

PORTRÄTT
MARTIN BÄCKIUS

Ridån går upp för Broth boy

På drygt ett år gick han från sjukskriven och deprimerad till en av Göteborgs mest eftertraktade kockar. Martin Bäckius resa som den mystiska matlagaren "Broth boy" började som ett tidsfördriv under pandemin och ledde till utsålda gästspel över hela stan.



Bildtext. Am corendesequo
explis is consent.
Edis dicium quia eumquam
enimusae voluptat pellant.

”Det har aldrig varit jätteseriöst och inte heller svårt att ta reda på vem jag är.”

MARTIN BÄCKIUS om att han alltid dolt sitt ansikte på sociala medier

– HÄR UPPE!

Martin Bäckius öppnar dörren och ropar oss till rätt våning för lägenheten i Järnbrott. Det är en grå höstförmiddag och i vardagsrummet innanför hallen står ett trumset – en ny bekantskap.

– Jag försöker lära mig. Det har varit ett bra sätt att avreagera sig och lätta på trycket, säger han.

På ett år har han blivit Göteborgs största rockstjärna, fast på restaurangscenen.

– Jag är väldigt tacksam att folk bryr sig så mycket, säger han och dukar fram snabbkaffe och vaniljmunkar.

Han kunde förvisso ha blivit rockstjärna i den mer traditionella bemärkelsen – bandet Dream Drop i vilket Martin Bäckius är gitarrist, åkte på Europaturné med Smash Into Pieces så sent som 2022. Men i stället blev krogen hans scen och den japanska nudelsoppan ramen hans huvudinstrument. En utmärkande detalj har varit hans anonymitet, på sociala medier har han censurerat sitt ansikte och när han serverar sin mat på diverse restauranger gör han det under sitt alias ”Broth boy”.

– Det har aldrig varit jätteseriöst och inte heller svårt



Martin Bäckius

Ålder: 30.

Bor: Järnbrott.

Familj: Föräldrar, bror.

Gör: Lagar den japanska nudelsoppan ramen bakom aliaset ”Broth Boy”.

Bakgrund: Kandidatexamen i medier, estetik och kulturellt entreprenörskap

att ta reda på vem jag är, säger Martin Bäckius och fortsätter:

– Jag tycker att det en kul estetik, vi tog massa bilder i en gångtunnel där jag bor och jag såg trött ut så jag censurerade den. Det var lite av en slump att det blev så, men det fastnade och nu är jag den anonyma ramen-kocken.

MATLAGNING VAR ALDRIG tänkt att bli hans karriär. Martin Bäckius hade planer på att jobba inom musik och våren 2020 tog han sin examen i medier, estetik och kulturellt entreprenörskap. Han var dessutom petig med mat, fram till relativt nyligen.

– Jag satt och kåkade med massa polare och tänkte ”fan vad osoft att ha en smakpalett som en tioåring”. Så då började jag testa mig fram och utmana gamla saker jag hade bestämt mig för, säger han och fortsätter:

– Tänk att bara förklara livet för Martin för tio år sedan. Han hade svimmat om han hade hört att jag höll på med massa kycklingfötter och allt vad det är.

Bakgrunden till trots har Broth boy blivit en av Göteborgs mest omtalade kulinariska nykomlingar under det senaste året. På sociala medier har han en betydande men fortfarande ganska liten mängd följare – precis så liten att han fortfarande kan anses som indie. När han annonserar ett gästspel säljer biljetterna ofta slut på bara någon timme.

– Tanken var inte att det skulle gå så här fort. Jag tänkte att jag skulle ha ett annat jobb och göra det här på halvfart.

Gästspel, även kallade pop-ups, har blivit ett populärt inslag i restaurangvärlden. Det kan vara matinfluencers som tar över ett restaurangkök för en kväll, eller restauranger som slår sina påsar ihop och jobbar tillsammans under en begränsad tid. Nyöppnade Nomi har gått så långt som att ha en del av sin restaurang helt tillägnad gästkockar som avlöser varandra på löpande band. Det är också ett koncept som kan ge en amatörkock möjlighet att testa sin idé utan att riskera personlig konkurs, samtidigt som gästerna får en unik upplevelse.

– Det får folk att röra på sig, det finns en känsla av att man måste ta chansen annars kommer den aldrig igen. Det finns också lite hipsterkredd i det, säger Martin Bäckius.

