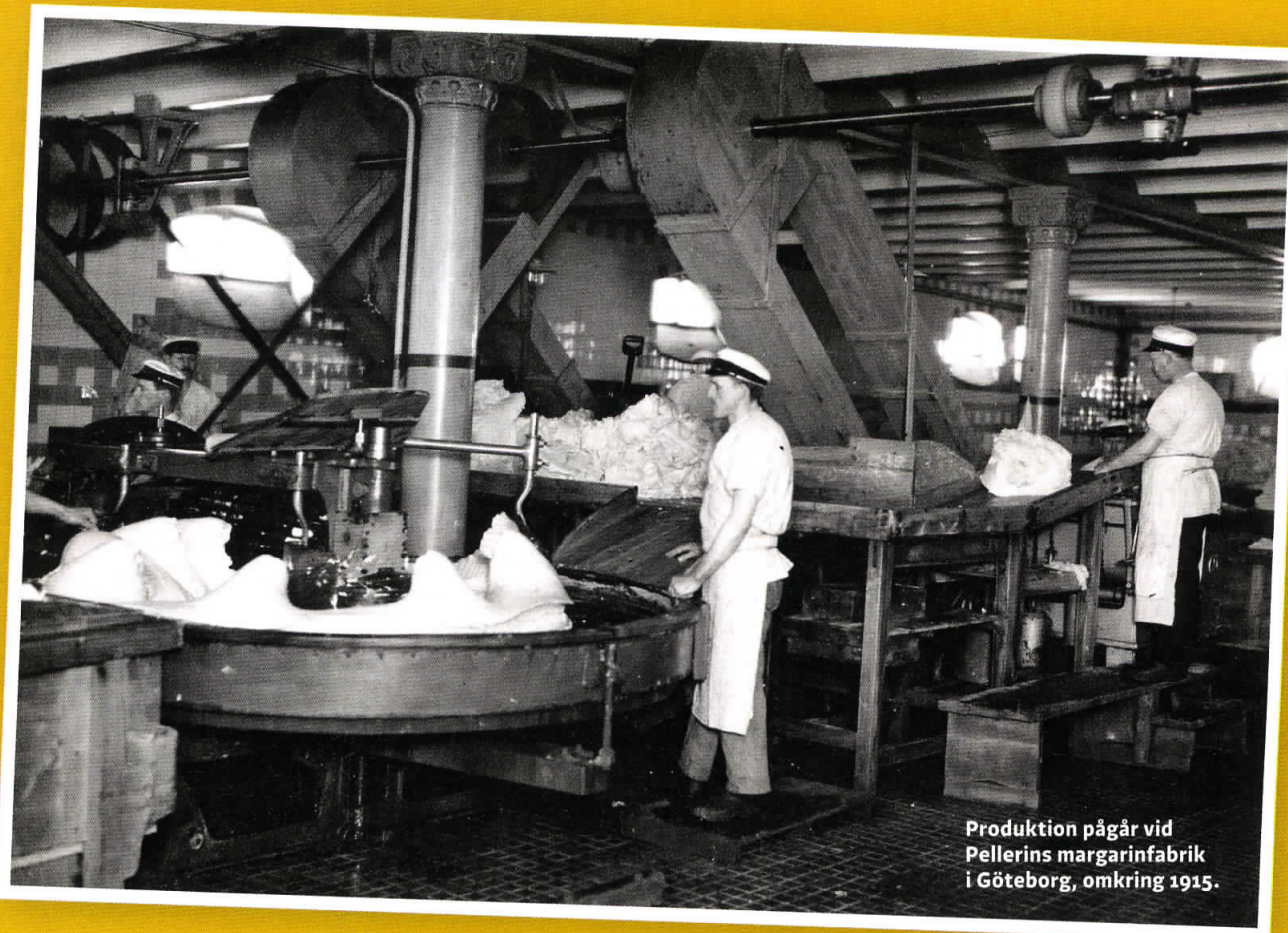


Reklambild för det svenska margarinmärket Vera, okänt årtal. Bilden är kolorerad





Produktion pågår vid Pellerins margarinfabrik i Göteborg, omkring 1915.

