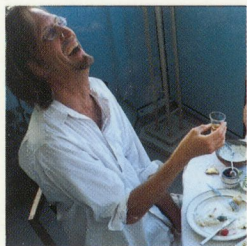
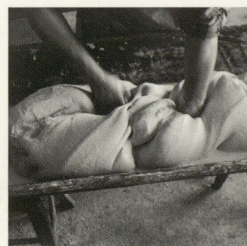
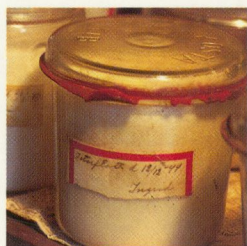
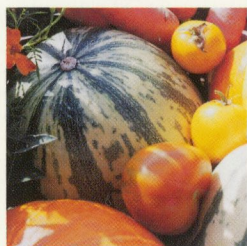
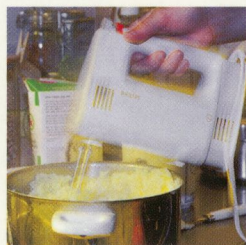
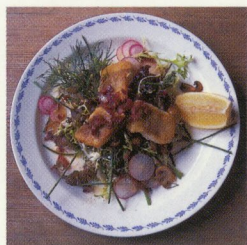
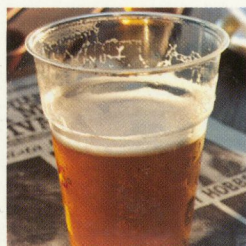
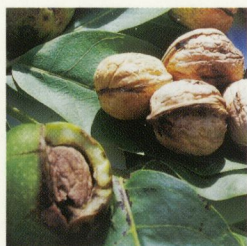
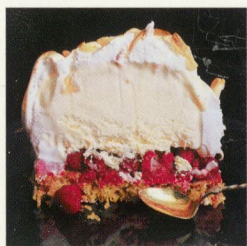
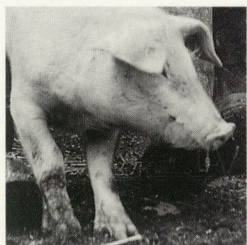


GOTT OM MAT



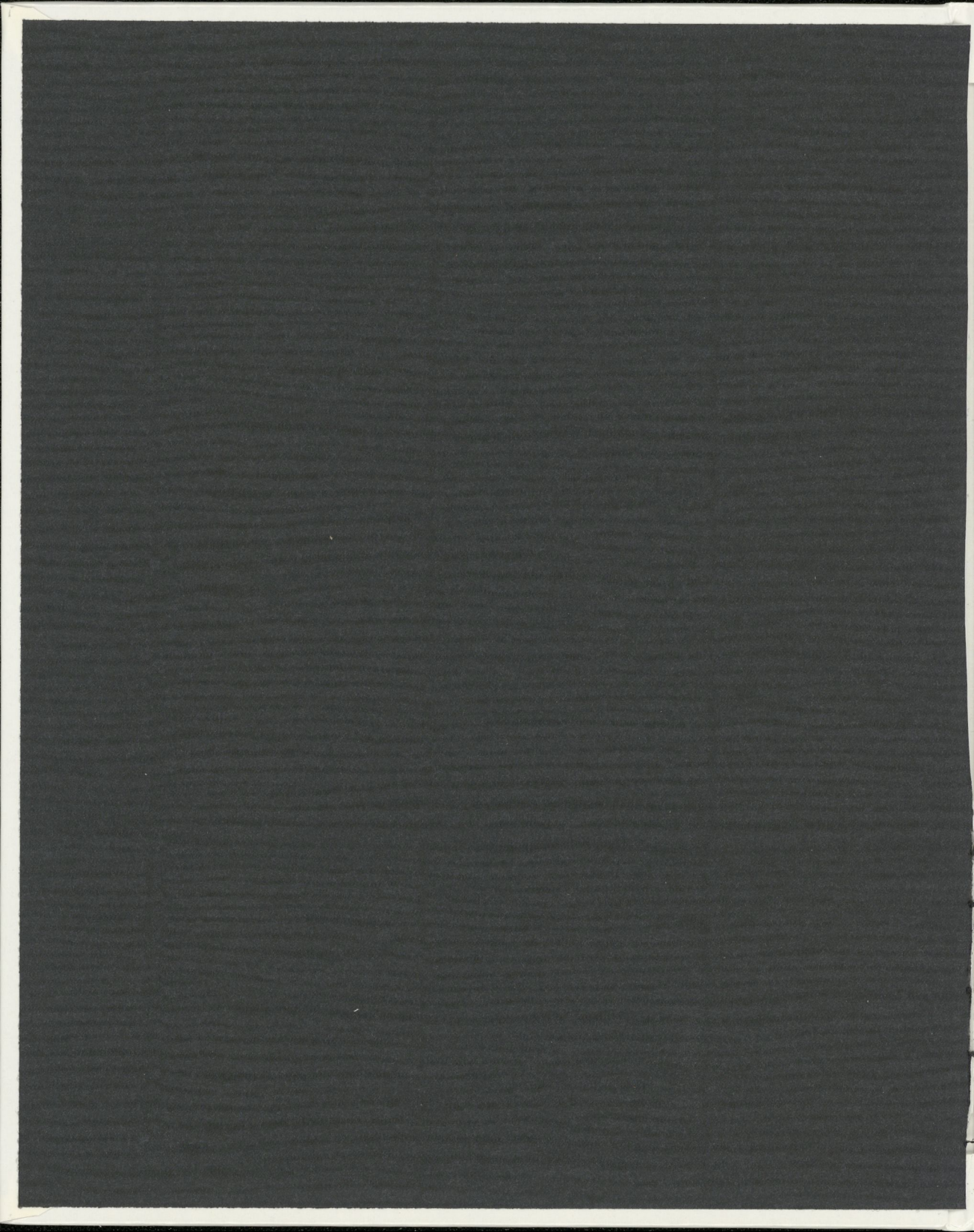
Nordiska museet

Gott om mat



FATABUREN 2001





GOTT OM MAT



Foto Kerstin Bernhard i Nordiska museets arkiv

Gott om mat

Nordiska museets och Skansens årsbok 2001

INNEHÅLL

Tankar i ett skafferi · *Lars Löfgren* 7

I KOKBÖCKERNAS VÄRLD 9

Med kokböckerna genom fem århundraden · *Annika Blomqvist* 11

Virtuell bläddring. Kokböcker som sensuell folkbildning · *Gunilla Cedrenius* 19

Nyfångat från nätet. Matlagning med datorn bredvid spisen · *Christer Larsson* 27

En nypa salt · *Dan Waldetoft* 35

HUSMÖDRARNA OCH DERAS DÖTTRAR 41

Herr Klenke och lilla fru Sofi. En berättelse om den vetenskapliga mannen och den läraktiga kvinnan · *Yvonne Hirdman* 43

Var maten bättre förr? Om tävlingar för forskning i museet och framsteg i köket · *Birgitta Dahl* 51

När maten inte längre står på bordet. Mattidningen som auktoritet och inspiratör · *Håkan Larson* 61

Stå vid spisen eller föda barn? · *Kristina Nordström* 67

MÅLTIDER OCH MATPLATSER 73

Måltiden – en stund av gemenskap och glädje · *Carl Jan Granqvist* 75

Vad berättar matsedeln? · *Carin Tisell* 81

Konfektbröllop. Sötsaker och nytänkande vid livets högtider · *Eva Carlsson* 89

Fräscht eller farligt? Om plastens inverkan på mat och måltid · *Christina Lindeqvist* 97

Varm mat i sonden · *Inga Andersson* 103

Till bords ombord · *Berit Eldvik* 107

Mjök och kanelbullar. Notiser från de hemlösas sfär · *Annette Rosengren* 113

Picknick i det gröna · *Monika Carlheim-Gyllensköld* 119

Fest för Artur Hazelius · *Hans Alfredsson* 129

Om vardagen och dess vin · *Jan Myrdal* 133

INGREDIENSER OCH IDÉER 139

- Egen mat och andras föda · *Karl-Olov Arnstberg* 141
- Det lilla ordet vegetarisk · *Emma Johansson* 151
- Kulturspecifika kolhydrater · *Tahire Koctürk* 157
- Se gröten · *Mats Landin* 163
- Puddingar, pastejer och terriner · *Annika Tegnér* 167
- Med crème fraiche i naturen. Samisk matlagning som säljer · *Elisabeth Brundin* 177
- Västerbottenost. Tradition och trend · *Catharina Magnusson* 187
- Från honungssnö till hushållsglass. Om glassens former och former ·
Kersti Wikström 193
- Tårta på tårta · *Kerstin Bernhard* 205

MINNEN OCH RESTER 211

- Konserverad gröt. Hur bevaras mat i museisamlingar? · *Karin Björling Olausson* 213
- Mat och motstånd · *Christina Westergren* 217
- An Overflow of Food 225
- Nordiska Museet år 2000 229
- Skansen år 2000 240



Ett skafferi som fanns 1976. Foto Mats Landin, Nordiska museet

Tankar i ett skafferi

Lars Löfgren

Förr fanns det alltid ett skafferi. Vart har det tagit vägen? I hyreshusen blev det till ett mörkt källarutrymme och i radhus och villor reducerades skafferiet till ett litet hörnskåp med en ventil för frisk luft. I de gamla bondgårdarna som togs över som sommarhus av barnbarnen som flyttat till storstan har skafferiet blivit duschrum. Skafferiets funktion har ersatts av kylan och frysen.

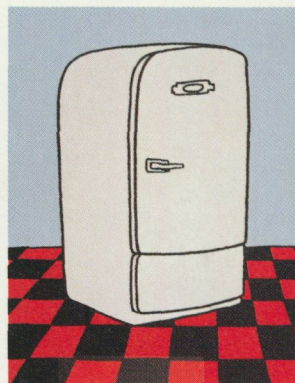
Många av oss minns det gamla fina skafferiet med välhyvlade hyllor och hyllremсор fastsatta med häftstift som prydnad på kanten, syltburkar överklädda med smörgåspapper och med vackert textade etiketter som angav innehåll och syltningsår, krokare i taket för skinkor och korvar, ostar omlindade med handdukar som byttes regelbundet, krukor med ägg i vattenglas och en sandhög som det kom morötter ur när man grävde en stund. Och så potatislådan som började spira på våren, då groddarna måste tas bort så att inte potatisen blev mjuk.

Skafferiet levde sitt tysta liv, men kunde också leva upp när det skulle komma gäster och middagsmaten förbereddes och ställdes in, vin och sprit gjordes i ordning och burkarna sköts undan för att bereda plats för den stora mockatårtan full av små fresande krämtoppar.

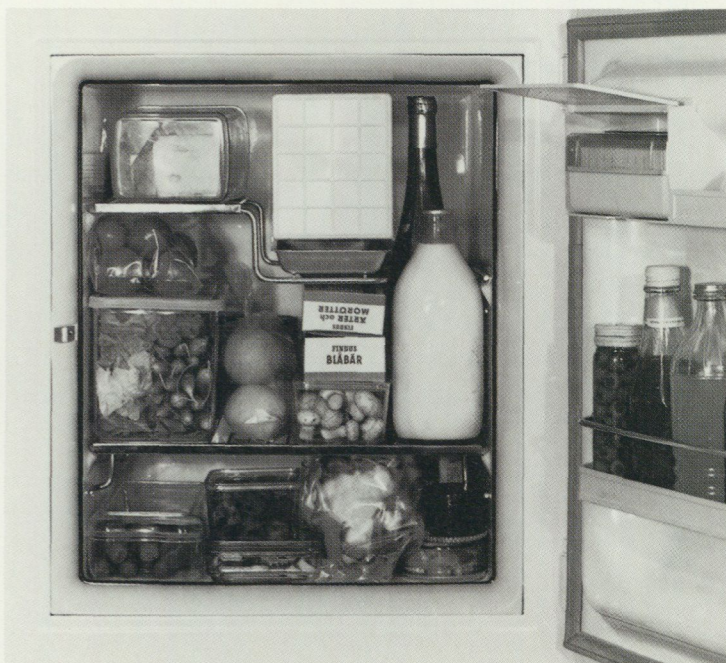
Vad allt skulle inte det gamla skafferiet kunna berätta om våra matvanor, om goda tider och besvärliga tider, om det nykärnade smörets guld och kålrötternas överlevnadsstrategi, om kriser och kransar, om den svenska fattigdomens betydelse och folkhemmets överflöd!

Kökets värld var kvinnornas värld. Har den nu erövrats av oss män, eller har kvinnorna lämnat den? I långa tider var mannen gäst i denna verklighet, togs emot av skötande händer, mjuka tyger och varma dofter. Men först skulle han fullgöra sin uppgift att vara skaffaren till skafferiet. I en bok från 1640 läser jag: »Kökemästaren (Skaffaren) har fram ur visthuset (skafferij) then af inköparen upköpta fetalian (sofvel, maatvahrur).« I skafferiet kunde den manliga och den kvinnliga handen mötas. Han jagade, slaktade och styckade; hon förfinade bytet till mat. I dag jagar båda, i dag händer det att de lagar maten tillsammans i köket.

Ett museum är ett stort skafferi. Artur Hazelius som skapade Nordiska museet och Skansen hade skaffare som fyllde museet med föremål och minnen. I år blir Fataburen ett skafferi fyllt av berättelser om det förflutnas och nuets rika mathistoria. God matlust tillönskar jag våra läsare!



En ersättare träder in på scenen. Teckning Pontus Wahlström, Card Guide, Stockholm. Wegelius Television



På 50-talet gällde det att få plats inne i kylan. Foto Kerstin Bernhard i Nordiska museets arkiv

I KOKBÖCKERNAS VÄRLD

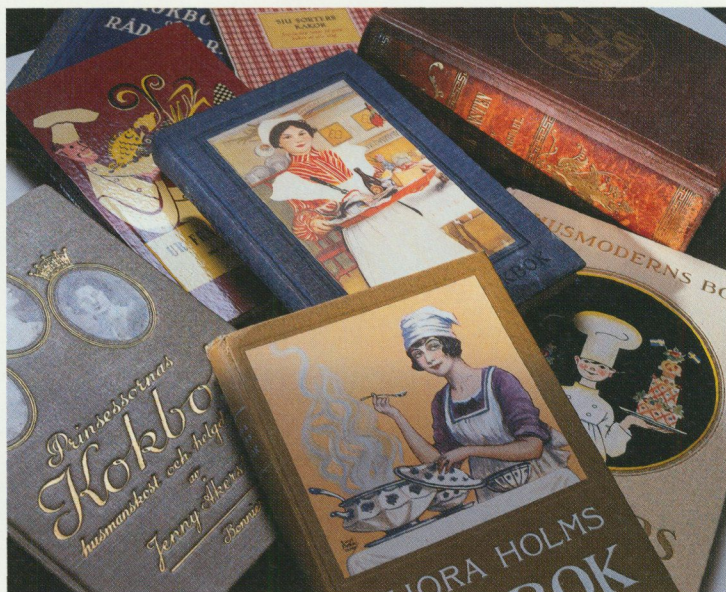


Annika Blomqvist är bibliotekarie vid Nordiska museet.

Med kokböckerna genom fem århundraden

Annika Blomqvist

Kokböcker i mängd. Ändå bara ett par decimeter av de femton hyllmeter som böckerna om mat tar i anspråk i Nordiska museets bibliotek. Foto Birgit Brånvall, Nordiska museet



»Af alla för menskligheten behöfliga kunskaper är kännedomen om de födoämnen, hvilka skola stärka våra lemmar samt pånyttföda och lifva alla de organ som äro bestämde att höja sinnena och befordra talangerna, själsstorheten och snillet, på en gång bland de angenämaste och nödvändigaste.« Hur rätt har han inte, läkaren Charles Emil Hagdahl, som på detta sätt inleder sin *Kok-konsten som vetenskap och konst*, utgiven 1879 och idag an-

sedd som en av de verkliga klassikerna inom kokboksområdet.

Hagdahls *Kok-konsten* går att finna i Nordiska museets bibliotek, tillsammans med övriga kokböcker som omnämns i denna artikel; urvalet är naturligtvis bara ett axplock av bibliotekets breda bestånd av svenskt och utländskt material inom ämnesfacket Ekonomi hushåll.

Det förekom inte många kokboksförvärv i biblioteket under 1900-talets inledande decennier, facket har byggts upp efter hand genom inköp och bytesverksamhet, men också genom donationer – källarmästare Julius Carlsson och konditor Helmut Rosenthal hör till bibliotekets välgörare. Litteratur från fem århundraden finns representerad, men det är inte bara tiden som skiljer; kökets utrustning har utvecklats, nya råvaror introducerats och all världens kök har under olika tider och på olika sätt inspirerat oss. Givetvis har kokboksskribenterna också själva format de nya tillvägagångssätten med sina idéer om både det ena och det andra. Formen på receptsamlingarna kan också skilja sig åt, förutom böcker enbart ägnade åt kok- och bakkonsten kan mat förekomma i vittomfattande hushållsböcker, bondepraktikor och olika typer av encyklopediska verk. De mer renodlade kokböckerna kan i sin tur vara allt från instruktionsböcker med strikta order för ingredienshantering till en hyllning till en enda matvara med mängder av bilder, historiska återblickar, pikanta detaljer och därtill recept.

Språket är givetvis lika mycket barn av sin tid som själva recepten, och det är ett sant nöje att låta sig tjusas av den prosa kokböcker faktiskt kan vara. Att skära »vackra bitar« eller värma något till en »sommarljummen« temperatur är lockande, och oddsen för stordåd i köket känns särskilt höga om receptet dessutom avslutas med uppmaningen: »Var därför försiktig, att ni ej äfven uppäter edra egna fingrar!«

Den litterära traderingen i kokkonstens färdigheter dröjde, visst fanns det inslag av mat och dietråd i tidiga medicinska arbeten,

Teckning av Helge Artelius på omslaget till andra delen av den franske mästerkocken Auguste Escoffiers stora kokbok. Den svenska upplagan utkom 1927 och 1928 i redigerad form som Husmoderns presentbok. Kokboken är en bok för helg och fest, enligt förordet, men den är skriven så att "alla husmödrar skulle kunna ha nytta och nöje av den". ©Helge Artelius/BUS 2001



men de första svenska kokböckerna gjorde entré först under stormaktstiden. Kokböcker på det svenska språket är nog en rik-
tigare beskrivning. Recepten var mycket inspirerade av andra
kök, i många fall så inspirerade att de var rena översättningar, vil-
ket är fallet med den äldsta kokboken i Nordiska museets biblio-
tek, *Then frantzöske kocken och pasteybakaren*, utgiven 1664 av
köksmästaren hos riksrådet Gustaf Soop: Romble Salé. Han
lånade friskt från samtidens stora franska kokboksnamn, Fran-
cois-Pierre de la Varenne, och anrättningarna är kungligt över-
dådiga – stormaktstiden kallades inte stormagstiden för intet. Att
tillreda recepten på Skogz-Dufwor medh Hufwudkåhl, Giädd-
Såppa och Abricosse-Munckar är inte heller en uppgift för vem
som helst. De förutsatte viss erfarenhet i köket, exakta mått och
gradantal låter vänta på sig i ytterligare ett antal kokboksgene-
rationer.

Under 1700-talet blev kokbokslitteraturen något mer omfattande. Det fortsattes visserligen att skrivas för överklassens matbord, men många kokböcker är nu mer handboksartade med praktiska anvisningar för flera delar av hushållsarbetet. Dessa allsidiga böcker var ofta författade av kvinnor och i hyllorna i Nordiska museets bibliotek finner vi först Margareta Elzberg, vars kokbok från 1751 har den deskriptiva titeln *Försök til en pålitlig matredningsbok, Eller Upriktig Beskrifning på allehanda matlagning, med hwad thertil hörer, såsom then nu för tiden är brukelig uti the förnämste Hof-kök, utan then förr wanlige tilsats af en myckenhet krydder. Jemte En upsats om Rätters indelning til Måltider, theas uppsättande på Borden och om betjäandet therwid*. Elzberg ville värna om den svenska smaken, men lyckades inte helt frigöra sig från de tyska och franska influenser som så länge varit tongivande i vårt lands gastronomi. Men att recepten bygger på egna erfarenheter försäkras, liksom att maten är välsmakande och sund. Boktiteln till trots kryddade hon maten, om än mindre än sina föregångare, så ändock med bland annat trädgårdens gröna kryddor, muskot, kanel, lagerblad och ingefära.

