Med jord under naglarna

Text: Helena Thorén Foto: Jenny Puronne Jansson

När jag frågar folk på gatan om de känner till Frixos Papadopoulos blir svaret oftast nej, men matvaror från Fontana känner de till. Mannen bakom den framgångsrika livsmedelsimportören är född på Cypern, men har bott i Tyresö i större delen av sitt liv. Han berättar om sin uppväxt, flykten till Sverige och hur han startade Fontana Food.

I en liten by på Cypern föddes Frixos Papadopoulos en höstdag 1945. Han var ett av fem syskon i familjen. Mamma skötte barnen, hemmet och gårdens odlingar. På den tiden fanns inte mataffärer ute på landet utan familjerna var självförsörjande. Frixos hjälpte mamma på åkrarna, i olivlundarna och i trädgårdslandet. De hade också får och getter för familjens behov. Pappa hade en livsmedelsbutik och kafeteria i staden.

- Känslan för mat ligger i blodet. Jag plockade druvor, oliver och potatis som barn och såg mamma pressa vår egen olivolja, vårt eget vin och vår halloumi. Det är Cyperns nationalrätt. Den finns i alla hem och serveras på varenda restaurang.

När Frixos fyllt tio flyttade familjen till huvudstaden Nicosia. Där växte han upp, gjorde militärtjänst och träffade sin fru Maro. De gifte och bosatte sig i Morfou, nordväst om huvudstaden, och fick två barn, Corina och Loizos. Morfou är ett bördigt område med stora odlingar bland annat av citrusfrukter.

- Jag startade ett eget företag som svetsare och konstruktör av aluminiumfästen och tog också rörmokarjobb.

Invasionen

Den 20 juli 1974 invaderade turkarna Cypern och landsteg bara två mil från familjens gård och Frixos blev inkallad till militären. Då bodde det cirka 650 000 människor på Cypern. Åttio procent var grekcyprioter och 17 procent turkcyprioter, men det fanns också andra nationaliteter som armenier och maroniter (maroniter är en folkgrupp om huvudsakligen bor i Libanon).

- Turkarna var militärt överlägsna. De bombade oss från luften, från havet och med stridsvagnar. Vi kapitulerade mer och mer och förlorade 37 procent av Cypern. Sedan startade ett enda kaos med stora problem. De flesta av oss som varit tvungna att fly bodde under träd eller i tält i början. Det var tur att det var sommar.

Vid tiden för invasionen var barnen bara 3 ½ och 2 år. Många familjer splittrades, män togs till fånga och många dog eller försvann.

- Vi förlorade allt vi hade och ägde. Vårt hus, våra bilar, vår fabrik. Allt. Vi flydde söderut över bergen och turkiska familjer flyttade in i våra hem.

Cypern har många gånger varit ockuperat av stormakter. 1878 blev ön en engelsk koloni. Som tioåring såg Frixos cyprioterna ta till vapen mot engelsmännen i ett gerillakrig för att vinna tillbaka sin frihet. De lyckades och 1960 fick Cypern en egen regering, egen flagga och började blomstra. Turismen tog fart 1962 i Famagusta på östra sidan. Orten är idag en sönderbombad spökstad.

Den gröna linjen

Turkiet, England och USA ville 1963 dela in ön i två delar och bygga en stor militärbas. FN sände fredsbevarande styrkor till ön 1964 och den gröna linjen delade in Nicosia i en grekcypriotisk del och en turkcypriotisk. Frixos' bröder och mamma bor idag i Nicosia. Hennes hus ligger bara 800 meter från linjen. Frixos måste ansöka om visum och betala pengar för att få åka över gränsen.

- Det är inte klokt. Jag betalar pengar för att se mitt eget hem. Vi cyprioter hoppas och tror att de en dag ska lämna Cypern i fred. Och att alla människor ska få återvända till sina hem. Idag är det stora makter som bestämmer och vad kan små länder göra?

När Frixos var barn umgicks alla med alla. Precis som i Tyresö levde man tillsammans. Turkar och greker jobbade ihop, alla var cyprioter.

- Efter 1963 gick större makter in och delade upp oss och började kalla oss grekcyprioter och turkcyprioter. De bestämde hur vi skulle leva våra liv.