Margarin

Konstgjort smör väckte heta känslor

Få saker är väl så alldagliga som ett margarinpaket. Ändå är det en produkt som ända sedan den såg dagens ljus 1869 har varit omstridd. Men varken smutskastningskampanjer eller hårda regleringar har kunnat hindra det konstgjorda matfettets segertåg.

Text **CARL UNDÉHN**

Det är nog få som kommer att tänka på Napoleon III när de öppnar ett paket margarin för att bre sin frukostmacka. Ledaren för det andra franska kejsardömet är mest känd för att ha omformat

Paris till de stora boulevardernas stad och för att ha lett ett misslyckat krig mot Preussen. Och så var han ju brorson till Napoleon (I) Bonaparte.

Men faktum är att Napoleon III också kan ta till sig en del av äran för margarinets uppkomst. För det var ingen mindre än kejsaren själv som 1865 lovade ett pris på 100 000 guldfranc till den som kunde komma upp med ett billigt och längre hållbart alternativ till smör.

Att idén om ett konstgjort smör uppstod just i Frankrike, ett land känt för sitt feta smör och sina otaliga ostar, kan verka motsägelsefullt.

Men Napoleon III:s intresse för kulinariska basvaror hade naturligtvis en rationell grund. Smör var dyrt och lämpade sig dåligt för hans soldater i fält, där det snabbt blev härsket. Dessutom ökade antalet fattiga i städerna som sällan kunde njuta av landets förstklassiga mjölkprodukter.

Den som till slut presenterade en lösningen var Hippolyte Mège-Mouriès (1817–80), en kemist som redan tidigare hade utvecklat brustabletten och en metod för att baka bröd på effektivare vis. Hans vinnande bidrag kallades »oleomargarine« och patenterades 1869. (Uppfinningen byggde på arbeten som hade utförts av Mège-Mouriès landsman Michel Eugène Chevreul.)



Kemisten Hippolyte Mège-Mouriès uppfann »oleomargarin« 1869.

Ur-margarinet var dock knappast ett alternativ för dåtidens vegetarianer. I processen blandades fett – som var utvunnet ur talg från nötkött – med salt, vatten, skummad mjölk och finhackad juver från ko. Resultatet blev färglösa fettpärlor och därav namnet »oleomargarin« med »oleo« för olja och »margaron« från grekiskans ord för pärlor. Mège-Mouriès mättande produkt var billigare och mer hållbar än smör. Redan året därpå kunde Napoleon III:s soldater testa margarinet i fält under kriget mot Preussen 1870–71. De franska förlusterna kan knappast skyllas på margarinet. Men kanske spelade misslyckandet i kriget in i att uppfinningen aldrig riktigt slog igenom i hemlandet Frankrike.

Det blev istället nederländska handelsmän som snabbt slog mynt av den nya produkten. Till sin hjälp hade de ett bristande patentavtal mellan Frankrike och Nederländerna, samt en redan lång erfarenhet av att exportera smör till England och Tyskland. Det berättar Andreas Håkansson som är universitetslektor vid institutionen för livsmedelsteknik vid Lunds universitet.

– Det var ett otroligt sug efter smör, men man hade inte tillräckligt mycket, så man letade smör från andra ställen. Nederländska handlare åkte runt i Europa och det var så de kom i kontakt med fransk margarintillverkning, säger Andreas Håkansson.