Anna Maria Rückerskölds kokbok från 1796 har också en rejäl titel: *Den nya och fullständiga kokboken, innehållande Beskrifning, at Med mindre kostnad tillreda hwarjehanda Smakliga rätter äfven af Potates, Samt Wälmenta Råd och Påminnelser, som jämwäl för bättre Hushåll kunna vara tjänande, jämte Bihang af Litet Hushålls-Allehanda*. Hon var en av de första som tillhanda höll recept på potatis, vilket var en nyhet på den svenska marknaden. Denna moraliska och ekonomiskt lagda kvinna bet också ifrån mot det överflöd av kryddor och dyra råvaror som användes i samtidens matlagning. En sådan slöserska fann Anna Maria Rückersköld i 1700-talets mest välbekanta kokboksförfattarinna: Christina (Cajsa) Warg som år 1755 gav ut *Hielpreda i Hushållningen för Unga Fruentimber* (Nordiska museet har 4:e utgåvan från 1765, samt flera senare upplagor). Rückersköld menade att »om en ung Matmoder denna tiden skulle besöka sit

Cajsa Wargs morotskaka

(1 lod=13,16 gram)

Morötter kokas helt mjuka, sedan skalas de och rifvas på et rejfern, då all saften wrides wäl utur dem igenom en ser-vette. Af de urwridna moröt-terne tages då 20 lod, 12 lod mandlar, 12 stycken bitter-mandlar som stötas wäl fina, 12 lod rifwit och skiktat sock-er, 12 lod färskt smör, som smältes och i frängtages saltet, och sex skedblad söt grädda, hwilket alt röres wäl tilhopa. Sedan göres en deg i formen och föreskrefna smet slås deru-ti, och gräddas med långsam värma. Den som behagar kan slå twänne äggegulor til, och röres då något mera; men äggen kunna ock slutas ute.

kök med Mademoiselle Wargs kokbok i handen, i upsåt at i alt rätta sig efter henne, utan at rådföra sin mans casa, är fruktans-wärtdt, at en tidig brist snart förde husfriden på dörren«. Dock fortsätter hon med att kalla Cajsa Wargs kokbok för »overder-sägligen den bästa i sitt slag«, vilket tycks ha varit den allmänna uppfattningen att döma av det otal upplagor den trycktes i redan under författarinnans livstid. *Hielpredan* var länge den tongivan-de receptsamlingen med sitt breda register och sina många hus-hållsråd, som hur man kokar såpa, gör bläck och botar orm-stungna kreatur. Cajsa Wargs receptsamling grundade sig på hennes erfarenheter av ett förmöget hushåll, men hon säger ändå i kokbokens förord att hon vinnlagt sig om »all möjelig sparsamhet« och att i kokboken »finnes en blandning så wäl af åtskilliga kräsligheter och liqueurer, som tarfligheter af mat och dricka«. Vad hon däremot aldrig skrev var de bevingade orden »man tager vad man haver«, däremot föreslår hon i recepten att man tar »som man behagar« eller »om så behagas«.

Kokböcker började ges ut i en allt större omfattning, men det dröjde innan någon faktiskt kunde hota Cajsa Wargs ställning som hela Sveriges matmamma.

År 1822 (Nordiska museet har 2:a upplagan från 1823) kom Margaretha Nylanders populära *Handbok wid den nu brukliga Finare Matlagningen innehållande tillika Beskrifning på Confecturer, Sylter och Glacer; samt ett Bihang att göra Soja, Fransk Senap, Ättikor, Bär-winer, Bär-safter, att inlägga Ansjovis, m.m.; jemte några Underrättelser om Slagt, Brygd och Brödbakning*. Den anses avsluta den Wargska eran och inleder, tillsammans med Gustafva Björklunds *Kokbok för husmödrar* från 1847, en ny period i den svenska kokkonsten. Också Björklunds kokbok (Nordiska museet har 2:a upplagan från 1849) blev en storsäljare, med recept och erfarenheter från den restaurang i Stockholm hon själv drev.

När tekniska innovationer som järnspisen och sedan också gas-

spisen underlättade receptens tillagning blev marknaden för kokböcker allt bättre. Efter att på bokhyllorna ha funnit ytterligare några intressanta skribenter från det senare 1800-talet – däribland Anna Maria Zetterstrand, Mathilda Langlet och mångsysslaren Knut Erik Venne Höökenberg – återfinns så tidigare nämnde Charles Emil Hagdahl. Han presenterar närmare 3000 recept i *Kok-konsten som vetenskap och konst med särskildt afseende på helsolärans och ekonomiens fordringar* från 1879. Med doktor Hagdahl tog den svenska kokkonstlitteraturen ett steg framåt och behandlades av honom som ett vetenskapligt ämne. »En middag måste vara lagad, icke fallen ner ur skorstenspipan, och vetenskapen måste här komma de allra bästa inspirationer till hjälp. Derföre har man kokböcker.« Precis som tidigare kokböcker innehåller Hagdahls kokbok inte bara recept, men här förekommer inga allmänna hushållstips eller huskurer för kreaturs sjukdomar. Hagdahls ambition är att »flytta kokboken ifrån köket in i salongen« och har som huvudsyfte att »göra allting klart, redigt och lättfattligt«. Förutom näringslära och förmaningar om renlighet ger han oss sin syn på kokkonstens historia, en traditionell och praktisk konst där recept som inte bestått under tid, erfarenhet och det allmänna gillandet inte är mycket värda. Hagdahl går hårt fram mot de många kokböcker som bara är avskrifter av andras recept, och eftersöker de verk där de som författat uppskattat sina föregångares mödor och kompletterat med sina egna erfarenheter och nya upptäckter. De flesta av hitills nämnda kokboksskribenter får av Hagdahl godkänt, särskilt Cajsa Warg vars stackars efterföljande »jemförda med henne, voro blott tarfliga köksvargar«.

Det klara, rediga och lättfattliga fortsätter att utvecklas under 1900-talet, då även tidskrifter och mindre häften med recept blir mycket populära och får stor spridning. År 1903 gavs *Hemmets kokbok* ut av Fackskolan för huslig ekonomi i Uppsala (Nordiska museets bibliotek har 8:e upplagan från 1906). Liksom i Hagdahls kokbok presenteras ingredienserna först och instruktio-

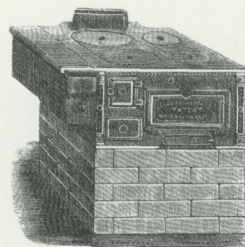
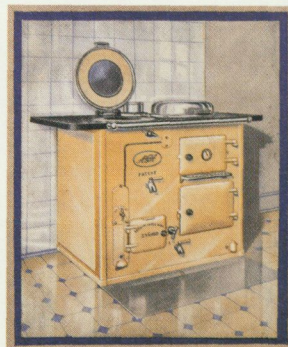


FIG. 106.

Tekniska innovationer underlättade matlagningen. Teckning ur Mathilda Langlets kokbok *Husmodern i staden och på landet* från 1884



Reklam för Agaspisen, 1930

Monika Ahlbergs morotskaka
ur boken *Rosendals trädgårds-
café*

Kaka:

2 1/2 dl solrosolja eller annan
olja med neutral smak
3 1/2 dl strösocker
4 dl fint rivna morötter
3 ägg
4 dl vetemjöl
1 tsk bakpulver
1 tsk bikarbonat
1/2 tsk salt
1/2 tsk nyrivnen muskot
1 tsk kanel
1/2–1 dl mycket grovt hackade
valnötter

Topping:

200 g smält avsvalnat smör
200 g philadelphiaost
3 dl florsocker
2 tsk vaniljsocker
saft och skal av 1 citron

Kaka:

Vispa socker och olja vitt.
Tillsätt de rivna morötterna
och sedan äggen ett i taget.
Blanda de övriga torra ingredi-
enserna och rör ner dem i
smeten. Sist tillsätts valnötter-
na. Häll smeten i en smord
bröad form (ca 23 cm i diame-
ter). Grädda kakan i 200° i
cirka 30–35 minuter.

Topping:

När kakan har svalnat vispas
alla ingredienserna till en luftig
smet som bredds över kakan.
Låt kakan stå en stund så att
toppingen stelnar något.



Foto: Eva-Marie Rundquist/LINK image

nera sedan, och recepten var väl beprövade i fackskolans kök med rektor Ida Norrby som huvudansvarig. Skolkökslärarynnor och provkök stod bakom flera av det tidiga 1900-talets storsäljare, såsom *Prinsessornas kokbok* (1929, Nordiska museet 1936) och *Vår kokbok* (1951, Nordiska museet 1978). *Bonniers kokbok* från 1960 fortsatte på den inslagna vägen med recept som ställde allt färre förkunskapskrav på användarna, som nu inte endast var en högborgerlig skara utan alla som hade intresse och nytta av matlagning.

En av huvudredaktörerna för *Bonniers kokbok* var Tore Wretman som under slutet av 1950-talet var en tidig förespråkare för »la nouvelle cuisine«, det nya franska köket. Det är inte den enda mattrend som under den senare delen av 1900-talet präglat matsverige. Förutom att värna om vår egen husmanskost och våra landskapsspecifika rätter har också köksfönstren öppnats ut mot vida världen. Man börjar undra om det finns något landskök kvar att upptäcka.

Ria Wägner, Thora Holm, Karin Fransén, Haqvin Gyllensköld, Erik »Bullen« Berglund, Jan-Öjvind Swahn och Anna Bergenström är några av de 1900-talsskribenter vi finner representerade i Nordiska museets biblioteks hyllor, liksom i så många andra bokhyllor eller köksskåp runt om i landet. Antalet utgivna kokböcker har mångdubblats under 1900-talet och många har skraddarsyttts med en specifik inriktning. *Hur drygar jag ut maten, ransonen, kassan?* (1940), *Högst en halvtimme* (1963), *Bra mat bättre hälsa* (1971) och *2-dagarsdieten* (1990) är några titlar som talar för sig själva och sin tid. Många så kallade »coffee-table books« har publicerats under senare tid; vackra och påkostade som konstböcker och lika gångbara som samtalsämne och blädderbok i salongen som i köket. Monika Ahlbergs *Rosendals trädgårdscafé* från 1994 och Lotte Möllers *Citron* från 1997 är två eftertraktade verk i biblioteket.

Mångfalden i kokboksutbudet skapar en del problem för biblioteket precis som för doktor Hagdal: när är recepten uppreningar och när är det faktiskt något nytt som presenteras? Men framför allt är det angenämt för en bibliotekarie att arbeta med kokböcker, även om risken alltid är överhängande att man, om man så bara bläddrar i böckerna, förlorar sig in på något läckert sidospår av matglädje, överdådighet, uppfostrande tankar och praktiska tips, fyllda med smaker och dofter från sin tids rådande gastronomiska ideal.

Virtuell bläddring

Kokböcker som sensuell folkbildning

Gunilla Cedrenius

Gunilla Cedrenius är etnolog och arbetar som museikonsult. Delar av artikeln bygger på intervjuer med fil. dr Barbro Stribolt, f. Carlsson, Stockholm, och bibliotekarie Tove Kjellander, Restauranghögskolans bibliotek, Örebro universitet.



Kokböcker och recept speglar historien. En säker nostalgitripp får man av de reklamhäften som började dyka upp under 1920-talet. Ur häfte från Ekströms 1930, med recept på enklare och finare bakverk, efterrätter m.m.

Hur ser din favoritkokbok ut? Bär den stänk av rödvinsås eller märken av smöriga fingrar. Har vissa sidor klibbat fast – speciellt de med de recept som du alltid återvänder till därför att de aldrig misslyckas och alltid går hem oavsett vilka som kommer på middag? Skulle du kunna tänka dig att skänka den boken till ett museum?

Säkert inte. Om man tittar på de femton hyllmeter av böcker inom ämnesområdet Ekonomi hushåll i Nordiska museets bibliotek så bär nästan inga av dem spår av användning. Men biblioteksböcker är en sak och museiföremål en annan. Förmodligen hittar man kokböcker med personliga »spår« av aktiv matlagning i museets föremålssamling medan de rumsrena återfinns i biblioteket. Ändå finns det en risk att de mest frekventerade kokböckerna aldrig räddas till eftervärlden vid flyttningar och uppordnanden av dödsbon och att kvar blir bara de rumsrena men aldrig använda. Kokböcker är också historieböcker.

Julius Carlsson i Nordiska museets bibliotek

I Nordiska museets bibliotek finns det bland annat en samling böcker som tillhört köksmästaren och restaurangmannen Julius Carlsson (1898–1977), en på sin tid legendarisk restaurangprofil i Stockholm. Han började sin bana på Stora Hotellet i Falun som mycket ung pojke och alltiallo. Sen blev det Stockholm och fem



Badrestaurangen i Borgholm som Julius Carlsson drev under somrarna på 1940-talet. Foto Hovfoto Nilsson, Borgholm



Uppställning för fotografen i den första egna restaurangen, Bacchi Wapen i Gamla stan i Stockholm 1950. Foto Skandia, Stockholm

Wallenbergare

I mitten av 1930-talet kom bankdirektören »Julle« Juhlin och doktor Marcus Wallenberg in på restaurang Cecil i Stockholm. De satt vid gamla bord 37 och togs, som nära ►

► nog alltid, om hand av förste hovmästaren Gustav Litzén, en av de verkligt stora i facket och själv smått legendarisk. De båda gästerna berättade för hovmästaren om en fantastisk hackad kalvfilé de ätit i Frankrike. Litzén gick till köksmästaren Julius Carlsson och återgav samtalet. Och så skapades rätten Wallenbergare. Namnet på kompositionen var hovmästaren Litzéns idé. Wallenbergare får inte göras för stora och platta. De ska serveras med bubblande smör direkt från spisen med Pommes Mousseline på nykokt potatis smaksatt endast med salt. Och absolut inte med lingon. Källarmästaren och kreatören Julius Carlsson beskriver det så här:

Skär ner och mal lagom mängd av schnitzelstycket av en kalvstek, två gånger genom fina skivan. Det malda kalvköttet, absolut fritt från fett och senor, blandas med äggulor, salt, nymalen vitpeppar, och tjock gräddde. Färsen skall vara så lös som möjligt, dock så pass fast till konsistens, att den går att panera helt lätt i färskt vitt rivebröd. Den stekes i tjockbottnad förtent kopparplateau med låga kanter. Kalvfilén lägges precis i det ögonblick smöret skall börja ta en något mörkare färg.

Ur tidskriften *Restauratören*.

års lärotid på Operakällaren. Med ett rekommendationsbrev från restaurangdirektörerna Georg och Gustaf Steinwall på fickan drog han till Paris, där han stannade två och ett halvt år för att vidareutbilda sig som kock. Hemkommen till Stockholm i mitten av 1920-talet arbetade han på Grand Hôtel, Hasselbacken och Berns. Karriären tog fart när han under 1930-talet var köksmästare på Cecil på Biblioteksgatan i Stockholm. 1940 var det dags att starta den första egna restaurangen, nämligen Bacchi Wapen i Gamla stan. Under somrarna drev han Badrestaurangen i Borgholm på Öland. Vid 1948 års utställning i Gävle skötte Julius Carlsson de tre restaurangerna med hjälp av en importerad fransk köksmästare. Han drev också under 1950- och 60-talen Trianon på Strömsborg, Oxen vid Malmskillnadsgatan och Tessin vid Gustav Adolfs torg.

Det var det franska köket som gällde för Julius Carlsson och hans generation av källarmästare. Förstklassiga råvaror, yrkeskicklig hantering, perfekt ordning och god service var framgångsreceptet för denne karismatiske källarmästare, som räknade prinsar, marskalkar och finansmän bland sina gäster. Till eftervärlden har han gått som skaparen av två svenska klassiker nämligen Wallenbergare och Cœur de Filet Provençal. Några egna kokböcker blev dock inte skrivna.

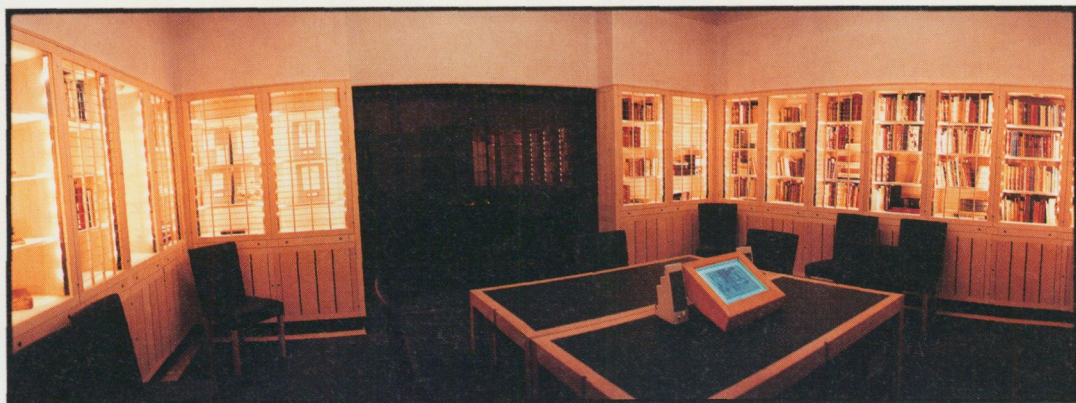
De drygt 100 böcker som Julius Carlssons samling omfattar kan för eftervärlden ses och tolkas som ett kompletterande yrkesporträtt. Mest personlig känns den franska manualen med instruktioner hur alla de klassiska rätterna ska anrättas och vilka ingredienser som ska ingå. Här avslöjas vad som avses med uttryck som *à l'Anglaise*, *Maître d'Hotel*, *Orly etc.* *Le répertoire de la cuisine* av Gringoire & Saulnier är tummad och väl använd och förmodligen anskaffad under Julius Carlssons lärotid i Paris, Nice och Vichy. För övrigt innehåller samlingen en personlig blandning av böcker om mat, vin, hälsa och restaurangmanagement. Franske kokboks författaren Escoffiers stora kokbok, Gustafva Björklunds *Kokbok för husmödrar* från 1847, *Kokbok*

med förord av Grand Hotels Régis Cadier från 1876 och Brillat-Savarins *Smakens fysiologi* på originalspråket tryckt 1864 är några exempel. Den svensk-engelsk-fransk-tyska restaurangparlören från 1925 bekräftar att restauranglivet var kosmopolitiskt även då. Äldsta boken i hans samling är Ingeborg Ullis *Ekonomisk kokbok för sparsamma husmödrar jemte skarp salt- och sylte-bok efter dansk method* från 1832.

Julius Carlsson var inte en böckernas man. För honom var kokboken ett arbetsredskap ur vilken man fritt kunde tillägna sig tidigare generationers kunskaper för att överföra en matkultur av hög klass till samtida restauranggäster och de skickligaste av nästa generation yrkesmän. Bengt Wedholm, Wedholms fisk, och Erik Lallerstedt, Gondolen, är två välkända restaurangägare som tränats i Carlssons hårda men lärorika skola.

Tore Wretman i Kokboksmuseet

En kokbokssamling av annat slag finns idag tillgänglig för alla. Det är vår tids kanske mest uppmärksammade restaurangpersonlighet Tore Wretman, vars samling bildar basen i det nyöppnade Kokboksmuseet i Grythyttan. Museet ligger i Måltidens Hus som inrymmer Restauranghögskolan vid Örebro universitet. Där utbildas kockar och servitörer/-triser i måltidskunskap med en akademisk grundexamen som slutmål. Kokboksmuseet ligger vägg i vägg med Restauranghögskolans måltidsbibliotek och ska fungera både som en inspirationskälla för studenterna i deras uppsatsskrivande och forskningsarbete och en utställnings- och aktivitetslokal för en bred publik. Museirummet – inspirerat av Kabans form i Mecka – är ritat av arkitekten Magnus Silfverhielm. De nordiskt ljusa bokskåpen, bord och stolar för samtal och måltider har formgivits av arkitekten Åke Axelsson. Konstnären Ernst Billgren lättar upp de sobra formerna med en takstuckatur som leker med dietisternas präktiga kostcirkel. I anslutning till museet finns ett kök där publiken kan



Kokboksmuseet i Grythyttan ska fungera både som inspirationskälla för studenter och som aktivitetslokal för en bredare publik. Foto Peter Jönsson AB

bjudas på tillagning och provsmakning av recept ur Kokboksmuseets många historiska verk.