Exklusiviteten är något Martin Bäckius än så länge drar stor nytta av och som marknadsföringsstrategi har den visat sig framgångsrik. Men det innebär också att förväntningarna snabbt blir väldigt höga och prestationsångesten som kommer på köpet har inte låtit vänta på sig.

– Det gör mig sömnlös vissa nätter. Jag har ett obotligt behov av att göra varenda människa nöjd. Det är nog en övergripande känsla jag har i mitt liv – att jag måste vara mer än jag är, säger han.

– Jag har inte ens varit i Japan, mannen.

MARTIN BÄCKIUS HAR lätt att uppslukas av nya intressen. För två år sedan hade han fått sparken och var både



Bildtext.Am corendesequo explis is consent. Edis dicium quia eumquam enimusae voluptat pellant.



Bildtext.Am corendesequo explis is consent. Edis dicitum quia eumquam animusae voluptat pellant.

”Jag har aldrig hävdat att jag gör en autentisk ramen, tack gode gud för det. Jag gillar inte när det ska vara så jäkla seriöst hela tiden.”

deprimerad och sjukskriven. Med oaser av tid i den pandemiska isoleringen föddes den fortfarande pågående hyperfokuseringen på ramen. Varför inte koka en buljong i 48 timmar och se vad som händer? Genom att kolla på Youtube och översätta japanska recept tog han sig an den japanska nudelsoppan steg för steg.

– Jag började lägga upp det jag lagade på mitt privata konto men insåg att jag började bli galen och lade upp grejer konstant. Så jag skapade ett eget konto för det och tyckte att ”Broth boy” lät kul.

Han började jobba några timmar här och där på baren O/O, som drivs av bryggeriet med samma namn. Det var också där han serverade sin nudelsoppa för första gången, under en långsam söndag för lite mer än ett år sedan. Eller den blev förresten inte så lugn – när Martin Bäckius kom till baren, efter att ha gjort egna nudlar fram till fem på morgonen, ringlade sig kön redan lång utanför.

– Inte ens min egen familj hade smakat min ramen då. Jag hade sådant jäkla ångestpåslag innan det kickade i gång.

O/O på Bangatan i Majorna är en ombyggd lägenhet och köket är litet, kastrullen med buljong gick knappt in under köksfläkten och elen gick halvvägs igenom sittningen. Efter det gick det fort – gästspel på Hermanos, Dugges och Björns bar avlöste varandra och maten sålde slut varje dag. Till det senare förberedde han maten i stjärnkrogen Kokas kök och först då kändes allt verkligt. Och lite läskigt. När han i våras under fem veckor tog över Restaurang Brorsans lokaler, på Älvsborgsgatan i Majorna, nådde hajpen sin kulmen.

– Där jobbade jag nästan ihjäl mig, det var ett sådant tryck hela tiden. Vi tryckte ut 120 portioner på 19 sittplatser, varje dag.

NÄR VI NU besöker Brorsan är det lugnare. Ägaren Linus Allde håller på att plocka ihop cateringmat till inspelningen av filmen ”Den siste vikingen” i Tollered. Sedan gästspelet i våras är det här som Martin Bäckius förbereder den mat som serveras på olika evenemang. Så även i dag. Att så många dras till hans japanska nudelsoppa ser han flera förklaringar till.



Martin Bäckius tre måsten i en ramen

1. Sojamarinerat ägg
2. Riktigt bra – egengjorda – nudlar.
3. Sidfläsk.

”Men det känns också fel att inte nämna buljongen! Min favorit är Shiobuljong, den har en fiskighet som göms lite bakom den salta kycklingsmaken. Det blir en ostopppbar kraft när de möts.”

DENNA SIDA ÄR EN ANNONS – INNEHÅLLET PRESENTERAS AV CHRISTMAS LIGHTS IN ALINGSÅS

Folk från hela världen julfikar i Alingsås

På kullerstensgatorna, i gränderna och bland de mysiga trähusens innergårdar lotsar Alingsås fikaguiden människor från hela världen, året runt. Men aldrig blir det så magiskt som i juletid.

– Atmosfären gör fikavandringarna till något alldeles extra, så som det blir när gator och torg strålar i ljus, säger fikaguiden Birgitta Ericsson.

Det plingar till och ett moln av utandning som möter kyla fyller dörröppningen. Det stam-pas i golvet. I det tillfälliga draget från dörren följer dofter av kaffe, kanel, glögg och kardemumma, allt på samma gång. Det är en tid av förväntningar, traditioner och – framför allt – historia.

