nog bli Peter 'Poker' Wallenberg. Han är säkert kul och kan förhoppningsvis bjuda på sig själv. Dessutom har han varit vd för Grand Hôtel så vi kan prata om mat och kök."

Och vad bjuder du på?

"Toast Pelle Janzon, sjötunga Walewska och punschpudding. Klassisk 1800-talsmiddag à la Grand Hôtel, förstås."