Tore Wretman var inte bara en skicklig restauratör och chef för Operakällaren, Riche och Teatergrillen utan också en hängiven samlare av äldre kokböcker och måltidslitteratur. Under fyrtio år byggde han upp en imponerande samling med rariteter ur världens kokbokslitteratur genom tiderna, som den äldsta tryckta kokbok som idag endast finns i ett fåtal exemplar, i Vatikanbiblioteket, i Library of Congress i Washington och – i Grythyttan. Den Wretmanska samlingen bjöds ut till försäljning på auktionsfirman Sotheby's i London 1997. Genom en snabb insamlingsaktion med gästgivaren Carl Jan Granqvist i spetsen kunde de mest intressanta verken återbördas till Sverige och göras tillgängliga för såväl fackfolk som amatörkockar och andra matintresserade. Tillsammans med Restauranghögskolans bibliotekschef Barbro Stanley inköptes en tredjedel av den Wretmanska samlingen för cirka tre miljoner kronor. Med sin inriktning på äldre och internationell måltidslitteratur kan samlingen ses som ett värdefullt komplement till Nordiska museets.

Kokboksmuseets böcker har inte lästs vid spisen och färgats av matlagarens möda. De anskaffades i tider då tryckta böcker ännu var en dyr lyxvara. Därför var det självklart att man hand-

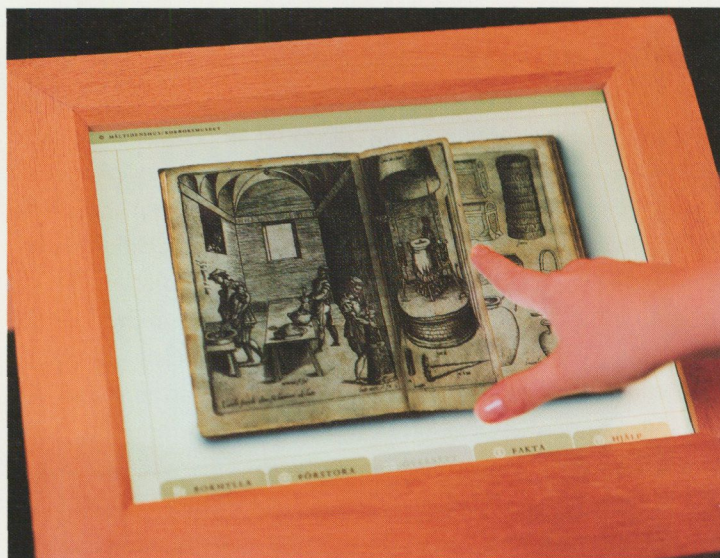
skades med dem med stor försiktighet. Trots detta är pappret i många fall sprött. Ombindningar och nya pärmar skvallrar ändå om att de varit flitigt använda. Infällda i Åke Axelssons bokskåp finns det utställningsmontrar med plats att exponera ett mindre urval av böcker i original. Som vanligt kan besökarna beskåda pärmen eller i bästa fall ett uppslag. Att få njuta med ögat är en sak, men få är det förunnat att bläddra i dessa härliga gamla kokböcker med detaljerade illustrationer av hög konstnärlig kvalitet. Även om bläddring var tillåten så skulle få kunna ta del av innehållet eftersom dessa böcker är tryckta på latin eller ålderdomlig franska och italienska. Inte ens 1600-talssvenska är lätt att läsa och förstå för dagens matintresserade.

Bevara eller visa

Bevara eller visa – det är museernas eviga dilemma. Hittills har bevarandemålet vägt tyngst och värdefulla men sköra föremål har förvisats till välklimatiserade magasin för slutförvaring. Men med den nya digitala tekniken kan idag en del av museernas problem lösas. Självklart ville vi sätta föremålen/böckerna i centrum i Kokboks-museet. Vi valde att tillsammans med konstnären Annika Göran exponera böcker svävande som idéer och tankar. Men jag ville också uppfylla publikens hetaste dröm – att få bläddra i de äldsta, bildrikaste, mest åtråvärda och lättlästa av kokböcker från 1480–1659, vilket i nämnd ordning betyder: Bartolommeo Sacchi de Piadena kallad Platina, *De honesta voluptate* (Den ärbara vällusten) 1480, Bartolomeo Scappi, *Opera* (Verk) Venedig 1570, La Varenne, *Le Pastissier françois* (Den franske pastejbagaren) i eftertraktat band av de holländska boktryckarna Elzevier 1655, Jacques Vontet, *L'Art de trancher la viande et toute sorte de fruicts* (Konsten att tranchera kött och alla slags frukter) Lyon 1647, *The Compleat Cook* (Den fulländade kocken) 1659.

Med idén på fickan och Måltidsakademiens välsignelse tog jag

Drömmen om att få bläddra i de mest åtråvärda och ömtåliga kokböckerna kan uppfyllas. Foto Peter Jönsson AB



kontakt med multimedieproducenten Wilhelm Lagercrantz och grafiska formgivaren Mikael Engblom. Tillsammans utvecklade vi en multimedieproduktion, och ett program för virtuellt bläddrande skapades med bidrag från statliga KK-stiftelsen. Nu är det möjligt för alla museibesökare, restaurangstudenter och kursdeltagare att oavsett ålder, språkkunskaper och bildningsnivå bläddra i och ta del av det mest värdefulla verken utan att dessa förslits och förstörs.

Virtuell bläddring i praktiken

På skärmen pekar besökaren ut den bok hon/han vill studera i den digitala bokhyllan. Sen är det bara att bläddra med en lätt svepande gest över sidan – precis som man bläddrar i levande livet. Om man vill studera detaljer är det bara att trycka på förstöringsknappen så blir varje liten detalj tydlig. Även här bestämmer bläddraren själv med hjälp av en strykning över sidan vad

hon vill titta närmare på. Den latinska texten i samlingens äldsta verk från 1480 är vacker att titta på. Men det vore ju roligare om man kunde få veta vad den påvlige bibliotekarien skrev om exempelvis saltets betydelse i matlagningen. Det får bläddraren – om hon trycker på knappen »översättningar«. För den som vill få information om författare, bokband etc. finns ytterligare upplysningar under knappen »fakta« som också innehåller filmavsnitt, radioprogram, musik och ljudillustrationer.

Den virtuella bläddringen är inte bara ett annorlunda sätt att närma sig gamla och värdefulla föremål. Den väcker också nyfikenhet och lockar genom sina tekniska lösningar dem som inte omedelbart attraheras av äldre böcker. Vad vi inte riktigt insåg från början var känslens betydelse som pedagogiskt instrument. Att stryka över pekskärmen och imitera ett lustfyllt bläddrande ger helt andra stimuli än att läsa samma text på en traditionell museietikett. Bevarandemålet har spelat stor roll i vårt arbete, men kanske är det bläddringens folkbildande aspekt som väger allra tyngst. I Kokboksmuseet får alla tillgång till det bästa ur samlingarna. Var och en kan avgöra vilken information hon vill ha. Mer demokratiskt än så kan vårt kulturarv knappast presenteras.

Nyfångat från nätet

Matlagning med datorn bredvid spisen

Christer Larsson

Christer Larsson är intendent
vid Nordiska museet.
Han arbetar i museets bibliotek
med informationssystem som
specialitet.



Kanske en visa från Internet vid
midsommartid? Våra mest inbit-
na vanor håller på att föränd-
ras. Foto Pernille Tofte/MIRA

När tallrikar och snapsglas har flockats på vårt bord,
när vi har dukat fram allt det goda från vår jord,
när vi fått sill från nätet och løjans läckra rom,
då slutar vi vårt chattande och knappar: snaps.com

Första pris i årets snapsvises-SM gick till »Bredbandsfrukost«. Melodin är Evert Taubes »Solig morgon i norra Bohuslän« och författaren heter Sten O. Andréasson, bosatt i Lund. Nog har nätet påverkat våra vanor alltid, att döma av snapsvisan har det till och med påverkat våra mest konservativa vanor, till vilka mat och dryck definitivt får räknas. Fast lusten till mat tycks ännu starkare än lusten till cybervärldens välsignelser.

Egentligen är det kanske inte så konstigt. Svenskar är ett resande folk som gärna semestrar på exotiska platser och där hittar en och annan naturligtvis nya favoriträtter. Borta är den tid då folk hade med sig svenskt kaffe, köttbullar och sillburkar till »Mallis«. Snapsen kunde man ju köpa billigt i taxfree-butiken så den behövde man inte släpa med sig. Espresso och cappuccino har efterhand övertygat med sina egna kvaliteter liksom paellan, och att griskött kan tillredas på andra sätt än julsinkan har många lärt sig på otaliga grisfester.

Men man kan ju inte vara på exotiska platser jämt och ibland i novembermörkret känns det nödvändigt att återkalla behagliga minnen från varma nätter vid Medelhavet. Semesterbilderna får ursäkta men de kan inte hävda sig mot den minneskraft som finns i maten som man åt därnere. Men skall man laga till den själv så behöver man en kokbok med detaljerade recept. Mamma är det inte lönt att fråga om dessa rätter.

Det har förlagen upptäckt för länge sedan och så fort affärerna går lite dåligt så sköljer en våg av nya pigga kokböcker över oss. Varje tidning med respekt för sitt bokslut har matsidor, och matbilagor är nästan lika bra som sex- och samlevnadsbilagor på att rädda försäljningen för tunna helgtidningar. Folk här uppe i norr, med sitt relativt fattiga kök, tycks utan tvekan vara intresserade av att utveckla och berika det. Nu har de fått Internet också. Och de har kastat sig över det mediet med glupande aptit.

Internet borde vara världens största kokbok. Men det är det inte riktigt. Än. Det är faktiskt ganska svårt att hitta bra recept därute. Men det är det också i tryckta kokböcker. Riktiga kvali-

tetsrecept som Julia Childs stora franska kokbok är sällsynta. De flesta kokböcker har några bra recept och resten är mer eller mindre likgiltiga. Skillnaden mot Internet är att där finns 1000-tals dåliga recept. Men där finns också 1000-tals bra.

För några år sedan fick jag för mig att själv åstadkomma en Christmas cake. Eftersom jag hade varit sysselsatt med Internet-relaterade verksamheter i bortåt 10 år så var Internet en självklar källa. Särskilt som jag inte kunde hitta något recept i min egen kokbokssamling. Internet är ju också mest lämpat för just sådana tillfällen när man söker något utanför den egna kulturen. Jag minns nu inte hur många träffar jag fick på min sökning då men i dagsläget ger sökmotorn Googles 3430 träffar. Nu har jag vinbärsbuskar i trädgården och bären skulle helst kunna användas i kakan. Och »Black currant« går ju att lägga till i sökningen men det minskar inte mängden påtagligt. I det läget behöver man en kunskapsstrategi.

Vi har alla lärt oss att man först samlar material så att man överblickar fältet. Därefter sorterar man det insamlade efter något relevant kriterium, selekterar och drar en slutsats efter någon teori som är tillämplig. Det går inte med sökningar på Internet. Träffmängderna blir så stora att man aldrig blir färdig med den inledande överblicken. Kom ihåg att jag ju skulle baka en kaka, inte göra en vetenskaplig studie över Christmas cake-recept. Då får man ta till en helt annan strategi som ofta används av surfvana tonåringar – man tar första bästa som passar in på de behov och förutsättningar man har just nu. Sagt och gjort! Ett passande recept dök snart upp.

Jag noterade omedelbart att det var ett amerikanskt recept – angivelser av vikter och volymer sker i vanliga amerikanska enheter, lb etc. Jag måste alltså hitta en omvandlingstabell till vanliga svenska mått. Lyckligtvis är Internet hjälpsamt även med sådant. Folk lägger upp sortomvandlingstabeller till höger och vänster och den första man hittar, via någon vanlig sökmotor som Googles, FastSearch eller Northern Light, är vanligtvis helt



OK. Är man osäker kan man lätt kolla mot några andra. Men folk lägger inte bara ut omvandlingstabeller på nätet – de tar också bort dem igen utan förvarning! När detta skrevs var följaktligen min gamla pålitliga omvandlare helt borta. Lite letande ledde till en svensk omvandlare med en URL på Lunds tekniska högskola – www.df.lth.se/~thanisa/recept/units_js.html. Nog så förtroendeingivande men den är gjord av studenter och när de försvinner och nya studentkullar väljer in så lär även den försvinna. Men, mångfald – ibland nära gränsen till kaos – dyna-

Det gäller att söka efter recept på Christmas cake i tid. Kakan ska vila och vattnas med konjak under flera månader. Foto Birgit Brånvall, Nordiska museet

Christmas fruitcake

Mix together and leave, covered for 24 hours

2 cups unsalted butter

1 cup sugar

1 1/4 cups brown sugar

Whip together those 3 ingredients with Mixmaster at speed

8. Add 12 eggs, one at a time, at speed 10. Sift together 4

cups of self-raising flour (or 4 cups of regular flour plus 1 1/2

tbsp of baking powder), then add gradually to eggs, at speed

3 until well mixed. Place a pan containing hot water at bottom of oven. Preheat oven at 200 F.

1/4 cup flour

4 lbs walnuts (before shelling)

2 lbs filberts (before shelling)

Add flour to fruit. Shell walnuts and filberts, then mix well to

the whole, with your own hands. No other tool would do

it well enough. Butter 3 bread containers 9" x 5" x 3", line

with wax paper, then butter the paper. Fill with mix. Bake

cakes for 4 hours at 200 F.

Raise temperature to 300 F and bake for 45 minutes longer.

Remove cakes from oven and pour over each one a half glass

of brandy. Let cool in pan for 1/2 hour, then unmould over

grates until they reach room >

► temperature. Wrap each cake in brandy soaked cloth, then in aluminum foil. Each couple of weeks moisten with more brandy. Serve after 1 to 3 months. Icing for Christmas fruitcake

1/2 cup ground almonds

1/2 cup icing sugar

With Mixmaster at speed 5 add:

1 egg yolk and whip until smooth.

Gradually add, at same speed:

1/4 butter at room temperature

1/4 cup brandy or rhum

1 egg yolk

Spread over cake.

Cover additionally with this

Pastrymaking icing

3/4 cup sifted icing sugar

2 tbsps hot milk

1/2 tsp almond extract

Whip until smooth, then spread over cake and almond icing.

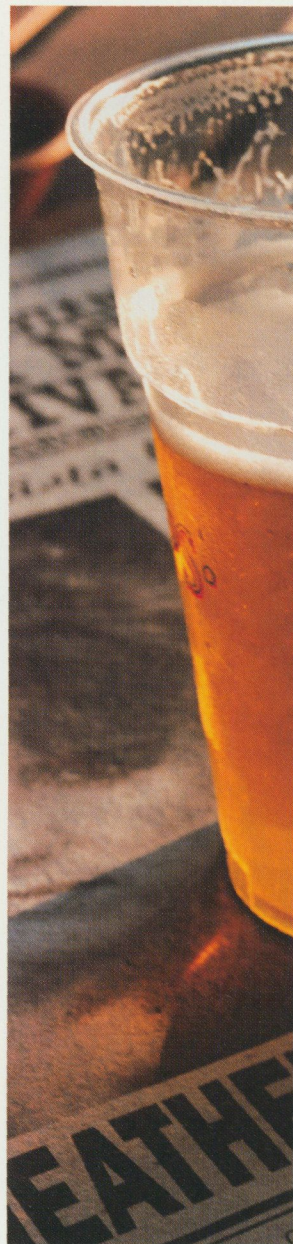
mik och ständig förändring är »the name of the game« på nätet. Det gäller att förstå det och att lära sig leva med det.

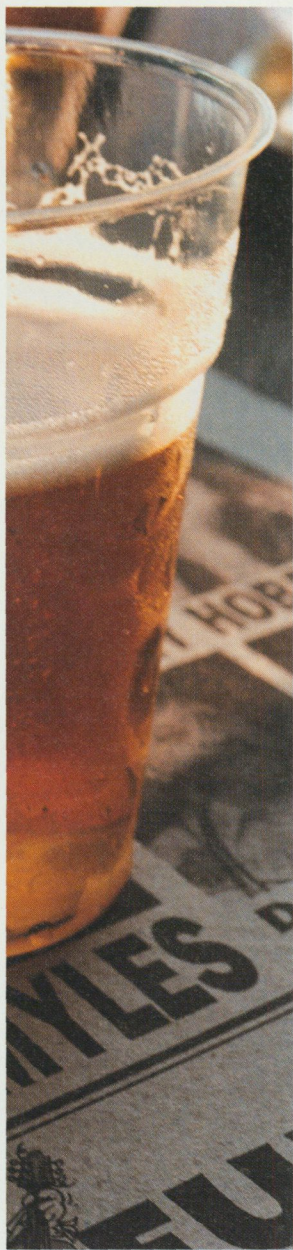
Nästa svårighet gäller »Mixmaster at speed 8«. Den mixern finns eventuellt i vår del av världen men vanligen har vi något annat i köket som det står Electrolux, Krup, Philips, Moulinex etc. på. Men lite letande på nätet ger vid handen att Mixmaster är en klassisk amerikansk foodprocessor som funnits åtminstone sedan 40-talet. Det är dessutom en kraftfull maskin som närmast bör jämföras med en hederlig gammal hushållsassistent från Electrolux. Rejåla don behövs alltså för att mixa ihop degen till den här kakan. Ett helt annat och icke-Internetrelaterat problem är att hela kakan skall vila 1-3 månader och av och till vattnas med konjak. Detta är således inget man företar sig mitt uppe i det vanliga försenade julstöket.

En rätt som däremot ska ätas genast är danska æbleskiver. Jag är född och uppvuxen i den östdanska provinsen Skåne och æbleskiver hör ihop med glada julbesök i Köpenhamn, omgivna av varma och angenäma minnen. Jag tänkte mig att Internet borde vara perfekt som kokbok för en sådan specialitet. Vad jag inte anade, min bakgrund till trots, var att det fanns så många varianter. I stort sett varje dansk släkt tycks ha sitt eget recept. Men, så är det förstås, riktigt bra mat är nästan alltid lokal! De stora sökmotorerna ger mellan 750 och 950 träffar. Och det mesta är faktiskt recept! Tricket är att söka med ett danskt æ som begynnelsebokstav, så slipper man alla »utländska« förvrängningar. En del kan säkert uppleva att det danska språket är ett hinder men man bör ta det som en praktisk övning i nordism. Hamnar man på webbsidor med ett språk som man inte alls förstår så har faktiskt gamla hederliga Alta Vista en översättnings-tjänst. Översättningarna blir kanske inte 100%-iga men de duger oftast. Flera goda recept på æbleskiver hittar man i Mortens Opskriftsamling på www.sol.dk/opskrifter/cat130.html. Jag kanske också skall nämna att man behöver ett speciellt æbleskive-järn för att kunna baka dessa läckerheter.

Ett problem som naturligtvis dyker upp när man på detta sätt har tillgång till all världens recept är ingredienserna. Det är inte precis ICA:s eller Konsums vanliga standardvaror som man behöver om man botaniserar i andra världsdelars matkultur. Här har man stor anledning att prisa invandringen! Det finns gott om små butiker i många svenska samhällen idag, inte bara i storstäderna, där man faktiskt kan få tag i rätt speciella råvaror från olika delar av världen. Dessutom finns ofta också de gamla saluhallarna och specialaffärerna kvar och de blir alltmer avancerade i sitt sortiment. Österkvist i Hötorgshallen i Stockholm, www.osterqvist.se/, med alla charkuteridelikatesser säljer också över Internet och jag köper alltid för mycket när jag är där!