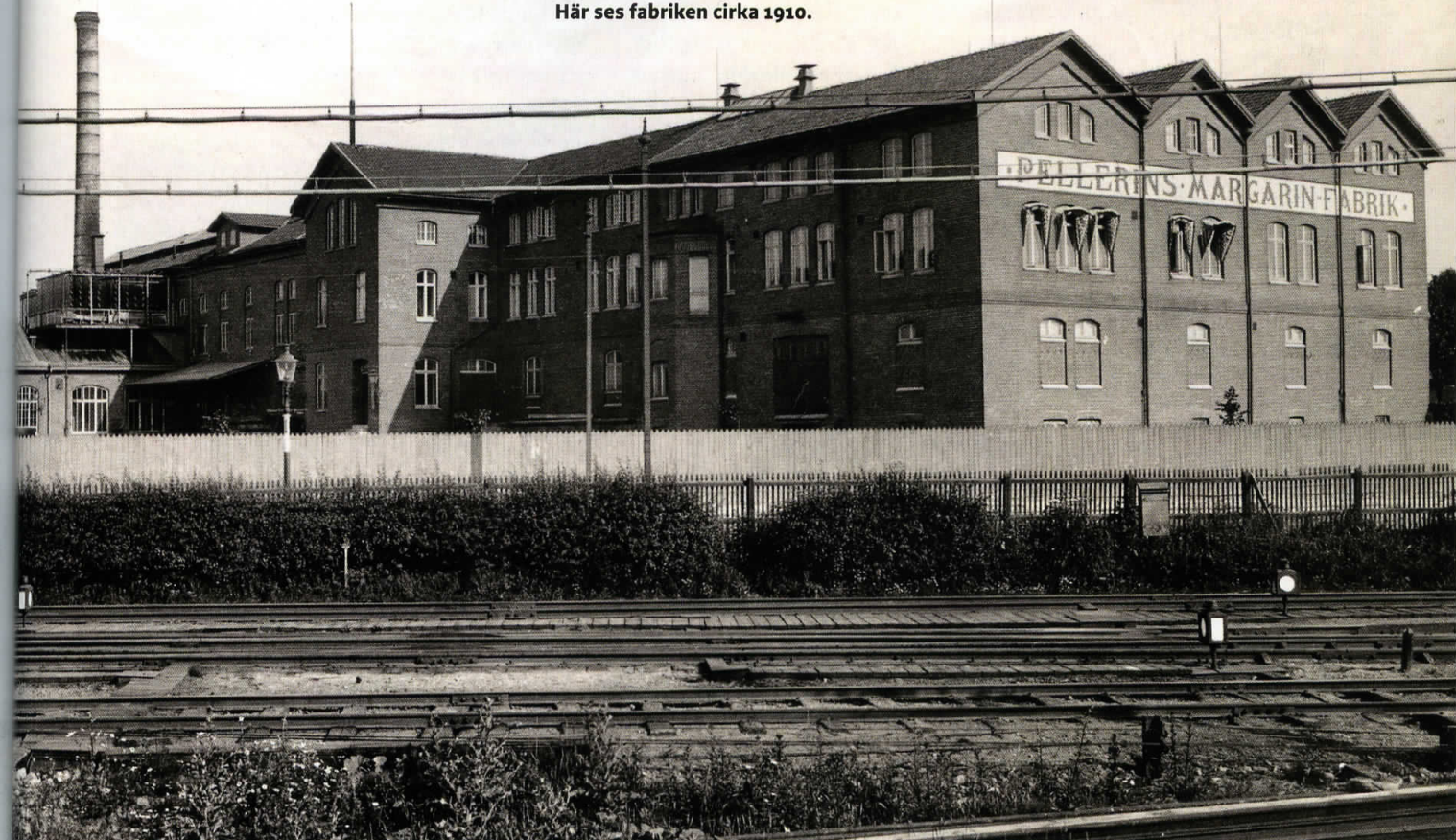
Nederländaren Antoon Jurgens var en av tidens största smörhandlare och skapade tidigt ett av världens första margarinimperium. År 1871 besökte han Mège-Mouriès i Paris och fick

Frankrikes kejsare Napoleon III ville få fram ett alternativ till smör, främst till sina soldater.



MÅLNINGEFTER FRANZ XAVER WINTERHALTER (1805–73)/NAPOLEONIC MUSEUM

Pellerins margarinfabrik i Göteborg, som startades av fransmannen Edmond Auguste Pellerin, blev en av Sveriges ledande margarinproducenter. Här ses fabriken cirka 1910.



