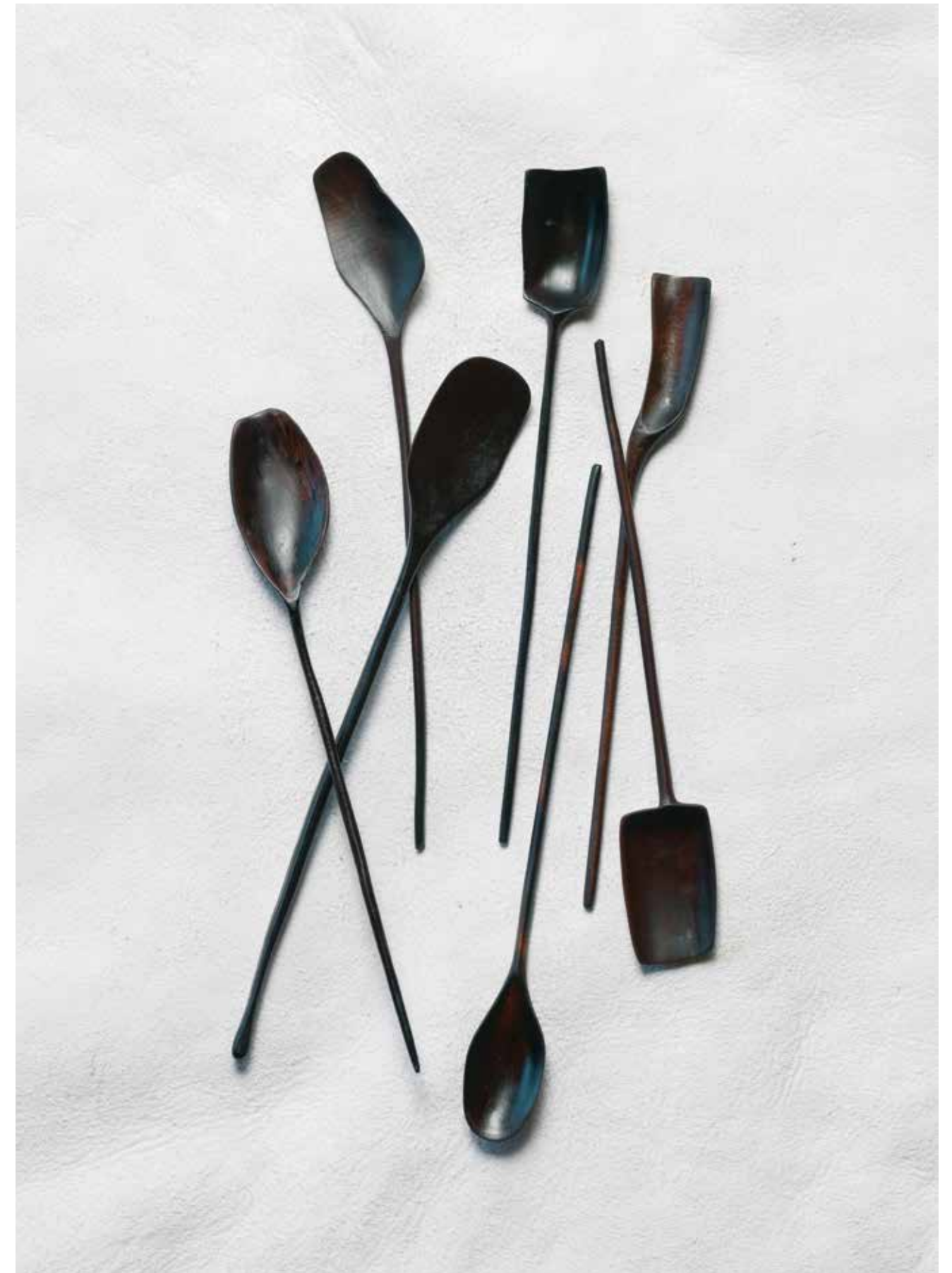




# FÖRHÖJD TRÄSMÅK

Från friggeboden till Michelinborden.  
Magnus Eks egensnickrade träföremål ramar in  
upplevelsen på tvåstjärniga Oaxen Krog.

AV PEDER EDVINSSON FOTO ERIK OLSSON



Materialet till serveringskedarna kommer från en fläderbuske på Magnus odlingslott. För att ge dem den mörka färgen har han rostet dem i ugn.