En annan nätresurs som vi i Sverige är rätt ensamma om är Systembolagets webb – www.systembolaget.se/svenska/varor/prislist/xindex.htm. Till mat hör ju nämligen dryck och många av de mest klädsamma måltidsdryckerna är alkoholhaltiga. I få, om ens något land har man lika goda möjligheter att hitta bra viner till så låga priser. Även om prisnivån förtjänar att nämnas så är det ändå sökmöjligheten och den mycket stora bredden som imponerar på utländska besökare. Nu börjar till och med danskarna fara över Öresundsbron för att köpa öl på det svenska Systembolaget. Helt enkelt därför att det är svårt att hitta något annat än danskt öl i danska butiker. Vill man ha en ale från Wales eller en tripel från Belgien, med härligt syrlig jästrest (fenomenal till surkålsrätter) eller kanske en Rauchbier från Bamberg (utsökt till många olika charkuterier) så är det enklare med Systembolaget. Särskilt som man kan sitta hemma med sin egen dator och hitta precis den butik som har i lager vad man söker. Nåja, det finns brister – man kan ännu inte söka på vindistrikt eller druvsorter, och mer finindelning av dryckerna skulle vara till hjälp. Även importörerna kunde skärpa sig lite till – varför importerar ingen Ceres utmärkta ölsortiment? Men drinkrecept finns redan nu att tillgå på exempelvis Hotell Panoramas sajt www.panorama.se/ (klicka på Bar).





Nu kan ju allt detta surfande, sortomvandlande och råvaruja-gande synas väl outrerat för jäktade småbarnsföräldrar i karriären. För andra av oss, med småbarnsåren bakom oss, kan det snarare ha karaktären av kärt besvär. Har man lite tid och dålig matfantasi så erbjuder dock alltfler stora webbtjänster hjälp med hela veckomatsedlar. Är man lite djärvare till sin läggning finns även en uppsjö stora internationella webbtjänster till förfogande.

Under mina utflykter i nätets matvärld har de flesta webbtjänster av denna typ egentligen aldrig fallit mig i smaken. Det är snarare alla de personliga sidorna som utgör den riktigt stora inspirationskällan. De är naturligtvis svårast att hitta och om Internet skall bli den drömkokbok, som det har alla förutsättningar att bli, så får man nog börja tänka i termer av en Napster eller en Gnutella för recept. Idag används dessa tekniker egentligen bara för att leta efter musik men inget hindrar dem att leta efter vilka filer som helst. Vi får kanske hitta på ett särskilt filformat för recept – lasagne.rec?

Det kommer naturligtvis att bli avsevärt lättare när uppmärksningen av webbsidors innehåll blir mera spridd och utvecklad. I nuläget får vi glädjas åt de primitiva sökmetoder vi har och de överraskningar de kan bjuda på – i bästa fall som att slå upp något i en uppslagsbok men fastna i en helt annan artikel intill, som tillför oss nytt och oväntat vetande.

Kockens kryddor, www.kockens.com/
Receptarkivet, www.livetsgoda.com/mat/m-arkiv.htm
Spray, www.spray.se/mat/
Tasteline, www.tasteline.com/
Matbiten, www.matbiten.nu/
www.epicurious.com/e_eating/e02_recipes/recipes.html
allrecipes.com/default.asp

Systembolagets webb kan visa att ditt favoritöl finns närmare än du tror.
Foto Roger Stenberg/MIRA



Dan Waldetoft är intendent vid Nordiska museet. Han har bland annat ansvar för ämnesområdet mått och vikt.

En ny pa salt

Dan Waldetoft

»När maten är för salt, är kocken kär«, brukar man säga. Uttrycket säger en del om betydelsen av att tänka på vad man gör, särskilt vid kryddningen av maten. Johan Winberg varnar i sin kokbok från 1761 för en alltför frikostig kryddning och säger, att man »med mycken granlagenhet /bör/ bruka de starkare krydderne, ty det minsta förseende derutinnan kan helt och hållet skada och skämma den bästa maträtt«. Uppmaningen står i kontrast till stormaktstidens ymniga användning av allehanda kryddor. Krydda ska man helst göra efter egen smak, inte efter bestämda måttangivelser; att kryddor ska tillsättas »efter behag« är ett vanligt uttryck i kokböcker. I moderna recept sägs ibland att man ska »ta några tag med pepparkvarnen«, eller kort och gott »tillsätta salt och peppar«. En speciell kategori av mått som använts vid matlagning är de som inte är exakta enheter utan uppskattningar av mängder, s.k. skönsmått. Att de använts särskilt för kryddor förvänar kanske inte.

Under en tioårig övergångsperiod infördes på 1880-talet metersystemet i Sverige, med inbördes relaterade enheter som gram och kilo, centiliter, deciliter och liter, meter och kilometer. Måttreformen satte givetvis sina tydliga spår i kokböckerna. Charles Emil Hagdahl har i *Kok-konsten* från 1879 en omvandlingstabell, där de ännu brukade vikterna skålpund, ort och korn omvandlas till gram och rydmåtten kubikfot, kannor och kubiktum till centiliter. Före metersystemet saknades gällande



Den s.k. måttsatsen tillkom 1951 på initiativ av Anna-Britt Agnsäter som ett samarbete mellan Hemmens forskningsinstitut och KF Provkök. Den lanserades till första upplagan av Vår kokbok och tillverkades vid Gustavsberg. Anna-Britt Agnsäter, huvudredaktör för Vår kokbok, hade fått idén i USA, där hon uppmärksammat den flitiga användningen av standardiserade mått i hushållen. Foto Birgit Brånvall, Nordiska museet

rymdmått av tillräcklig litenhet att mäta upp exempelvis kryddor för hushållsbruk.

Skönsmåttan förhåller sig inte inbördes till varandra eller till tidens officiellt antagna, exakta måttenheter. Det går således inte ett visst antal skedblad på en kopp eller ett bestämt antal koppar på det gamla rymdmättet kannan. De hantverksmässigt tillverkade matskedarna av trä, liksom industriellt framställda kaffe-, te- och matskedar, är av varierande storlek och rymd. »Måttsatsen«,

med kryddmått, tesked, matsked och decilitermått, som numera finns i varje hushåll, tillkom 1951: 1 tesked (tsk) = 5 kryddmått (1 krm = 1 ml) = 5 ml, 1 matsked (msk) = 3 tsk = 15 krm = 15 ml, 1 dl = 6,7 msk = 20 tsk.

Skeden och kniven finns tillgängliga i köket och är därför lämpliga referensobjekt, och »sked«, »skedblad« och »knivsudd« tillhör de mest frekventa måtten för olika slags kryddor. Man träffar också på dem som mått för exempelvis jäst vid bakning och för mjölk och grädde. Handen är ett annat viktigt redskap, och »nypa« är ett vanligt mått vid matlagning; ett uttryck för en mycket liten mängd är »så mycket som får plats på nageln«. I ett recept på pepparkakor i en handskriven receptsamling från 1800-talets första hälft sägs att det åtgår så mycket pottaska »som en liten hasle nöt«, onekligen en ganska exakt måttbestämning. Ett mått för flytande varor, använt särskilt vid medicinering, är fingerborg.

I allmänhet har begrepp som »nypa«, »sked«, »skedblad« och »knivsudd« endast varit uttryck för »en liten mängd«. Från Bohuslän berättas att de fattiga kvinnorna som gick och tiggde mjölk bad om ett par skedblad mjölk. Barnet som nallat ur honungsburken försvarade sig med att säga: »jag tog bara en knivsudd«, omtalas i en uppteckning från Gotland. Också vid matlagning är de här måtten i första hand uttryck för en liten mängd av något, även om skedblad avser en större kvantitet än knivsudd.

Hagdahl uppfattade kryddmåtten som alltför vaga, och i sin kokbok försöker han reda ut begreppen. Hans behov av större noggrannhet sammanhänger kanske med att han var läkare till yrket, och därför benägen att föreskriva mer exakta kvantiteter än nypor och knivsuddar. Han säger: »De i köksspråket använda uttrycken en näfve, en knivsudd, en nypa, äro vilseledande, om ej en och hvar håller reda på sin egen nypa och vet hur mycket den är mächtig att fatta. Somliga begagna härtill endast två fingrar, andra använda alla fem. Om vi derföre vilja undvika miss-

förstånd, kunna vi kalla en nypa hvad som kan fattas med de fem fingrarne, och en pris hvad som kan fattas med endast tummen och pekfingret. Vill man dessutom en gång göra sig besvär att väga en nypa salt, som är tyngre, och en nypa kryddor, som är lättare, är man sedan ännu säkrare vid användningen, och kändedom härom torde vara nog vigtig för att icke anförtros åt slumpen.« Mathilda Langlet ansluter sig i sin kokbok från 1884, *Husmodern i staden och på landet*, till Hagdahls uppfattning om hur måtten nypa respektive pris bör uppfattas.

Större kvantiteter angavs i äldre tid vanligtvis i viktenheter som ort, lod och skålpund eller marker. Men många gånger fick besmanet hänga kvar på sin krok på väggen och för exempelvis mjölet användes uppskattningsmått som »näve« och »göpen« (eller den större skopan eller tråget). Med näve menas vad som kan omslutas med ena handen, andra uttryck för en handfull är »knäppnäve« och »gripnäve«. I en handskriven receptbok från 1700-talet sägs en liten knäppnäve potatismjöl och en näve mjöl. I samma receptbok ska man till mandeltårtan ta en »göpen«

Göpen är ett tvetydigt mått. Både en och två händer har använts, men med tillräckligt stora händer kan man kanske uppnå en kompromiss. Foto Mats Landin, Nordiska museet



Matlagning är en fråga om smak, erfarenhet och känsla. Boksida ur Mina och Kåge med text och bild av Anna Höglund, Alfabeta Bokförlag 1995

Sen bakade hon en sockerkaka av 3 ägg, 3 koppar socker, 2 koppar mjöl, en tjock skiva smör, lite bakpulver och lite vaniljsocker.



mandel. Göpen är en mer tvetydig måttbestämning. Betydelsen av göpen är att handen hålls så att insidan bildar en hålighet, men ibland avses båda händerna hållna på detta sätt. Som mått kan därför göpen ha olika innebörd.

I sin *Historia om de nordiska folken* ger Olaus Magnus ett recept på ett bröd för »kranka förnäma damer«, där degspadet består av två glas vin och ett glas rosenvatten. Glas är ett kärl för dryck, för att uttrycka sig ordboksmässigt, men kan på samma sätt som exempelvis skeden i överförd bemärkelse fungera som

måttenhet. Ett senare lika vanligt kärl i hushållet är koppen, mera bekant som mått. Vill man närmare precisera storleken, anges kaffekopp respektive tekopp, som i en handskreven receptbok från 1790-talet, där det på ett ställe sägs en kopp sagogryn, och på ett annat en tekopp (»en stor The kopp«) grädde. Än idag betalar vi för en »kopp kaffe« utan att egentligen veta hur mycket kaffe vi får. Till och med en »stor stark« kan variera avsevärt. Bättre då med en »pint« öl, 5,68 dl.

De här måtten ger i första hand en ungefärlig uppfattning om vilken mängd som åtgår; knivbladet behöver inte användas för att man ska få en knivsudd salt. Det kan räcka med att som Cajsa Warg ange »litet« lös och hel ingefära. Och man behövde knappast ta fram en daler ur börsen för att följa hennes uppmaning att kavla ut degen till en bakelse så tjock som en dubbel slant. Jämförelsen med slant/mynt är mycket vanlig när det gäller utkavlade degar till pajer och tårtor, och fortfarande uppmanas vi att skära morötter i »slantar«. En sked eller en hand kan rymma olika mycket, men oklarheten till trots preciseras »måtten« ibland närmare. »Et knapt skedblad smält smör« läser vi i en handskreven receptbok från 1795, Cajsa Warg säger »en god näfwa« förvällda murklor, dvs. en »dryg« näve.

Vill man laga mat efter recept i gamla kokböcker kan måttangivelserna skapa bryderi. De standardiserade rymdmått och vikterna, som kanna och jumfru, skålpund och lod, är oproblematiske, de finns översatta till centiliter och liter, gram och hekto. Svårigheterna uppkommer då enheter som kopp och glas ska förvandlas till moderna mått. Hur såg ett glas ut på 1500-talet, vad menas med »kopp« i ett 1700-talsrecept?

Men matlagning är en fråga om smak, erfarenhet och känsla. Knivsudden, koppen och de andra skönsmått bör därför tas med en nypa salt.

Leverkorv enligt Cajsa Warg

Tag kalv- eller oxlever, skär den i skivor och rensa bort allt det som inte duger, sedan stötes den och silas genom ett durkslag. Koka en gröt av 1 kanna söt mjölk och rivet bröd. Tag en göpen njurtalg, skär honom små och stek litet i pannkaks-pannan med 1 skedblad fint hackad lök, lägg det sedan i gröten och låt honom därmed litet koka. När gröten skall lyftas av elden så blandas 2 nävar rensade och tvättade blårossin däruti och när han är kall, lägges 1 helt stop av den stötta levern därtill, samt 1/2 kvarter söt mjöl, salt, peppar, ingefära, något mejram, timjan, 2 skedblad rivet socker, 3 dito smält smör, i näve rivet bröd och 3 ägg. Blanda detta väl tillsammans och stoppa det sedan i fettarmar, som lägges uti kokande vatten, varest är saltat, och låter dem koka till dess de bliva lagom, då tagas de upp och kunna ätas strax eller även sedan värmas upp på halster.

HUSMÖDRARNA OCH
DERAS DÖTTRAR



Yvonne Hirdman är professor i historia, verksam vid Stockholms universitet och Arbete och kultur i Norrköping. Artikelns alla faktauppgifter är hämtade ur hennes bok *Magfrågan. Mat som mål och medel, Stockholm 1870–1920*.

Herr Klenke och lilla fru Sofi

En berättelse om den vetenskapliga mannen
och den läraktiga kvinnan

Yvonne Hirdman

Det var en gång en kemist som hette Klenke och som hade en fråga som han sökte ett svar på. Den löd: vad behöver en människa för bränsle per dag för att kunna arbeta? Det var en strikt vetenskaplig fråga i en tid – 1800-talets första hälft – då livet i sig själv blev föremål för en helt ny nyfikenhet. Det konkreta, materiella livet alltså, inte det andliga. Det handlade inte om religiöst filosofiska funderingar utan om kroppen människa. Hur fungerar denna kropp, hur är den uppbyggd, vad behöver den för bränsle för att fungera? Det är lätt att se att frågan av sig själv skapar behovet av en prototyp, en norm, en standardmänniska, en motsvarighet till metern i Paris: alla metermåtts meter. Denna norm-människa är en man. Men inte bara det, det är man ur arbetarklass. Ty inbakad i denna fråga finns en annan. Den är direkt kopplad till det framväxande industrisamhället med alla dessa nya proletärer, som skapade oro i Europas stora, smutsiga, svällande städer. Hur ska de få mat?

Det var inte småsaker som stod på spel – det kunde handla om att utfordra arméer, likaväl som de nya fattiga i städerna, för vilka städernas ansvariga ändå kände ett slags nytt ansvar: de föräldralösa, de gamla, de sjuka, och rent av proletärerna som med jämna mellanrum stod där med hängande armar, utan arbete.

Därför är Klenkes fråga dubbel. Den vill få svar på vad kroppen behöver. Men det gällde den manliga, arbetande kroppen, och dess behov är inskrivet i samtidens kapitalistiska mentalitet.



Herr Klenkes fråga var kopplad till den manliga arbetande kroppen i det framväxande industrisamhället. Norra Bantorget i Stockholm 1902. Foto Erik Tryggelin i Nordiska museets arkiv

Alltså blir frågan: vad för mat ger största möjliga energi till minsta möjliga kostnad? Herr Klenke själv var fylld av ett nytt socialt patos och försökte vara behjälplig, kemist som han var. Hans tankar om den mänskliga näringen handlade om att ersätta det som förbrändes: »Enligt noggranna observationer förlorar en

fullväxt människa vid medelmåttigt arbete på 24 timmar, genom lunga, urin och exkrementer 310 grammer kol och 130 grammer kvävehaltiga ämnen, varav 20 grammer rent kväve.«

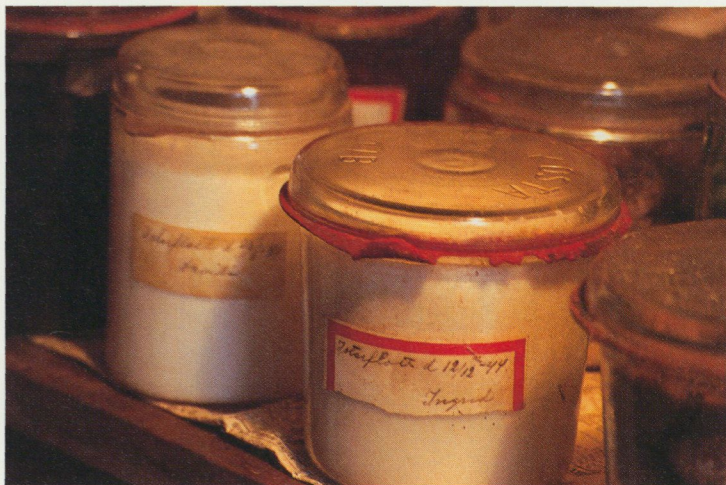
Där var det: kol och kväve, livets egen kemi. Översatt till mat kunde det bli 350 gram bönor och 425 gram ris – en ganska trist föda kan tyckas, men enligt tiden, och det är kring 1800-talets mitt – fullvärdig kost enligt vetenskapens sista rön.

Det var ändå bättre än det mer fantasifulla förslaget att intill fabrikena upprätta stora limkokerier. Eftersom lim innehöll stora mängder kväve, detsamma som i kött – trodde man – föreföll idén lysande. Men här räddades arbetarna av 1800-talets främsta kännetecken: utveckling. Och de räddades åt precis motsatt håll som vi ska se.

Ty på 1870-talet kom näringsfysiologen Voit med en ny, vetenskaplig kod, som länge blev allenarådande. Nu känner vi igen benämningarna, i stället för kväve och kol talar man nu om äggvita, fett och kolhydrater. En fullväxt människa (= kroppsarbetande man) behöver 118 gram äggvita, 56 gram fett och 500 gram kolhydrater. Allt sammantaget ca 3000 kalorier per dag.

Problemet med Voits norm är uppenbar. Det var en förfärlig mängd äggviteämnen. Och skulle man vid utspisning i fångelser och på anstalter av varjehanda slag ta hänsyn till vetenskapen – och hade man något val? – var sannerligen den tiden förbi då man kunde låta fångarna försmäcka på vatten och bröd. Eller lim. Nej, 118 gram protein var det, och till råga på eländet skulle helst 40 gram vara animalt protein. Översatt till mat och man får 212 gram kött – per dag! Det blev onekligen dyrt, ja, det blev nästan oanständigt mycket, med tanke på vad vanligt folk hade råd med. »Man kom ständigt i dilemmat att inte låta fångarna hungriga, samtidigt som man inte fick göra deras liv i fångelset för angenämt« suckade Voit själv.

Så startade jakten på billig protein. Forskarna trätade med varandra om vilket näringsmedel som var bäst och billigast: någon rekommenderade mager ost, andra framhöll ärtor och



Ett viktigt livsmedel? Foto Olle Magnusson

mjök, ärtmjöl, buljong, blod ... Listor publicerades med uppgifter om vad som var bra, bättre och bäst, ungefär som i dag, och människor tog det till sig, precis som i dag.

I Sverige skapade läkaren och näringsfysiologen August Almén en lista med bra mat, präglad av hans egen vetenskapliga övertygelse att fett var lika viktigt, om inte viktigare, än protein. Det var en övertygelse han fått genom att studera människors matvanor – där just fett var det som ansågs som allra finast. Det var som gumman som suckade avundsjukt och sa att kungen, han var då lycklig han som fick äta flott, dricka flott och doppa sina vantar i flott!

Om man bara skulle göra upp en lista över de 10 mest näringsrika livsmedlen skulle den se ut så här, enligt Almén:

1. svinister (talg, flott, smör)
2. benfritt amerikanskt fläsk
3. chocklad
4. benfritt svenskt fett fläsk
5. saltad rökt medvurst
6. färskt fläsk



Flickor ur arbetarklassen lär sig laga rätt mat på rätt sätt. Hagalunds arbetsstuga 1904. Foto i Stockholms stadsmuseum

7. fet ost
8. färsk skinka
9. saltad, rökt oxtunga
10. färskt fett fårkött

Som August Almén var generaldirektör för Sabbatsbergs sjukhus, kunde han tillämpa sina teser på den nya spisordning som gjordes upp 1891. Jodå, där fanns både fett och animalt protein att sleva i sig om man hamnat som patient på allmän sal: 565 gram kött/fläsk, 210 gram sill/kabeljo, 150 gram blod/inälvsmat. Kompletterat med mycket bruna bönor och örter. Om man jämför med vad »vanligt folk«, dvs. fattiga arbetare, hade råd med blev en sjukhusvistelse rena lyxtrippen. Och det var onekligen ett problem som ju redan Voit pekat på. Det var magfrågan i ett nöt-

skal. Ty nu, omkring 1890, kunde man räkna fram vad man – som arbetande människa – hade rätt till. Skulle man följa tidens kostnorm skulle det kosta 39 öre om dagen. För en familj med två vuxna och tre barn skulle maten kosta dem 711 kronor och 75 öre per år. Tänker vi oss en enförsörjarfamilj där mannen tjånade 900 kronor per år, så ser vi ju att det inte går ihop.