TEKNISKA MUSEET

en presentation av tillverkningsprocessen. Kort därefter startade Jurgens egen tillverkning i Nederländerna. Det dröjde inte länge innan landsmannen och rivalen inom smörhandeln, Simon van den Bergh, följde efter.

Processen förfinades och Nederländerna blev snart centrum för tillverkningen av det nya, konstgjorda »smöret«. Redan 1883 producerades där närmare 40 000 ton margarin. Under kommande decennier kämpade familjerna Jurgens och van den Bergh om inflytande i den framväxande europeiska margarinindustrin. De drev och köpte upp fabriker i Tyskland och England innan familjerna till slut enades om att istället samarbeta för att bättre stå emot andra konkurrenter. Med tiden skulle samarbetet leda fram till skapandet av den stora livsmedelskoncernen Unilever 1929.

Också Sverige var tidigt ute med framställning av margarin. Redan i början av 1880-talet skedde småskalig tillverkning i Helsingborg. Men det var när fransmannen Auguste Pellerin 1894 öppnade Pellerins margarinfabrik i Göteborg som tillverkningen

”Det var ett otroligt sug efter smör, men man hade inte tillräckligt mycket.”

kom igång på allvar. Där tillverkades snart 15 000 kilo om dagen.

Fler margarinfabriker öppnade i rask takt i Uppsala, Arboga, Norrköping och på flera andra orter. Under 1930-talet fanns det över tjugo fabriker utspridda över landet, med en total produktion på närmare 60 miljoner kilo per år.

Margarinet var på många sätt en typisk produkt för den andra industriella revolutionen. Det var en tid av teknikoptimism, inte minst i Frankrike, där den nya industrialiserade världen ryckte upp ännu fler människor från livet som bönder. Till det passade också ett konstgjort smör – tillverkat utan böndernas komjölk.

Men som så ofta annars möttes förändringen av motstånd. Överallt där margarinet dök upp kritiserades det hårt av mjölkbönder, mejerier och →



TEKNISKA MUSEET

Prov på två fetter för margarintillverkning från fabriken Fenix i Helsingborg, 1908.

→ politiker som förde deras talan. Smutskastningskampanjer hävdade att margarinet var onyttigt, smutsigt och tillverkat av avfall från slakthus. I Storbritannien spreds även ett rykte som sade att margarintillverkarna samlade in fett vid de avloppsrör som ledde ut i Themsen. Som om inte det var nog påstods att margarin kunde leda till kolera och att det innehöll binnikemask.

En bieffekt av denna smutskastning var att margarintillverkarna blev pionjärer inom den framväxande marknadsföringsindustrin. Få andra branscher har lagt så mycket pengar på reklam. Detta gällde framförallt i Tyskland, där de första reklaminslagen överhuvudtaget i radio och på biograferna gällde just margarin. Annonser för den nya produkten håvade in stora pengar för de många tyska veckomagasinerna under mellankrigstiden.



Andreas Håkansson,
lektor vid institutionen
för livsmedelsteknik
vid Lunds universitet.

– När syntetiska livsmedel började växa fram handlade det för producenterna om att få folk att äta de nya produkterna, berättar Andreas Håkansson. Han fortsätter:

– Det räckte inte med att bara uppfinna sitt margarin och sätta det bakom handelsbodens disk och hoppas att folk skulle upptäcka det. Reklamen är intimt förknippad med produktutvecklingen, och det gäller inom alla delar av livsmedelsområdet.

Bortsett från enskilda skandaler med produktförfalskningar fanns det inga belägg för ryktesspridningen kring margarintillverkningen. Men trycket från bönder och mejeriägare var stort. Vid sekelskiftet 1900 hade flera länder infört strikta regler för hur margarin fick säljas. Det handlade om regler som ofta var i klass med, eller till och med hårdare än, motsvarande bestämmelser för alkohol och tobak.