– Särskilt historier om hur kvinnor började ta plats! Under andra halvan av 1800-talet hade många fått jobb på Alingsås bomullsspinneri och helt plötsligt fick männen söka sig någon annanstans för att få frukost, berättar Anna Dahl, projektledare för fikavandringarna.

Systrarna Carlsson från Horla var några av de kvinnor som fångade upp detta behov. Tack



Fikavandring i juletid är så populärt i Alingsås att arrangörerna i år lagt in dubbla turer.

”Vi ska vara så stolta över vår fikastad”

vare lagstiftningen från 1858, som tillät ”ogifta kvinnor fyllde 25” att ansöka om att bli full-myndiga, startade de 1889 Café Viola. Det är i dag Alingsås äldsta bevarade café.

– Viola drivs än idag av kvin-nor och är ett givet stopp under fikavandringen. Detsamma gäl-ler vårt äldsta bageri som ännu är i full funktion, Ekstedts, som hängt med sedan 1886, berättar Birgitta.

Under vandringarna är det inte bara historia som avhandlas, det ska också fikas. Anna berättar att det görs liknande vandringar i andra städer men att Alingsås är unika i att de även erbjuder fika, eftersom caféerna är med i ar-rangemangen.

– Det blir något gott med jultwist på varje ställe vi besöker, säger Anna och räknar upp både bakverk och bröd med pålägg som hör julen till.

– Allt avslutas sedan med att anrika Grand Hotel dukar upp med tårter från Gerdas bageri.

Fikavandringarna i Alingsås drog igång 2015 och har sedan dess, förutom under pandemin, i stort sett arrangerats året runt. Eventet har lockat turister från hela världen. Sedan 2022 har antalet bokningar ökat med cirka 300 procent. Till julens fika-vandringar har arrangörerna lagt in dubbla turer.

– Vi ser en helt fantastisk ut-veckling. I fjol tog vi emot be-sökare från Kanada, USA, Nya

Zeeland, Australien, England, Singapore, Japan och Italien och vi har tyska resebyråer som skickar hit grupper på löpande band. De reser hit för att få en genuin och personlig upplevelse av en svensk liten stad och dess historia. Vi ska vara så stolta över vår fikastad, säger Anna.

Birgitta håller med och berättar att hon alltid ser extra mycket fram emot fikavandringar i jule-tid.

– Här har vi en liten mysig trästad som man åker till för att handla och när man ändå är här så fikar man. De här genuina gamla caféerna, de passar in så bra i julens atmosfär.



I julstaden Alingsås finns det mer att göra än att fika. Scanna QR-koden här intill för att se alla aktiviteter.

Detta händer i julstaden Alingsås

Scanna QR-koden för hela schemat.

Christmas Lights in alingsås



Bildtext.Am corendesequo explis is consent. Edis dicium quia eumquam enimusae voluptat pellant.



Tre röster om Broth Boy:

Sofia B Olsson, Vrå:

”Martin är en väldigt öppen och positiv person, vi har inte känt varandra länge men klickade direkt – så tror jag många känner när de träffar honom. Han serverar dessutom stans bästa ramen. Jag får lite känslan av Roffe Ruff med det här blurrade ansiktet och han har lyckats skapa en hajp runt sig som få kockar lyckas uppbåda. Vi har aldrig haft ett gästspel som genererat samma tryck som Broth Boy och det har varit sjukt go stämning.”

Olof Andersson, O/O:

”Martin utmärker sig genom att ha en nyfiken och opretentiös inställning till ramen. Han är genomtrevlig, driven och ödmjuk och vi har fått sjukt bra respons från gästerna när vi kört gästspel med Broth Boy. Även om vi hade haft tre gånger så många sittplatser, hade kön utanför varit lika lång.”

Linus Allde, Brorsan:

”Han har en känsla för detaljer och en nördighet som gör att allt fungerar ihop och hela rätten blir maxad. Han är konstnärlig och noggrann men lagom slarvig på samma gång. 50 meters kö ute på gatan talar för sig självt, 99,9% har varit extremt imponerade av hans ramen. Av förklarliga skäl.”

– Det finns väl ingenting godare? Jag tror att många har en nostalgisk relation till ramen, vi har väl alla käkat hur mycket snabbnudlar som helst. Man får en upphöjd version av den barndomsgrejen.

Han har också, till skillnad från många andra ramen-hak, valt att delvis gå ifrån den traditionella och ibland utmanande smakprofilen. I stället har han anpassat sin nudelsoppa efter västerländska smaklökar.