Det är här fru Sofi kommer in i bilden. Sofi Nilsson. Hon var föreståndarinna för en arbetsstuga i Stockholm, där man lärde flickorna laga mat. Flickor ur arbetarklassen. Man, de styrande, de ansvarstagande i Stockholm, hade insett att flickorna inte kunde laga mat. Ja, inte ens deras mammor kunde laga mat. Detta var för många roten till allt elände, till tidens verkligt stora fråga: arbetarefrågan. »Huru mången man har icke blivit lockad till krogen, därför att han vid återkomsten från sitt arbete mött osnygghet i hemmet, samt fått dålig och illa lagad föda?» frågade sig en vän av ordning retoriskt. Ja, och väl där super han upp alla sina pengar, ett offer för socialisters agitation och samhällsomstörtande propaganda. »Man vågar tryggt påstå, att hustrurnas bristfälliga kunskap i hushållsangelägenheter, är en av de väsentligaste orsakerna till arbetarklassens dåliga ställning.«

Inte ens de samtida kokboks författarinnorna fann nåd inför deras ögon: »Flera av dessa förråda föga kännedom om kroppens behov och födoämnenas beståndsdelar.« Och så denna fåfånga strävan hos dem att vilja ha både kokt kött och köttsoffa! Som ett barns fåfånga önskan att växla en silverpeng för flera av koppar!

Sofi Nilsson hade emellertid lärt sig tidens »rationella« matlagning, eller som det också kunde heta, kemisk matlagning. Nog visste hon att man inte skulle lägga kokkött i kallt vatten utan i kokande (proteinet måste bindas!) eller att man inte skulle fördärva en biff genom att sticka gaffeln i den när den skulle vändas. Hon lärde flickorna att en människa – dvs. en arbetande man – behövde 118 gram äggvita, 56 gram fett och 500 gram kol-

hydrater – Voits norm. Fast, tillade Sofi som kunde sin Almén, »önskvärt är dock, att fettmängden något höjes«.

Så lärdes flickorna att till bruna bönor skulle man äta fläsk – och inte köttbullar – och till den magra fisken krävdes fet sås. Och det vita brödet, det var allt bättre än det grova, eftersom det var mer lättsmält. Tidens sanningar.

Men hon förenklade uträkningar om näringsvärde – dvs. relationer mellan pris och livsmedlets näringsinnehåll. Hon la ihop de gram äggvita, fett och kolhydrater som fanns i ett födoämne och räknade ihop priset: så fick man för en krona mjölk 2 373 gram näringsämnen men köpte man ägg för hela slanten blev det bara 157 gram.

Det var viktigt att räkna och köpa rätt mat, för Sofi Nilsson vände sig till flickorna som framtida husmödrar, vilka skulle ha familjens ekonomi i sina händer. Och skötte de sig rätt behövde inte »arbetarfrågan« bli så inflammerad, för då räckte nog lönen till.

Som en dåtidens Pia Nilsson tänkte hon sig en familj med fyra barn och just en årsinkomst på 900 kronor. Av denna summa fick hyran ta 18% – ja det var då det – kläder och skor 14% och maten 56%. 10% beräknades gå åt till sjukavgifter, böcker, bränsle, resor och diverse. Det blev 2% över: de skulle sparas.

Men låt oss titta på maten. För 1 krona och 40 öre om dagen skulle husmor hushålla och mätta make, sig själv och de fyra barnen. Slog man ihop barnen till 2 personer och drog man ner på husmors egen kostnad (från 39 öre till 28 öre om dagen), ja då kunde man laga näringsriktig mat för hela slanten enligt den förenklade variant som Sofi Nilsson kommit på. Då blev det gröt morgon och kväll, och en middag med två rätter enligt dåtidens sed: ärtsoppa med fläsk (man anar Almén bakom nationalrätten) och pannkaka, kalops, potatis och korngrynsvälling, salt kött, rotmos och havresoppa, stekt sill, potatis och saftsoppa, kåldolmar med potatis och risgrynsgröt, kabeljopudding med skorpor och mjölk osv.



Näringsriktig mat för hela slanten. Foto Birgit Brånvall, Nordiska museet

Boy-scout-pytt

500 gram havregryn
150 gram ost, halvfet, i bitar
100 gram mesost
100 gram torkade sviskon, eller plommon.
Grynen kokas med 2 liter vatten. Saltas måttligt.

Hos Sofi Nilsson jämkades således en pragmatisk vardaglighet med det nya, vetenskapliga innehållet i de kemiska kokböckerna – och de blev mot seklets slut ganska många och de var alla författade av män, som, enligt en beundrarinna, »ägna tankekraft och intresse åt sådana 'små saker' som den inre hushållningen«. De stora linjerna drogs upp av de »mera vitt seende« männen och sedan fick hushållsläraryrket och andra läroaktiga kvinnor söka transformera vetenskaperna till flickorna. Mönstret känns igen från andra områden där män så småningom började kika in, områden som tidigare varit kvinnodominerade. Ett övertagande, ett vetenskapliggörande, ett nyordnande och – efter diverse experimenterande – förvisso ny kunskap.

Och godare mat? Man ska nog vara tacksam för Sofi Nilssons pragmatism. Om näringsfysiologerna fritt fått härja i köken hos den fattiga arbetarbefolkningen hade kanske en rad nya, egenomliga rätter skapats. I jakten på billiga äggviteämnen som ersättning för det dyra köttet flödade fantasin. Här är ett förslag till middagsmat för en arbetarfamilj som garanterat skulle ha fått i sig en näringsriktig måltid – enligt tidens kunskap. Smaklig måltid.

Birgitta Dahl är arkivarie vid
Nordiska museet.

Var maten bättre förr?

Om tävlingar för forskning i museet
och framsteg i köket

Birgitta Dahl

Sillen fortfarande vid kusten.
Foto Axel V. Olsson, Marstrand.
Nordiska museets arkiv



»Sill var sällsynt här å orten innan järnvägen kom till. Den ansågs vara en stor läckerhet. En person berättade att i hans barndom, 1840-talet, gjorde en person en resa till Göteborg var fjortonde dag med hudar och skinn. Förde han med sig en tunna sill i återfrakt, strök den med som smör i varmt vatten. Den dag göteborgsfararen väntades åter samlade sig gubbarna i flockar på

vägen i väntan på snus och sill. Hade de väl fått sina sillar, tog de ofta upp sina knivar och skar av en bit, som de åt, där de stod ute på vägen.«

Så skriver fjärdepristagaren i en tävling utlyst av *Borås tidning* 1928. Tävlingen gick ut på att läsarna skulle skriva om mat i gamla tider. De kunde berätta egna minnen från 1800-talet och även utfråga äldre personer. I uppropet fanns frågor om mat-hållningen och man påpekade att det var av lika stort intresse att få uppgifter från såväl bondgårdar och torpställen som prästgårdar. Särskilt värdefullt var att få reda på när nyheter gjorde in-steg i bygden. Tretton deltagare skickade in material och alla tretton blev också ihågkomna med pris. Första pris var 75 kronor. Arrangörerna konstaterade att materialet som kommit in var värdefullt för forskningen och man hoppades att det inte skulle bli lig-gande i arkivet.

Arrangörerna, det var bland andra de unga amanuenserna vid Nordiska museet Gösta Berg och Sigfrid Svensson. I mitten av 1920-talet tog de initiativ till ett samarbete med tidningar i Syd- och Mellansverige, där man utlyste pristävlingar i olika ämnen. Intresset var riktat mot den försvinnande allmogekulturens seder och bruk. Flera tidningar skänkte sitt insända tävlingsmaterial till Nordiska museets arkiv och några av deltagarna fortsatte att skriva till museet. Tävlingarna blev början till museets omfattande och systematiska undersökningsverksamhet med frågelistor som kontinuerligt skickades till fasta meddelare.

Även i *Kristianstads läns tidning* utlystes en tävling 1928. Man ställde likartade frågor och fick in 11 svar som även de fick pris allesammans, men första priset var bara 50 kronor. Signaturen »Gammal göing« berättade följande: »Matbordet var ganska långt och vid dess ena sida och ena ända stodo fasta bänkar samt vid yttersidan ett lätt flyttbart säte. I århundradets första hälft användes även trätallrikar, antingen runda, svarfvade, för en person eller aflånga afsedda för två eller tre – på dessa tallrikar – alla flata och tunna – lades den fasta maten upp och sönderskars,

hvaremot den flytande åts med hornskedar direkt ur faten ... Det tillhörde alltid störste drängen att skära brödet vid bordet. Han höll sig för ändamålet med en stor och hvass fällknif. Han hade sin plats längst nere vid bordet der äfven brödkakan var placerad.«

En kvinna, född på 1850-talet berättar om ett tillfälle när det skulle kokas blodkorv i hennes barndom. »Då kittlen var fylld och skulle börja koka sade mor med hög röst: 'Håll Kajsa håll!' och alla som voro i köket svarade högt 'ja!'. Efter en timmas tid, då korvarna togs upp voro de allesamman hela och fina. Kittlen fylldes på nytt med samma slags korvar och föregående ord upprepades, men då var der en ung flicka, som högt och tydligt sade 'nej!' Efter en timmas tid då locket togs af kittelen voro alla korvarna spruckna och i ett mos i vattnet, alldeles fördervade. Mor var gråtfärdig och den oppositionella ungmön fick sig en massa ovelt. Jag har aldrig sedan vågat trotsa gamla bruk eller sedvänjor hur vanvettiga de än kunnat förefalla.«

En annan karaktär har de 150 tävlingsbidrag som kommit till Nordiska museets arkiv från veckotidningen *Våra damer*. Den utkom under några år i mitten av 1930-talet och innehöll konsumentupplysning, bra recept, noveller, ja mycket som en modern kvinna kunde uppskatta att läsa. Våren 1936 utlystes en stor landskapstävlan om gamla goda matrecept. Första priset var 500 kronor. Under det halvår som tävlingen pågick publicerades varje vecka recept som kommit till tidningen. Tävlingsbidragen var till för tidningens läsare, som skulle inspireras i sin matlagning. Ingredienser, handgrepp och kostnader stod i centrum. Ett bidrag innehåller en av den store mykologen Elias Fries älsklingrätter, griljerat fårhuvud, som han fick när han besökte sin svåger och svägerska i Odensjö prästgård i Småland runt 1870.

I Mora, Dalarna, kunde en bröllopsmiddag på 1830-talet se ut som följer: »Hårt groft bröd, fint gott mjukt rågsiktsbröd, smör och dricka. Lutfisk med potatis, grisstek med palt. Kalvstek med

Griljerat fårhuvud, 6 personer

Huvudet klyves, hackas med vatten och salt, urbenas och skäres i vackra bitar, som doppas i vispat ägg och rivet bröd, blandat med salt och hackad persilja, stekes i smör och serveras.



brynta rötter, ölsupa, ostgrynskaka, rågkaffe med smörbakelse.»

Under förra hälften av 1800-talet bodde i Ravlunda prästgård i Skåne prostinnan Wilhelmina Holst, född 1811. Hennes son-dotter berättar om billiga maträtter som tillkommit »för att mätta 13 hungriga ungdomar, vilka uppfostrats med enkelhet och sparsamhet i mat och dryck. Kvällsmaten utgjordes i vardagslag av 'tarvliga pannkakor', mjölgröt kokt i vatten med honung eller sirap med ölost och grovt bröd utan smör och pålägg. Det hade varit slöseri, som gick under namnet tvesula. De fyra studenternas matskrin som packades när resan till universitetsstaden Lund varje termin företogs, var däremot fyllda med godsaker såsom rökta gåssidor, lammlår, korv, ost och bröd, som till sist möglade, men äts lika gärna, emedan man under

Lutfisk. Foto M. Jacobson, Lysekil. Nordiska museets arkiv

Ärter och fläsk, 6 personer

I liter ärter, 1 kkp bruna bönor kokas med 1/2 kg fläsk (2 grisfötter klyves i 8 bitar). Fyra stora potatisar skäres i bitar och lägges i ärtorna när dessa är nästan färdiga. Ätes med malen hel skånsk senap.

Konsumentupplysning för
moderna kvinnor: Häfte i
Nordiska museets bibliotek

Lutfisk med potatis

Lutfisken kokas, tas upp och benas noga, fisken lägges i en kastrull med god mjölk så att den står bra över fisken. Smör och salt, peppar och lök tillsättes. Potatisen råskalas och skäres i fyra delar, kokas i fiskspadet. Sedan hälls spadet bort och potatisen blandas med fisken och de övriga ingredienserna. En stor matsked smör lägges, avredes med en aning mjöl till en simmig sås, ätes med sked på djup tallrik.

Abborrsoppa

Tag då 2 kg små-abborre, endast inälvorna urtages, huvudet lämnas kvar (enär det innehåller det mästa limmet) och låt dem koka i 2 l. vatten tillsatt med 2 matskedar salt, tills de kokat sönder. Massan passeras genom durchslag. Smält smör och vispa i vetemjöl och späd soppan. Smaksätt med salt och finhackad gräslök eller persilja. Vill man ha soppan finare vispas två äggulor i soppskålen.



uppväxtåren fått inpräntat i medvetandet, hur stor och stark den blev, som förtärde dylikt.«

En meddelare från Skåne har ett recept på ärter och fläsk och en man från Medelpad berättar följande barndomsminne: »En speciell Norrlandsrätt är abborrsoppa, synnerligen god, hälsosam och närande. Som barn fiskade vi abborrar med mjärda och fingo i regel en 15 l. hink med abborrar varje dag. Soppan, kokad på 30 abborrar blev kraftig.«

»Då jag en dag i tidningen Vi läste den av Eder utlysta pristävlingen tänkte jag: Det är ingenting för dej att reflektera på, en enkel och okunnig, snart 60-årig arbetarhustru. Och denna min tanke är nog så riktig, men hur det är har jag gång på gång tänkt på denna pristävling. Och så beslöt jag mej utan tanke på att erhålla något pris, att skriva och tala om hur jag bakar.« Så började den kvinna som vann hederspriset för Uppland sin redogörelse i tidningen Vi:s stora baktävling 1949. Avsikten med tävlingen var trefaldig: att få fram bättre recept på bröd, att öka husmödrarnas intresse för Konsums produkter samt att öka intresset för den kooperativa rörelsen. Inbjudan gick ut i Vi nr 1 1949 och budskapet spreds även genom andra trycksaker och affischer. Recepten bedömdes efter deras värde ur »näringshygi-

enisk, ekonomisk, praktisk och kulturhistorisk synpunkt«.

Tävlingen delades in i två avsnitt. Landskapstävlingarna kunde man delta i med minst två recept varav ett på matbröd. För att vara med i rikstävlingen måste man sända in recept på fyra olika brödtyper: matbröd, vetebröd, mjuka kakor och småbröd. Dessutom skulle man då också berätta om hur man under ett år organiserade sin bakning, hur ofta och hur mycket och vilka sorter man bakade. I tävlingsjuryn satt bland andra Albert Eskeröd från Nordiska museet och Elly Jannes från Vi.

Priser till ett sammanlagt värde av 20.000 kronor delades ut. Första pris i rikstävlingen var en tvättmaskin som då kostade 1.350 kronor. Dammsugaren som utgjorde första pris i varje landskapstävling kostade som jämförelse 140 kronor. Ytterligare priser utgjordes av möbler, symaskiner, tryckkokare, cyklar och andra ting som en husmor och hennes familj kunde ha god användning för.

Intresset för tävlingen var överväldigande stort. Tusentals recept strömmade in. En förvärvsarbetande småländska som kom på nittonde plats i rikstävlingen skriver om sin planering: »Bakar alltid på fredagskvällen, ty då blir brödet bäst till veckohelgen. Först knådas en matbrödsdeg till 3 limpor upp och ställes att jäsa. Slår så på ugnen (elspis), rör till vetebrödsdegen, som knådas och ställes att jäsa, då brukar matbrödet vara uppjäst och färdigt att bakas ut på plåten, som ställes i värmeskåpet att jäsa. Rör till sirapsdrömmar och bakar dessa färdiga. Då är också matbrödet färdigt att sättas i ugnen. Och så bakas vetebrödet ut, de runda skorpbullarna först, sedan de andra i följd, får jäsa en aning. När vetebrödet gräddat färdigt sättes de isärtagna skorporna in att ta färg, sockerkakan gräddas, och skorporna torkas på eftervärmen. Bakar man inte skorpor gräddas sockerkakan på eftervärmen.«

År 1949, när Vi utlyste sin baktävling var husmodern ett självklart nav i hushållet. Och att en duktig husmor också klarade



Konsumbutik, Hagaplan i Alingsås 1947. Foto Sven Torin, Alingsås museum

dubbelarbete var underförstått när *ICA-kuriren* utlyste pristävlingen Lanthusmor under skördetiden i april 1956. Man ville veta hur »lanthusmödrarna kan hinna med att både sköta hem och hushåll och samtidigt arbeta ute på ägorna under den bråda tid på sommaren då skörden skall tas in«. Deltagarna skulle redogöra för storleken på gården och hur många barn det fanns i familjen. De skulle berätta om det fanns elektricitet, vatten och avlopp, kyl och frys. Svaren skulle innehålla förslag på ett par dagars måltider med matsedlar och även uppgifter om vilka maskiner man helst av allt skulle vilja ha i hushållet. Hushålls-assistenten stod på mångas önskelista men ansågs ofta vara en uppnåelig dröm.



Hushållsassistenten stod på många husmödrars önskelista. Foto Karl Hernried i Nordiska museets arkiv

Det kom in över 200 svar från hela landet. Drygt tio år efter andra världskrigets slut hade somliga inte vatten och avlopp medan andra hade både frys, dammsugare och tvättmaskin. Tryckkokaren upplevdes som mycket arbetsbesparande och självhushållningen var framträdande. Mycket kött konserverades i glas vid den årliga slakten.

En husmor i Lappland berättar om sin familj som består av två vuxna och fem barn mellan tre och tio år. Man har kallvatten, avlopp, vedspis och elektrisk kokmöjlighet med två plattor samt mjölkmaskin och en liten tvättmaskin. Husmor önskar frysbox, hushållsassistent och elektrisk ugn. Man slaktar en gris före jul varje år och konserverar en hel del av köttet för att lätt kunna ha till hands när man har bråttom. Man odlar själv grönsaker och rotfrukter. Vid frukosten förbereds ofta middagsmålet som därefter går fort att laga. Hon ger ett exempel på måltider under en



Bra att ha. Foto Olle Magnusson

dag: »Frukost kl. 8: Stekt fisk med spenatstuvning och potatis, fil. Middag kl 14: Stuvade makaroner med stekt falukorv, rabarbersoppa. Kvällsmål kl. 19: Kornmjölsgröt med lingonsylt och mjölk samt smörgås.« Hon avslutar: »För min del planerar jag arbetet flera månader och veckor i förväg för att kunna vara ute under den bråda tiden. Därför ser jag med glädje alltid fram mot hösten när allt utearbete är färdigt och innanfönstren har kommit in. Med dem kommer en sådan underbar känsla av att allt är över för denna gång. Det blir mörka kvällar här uppe då. Barnen kommer i säng tidigt, och allt kommer liksom i sina gängor igen.«

En sörmländsk husmor planerar sålunda: »Allt som lämpar sig lagas i dubbel sats. Det håller sig bra i källaren. Middagspotatisen görs klar på morgonen, och så kilar pojken (9 år) hem en kvart

före middagsdags och slår på strömmen och sätter på r:an efter några minuter. Korvkakan grejas efter samma princip (ris kokas i stor sats till korvkaka och till den tar jag en del av leverpastejburken, ägg, lök, russin, sirap, kryddor) smeten görs färdig i sin form på morgonen, en långpanna med vatten ställs i elektriska ugnen och så kan pojken slå på strömmen i lagom tid. Har man sill, rökt fläsk och färska ägg i skafferiet, surmjölk hör också till det oundgängliga, och så färsk potatis, sallad, dill, persilja och gräslök i trädgården går det inte någon nöd på en hur brått man än har ... Och en dag körs sista lasset in och man slänger sig på rygg i det mjuka höet och ser upp mot den blåa himlen och de vita sommarmolnen högt uppe och kittlas i ansiktet av hängbjörkarna som kanta vägen hem från gårderna. Och är glad och nöjd att allt gått vägen även denna gång.«

Ovanstående framställning berättar endast om en liten del av allt material som döljer sig i tävlingarna om mat och bakning i Nordiska museets arkiv. Som så ofta när man forskar i arkivmaterial kommer man människorna nära och får i bästa fall en förståelse för en annan tids sätt att leva. Man kanske också kan konstatera: mycket var bättre förr, dock inte allt.