Vanligast var krav om tydlig märkning för att konsumenter inte skulle missta margarinet för äkta smör. Just utseendet på produkten blev en stridsfråga. Detta eftersom det färglösa margarinet färgades gult för att likna smör. Flera amerikanska delstater krävde att margarinet skulle färgas rosa, brunt eller till och med svart. Det ledde till att en del tillverkare sålde ofärgat margarin, och sålde detta tillsammans med ett paket gul livsmedelsfärg.

Allra hårdast var myndigheterna i Kanada. Där var margarin förbjudet fram till 1948, förutom under första världskriget, när smörbrist gjorde att förbudet tillfälligt upphävdes. I provinsen Quebec var det dessutom olagligt med gult margarin från 1970-talet fram till 2008.

– Just länder där mejeriindustrin var mäktig, och där man hade en viktig smörexport att skydda, var de som blev mest kritiska till margarintillverkning, säger Andreas Håkansson.

Dit räknas också det sena 1800-talets Sverige. I takt med att järnvägar hade dragits genom USA och Ryssland ställdes svenska bönder inför en hård konkurrens och förlorade mycket av sin lukrativa spannmålexport. Mjolkprodukter, och framförallt smör sågs därför som det sista de hade kvar att leva av.

In kom nu det billiga och färglösa margarinet som hotade att både ta marknadsandelar och försämra ryktet om prima svenskt smör. Margarin-motståndarna såg en överhängande



Reklamskyt för
Kalmarbaserade
Svea margarin.



risk att den nya produkten skulle blandas i det smör som Sverige exporterade till bland annat England. Frågan om margarinets vara eller inte vara ansågs därför vara avgörande för hela det svenska jordbrukets framtid.

Redan 1885 fick Sverige sin första margarinlag. Precis som på andra håll krävdes tydlig märkning av den nya produkten, och den fortsatte att debatteras livligt i både riksdagen och pressen. Frågan kulminerade 1888 när Sverige var nära att införa ett margarinförbud. Andreas Håkansson har studerat debattartiklar i Svenska Dagbladet från tiden när diskussionen var som hetast. Motståndarna menade att margarinet är en syntetisk ersätt-

ningsprodukt som lurar ovetande konsument. En debattör skrev: »Dess största marknad ligger påtagligen i att kunna blifva ett maskeradt surrogat. Den torftigaste arbetare i städerna, ja en tiggare där, skulle rata talgpreparatet om det bjudes honom omaskerat, öppet och ärligt.«

Våren 1888 röstade en enig andra kammare ja till införandet av ett margarinförbud i Sverige. Men även om förslaget stoppades av en knapp majoritet efter en lång debatt i första kammaren, var frågan inte borta från dagordningen. Långt in på 1900-talet fortsatte margarinet att vara en stridsfråga, framförallt för bonderörelsen.

Hur viktig den var märktes tydligt 1933. Då infördes en extra punktskatt (20 öre/kilo) på margarin, den så kallade »accisen«. Skatten var →

MARGARIN SMUTSKASTADES
Mjölkbönder och mejerier startade smutskastningskampanjer mot margarin. Den här amerikanska illustrationen visar hur slaktavfall och tvåfett blandas med giftiga färgämnen och arsenik för att göra margarin. Detta medan handlarerna till höger erbjuder *Sweet scented farm creamery butter*.



Laboratoriepersonal vid Deutschen Fettsäurewerke och Märkischen Seifenindustrie i Witten provsteker ägg i margarin framställt ur kol, 1930-tal. Notera margarinblocket.

→ avgörande för att Socialdemokraterna skulle få stöd av Bondeförbundet för sin ekonomiska politik, och därmed kunna bilda regering.

Vid den här tiden var diskussionen om margarinets vara eller icke vara i Sverige dock redan överspelad. Under kommande decennier blev produkten ett naturligt inslag i de flestas vardag. Lanseringen av lättmargarinet på 1970-talet fick konsumtionen att öka kraftigt för att i början av 1980-talet nå en topp på 18 kilo per person och år.