»Jag tycker om att utforska saker, först inne i huvudet och sedan praktiskt. Det är så jag skapar mina maträtter också.«

**M**agnus Eks känsla för trä har på senare tid tagit sig ända in i hjärtat av hans och hustrun Agnetas hyllade restaurang Oaxen Krog – sedan 2015 bekräftad med två Michelinstjärnor. Romkorn med syrad grädde serveras upplagt på delikata skedar av fläderträ, kvällens råvaror visas för gästen upplagda

på en bädd av is i en urholkad trädstam dragen på en säregen serveringsvagn av trä och ett solfjäderformat svampcrisp plockas in i munnen från ett bulligt serveringsfat av svarvad lönn.

**TRÄ SOM MATERIAL** är förstås ingen ovanlighet i ett land som till 65 procent täcks av skog och där träråvaror utgjort byggnadsmaterial och ämne för husgeråd och verktyg i evinnerliga tider. Det speciella med träet på Oaxen Krog är att det är köksmästaren Magnus själv som konstruerat, format, putsat och oljat det. I samma ögonblick som en ny stjärnrätt börjar ta form i Magnus hjärnvindlingar går tankeverksamheten i gång om hur maten ska presenteras och serveras. I Magnus huvud är maten inget som kan stå för sig själv, därför lägger han nästan lika mycket tid i sitt lilla snickeri som i köket.



Magnus Ek i den lilla snickeriboden hemmavid.

– Då får jag det exakt som jag vill ha det hela vägen. Visst blir det kompromisser, ibland funkar inte tanken med maten med hur jag tänkt mig att den ska serveras, ibland sätter träbitarna gränser och jag får släppa en idé i konstruktionen för att det ska funka. Men tillsammans blir det en helhet, säger Magnus.

– Dessutom går det snabbare än om jag skulle göra en beställning hos någon annan. Och eftersom trä är ett billigt material så kostar det inget att testa om något funkar eller inte.

**EN DEL ÄMNET** till restaurangens träprylar hittar han utomhus; en nedfallen gren, en ilandfluten bräda. Men mycket av virket kommer

från ett snickeri i närheten av restaurangen som bland annat gör inredningar för hus och båtar. Magnus får rota igenom spillbitarna, som annars skulle eldas upp, och ta det han vill ha. På det viset kommer han åt ovanligt ädelträ, som mahogny, ek och teak – hårda träslag som klarar den tuffa behandlingen i ett restaurangkök.

Eftersom träbitarna är avkapade och kasserade påverkar det konstruktionen och utseendet på de färdiga prylarna. I Magnus snickerier är det mycket hopsättningar

och sammanfogningar. Isvagnens underrede pekar till exempel åt alla håll, en form som tvingats fram när korta bitar skarvats ihop, men också ett aktivt val:

– Jag älskar sammanfogningar, de är vackra. Därför försöker jag inte dölja dem heller, jag snarare framhäver dem.



Knivskaften i ek är tunna och mönstrade för att ge kocken extra kontroll. Slidan till vänster har Magnus gjort av mahogny, den högra av körsbärsträ.



**NÅGRA AV DE** större skapelserna är ren ingenjörskonst, som skaldjurspressen av ek. Magnus tillverkade den för att han ville komma åt de goda smaker som sitter i skaldjurens huvud. När man med hjälp av handtagen skruvar två ytor mot varandra skapas ett tryck på uppemot ett ton, och de dyrbara safterna droppar ner i ett kärl framför gästens ögon.

– De används i en sås som kokas över en brännare ute i restaurangen. Jag hade aldrig konstruerat något liknande tidigare och försökte överdimensionera materialet för att det skulle hålla. Men det fanns krafter som jag inte hade räknat med, ena axeln reste sig så jag borrhade in två pluggar för att låsa konstruktionen. Det är sånt man får modifiera på vägen.

I hans huvud bearbetas just nu en idé om en pralinvagn som ska ersätta den ask som gästen i dag får.

– Ligger pralinerna i botten av en låda måste gästen titta ner i den, jag skulle vilja komma på ett sätt där chokladen lyfts upp inför deras ögon i stället – en lucka som fälls upp och en botten som stiger uppåt. Jag satt i flera timmar i morse och funderade på en lösning och jag tror att jag har något bra på gång.

**DET LILLA SNICKERI** han har nu är inte ens fyra kvadratmeter stort, ett attefallshus ska sättas upp hemma på tomten och lösa utrymmesbristen. Då får hans svarv, planhyvel och snickarbänk bättre plats. Han har också tillverkat ett eget verktyg, ett slags jigg, för att göra exakta urfasningar när två trästycken ska fogas samman i till exempel ett hörn, så kallade sinkningar.