Håkan Larson är chefredaktör
på *Allt om Mat*.

När maten inte längre står på bordet

Mattidningen som auktoritet och inspiratör

Håkan Larson

De garvade redaktörerna i Bonnierhuset på Torsgatan i Stockholm ruskade på huvudet.

– Nä, det kommer aldrig att gå. Högst ett halvår, sedan är det slut. Det var nog lätt att hålla med dem. Det fanns ju matrecept överallt. I de stora veckotidningarna, i dagspressen, i radio och till och med i TV. För att inte tala om kokböckerna. Hur i hela friden skulle det kunna finnas intresse för en tidning som bara handlade om mat?

– Upplagan blir högst 30 000, inte ens det, sa en tvärsäker bildtidsningsredaktör och drog ett bloss på den filterlösa cigarett.

– För övrigt kommer recepten att ta slut.

30 år och 30.000 publicerade recept senare kan vi konstatera att de hade fel. Medan många av 60-talets stora veckotidningar gått i graven, så är *Allt om Mat* en envis succé, med upplagor runt 125.000 år efter år. Och inte bara det – den har fått en rad efterföljare, komplement, konkurrenter. Ändå ska vi inte döma de säkra herrarna från 1970 för hårt. Mediemiljön var mild uttryckt annorlunda än nu. Tidskriftshyllorna dominerades av ett otal veckotidningar, de flesta riktade mot kvinnor i olika åldrar, med ett ganska allmänt innehåll: reportage, mode, skönhet, mat, noveller ...

Det vi i dag kallar specialtidningar var ett snävt begrepp. Allt i Hemmet fanns, liksom färska *Vi Föräldrar* och förstås *Teknik-*

ens Värld för killarna. I dag är veckotidningarna få, medan specialtidningarna blir allt fler och allt mer snävt inriktade. I dag finns tidningar som bara handlar om graviditet, aktiefonder, anti-ka bilar, herrgårdar på landet – ja, det mesta. Och bland mattidningarna, där Allt om Mat var den ifrågasatta pionjären som blev evig marknadsledare, finns många valmöjligheter. Gourmet som handlar om det exklusiva, gärna på krogen. Elle à la Carte, med ungdomlig prägel och fester med kändisar i centrum. Matmagasinet där maten är lite mer vardaglig och lättillgänglig. Amelia Mat, för den som egentligen inte hinner laga mat. Och Allt om Mat har förökat sig med småsyskon; Gott & Grönt, med lättlagad grön mat, och VIN & mat, en tidning med de ädla dryckerna i centrum. Alla har sin trogna läsekrets.

Hur kunde det bli så här? Hur kunde maten förvandlas från den självklara dagliga födan till något som hundratusentals människor ägnar timmar åt att laga, njuta, läsa om? Den enskilt viktigaste orsaken till förändringen i synen på mat är kvinnans intåg på arbetsmarknaden. Ännu vid 60-talets slut var hemmafrun en vanligt förekommande art – nu är hon omsorgsfullt utrotad. Den där figuren i hemmet som varje dag såg till att det stod hemlagad, nyttig och arbetad mat på bordet när man och barn kom hem.

Maten var självklar – varför skulle den ägnas någon större eftertanke? Visst bytte man recept i tvättstugan, i lekparken, på kafferepet. Visst letade man spartips och en god festsås i tidningarna. Men maten var och förblev en angelägenhet för de närmast berörda: de som skulle stå för den. Och de *kunde* laga mat. Det hade deras mammor lärt dem. Så plötsligt ritades kartan om. Det fanns ingen på pass i köket på heltid. Jobbet måste delas upp, långkok hann man inte med, inköpsrundorna reducerades från timmar till minuter.

Det ställdes helt nya krav på råvaror, maträtter, recept. Och det var ingen idé att fråga mamma om råd längre; hon hade ju jobbet att tänka på, och förresten visste hon inte ändå. Mat-

Bullbak 1952. Precis som
mamma då, hur gick det sen?
Foto Ateljé Sundahl i Nordiska
museets arkiv



tidningarna tog över rollen som auktoriteter och inspiratörer. Till en början mycket vardagsinriktade och ekonomiskt medvetna – med åren allt mer präglade av fredagsrätter och mer festlig mat. För i takt med att maten fick ta allt mindre tid till vardags, desto mer tid, intresse och pengar ägnade man maten på helgerna.

Parallellt har Sverige internationaliserats. Via invandringen, som gett oss mängder av impulser, nya råvaror, nya restaurang-

er, nya metoder. Via vårt resande, som väckt intresset och suget på annorlunda smaker. Via medierna, som låter oss via datorn och TV-skärmen färdas jorden runt i jakt på nya frestelser.

Utbudet av råvaror har exploderat. Inte bara genom importen av nya grönsaker, ostar, oljor, frukter... På hyllan där man förut kunde välja mellan spaghetti och makaroner trängs i dag ett 60-tal olika sorters pasta. En mängd livsmedel finns i lågkalorivarianter. Ekologiskt odlat har blivit ett verkligt alternativ. Och vi har upptäckt matens betydelse för hälsan – functional food är ett begrepp. Vi har nya kunskaper, vi har fler och bättre råvaror. Det ger oss förutsättningarna att också äta bättre, godare, mer varierat än någonsin. Och det gör många; de som vill prova nytt, de som läser och studerar, de som aktivt söker kunskaper, inspiration, matglädje – ofta i mattidningarna.

Samtidigt pågår en kraftfull förflackning av matkulturen i stora kretsar. Där fet och slabbig snabbmat med tveksamt ursprung blir basföda, där lunchen blir en torr macka vid datorn. I familjer där tidspress och ekonomiska omständigheter utesluter riktig matlagning borde skolmaten vara de ungas chans till åtminstone ett vällagat mål mat om dagen. Tyvärr sviker många kommuner, samtidigt som hemkunskapsundervisningen sätts på sparlåga. Det finns en uppenbar risk att vi fostrar en stor kader matmässiga analfabeter. Inte för att de gillar Big Mac (det gör jag också), utan för att de sällan får chansen att smaka något annat. Än mindre lär sig laga till det.

Maten är redan i dag en klassfråga. Vi vet att de som äter fet och näringsfattig mat också i högre grad har lägre utbildning, lägre inkomster, är rökare, mår sämre, dör yngre. Inget i samhället tyder i dag på att det här ska förändras till det bättre, tvärtom. Det krävs åtgärder på en rad områden; i skolan till att börja med, men även inom vården, på arbetsplatserna etc. Tar då mattidningarna något ansvar för det här? Nja, det är nog svårt att påstå. Fri och kommersiell press har ett inbyggd motstånd mot att ägna

Paprikarisotto med lätrökt fläskfilé

Liquid Smoke är ett rökkoncentrat i flytande form som ger filén god röksmak med fin hickoryarom. Den är ganska stark och bör användas med viss försiktighet. Liquid Smoke är användbar till kött, fågel samt olika fiskar.

Det här behövs till 4 pers.

Risotton:

2–3 msk olivolja
1/2–1 dl finhackad schalottenlök
2 dl avorioris
2 dl torrt vitt vin
6–7 dl grönsaksbuljong (tärning)
2 1/2–3 dl fint tärnad paprika (gärna i olika färger)
1–1 1/2 dl nyreven parmesanost
ev. 1/2 tsk salt
Rökta fläskfilékuber:
600–700 g fläskfilé
1 msk Liquid Smoke
1 msk olivolja
1 tsk grovmald svartpeppar
drygt 1 dl syltlök
1–2 msk smör till stekning
ca 1 tsk salt

Garnering:

vattenkrasse eller rucolasallad
ev. tunna skivor parmesanost

Gör så här:

1. Börja med att rökmarinera fläskfilén. Putsa den helt fri från fett och hinnor och skär den i ca 2 cm stora kuber. Lägg kuberna i en fryspåse och tillsätt Liquid Smoke, olja och svartpeppar. Blanda allt väl, knyt till påsen och låt filékuberna ►

► marinera så ca 1 timme i rumstemperatur.

2. Risotton: Fräs löken på svag värme i olivoljan i en traktörpanna utan att löken får färg. Tillsätt riset och låt även det fräsa med någon minut. Späd med vinet och buljongen i omgångar efter hand som det kokar in i riset. Rör ofta så att det inte bränner fast i botten, koka hela tiden utan lock; den totala koktiden är 18–20 minuter.

3. Låt paprikatärningarna koka med i risotton de sista 2–3 minuterna. Smaka av med salt och parmesanost.

4. Hetta slutligen upp en stor stekpanna och låt 1–2 msk smör bli väl nötbrunt. Lägg i filékuberna och skaka runt dem i pannan på stark värme och lätt omrörning 3–4 minuter. Låt även syltlöken (väl avrunnen) steka med någon minut på slutet. Krydda det hela lätt med salt.

5. Lägg upp risotton på stora heta tallrikar och fördela köttet och löken ovanpå. Garnera med krasse eller rucolasallad samt ev. parmesanostskivor.

Pris ca 160 kr.

Recept Görn Helleblad.

Ur *Allt om Mat* nr 17/2000

Paprikarisotto med lätrökt fläskfilé. Foto Holger Edström

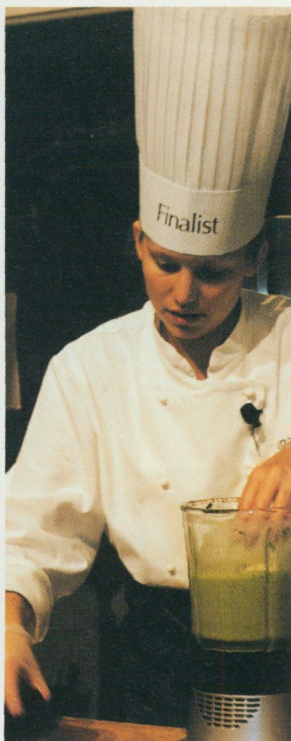


sig åt kampanjer. Men kanske är blotta förekomsten positiv. Ju större mångfald, desto fler bör man rimligen nå. Och har myndigheter och politiker ett intresse av den matkunskap och erfarenhet av kommunikation som finns på Allt om Mat, så ska vi gärna ställa upp och prata om vad som kan göras. Det löftet ger jag gärna, så här på tidningens 30-årsdag.

Kristina Nordström är kock.

Stå vid spisen eller föda barn?

Kristina Nordström



Kristina Nordström, finalist i en populär tävlingsgren med hård konkurrens. Pressbild

Jag började min bana inom restaurang i tidig ålder. Redan som åttaåring stämplade jag in för första gången på Ramlösa Wårds- hus, som mina föräldrar drev under hela 80-talet.

Varje jul serverade jag och min bror kaffe på Ramlösa Wårds- hus ovanvåning. Med sidbena, spetsförkläde och en medveten klumpighet som fick gästerna på fall kunde jag leva på min dricks ända fram till påsk. Däremot var det inte många som trodde att det verkligen var kock jag skulle bli. Mina försök i köket var näm- ligen inte så lyckade. En bra historia är »degen i byrålådan«. Jag var sju år och skulle överraska mor och far med nybakt bröd. Redan vid första jäsningen kändes det som om något var fel. Salt i stället för socker i vetebrödsdegen och då gäller det att agera snabbt. Ner med degen i en plastpåse och ner i byrålådan. Snabbt handla mer jäst, igång med ett nytt bak, denna gång med per- fekta bullar som resultat. Hela huset luktade nybakt när mor och far kom hem. Nu var det bara erkännandet kvar. Det gick några timmar innan jag vågade berätta. Mamma drog försiktigt ut byrålådan. Det blev en mindre explosion och degen vällde ut på golvet. Man lär sig av sina misstag, som tur är!

Ett par dagar efter studenten i Restaurangskolan började jag arbeta som volontär hos Jan Hurtigkarl i Helsingör. Är man volontär arbetar man för en billig peng i utbyte mot mycket kun- skap. Efter två månader fick jag fast tjänst, och stannade sedan i två säsonger. Mellan säsongerna arbetade jag, fortfarande som volontär, på Restaurang Restaurationen i Köpenhamn. Därefter



fick jag i samband med en skidsemester anställning på ett hotell i Hintertgletscher, Österrike. Man kan säga att i Österrike lärde jag mig hur mycket vatten man skall hälla i pulvret för att få en kraftig alternativt mindre kraftig sås.

Lyckligt hemma igen hade jag turen att få arbeta med Per Dahlberg på Grand Hotell i Mölle. Han blev en bra och viktig handledare för mig, och det var även han som fick mig att börja tävla. Sen har det gått av bara farten. Två och ett halvt år på Petri Pumpa i Lund och därefter Kattegatt Gastronomi och Logi i Torekov sedan två år tillbaka. Atmosfären och upplägget på Kattegatt Gastronomi och Logi har varit väldigt inspirerande för mitt tävlande. Inte bara tack vare de duktiga och framgångsrika

Svampsoppa med bruschetta
4 personer

400 g blandad svamp
1 st lök
kantarellfond, touch of taste
4 dl grädde
100 g smör
salt och peppar
baguette
2 st vitlöksklyftor
2 st tomater
4 st skivor skinka
1/2 dl hackad persilja
3 msk finhackad schalottenlök
eller röd lök

Tillvägagångssätt

Soppa: Tag hälften av svampen och spara till bruschettan. Tag en lagom kastrull och sätt på spisen. Skala och skär ned löken i mindre bitar, fräs med resten av svampen i en kastrull. Häll i ca 7 dl vatten och 3 msk av kantarellfonden. Låt koka tills ca 5 dl återstår. Häll i grädden och låt koka tills soppan fått en krämig konsistens. Vispa i smöret. Smaksätt med salt och peppar.

Bruschettan: Skär baguetten i fyra skivor, stek i panna med lite olivolja, gnid in brödskivorna med vitlöksklyftorna. Skär tomaterna i klyftor, tag bort kärnhuset och tag om så önskas även av skinnet på tomaterna. Stek på svampen, blanda i persiljan, löken och tomaterna. Smaksätt. Fördela skinkan på bröden, toppa med svampblandningen.

Dill-blåmusselsoppa med sockersaltad lax, rulle med rotfrukter
4 personer

1 nät blåmusslor
1 st gul lök
1 st palsternacka
5 dl vitt vin
2 st stjärnanis
1 st lagerblad
150 g smör
3 dl grädde
200 g dill

300 g färsk lax
1,5 msk salt
1,5 msk socker

Filodeg

Smält smör till pensling
3 morötter
5 st palsternackor
mjölk
1 st rotselleri
1 st finhackad schalottenlök
olivolja
salt och peppar

Tillvägagångssätt

Soppa: Skölj blåmusslorna väl i kallt vatten. Skala palsternackan och löken, skär ner i mindre bitar. Häll lite olivolja i en vid kastrull, häll i löken och palsternackan samt kryddorna. Låt det hela fräsa ett par minuter. Ta i musslorna, häll i vinet samt täck musslorna med vatten. Låt de sedan sjuda tills de har öppnat sig, 7–10 minuter. Sila av musslorna och låt fonden koka ner med grädden tills hälften återstår. Mixa med dillen och ►



Foto Ulla Aldern

bröderna Nilssons påhejande, utan även för att köket i Torekov är ett så kallat öppet kök, med fri insyn och med mycket kontakt med gästerna. Inte helt olikt ett tävlingskök, där det gäller att hålla grytorna kokande även om det händer mycket omkring spisen. Anledningen att det sen är så fantastiskt roligt att tävla är intensiteten, pulsen, själva tävlingsmomentet, känslan av total koncentration, men inte minst tillfredsställelsen efteråt när man vet att man gjort sitt absolut bästa och kan slappna av med en kall öl, gärna mörk.

Idag delar jag tiden i Torekov med mitt nystartade företag. Det är naturligtvis en härlig kick att känna att man kan försörja sig på egen hand, men man får inte glömma att kockyrket i mångt

och mycket är en »lagsport«. Det var en utmaning när jag blev tillfrågad att representera Skåne i matolympiaden i Tyskland nu i september. Tillsammans med fem andra skånska kockar arbetade jag dag och natt för att presentera den skånska maten och vi var väldigt nöjda när vi åkte hem med en silvermedalj i bagaget.

Jag reser för att koppla av men också för att samla nya intryck och få inspiration till matlagandet. Förra sommaren hade jag, tack vare ett stipendium jag fick av Sveriges Bästa Bord, möjlighet att åka till Kalifornien och arbeta på en av USA:s mest respekterade krogar – French Laundry i Napa Valley. En fantastisk upplevelse.

Matbranschen har fått ett uppsving och jag tror att Sveriges fantastiska framgångar i tävlingskockande de senaste 10–15 åren har varit en utlösande faktor. Framgångarna ökar intresset för att piffa upp fredagsmiddagen, medierna är med och sätter kockyrket i fokus, vilket lockar fler unga talanger att satsa på yrket. Jag tror inte att vi sett slutet och menar att det alljämt finns en växande marknad för det kunnande jag samlat på mig under mina drygt åtta år tillsammans med många av de bästa i branschen.

Varför finns det då fortfarande så få kvinnliga kockar? En anledning som jag ser är att unga tjejer blir avskräckta av de sena kvällarna och det hårda klimat som ett restaurangkök periodvis kan ha. En annan förklaring kan vara att det är svårt att kombinera kockyrket med att ha barn, eftersom man som kock sällan eller aldrig har några fasta rutiner i vardagen.

För mig är det viktigt att på mina lediga stunder spendera mycket tid med vänner och familj. Med en sambo som också är mitt i karriären är det ett evigt pusslande med att få ihop tiden till ett fungerande förhållande. Men med respekt för varandras yrkessatsningar och lite tålmod är det ingen omöjlighet, man får helt enkelt se till att ta vara på den tid man har tillsammans.

Vad står då på middagsbordet en söndagskväll efter en lång

► smöret, smaksätt med salt och peppar.

Sockersaltad lax:

Skär laxen i mindre kuber. Blanda saltet och sockret. Gnid in laxen i blandningen. Låt stå i rumstemperatur i ca 30 minuter. 5–10 minuter innan soppan skall serveras läggs laxen i soppan.