Margarinet föddes som tidigare nämnts ur Napoleon III:s behov att försörja sina soldater i fält. Kriget skulle även i fortsättningen påverka produktens utveckling. De båda världskrigen skapade brist på råvaror för tillverkning, men sporrade samtidigt utvecklingen. Smörbrist under första världskriget ledde till att konsumtionen av margarin mer än fördubblades i USA.

I Sverige, däremot, orsakade kriget en råvarubrist som fick margarintillverkningen att närmast upphöra, för att sedan skjuta i höjden med kraftigt sänkta priser under 1920-talet.

I Tyskland, som tidigt hade tagit margarin till sig, ville man inte avstå från produkten trots det stundande andra världskriget och brist på råvaror. Sedan 1902 hade det varit möjligt att tillverka margarin med enbart vegetabiliska oljor, så kallad hydrogenering. Ändå blev valolja den viktigaste råvaran under 1930-talet. Valjakten fick ett enormt uppsving, pådriven av den ökande margarintillverkningen.

Tyskland hade vid den här tiden ont om både valolja och andra fetter. Den tyske industrimannen Arthur Imhausen lyckades på 1930-talet därför producera margarin med hjälp av kol från Ruhrområdet. Med den så kallade Fischer-Tropsch-processen är det möjligt att utvinna syntetiska fettsyror ur kol, något som Imhausen använde sig av för att tillverka bland annat tvål. Men han nöjde sig inte med det, utan lyckades även omvandla fettsyran till näringsfett som kunde användas till margarin.

Denna teknik intresserade inte minst det nationalsocialistiska styret. »Margarin ur tyskt kol« passade idén om självförsörjning och nationell styrka inför det stundande kriget. Intresset var så stort att nazisterna bortsåg från att Arthur Imhausen hade judiskt påbrå. Hans forskning kunde visserligen inte användas i den nationalistiska propagandan, men

”Industrimannen Arthur Imhausen lyckades på 1930-talet producera margarin med hjälp av kol från Ruhrområdet.”

han ansågs vara så viktig att han 1937 fick ett brev av Hermann Göring:

»I övervägning av Era stora förtjänster inom utvecklingen av syntetisk tvål och syntetiska matfetter ur kol har Führern efter mitt förslag godkänt er som fullt arisk.«

Den 10 september 1939 – en dryg vecka efter krigsutbrottet – blev »kolmargarinet« världens första helt syntetiska produkt som godkändes som livsmedel. Vägen till godkännandet har som så mycket annat från den här tidsperioden en mörk historia. Förutom att prova margarin på fabriken arbetare, skedde även tester bland fångar i koncentrationslägret Sachsenhausen.

Arthur Imhausens planer på en storskalig tillverkning av margarin utifrån kol grusades dock av kriget. Fischer-Tropsch-processen kom istället att användas för att få fram drivmedel. En del av »kol-margarinet« nådde dock också fram till butikerna.

Trots kraftigt motstånd, en rad regleringar och mycket ryktesspridning har margarin etablerat sig över större delen av världen. Framförallt under efterkrigstiden stärkte det sin plats i köket. I Sverige såväl som i andra länder gick konsumtionen av margarin rentav om smörkonsumtionen i mitten på 1950-talet. En nedgång i margarinkonsumtionen inleddes kring millennieskiftet.

Margarin har i modern tid fortsatt att, liksom tidigare, vara en omdebatterad produkt. Under 1980-talet påstods det innehålla plastkulor och på senare år har diskussionen om transfetter åter satt strålkastarljuset på Mège-Mouriès uppfinning.

Men trots allt – margarinet är ännu en storsäljare, främst i Europa och på andra sidan Atlanten. USA är världsledande, med en årsproduktion på 4 miljoner ton. Margarinets hemland Frankrike intar också en topposition i sammanhanget, men – ironiskt nog – som enskilt största importör. **PH**

Carl Undéhn är frilansjournalist och fotograf, baserad i Hamburg.



Arthur Imhausen hade judiskt påbrå, men klassades av nazisterna som »fullt arisk« efter sina industriella framgångar.