– Gör man det för hand tar det flera dagar och man vet inte om man tar bort för mycket material eller inte. Med jiggen blir det på en tiondels millimeter när och sammanfogningen blir perfekt.

Idén till jiggen fick han som så många andra av sina konstruktioner från hemmasnickare på Youtube.

– Jag ser något som liknar det jag är ute efter och funderar på hur jag själv skulle göra det för att få det att fungera som jag vill. Jag tycker om att utforska saker, först inne i huvudet och sedan praktiskt. Det är på samma sätt jag skapar mina maträtter.

Han har också hittat användning för vinkelslipens många tillbehör för att bearbeta trä. För att få fram konkava fasetter i ekstycken har han använt en skiva med kobolttänder, kraften i verktyget gör att eken känns som mjukt smör att skära i; i det

färdiga resultatet kombinerar han två bitar ek och ett glasrör för att servera en glasspinne.

Men många av träsakerna är gjorda för hand; med stämjärn och hammare eller med en enkel täljkniv. De hundratals träske-darna i fläderträ har också formats med en skedkniv, en kniv med böjt blad, och rostats i ugnen för att bli svarta. Tillsammans skapar de en enhet, men tittar man på dem lite närmare är alla skedar egna individer som har tagit med sig de egenskaper och egenheter som moderträdet gett dem till sin nuvarande form.

– Det är det som är så häftigt med trä, någonstans i dem döljer det sig en sked, kopp eller fat, det gäller bara att plocka fram dem. Och det är så organiskt, inget blir exakt samma som något annat men de kan utföra sin uppgift på samma sätt. Vissa människor verkar ha problem med när utseendet avviker lite och tänker att något måste vara rätt och något annat fel. Men för mig är båda varianterna perfekta.

#### SKEDAR, SKÅLAR OCH FAT

är med i serveringen, andra av Magnus skapelser är verktyg i köket. Som mallarna som gett det där svamperispet sin solfjäderform. Magnus har också gett sig på ett av kockarnas viktigaste arbetsredskap, kniven.

I stället för standard-skaft har han snidat nya i ek med detaljer i älg-horn och koppar; skaften är smalare än man är van att se, men ger i ett proffs händer överlägsen kontroll. Bladen av kolstål i 15 lager har fått vackert sirade slidor, en

i körsbärsträ, en annan i mahogny. Magnus egen kniv har dock originalhandtaget kvar och eggskyddet är två träbitar som hålls ihop av gummisnoddar.

– Av någon anledning är jag mer noga att det ska bli snyggt när jag gör till andra, säger han.

**MAGNUS HAR FASCINERATS** av trä som material i hela sitt liv, men det är de två senaste åren han på allvar har gett sig hän åt snidandet och gjort trä till en del av restaurangupplevelsen. Inne i matsalen är väggar och tak klädda med träribbor, stolar och bord är gediget trähantverk, ofta från tillverkare i Norden.

– Trä är ett levande material som har en miljard olika egenskaper beroende på var och hur det har växt. Det är också väldigt lugnande, man hittar alltid ett mönster eller en detalj som blicken fokuseras på utan att man tänker på det. Trä är inte bara trä. ©



Skaldjurspressen i ek är avancerad ingenjörskonst. Vänster: Stolarna i matsalen kommer från Wigells Stolfabrik i Malmbäck.





I sina trämallar ger Magnus olika crisp deras speciella former. Svampcrispet i mitten har formats i mallen nere till vänster.



Nyfikenheten, viljan att utforska och utvecklas, driver Magnus Ek framåt i både köket och träverkstan.



»Idén till jiggen fick han från hemmasnickare på Youtube.«



Den lilla gasolbrännaren används för att laga till sås vid gästens bord och har hängt med restaurangen ända sedan den låg på ön Oaxen. Den är hopsvetsad efter Magnus ritning och har numera ett underrede från en urholkad stam. Höger: På håll är alla skedar lika, men vid en närmare titt är det uppenbart att de alla har sitt unika "fingeravtryck".



Svarvad ek har fått sitt mönster av ett specialverktyg på vinkelslipen. I glasröret serveras en glasspinne.



»Några av de större skapelserna, som skaldjurspressen, är ren ingenjörskonst. I hans huvud bearbetas just nu en idé om en pralinvagn.«



Oaxen Krog har ett fantastiskt vackert läge i den gamla varvsmiljön på Djurgården i Stockholm.