– Det är inte så fiskigt och det finns inte så många svåra komponenter. Jag vill att det ska vara tillgängligt. **Svenne-ramen?**

– Exakt. Jag har aldrig hävdat att jag gör en autentisk ramen, tack gode gud för det. Jag gillar inte när det ska vara så jäkla seriöst hela tiden.

Under de senaste månaderna har göteborgare kunnat njuta av hans ramen tillsammans med både förrätter och efterrätter på Husette, Suggan vinbar och Vrå.

– När jag gick in på de lite finare ställena ville jag se om jag klarade av det. Jag såg det som en sund utmaning för mig själv, för jag har aldrig jobbat med menyer på det sättet. Men jag vill inte exkludera någon heller, säger han och fortsätter:

– Min mat är inte bara för finrummet och jag försöker hitta balansen i det.

”Det har varit slitsamt. Kreativiteten har tagit stryk av det här tempot och jag måste få lite distans och inspiration igen.”

Martin Bäckius försöker ständigt förstå vad Broth boy är och ska bli. Vad är det för honom, vad betyder det för andra?

– Jag kan inte påstå att någons tolkning av mig är fel, innan jag själv vet vad allt det här är.

Han pratar varmt om de många människor han arbetat med under sin korta karriär. Restaurangvärlden är ofta omtalad för sin giftiga arbetsmiljö, men under sina gästspel har han sett helt andra sidor. Det är många kockar längs vägen som generöst har delat sin kunskap. Sofia Bodovic Olsson, som driver Vrå, återkommer som en källa till inspiration under vårt samtal, både för hur hon hanterar maten och hur hon kommunicerar med sina anställda.

– Man fattar inte hur ball hon är och vilket inflytande hon har på hela branschen. Hon var ju den som startade metoo i restaurangbranschen, bara en sådan grej.

Hennes hållbarhetstänk har också präglat hur han väljer och tar tillvara sina råvaror.

– Jag använder delar av djur som inte är så anmärkningsvärda, det är också mycket det som är ramen. Att använda typ kycklingskrov som annars skulle slängts, för att koka buljongen. The broth to the boy så att säga.

NÄR HAN SVARAR i telefon en torsdag i slutet av oktober har han jobbat 35 dagar i sträck. Han berättar om ett företagsgig där de ville dra lite extra på anonymiteten. De bad Martin Bäckius och kollegorna Antoine Isaksson och Edvin Högström att arbeta i rånarluvor. Han skratrar när han berättar att han fick köpa dem på en sexlek-

saksbutik, men försäkrade personalen om att de skulle användas i jobbet.

– Hon sa ”du behöver inte ljuga, vill du inte ha lite latex?”

Under gårdagskvällen hade Broth boy sin första personalfest och i helgen ska Martin Bäckius vara ledig. Förfrågningarna duggar tätt och han har börjat tacka nej till det som inte känns rätt. Framöver blir det färre gästspel och mer plats för nya idéer.

– Det har varit slitsamt. Kreativiteten har tagit stryk av det här tempot och jag måste få lite distans och inspiration igen.

Under november kommer han gå in i studion med bandet och spela in ny musik. Han vill också hinna med en resa till Japan innan året är slut och praktisera på ramenhakket Slurp i Köpenhamn. Han drömmer också



om ett särskilt gästspel han ännu inte hunnit med, på det legendariska sunkhaket Silverkällan i Majorna.

– Men en sådan grej hade kanske förstört deras rykte?

Nyligen stannade Martin Bäckius för första gången upp och blickade tillbaka på året som gått. När han jämför sitt mående då och nu, är han både tryggare och mer bekväm i sig själv. Trots att han inte är den typen av person som har lätt att bekräfta sig själv, kan han se hur mycket han hunnit med på kort tid.

– Jag har vågat satsa på något som är väldigt osäkert och det har hänt så mycket på både en personlig och professionell nivå. Jag försöker absolut att ge mig själv en klapp på axeln för allt jobb jag lagt ned.

När vi träffades första gången pratade han mycket om att förstå huruvida Broth boy skulle vara streetfood, femrätters, grisigt eller elegant.

– Nu har jag landat i att det kan vara vad som helst, att hitta tillbaka till någon slags rot har jag börjat släppa. Jag älskar mitt jobb, och jag vill inte stå i vägen för mig själv.



HILMA LUNDWALL är



HENRIK JANSSON är

Bildtext.Am corendesequo explis is consent. Edis dicium quia eumquam enimusae voluptat pellant.