En månad i Sverige

Ett halvår efter den turkiska invasionen bestämde sig Frixos och Maro för att flytta utomlands tills allt hade lugnat sig.

- Vi skulle åka till Australien eller Sydafrika. Min frus bror var gift med en svenska och de bodde på Bollmoravägen i Tyresö. De sa att vi kunde komma till dem och stanna en vecka eller en månad.

I februari 1975 landade Frixos med sin familj på Arlanda. Det var vinter och kallt.

- Vi trodde vi hade hamnat på en annan planet och ville resa tillbaka med en gång, men det gick inte. Jag ville inte ge mig ut i krig igen. Vi skulle leva utomlands tills det lugnat sig och de lämnat tillbaka våra hus och fabriker. Om en månad eller så skulle vi återvända till Cypern. Det var trettiotre år sedan.

Maros syskon kom också till Tyresö med sina familjer, men flyttade hem igen. Idag är det bara familjen Papadopoulos kvar. Deras första år i Sverige var tuffa.

- Vi hade bara tusen kronor i fickan när vi landade. Vi hade inte kunnat få med oss något. Kläder, smycken, tavlor… hela vårt liv hade vi förlorat. De första åtta åren i Sverige var ett helvete, men vi kände oss ändå välkomna av svenskarna. Vi var unga och ville snabbt komma in i det svenska samhället.

Frixos började som svetsare efter två månader och Maro som damfrisör på Backmans salonger i Tyresö centrum. Efter en tid fick de en bostad på Plogvägen, men de hade ingenting i lägenheten. Många ville hjälpa till och skänkte möbler och gardiner.

- Vi var tacksamma för all hjälp under de första åren.

Frixos började arbeta med den nya flygplatsen på Arlanda som svetsare.

- Efter tre år ute i kylan, ibland i minus tjugofem, kände jag att jag måste göra något eget annars kunde jag inte bo kvar.

Juiceburkar på Cypern

De öppnade en liten souvenirbutik på Götgatsbacken med trehundra kronor i månadshyra, men det gick inte så bra. 1977 åkte de på sin första semester på Cypern.

- Ovanpå kylskåpet hos min bror hittade vi runda små juiceburkar från Fontana på Cypern. ”Det skulle passa perfekt!”, sa Maro och jag.

Frixos pappa hade sagt att bästa branschen att slå sig på är livsmedel. Alla måste äta. Familjen Papadopoulos återvände trots allt till Tyresö och 1978 börjar de importera fruktjuicer från Fontana, som är ett kooperativ och ett av de största företagen på Cypern.

- Jag fick låna pengar från släkt, vänner och banken till den första containern. Jag hade en SAAB 99 där jag tagit bort alla säten förutom förarsätet som mitt lager, kontor och transportbil. Sedan åkte jag runt i Stor-Stockholm till varje kiosk, bensinstation och liten butik jag kunde hitta och alla ville köpa juiceburken. Det var jätteroligt.

Namnet Fontana betyder fontän. Det var internationellt gångbart tyckte Frixos och fick medgivande från fabriken att använda varumärket i Sverige. Fontana Food var grundat. Firman växte och Frixos köpte en Volkswagenbuss för att serva kunder med leveranser. Med den kajkade han E4:an upp och ner.

- Det var nästan ett 24-timmarsjobb. Jag kunde svenska språket dåligt, men jag var inte blyg och kunderna var trevliga mot mig. Jag hade viljan och trodde att det skulle gå bra.

Lanserar halloumi

Han utvecklade sortimentet med oliver och fetaost från Grekland. Den första Frixos anställde var en chaufför till lagret som då låg i Hammarbyhamnen och han arbetar fortfarande kvar i företaget. 1982 satsade Fontana på att introducera halloumi i Sverige.

- Jag tänkte att många svenskar hade varit på Cypern på semester och skulle nog gilla den. Första året sålde vi bara en låda, men efter tio år blev osten populär i Sverige och idag säljer vi mer än 300 000 kg halloumi per år.

Fontanas halloumi kommer från det anrika cypriotiska familjeföretaget Pittas. I år fick osten den prestigefyllda utmärkelsen Stora smakpriset med en stjärna av International Taste & Quality Institute i Bryssel. Samtidigt tog Fontana hem ytterligare två utmärkelser från samma institut för sin Fetaost original och Kalamata extra jungfruolivolja.