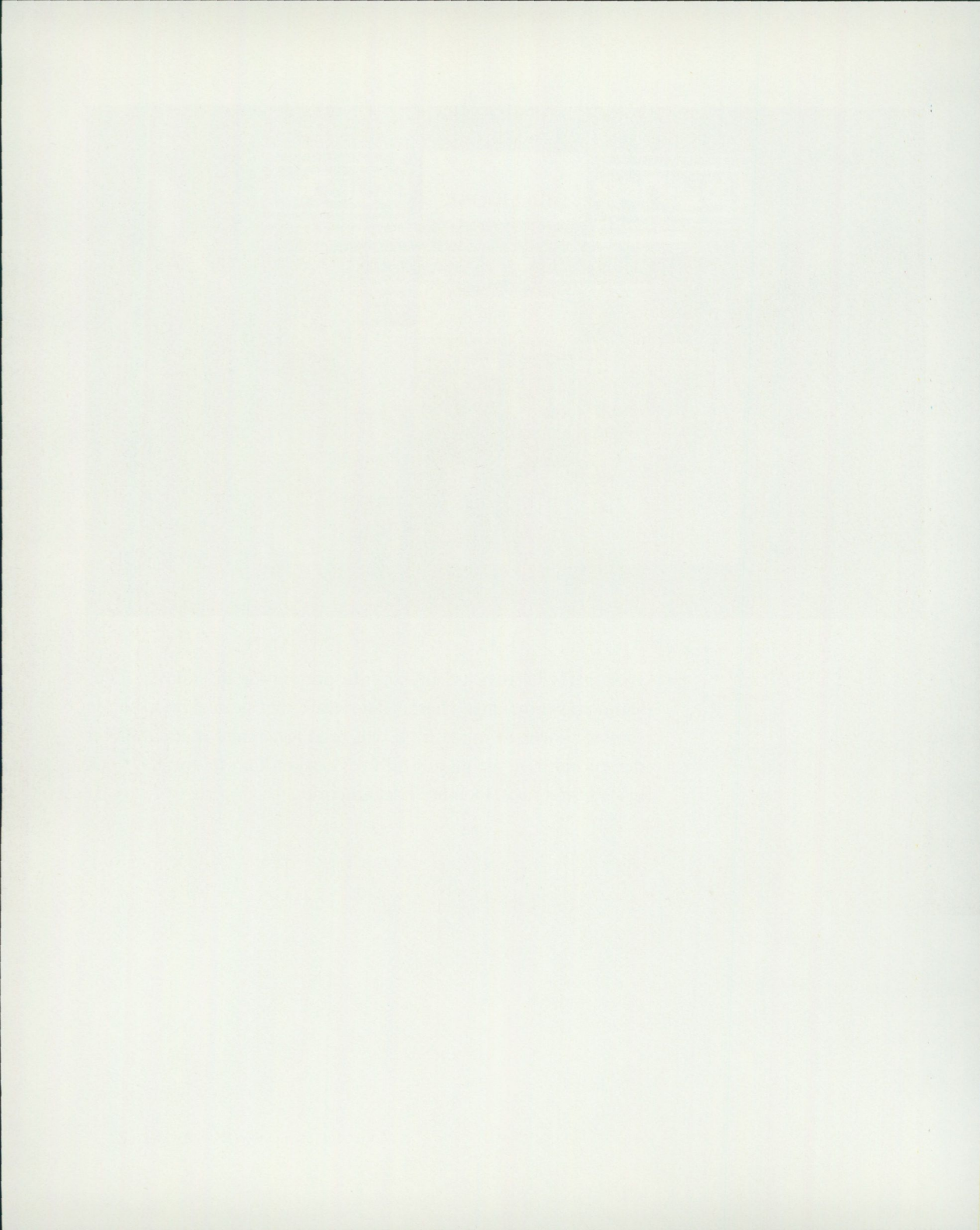
Rotfruktsrullen:

Sätt ugnen på 200 grader. Skala rotfrukterna och skär ner i stavar. Tag 3 av palsternackorna och koka i mjölk till en puré. De övriga rotfrukterna läggs i en braspanna, ringla över 1/2 dl olivolja, salta och peppra. Baka i ugnen i ca 20 minuter (tills de är mjuka). Håll av mjölken när palsternackorna är mjuka, stöt med en visp så att du får en grov puré. Blanda i löken, smaksätt med salt och peppar. Blanda purén med rotfrukterna. Lägg blandningen diagonalt över filodegen, pensla med smöret och rulla. Baka i 200 grader i ca 10 minuter. Servera.

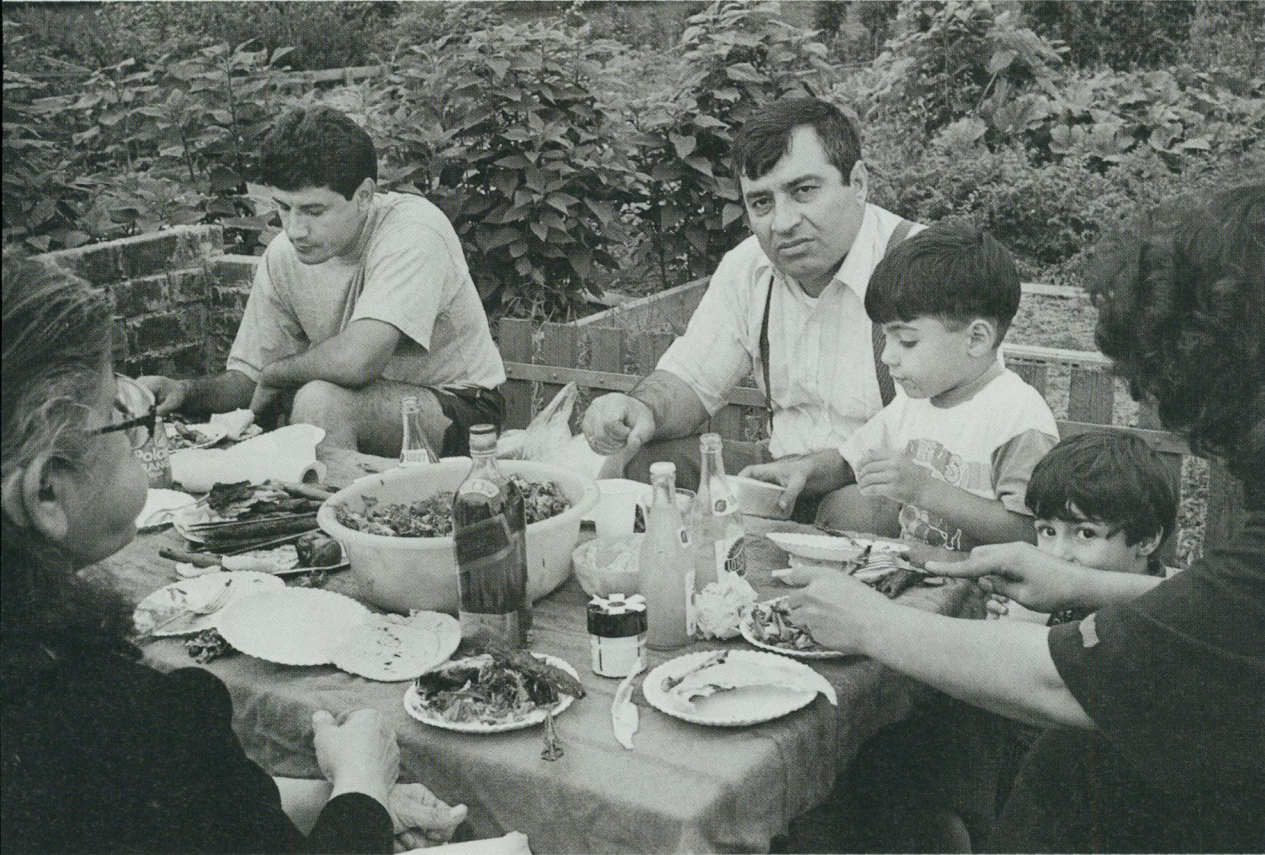


En grillad med mos. Foto Peter Segemark, Nordiska museet

vecka? Tryffel och kalvbräss? Inte om jag får bestämma. Tale-sättet att skomakarens barn, eller rättare sagt skomakaren, bär de sämsta skorna är ingen myt. Om man lever med matlagning är det en befrielse att gå ner till korvkiosken och ta en rejäl tjock grillad med mos. Och lite hackad gurka.



MÅLTIDER OCH MATPLATSER

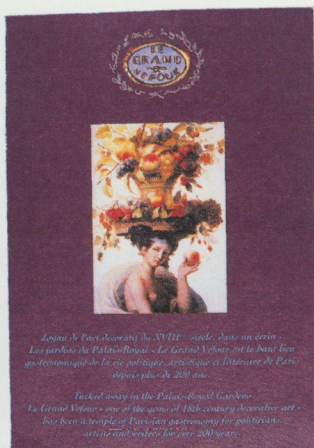


◀ Syrisk familj, Igelbäckens koloniområde i Husby 1992. Foto Mikael Andersson/MIRA

Carl Jan Granqvist är gästgivare
i Grythyttan och professor i
matkonst vid Høgskolen i
Stavanger.

Måltiden – en stund av gemenskap och glädje

Carl Jan Granqvist



Folder från Le Grand Vefour i
Paris. Foto Hans Koegel,
Nordiska museet

Dessa rader skrivs i skuggan av Théâtre Palais Royal, rue de Montpepier i den franska huvudstaden, under en långlunch på restaurang Le Grillardin, etablerad 1827. Menypriset 79 franc inkluderar tre rätter samt en liten karaff rymmande tre glas rött vin. I går intogs lunchen på andra sidan gatan inne i arkaden på Palais Royal, närmare bestämt på den legendariska Le Grand Vefour, grundad 1784, fem år före den franska revolutionen. Det var på detta etablissemang som de revolutionära tankarna smiddes – för att använda bergslagsterminologi. Notan för lunchen på denna historiska restaurang slutade på 1.150 franc för tre rätter och tre glas vin. En revolutions livmoder kan skapa förödande konsekvenser för en sentida restauranggästs plånbok. I priset ingick dock säte på Émile Zolas plats.

Dagens meny inleddes med en fet och mjäll sillfilé – rökt och marinerad gav den en lätt böcklingsmak i munhålan. Den vilade på en bädd av skivad kokt potatis varvad med tillika skivad lättkokt morot och lök, allt i en dressing på viskösa jungfruolja med ett incitament av piffig vinägrett. Som tillbehör en korg med små skivade brioche utan smör.

Inredningen med de trettio platserna på cirka trettio kvadratmeter verkar vara ursprunglig, förutom golvet brunröda, sexkantade keramikplattor, gardenerna i gulbeige, kypertmönstrad tjock bomull och de i taket obligatoriska propellerfläktarna. Vaggarna är upp till 120 centimeters höjd boaserade med pole-



rat, rikt skuret brunsvartbetsat trä. Borden, som går att föra samman efter gästantal och belägenhet, är sextio gånger sextio centimeter och täckta med vit bordduk som faller ner till hälften på bordsbenen. En vit papperskvadrat skyddar mot såsspill och utslaget vin. Det fordras smala kypare för att klara serveringen i denna täta möblering, några så stjärtlösa servitörer har jag aldrig skådat. Ingen kan ett ord engelska, endast en översatt plastad meny står till hjälp för den icke franskspråkige gästen.

Varmrätten serveras snabbt och resolut utan krumbukter eller åthävor. En endast tjugo centimeter vid tallrik, brämet inkluderat, står och ångar av heta, halstrade, rikt doftande lammspett, med gul lök i klyftor och grön och röd paprika. På andra sidan tallriken stackar sig knaprig, finskuren pommes frites. En gam-



Hemma hos Kristian. Foto Ann Eriksson/MIRA

maldags vit, cylindrisk porslinskopp med lock innehåller dijonsenap, vilket är den sås som erbjuds. Halstrad rosa lammkarré i en perfekt kondition – vad mer kan livet bjuda!

Gästerna är i skiftande åldrar, alla trendlöst men korrekt och elegant klädda. Överrockarna klär in herrbetjänten som vacklar under tyngden. Samtalen förs lågmält men intensivt. Krögaren är lika formell mot stamgäster som mot okända. Alla samtal är ytterst korrekta mellan gäst och personal. Effektivt men med värmande, söta leenden serverar de tre servitörerna gästerna i en takt som gör det möjligt att få omsittningar vid de flesta bord. Det ljumma äppelflarnet med en smältande kula vaniljglass serveras med gaffel, kniv och sked i samma storlek som tidigare till förrätt och varmrätt.

Det var i Palais Royal som en arbetslös kock, vars familj dött på barrikaderna, startade den restaurang som grundlade den professionella restaurangkulturen. Han formade en aristokratis matsal där gästerna mottogs av en uniformerad mansperson, vilken överlämnade ett skrivet kort med ett utbud av rätter. Detta *carte* med en genomtänkt ordning av kompositioner som gästerna efter tycke och smak kunde sammanfoga till en måltid, lade grunden för den nya *à la carte*-restaurangen. Med denna typ av restaurang föds ett intresse för *gourmandise* i det efterrevolutionära samhället. Måltiden som konst startar börjar etableras i allt bredare kretsar. Måltiden blir i och med detta inte bara energi för muskelarbete. Ju mer hungern utrotas med det industriella konsumtionssamhällets framväxt, desto mer utrymme ges för måltiden som sinnesnjutning – även för en del av befolkningen i vår karga nord.

I dag har *à la carte*-restaurangens unga, dynamiska och segerrika kockar genom TV-rutan hamnat i snart sagt varje svenskt hem. Hantverkarens sinnliga och professionella hanterande av utsökta, väl utvalda råvaror, i snabb motorik transformerade till skönt skådebara rätter, föder en längtan att dela matlagandets fröjder och glädje.

Att tillsammans tillreda mat, att inta en gemensam måltid, ger enastående tillfällen för en djupare gemenskap människor emellan. Måltidens samtal har en skiftande karaktär. Ingen har tänkt ut eller räknat med ett intellektuellt och briljant genomgående tema för middagskonversationen. Detta skulle förefalla egocentriskt och outhärdligt. Bordssamtalet föds genom emotionella utspel från de närvarande och får ofta stimulans av de sinnesupplevelser som de olika rätterna framkallar. När bordssamtalet är som bäst skapas tillfällen för deltagarna att uttrycka sina dolda känslor av smärta eller glädje. Mellan personer som delat sina innersta tankar uppstår ofta gemenskap och sympati av sällsamt hållbar art. I bordssamtalet finns förutsättning för öppenhet och nyfikenhet mellan generationer och kulturer. Om den franska

Hos familjen Monniere,
Frankrike 1947. Foto Kerstin
Bernhard i Nordiska museet



revolutionen kom att öppna upp för måltidens professionalism, kom den kommunistiska att slakta mycket av den kunskap som byggts upp runt måltidens estetik.

Måltiden som skönhet är tvärvetenskaplig och berör många discipliner. Genom Restauranghögskolan i Grythyttan, en institution vid Örebro universitet, har detta kunskapssegment fått en akademisk hemvist. Institutionen firar tioårsjubileum år 2000 och är i ett akademiskt perspektiv ung. Utbildningen är permanentad i ett riksdagsbeslut den 6 maj 1992. I beslutet uttalas att Restauranghögskolan i Grythyttan ska ta ansvar för måltidens estetiska gestaltning. Uppdraget är att ta reda på vad som gör människan lycklig och glad vid kostintag.

Carin Tisell är arkivchef vid
Nordiska museet.

Vad berättar matsedeln?

Carin Tisell



En inblick i den kommande måltiden. Matsedel från Hasselbacken 1856. Foto Birgit Brånvall, Nordiska museet

Alla matsedlar har någonting att berätta, den gemensamma nämnaren är att det står mat på menyn. Nyktert eller fantasiegående – havregrynsgröt eller jerusalemsoppa! Matsedeln ger gästen en försmak av de läckerheter som väntar och den sentida betraktaren får någonting att fundera över. En matsedel försedd med datum och ortsangivelse och andra uppgifter kan ofta berätta mycket om vanor, prisnivåer och kulturliv. Ibland är den bara



Sparad för ögats fröjd. Matsedel
tecknad av Isaac Grünewald
1920. Foto Birgit Brånvall,
Nordiska museet

en sedel – i bästa fall mycket dekorativ – med en uppräkning av maträtter, som sätter fantasin i rörelse.

I Nordiska museets arkiv finns ca 15 hyllmeter matsedlar. Av alla dessa matsedlar genom tiderna kan åtskilligt läsas ut. Tillsammans säger de mycket mer än varje enskild matsedel för sig.

Tidsmässigt ligger tyngdpunkten i samlingen på 1880–1930-tal. Ibland rör det sig om enstaka matsedlar sparade bara för ögats fröjd eller för att förstärka någon speciell händelse; vi har väl alla någon gång pietetsfullt bevarat en matsedel för vad som låg bakom – ett bröllop, en födelsedag eller någon annan glädjedag. Men oftast består arkivmaterialet av större sammanhäng-

ande samlingar från personer eller restauranger.

Det urval jag gjort här är helt personligt och i viss mån slumpartat. Jag valde två familjesamlingar, von Krusenstierna och Stähle och en restaurangliggare från Hasselbacken. Döm om min förvåning, när jag upptäckte hur dessa kompletterar varandra och flätas samman. Stähle och von Krusenstierna var på väg till samma middag för att fira invigningen av den nya järnvägssträckan Stockholm–Rimbo, men von Krusenstierna fick förhinder. Båda herrarna besökte vid ett flertal tillfällen Hasselbacken.

Edvard von Krusenstierna var en skicklig jurist, som bland annat arbetade mycket med lagfrågor och under åren 1879–1889 tillhörde statsråds-kretsen. Hans samling omfattar tiden 1881–1906 och består av inbjudningar och menyer, ibland med generalpostdirektörens egna kortfattade kommentarer på baksidan, en serie omdömen i stigande skala: »ack ja – trevligt – synnerligen trevligt – förstklassig mat och goda viner«. Under dessa 25 år var Edvard von Krusenstierna bortbjuden i snitt 55 gånger per år. Mycket var givetvis representation, som 146 inbjudningar till slottet. Den 5/1 1891 noterar han att konungen höll ett lysande tal. När jag ser dessa inbjudningskort kan jag inte låta bli att tänka lite extra på formuleringen »Klädsel för Damer, Icke dansande, Svart Hofdräkt, Dansande, Hvit Hofdräkt«.

Hur många bjudningar han själv var värd för vet jag inte, men han hade åtminstone en middag på Hasselbacken. Den 23/5 1884 bjöd han fem gäster på »Crécy – Piggvar – Hommelsallad – Morkulla – Sparris – Jordgubbar – Ost – Desert« till en kostnad av 9 kronor per person. Han var också inbjuden dit ett antal gånger, bland annat till brukspatron Pahlman 15/9 1903. Meny och gästlista finns i von Krusenstiernas samling, beställningen, som visar att det kostade 12 kronor per person, i Hasselbackens liggare. Den gången serverades nio herrar en utsökt middag på tio rätter.

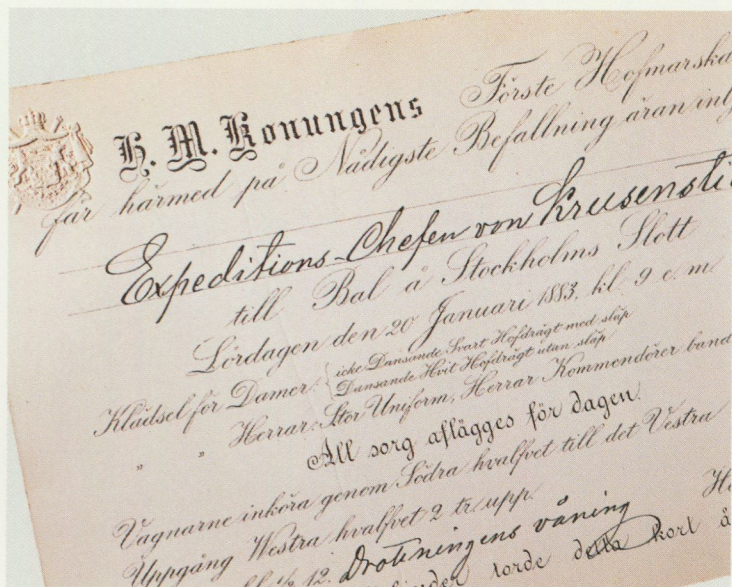
Viktor Stähle, född 1866, har efterlämnat en matsedelsamling, som sträcker sig över en längre period, 1882–1944. Viktor Stähle

Matsedel från Hasselbacken
den 29/9 1875. Foto Birgit
Brånvall, Nordiska museet



Matsedel från Hasselbacken
den 27/5 1877. Foto Birgit
Brånvall, Nordiska museet





Ett av Edvard von Krusenstiernas många inbjudningskort. Foto Birgit Brånvall, Nordiska museet

var major i väg och vatten och knuten till ett flertal järnvägar i Stockholmstrakten. 1917 flyttade han till Kalmar, där han valts in i stadsfullmäktige. 1932 flyttade familjen tillbaka till Stockholm och just det året hade de 24 middagar hemma mot cirka 12 per år de andra åren. Stähles matsedelsamling, som består av sju volymer, är indelad i middagar ute och middagar i hemmet och till de sistnämnda finns även inbjudningskort och placeringslistor. Hela samlingen är noggrant förtecknad av Victor Stähle själv, inte bara antalet måltider utan också maträtterna, dvs. vad som serverades och när. Jag undrar var han, eller hans hustru Gerda, hämtade sina idéer. Hajfenssoppa, sköldpaddssoppa, svalbosoppa och kängurusoppa är några exempel från matsedlarna.

