

Ekonomi**Extra allt – historien om den svenska pizzen**

Publicerad 14:59



Kebabpizza – en favorit på nyårsdagen. Foto: Foto: Maja Suslin/TT

I morgon, på nyårsdagen, går landets cirka 3.500 pizzerior årets mest intensiva dag till mötes. Att inleda året med en ugnsbakad och gratinerad vetesmörgåsmodell rund och platt har på bara ett par decennier blivit självklart för många – vi har en driven italienare i 60-talets Stockholm att tacka för det.

– Att studera pizzen i Sverige ger många historier om landet och väcker frågor om vad som är svenskt och hur integrationen sett ut i olika tider, säger Märten Mellberg, programansvarig på Arbetets museum och producent till utställningen Smaka vår läckra pizza 2005.

Västeråsrestaurangen Sjöhagen var av allt att döma först i landet med att servera pizza 1947. Den naturliga målgruppen var de italienska arbetarna på Asea. I samma veva prövade restaurangen Fratis Tre Remmare på Regeringsgatan i Stockholm samma sak, men succén uteblev och pizzen försvann så småningom från Fratis meny.



Nästa steg var 1968, då krögaren Bengt Wedholm lanserade en pizzadel i sin Östermalmsrestaurang Östergök. Först året därpå blev Giuseppe "Peppino" Sperandios Piazza Opera på Gustav Adolfs torg landets första renodlade pizzeria.

Sperandio, som tidigare varit smörgåsnisse på just Frati, startade sedan en lång rad pizzerior, bland annat pizzeria Pino i Midsommarkransen som finns än i dag. DN berättade 1973 om honom och fenomenet han satt igång.

Många pizzanamn, som exempelvis bussola, är etablerade i Sverige och går att härleda till Sperandio. Beställer du en bussola i Sverige får du en pizza med tomat, ost, skinka och räkor – i

Italien får du en frågande min eller en kompass tillbaka.

– Sperandio var driven och bildade ett mindre pizzaimperium. Det underlättades av att svenskar hade börjat resa utomlands mer och bekantat sig med italiensk mat, säger Märten Mellberg.

Legendarens dotter Angela Tillman

Sperandios beskrivning är liknande. Hon säger att hennes pappa troligen aldrig bakade en enda pizza i sitt liv, men han älskade mat, att skriva menyer, komma på namn och han hade en entreprenöriell fingertoppskänsla för vad som saknades i den svenska krogvärlden.

– Det var en affärsverksamhet mer än något annat för honom. Han hade mycket koncepttänk om öppna kök, personal i tajta vita t-tröjor, större genomströmning och priser som låg långt under dåtidens restauranger som väldigt få hade råd att gå på. Det är jag stolt över honom för, att han skapade en typ av restaurang som alla kunde äta på – också kvinnor utan manligt sällskap, säger Angela Tillman Sperandio.



Den populära maträtten har ett oklart ursprung, men brukar placeras till italienska Neapel. Själva ordet pizza – vars första dokumenterade användning är satt till år 997 – är också omdiskuterat och tros vara någon korrumperad form av latin eller gammalgrekiska för trycka, stampa eller jäst bakverk. Möjligen har det samma etymologiska bakgrund som pita-bröd.

Pizzans utseende och utformning varierar mycket, inte minst internationellt. På en del håll har den vanligtvis tjockare botten som amerikansk pan pizza och många föredrar sin pizza utan tomatås medan en del gör efterrätt av den. Den runda formen vi känner bäst i Sverige är inte självklar överallt.

Efter två decenniers existens i den svenska krogvärlden blev den vedeldade pizzen med färska råvaror allt populärare på 1990-talet. Då hade fantasin redan gett oss superpopulära



cross-kitchen-klassikern kebabpizza och den kulinariska trion acapulco/azteca/mexicana som för övrigt var ett påfund av en kreativ säljare från kryddföretaget Santa Maria.

– En fascinerande sak med pizzeriorna i Sverige är att de är så standardiserade, trots att de nästan helt uteslutande är självständiga verksamheter. I andra länder är det vanligare med kedjor, men ändå är svenska pizzerior väldigt lika varandra i allt från meny till inredning, säger Håkan Jönsson, etnolog med inriktning måltidskultur vid Lunds universitet.

– Också när nyheter som kebabpizzan kommit har alla varit snabba att kopiera varandra. Jag tror att det handlar om en viss osäkerhet bland

både entreprenörer och konsumenter, man har liksom lärt sig hur det ska vara.



En annan svensk specialitet är den så kallade pizzasalladen. Den är också kopplad till pizzakungen ”Peppino” Sperandio som ska ha bjudit väntande kunder på strimlad vitkål med olja, vinäger, salt och peppar – den kroatiska salladen kupus salata mindes han från sin uppväxt i nordöstra Italien. Mårten Mellberg fascineras av hur många invandrargrupper gjort sin integrationsresa via pizzaköket.

– Italienska pizzabagare följdes av grekiska, jugoslaviska, assyriska och syrianska – utan dem hade vi nog inte haft kebabpizzan. Kanske är det vanligast att somalier bakar pizza i Sverige år 2045 och det ska bli intressant att se vad nya grupper för med sig till den svenska pizzen, säger Mårten Mellberg och Angela Tillman Sperandio håller med.

– Att vara eller bli entreprenör var för många det enda sättet att komma in i samhället. Så är det mycket fortfarande. Jag minns väldigt väl att på pappas restauranger fanns inga etniska svenskar, så de har skapat väldigt många arbetstillfällen.



Pizzans egen integrationsprocess är anmärkningsvärd och saknar motstycke – från att inte ha funnits här vid andra världskrigets slut har den blivit lika svensk som tidigare invandrade kaffe, köttbullar och kåldolmar. I februari konstaterade Livsmedelsverket att pizza är det vi stoppar i oss absolut mest av, rentav mer än mellanmjölk.

Ossi Carp