Grekland har numera ensamrätt på namnet feta och Fontana har världens bredaste sortiment av fetaost. Grunden är grekiska produkter, men idag har de livsmedel från tio länder i sortimentet.

- Jag vill bara importera mat som jag och min son Loizos med stolthet kan servera familjen.

Grekisk matkultur

I en grekisk familj konsumeras tjugofem liter olivolja per person och år. I en svensk en halvliter per person och år. Hur ser måltiderna ut hemma hos familjen Papadopoulos?

- Det står alltid oliver, festost och olivolja på bordet. Vi använder det som en krydda för att höja smaken. Mest är det frugan som lagar maten och jag hjälper till, men vi hittar recept tillsammans.

Maro Papadopoulo har skrivit en kokbok ”Maros kök” med över hundra recept från det traditionella grekiska köket. Om du jämför svenskt smörgåsbord med mezé (grekiska delikatesser i småportioner), vilket skulle du välja?

- Mezé kan jag äta nästan varje dag. Jag äter gärna julbord, men tröttnar på det efter ett tag. Jag tycker att sill är en riktigt god svensk delikatess, gärna tillsammans med ett par snapsar, men det tog mig fem år att lära mig äta.

Frixos tycker om svensk husmanskost. Under åren som svetsare på Arlanda åt han varje vecka köttbullar med lingon och ärtsoppa med pannkakor. Han har under många år följt utvecklingen i den svenska livsmedelsbranschen. Det positiva som skett under de senaste femton åren är att sortimentet blivit så brett. Däremot har matpriserna skjutit i höjden. Det är ett fenomen som är globalt. Vi har bara sett början, menar Frixos. Han tror att utbudet på produkter kommer att minska den närmaste tio åren och efterfrågan kommer samtidigt att öka. Det blir en ekvation svår att lösa.

- Kanske måste vi gå tillbaka till en större svensk jordbruksproduktion. Än så länge har vi det fruktansvärt bra i Sverige.

Medalj av kungen

Efter de första strävsamma åren i Sverige har Frixos rönt stora framgångar med Fontana. Förra året fick Frixos Papadopoulos ta emot medalj för gagnerik gärning inom svenskt näringsliv från Kungliga Patriotiska Sällskapet. Vem föreslog dig?

- Jag tror att det kan ha varit Ulf Lönnqvist, fd. idrottsminister, men jag är inte hundra procent säker. Vi var elva personer av 110 föreslagna från hela Sverige. Jag är glad och stolt för mig och familjen, för Fontana och Tyresö.

Frixos tycker att driva företag i Sverige har varit väldigt bra. Tull, myndigheter och banker har samarbetat smidigt. Det har varit ordning och reda.

- Jag har inte haft problem med någon på trettio år, men att starta företag i Sverige idag är kostsamt. De som har upp till tre anställda jobbar och jobbar och får nästan ingenting tillbaka, man måste växa för att klara sig.

Om du skulle ge tre goda råd till någon som vill starta eget, vad skulle du säga då?

- För det första tro på dig själv och ge dig inte för lätt, men du måste ha rätt magkänsla. Du ska bara satsa på det du verkligen känner för. För det andra tänk tio gånger innan du bestämmer dig. För det tredje var ärlig.

Barndomsåren har präglat Frixos och gett honom en speciell känsla för mat. Nu har de första krävande åren i Sverige burit frukt. Frixos och Maro kan lämna över en blomstrande verksamhet till sin son Loizos. I sinom tid. Än vill Frixos vara med.

Frixos Papadopoulos

62 år

Trollbäcken

Fru Maro, barnen Corina (journalist i London) och Loizos (viceVD på Fontana), två barnbarn

VD för Fontana Food som i år firar trettio år

Aktuell Inviger Fontanahallen under Trollbäckendagen den 6 september

Intresserad av trädgården med blommor, kryddor och grönsaker och promenader i skogen

Är entusiastisk och glad

Favoriträtten är Kleftiko, en cypriotisk kötträtt, och halloumi

Det visste du inte… att Frixos sprang med den olympiska elden på Söder Mälarstrand när Grekland var värd för OS 2004