År 1913 anordnas en »enkel middag« för »Tjär-Olle« med klädsel »rock«. 21 gäster avnjuter »Hajfenssoppa med rostad ostsmörgås – Stufning på räkor och sparris – Färserad kapun med kammar och njurar – Fyllda murklor – Ost och cakes med

cigaretter – Kastanjer à la Parisienne – Madeira Extra – Hochsheimer Berg 1897 – Pommard 1903«.

Av måltider ute kan nämnas »Tjär-Olles« middag för Viktor och Gerda 5/7 1916 då han bjöd på »Hors D'oeuvres – Tortue Claire – Turbot Poché – Beurre Fondu et Raifort – Poussin Suèdoise – Salad – Asperges – Fraises à la crème frappé«. Matsedeln, utan tvekan Hasselbackens, är bevarad i Ståhles arkiv, men beställningen saknas i Hasselbackens liggare, som den dagen bara upptar en middag för den ryske ministern. Nio gäster inleder den måltiden med Bortsch à la Russe. Kuvertkostnaden, 16 kronor, tillhör de högre det året.

År 1937 har KTH 45-årsminnesfest och serverar följande lunch på Skansen: »Gott om stöddigt käk – därtill eldvatten eller mera – Gewöhnliches – Döpt hönsbarn med plugg och grönfoder samt lite snask – Kaffe – Tandvärk.« Middagen hade serverats på Strand kvällen innan: »Smörgåsbord – Sjötungfilet Royal – Ungfågel med sallad – Färska päron Cardinal – Småkakor – Viner.«

En av de större samlingarna är Hasselbackens liggare 1870–1929, där år för år alla beställningar är noterade med värd, antal gäster och pris per person samt meny. Vackra förtryckta matsedlar varvas med handskrivna menyer. År 1897 är vinjetten till Industriutställningen den vanligaste. Till varje årgång finns en alfabetisk förteckning över beställare. Det var här jag fann von Krusenstiernas middag. Viktor Ståhle har varit gäst 45 gånger. Fantasin skenar iväg vid tanken på Stockholmskt uteliv under ca 50 år. Vem åt vad tillsammans med vem? Och vem betalade? Och varför kom det inga damer till Svenska Kennelklubbens middag?

Bland matsedlarna finns också material som samlats in för ett radioprogram, *Värdshuset Tuppen*, den där varma sommaren 1955. Den 22 juli valdes 30 restauranger ut och alla beställningar registrerades. Vad åt vi helst sommaren för 45 år sedan? På första plats kommer kötträtter, därefter fisk och grönsaker. Trots alla nyheter på matområdet är mönstret det samma idag. Men

Gösfilé à la Soto Major
4 portioner

1 kg gös

Marinad:

2 msk olja

1 msk citronsaft

1 liten rödlök, hackad

1/2 msk salt

1 kryddmått vitpeppar

Till panering:

1 dl mjölk

1 dl vetemjöl

Till sautering: olja eller kokosfett

Temperatur på fett: 180-200 °

Sauteringstid: 4-5 minuter

Rensa och skölj fisken. Filea den och skär filéerna från skinnet. Dela dem om de är stora.

Blanda ihop marinaden och gnid in filéerna med den. Låt fisken ligga 1-2 timmar.

Ta upp filéerna och torka av dem. Doppa dem i mjölk och vänd dem i mjöl. ►

vilken speciell maträtt som var populärast år 1955 framgår inte, vilket känns litet tomt. Jag tänkte mig att glass borde ha haft en strykande åtgång just den här sommaren, men när jag tittade på matsedlarna fann jag att 200 portioner hade beställts, att jämföras med att 600 personer valde jordgubbar och vispgrädde!

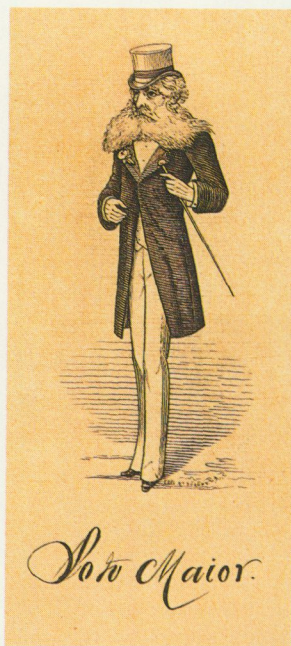
Till sist funderar jag över ett album benämnt Matsedlar från Stockholmsrestauranger under kristiden 1918–1921. Kristid är en tolkning, men jag hade inte väntat mig så mycket rysk kaviar som jag fann på de matsedlarna!

Läsningen av matsedlar har öppnat mina ögon och väckt min nyfikenhet. Jag kommer att återvända. Den här gången hann jag bara hastigt bekanta mig med Vicomte Antonio da Cunjã de Soto Maior, en portugis som år 1857 förvisades till Sverige som minister. Han blev en av portalfigurererna i det Stockholmska umgängeslivet fram till sin död 1894. En försmak av allt spännande som finns i hans samling ger ett recept på Gösfilé à la Soto Maior. Väl bekomme!

► Hetta upp fett i en stekpanna eller låg fiskpanna (sautoir). Fettet bör stå till pannans halva höjd. Lägg i filéerna och sautera dem tills de fått guldbrun färg. Vänd dem efter halva tiden. Ta upp dem med hålslev och låt dem rinna av på hushållspapper.

Garnera med citronklyftor och servera med kokt potatis och champinjonsås samt persilja friterad i fett.

Stora kokboken 1968



Soto Maior, Portugals minister i Stockholm. Foto Birgit Brånvall, Nordiska museet

Eva Carlsson är religionshistoriker. Hon har varit projektledare för utställningen Livets högtider på Skansen.

Konfektbröllop

Sötsaker och nytänkande vid livets högtider

Eva Carlsson

Enkelt, ekonomiskt, vackert och deliciöst. Så kan de under 1800-talet så populära konfektbröllopen beskrivas. De uppstod som en reaktion mot den mångsekelgamla seden med pompösa och överdådiga gästabud vid livets stora högtider. Hur detta gick till antyds på ett målande sätt i August Blanchés roman *Vålnaden*: »Ingen brud kunde föras till brudsängen, intet lik till graven utan dukade bord och skummande bålar ... Det ansågs icke för något kristligt bröllop eller någon kristlig begravning, om man icke hade magplågor och huvudvärk i flera dagar därefter. Framlidne ärkebiskop Wallin lärde oss slutligen, att man kan vigas lika bra och begravas lika bra vid en kopp buljong och några konfektbitar. Så uppkommo de s.k. konfektsbröllopen och konfektsbegravningarna.«

Detta nya mode kring bröllopsfirande höll i sig fram till 1900-talets början och det etablerades, såsom vanligen sker, först i de ledande samhällsskikten i städerna. Bjudningen bestod huvudsakligen av bara vin och konfekt, mat serverades inte. Mottagningen hölls gärna för den närmaste kretsen på förmiddagen i hemmet, där också vigseln ägde rum. Ibland kombinerade man detta med en större middagsbjudning på kvällen som då kunde ske antingen i hemmet eller på restaurang.

Tanken med tillställningen var som sagt att den skulle vara enkel. Helt enkelt verkar det ändå inte ha varit att anordna en sådan mottagning. I Gustafva Björklunds *Kokbok för husmödrar, innehåller öfver 2000 anrättningar* från 1840-talet, beskrivs den



Ett enkelt sätt att fira bröllop?
Interiör i utställningen Livets
högtider på Skansen 2000. Foto
Marie Andersson, Stiftelsen
Skansen

Det dukas till 1800-talets te-
bjudning. Foto Marie Andersson,
Stiftelsen Skansen



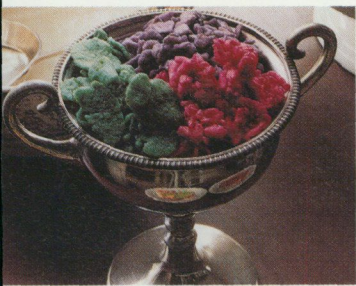
mest modesta varianten av ett »confects-bröllop« på följande sätt: »Före vigseln serveras thé med flera sorters bröd; samt derefter Rhenskt, Mosel, Johannisberger eller Hochheimer med confect. Derefter twänne sorter glace med bröd; derpå en servering af windrufwor och någon slags frukt, såsom bergamotter [päron] eller äpplen. Sedan åter win och confect, och glace med bröd. Derpå tårta med win-gélée åt damerna, samt aracts-, romm-, eller glace-punsch åt herrarne. Till skålarne twänne bålar. En whit bål af Mosel, Rhenskt, Ananas och Champagne. En röd dito af S:t Julien, Rhenskt Bleckert [rosévin från Rhenområdet], Champagne, socker och swenska pomeranser, tillika med is uti båda.«

I verkligheten ordnades det inte alltid så gediget arrangerade konfektbjudningar med sju olika uppdukningar, som i denna beskrivning. Årstafrun beskriver i sin dagbok bjudningen vid ett dop hon bevistat våren 1828: »Före dopet dracks Thé, efteråt Rhenskt vin och Confect.« På kökspigan Anna Stinas bröllop som denna herrgårdsfru lät arrangera i oktober 1827 dracks det först »Thée och Saffransbröd, sedan efter Vigseln Muscatvin och

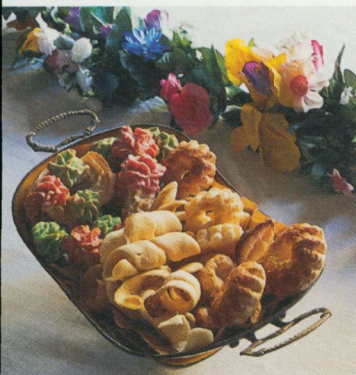
Socketbröd«. Därefter serverades mat.

Ekonomin fick antagligen också råda över hur pass omfattande bjudningen fick lov att bli. August Blanche beskriver i en av sina berättelser hur, efter vigseln hemma hos en skomakargesäll, bruden bjudit kring »biskuit och brända mandlar på en tallrik«. På ett bord hade hon vidare ställt fram en bricka med flera vinglas. Brudgummen som varit ute och hämtat en butelj tömde denna i de uppradade glasen. Men eftersom han tagit fel butelj och istället slagit upp soja spottade prästen och klockaren ut innehållet efter den utbringade skålen.

Om teet serverades vid sittande bord så gick den senare delen av bjudningen till ungefär som vid moderna tiders cocktailbjudningar. Man fick sig ett glas champagne eller vin, plockade konfekt ur konfektskålarna, »minglade« och samtalade efter behag. I Fredrika Bremers roman *Familjen H* får man en doft av hur en dylik bjudning kunde gå till: »Ja, jag begriper ta mej tusan ej varför fruntimren nu för tiden ska så mycket befatta sig med lektyr, ta mej tusan jag det kan förstå!» sade löjtnant Arvid i det han sträckte sig efter en tallrik konfekt och tog sig en hand full. Julie gav sin fästman ett bistert ögonkast ... 'Jag skulle', sade hon rodande av förtrytelse, 'hellre vilja sakna mat och dryck än att vara berövad läsning. Gives det väl något för själen mera förädlande än läsningen av goda böcker? Något som ...' Kornett Carl skyndade sig att slå ut ett glas vin och vatten över löjtnant Arvid, och låtsade som om han avbrutit systemens tal genom sitt utrop. 'Visste jag inte att det skulle gå rasande; jag försökte balansera med glaset på tumändan. Pardon, svåger!' ... Emellertid skulle Julie ej så snart komma utur sin lilla klämma ... 'Jag tror verkligen', sade Algernon, 'att det är bättre att ingenting läsa, än att läsa blott romaner. Romanläsningen är för själen vad opium är för kroppen ...' Julie skrattade. 'Bästa professor', ropade hon, 'hjälp, hjälp! Jag börjar rättnu på att tro mig vara en förlorad och förtappad varelse. Säg, jag ber, något till försvar för romanläsningen, så skall jag ge er något gott', och skälmaktigt leende höll hon



Kanderade violer och brända mandlar. Foto Marie Andersson, Stiftelsen Skansen



Bröd och konfekt skulle ha olika form och färg. Foto Marie Andersson, Stiftelsen Skansen

en krans av konfekt i höjden. 'Den har visserligen sina goda sidor', svarade professorn, ... för min del anser jag läsningen av goda romaner såsom en den nyttigaste ...' 'Hör, hör!' ropade Julie och klappade händerna ... Nu steg Julie hastigt upp ... gick till professorn, gav honom ej konfektkransen men omfamnade honom med barnslig hängivenhet, under det hon sade: 'Tusen tack, tusen tack, jag är nöjd, alldeles nöjd!' ... Löjtnant Arvid såg ej 'alldeles nöjd' ut, men åt oförtrutet konfekt.«

Att det inte bara var den kulinariska aspekten som skulle beaktas på dessa tillställningar förstår man när man läser recepten. Ögat skulle också tillfredsställas. Bröd och konfekt skulle vara av olika färg och form: »mandelkransar, karameller och glaserade frukter rullade ut åt alla håll« står det till exempel i Bremerromanen *Hemmet* apropå att Petrea snubblat och tappat sin konfektpåse. Karameller av olika slag, smaksatta med olika typer av essens, färgade och formade till olika fasoner var en sorts konfekt. Vidare var mandelkonfekt populär liksom glaserade frukter. Men brända mandlar var nog den vanligaste konfekten. Dessa serverades även i enklare hushåll såsom framgick av Blanchés framställning av skomakargesällens bröllop.

Vilken typ av figurer som mandelkonfekten brukade formas till går att läsa i den tidigare nämnda kokboken av Gustafva Björklund: »Då allt är inarbetadt, bör massan vara som en hård deg; hwarefter den lägges på bordet och deraf rullas, tillika med finsiktadt socker och stärkelse, små kransar, stjernor och hjertan, hwilka uttagas med form, samt tre och fyrkantiga fasoner.«

Brödet som i Årstafruns dagbok ofta benämns med namnen skorpor, bakelser, sockerbröd eller saffransbröd, utfördes likaså i olika former. Sockerspånen formades till att »få utseende af hyvelspån« och de så kallade schäferhattarna var bakelser formade till att likna den populära modehatten under 1700-talet.

Men för att bli riktigt vackra skulle kakorna också ha färg: »Då man glaserar sockerspån, schäferhattar och dylikt, sättes litet



Schäferhättarna liknade en populär modehatt. Foto Marie Andersson, Stiftelsen Skansen

hvit glasyr med en knif på kanterna af bakelsen, sedan doppas den i strösocker af olika kulörer och ställes att torka; det har utseende af krusflor.» Så skriver Anna Maria Zetterstrand i sin *Kok- och Hushålls-bok, grundad på 80-årig öfning och erfarenhet i kokkonsten och hushållningen* från 1872. I hennes bok står också hur man skulle bära sig åt för att färga strösocker. För att få exempelvis gul färg användes saffran. Till den röda färgen skulle »1 lod röd cochenill ... en liten knifsudd bränd alun, 1 dito cremortartari och 1/2 knifsudd vit, renad pottaska« blandas samman. Till den blå färgen skulle »vacker blå modiefärg« inköpas. Cochenill var den bekanta Koschenill-lusen som användes för att få röd färg. Alun, cremortartari och pottaska var alla bindemedel för att få färgen att fästa.

En modern betraktare slås av det koncentrat av sötma som dukades upp vid dessa kalas. Man drack sött vin till sött bröd och konfekt. Det som vi tänker på som kaffebröd hade man alltså inte

I Gustafva Björklunds kokbok är receptet på schäferhättar följande:

Ett halft skålpund söt- och 2 lod bittermandel skalas och stötas mycket fint, hwarefter det lägges i en stenmortel tillika med 8 ägg-gulor och 12 lod finstött socker; detta arbetas mycket wäl.

Efter gräddningen skall de fortfarande varma kakorna läggas runt särskilda bleckbockar för att de få wacker fason, då de blifwa kalla.

Bischoff

4 buteljer godt Bordeaux-Win,
2 färska pomeranser, i hvilka
ristas eller skorras,

2 skålpund fint socker, eller
något mera efter smak.

Till denna dryck kan äfwen
tagas en butelj Mosel-vin, som
gör drycken lenare till smaken;
men då tillägges mera socker.

Hwit Carolina eller Ärke-
Bischoff

4 buteljer Mosel-Win och 4
buteljer Rhenskt win, eller 6
buteljer ungt franskt win,
och 2 dito Champagne,

3 skålpund fint Socker, eller
något mera, efter smak; samt
2 à 3 Pomeranser, i hvilka
skorras.

bara till kaffe. I recepten i Anna Maria Zetterstrands bok kan till exempel stå om kakorna att de skulle »användas till kaffe, the, sylt, glace, vin, soppor m.m.«.

Sött tilltugg krävde sött vin. Vanliga viner vid denna tid var dessertviner som madeira och portvin. Men som framgår av Gustafva Björklunds rekommendationer var det alltså inte i första hand sådana viner som serverades. Vita, tyska (och söta) viner såsom Moselviner var populära, men även röda, franska viner. Dock var det inte så vanligt att dricka vinet naturellt. Enligt en annan av August Blanchés berättelser måste värden under en bjudning läxa upp en av gästerna, som spätt ut det fina årgångsvinet med vatten. Värden hörde tydligen till en modernare generation konsumenter som föredrog att inte skämma vinet genom att blanda ut det. Annars tyckte man i regel att det naturella vinet smakade surt. Var inte vinet naturligt sött, som Rhen- eller Moselvin, blandade man därför gärna i lite socker. Eller också gjorde man bål.

I *Handbok wid den nu brukliga finare matlagningen* från 1842 av Margaretha Nylander finns ett recept på Bischoff, en vanlig typ av bål, som kunde utökas med ytterligare vinsorter och kryddor. En sådan variant var »Hwit Carolina eller Ärke-Bischoff«. Den senare bålen har en förhöjd smak då en av ingredienserna utgörs av champagne. Det som i vår tid framstår som en hädelse, nämligen att blanda ut exklusiva viner med socker, vatten och kryddor, var vid denna tid det vanliga sättet att dricka vin. Pomerans och citron användes ofta, men även det som vi tänker på som klassiska glöggkryddor, till exempel kanel och kryddnejlikor. På något sätt ger också själva konfektbjudningarna associationer till moderna tiders glöggställningar. De är okonstlade till sin karaktär och festen består huvudsakligen av vin, kakor och sötsaker. Förutom vintoddyn och sommarens bål tycks glöggen vara den dryck som överlevt av 1800-talets sedvänja med sötat och kryddat vin.

Men när man dricker vin hör det till med en skål. Den lilla dikt till skålen som utbringades för Emilia och Algernon, brudparet i den tidigare nämnda romanen Familjen H, får avsluta artikeln. Det är en text full av tilltro, speglade hur man på den tiden inte tvivlade på att ett äktenskap skulle bestå fram till guldbrylllopsdagen:

»Låt oss glaset fulla skänka;
hurra! Botten uti båln!
Skummet må i taket stänka;
Sälla makar – er är skåln!
Klinge alla glaset samman,
må vi här i muntert lag
efter femti år med gamman
fira er guldbrylllopsdag!«

Fräscht eller farligt?

Om plastens inverkan på mat och måltid

Christina Lindeqvist

Storstadsmänniskor med brådska i själen väljer allt oftare mat i plast, färdig att äta. Skynda, skynda – bussen går, mötet väntar inte. En läcker fullkornssandwich fylld med hummus, toppad med friska, gröna och vitaminrika groddar slinker ned i magen direkt från plastförpackningen medan benen stretar målmedvetet mot busshållplatsen.

Den som händelsevis fortfarande förknippar snabbmat, *fast food*, med skräpmat, *junc food*, har fel. Det är långtifrån 70-talets snabbmat på grillbarer med pommes frites simmande i dålig fritureolja. Nu utvecklas i rask takt den snabba maten till en mager och allt nyttigare produkt både vad gäller fettsyror, vitaminer och fibrer. Trenden är tydlig och matproducenterna har även lanserat *functional food*, vilket är mat med hälsobringande näringstillsetser. Hälsa förknippas alltmer med mat, nu äter man sig frisk och smal genom att välja rätt. Plast i sina många former är en förutsättning för dagens distribution av färdiga portioner med näringsrik föda.

I föregångsstad London har snabbmatskedjan Pret expanderat kraftigt under 1990-talet, förmodligen på bekostnad av fish and chips-kiosker. Konceptet är mat färdig att ätas direkt ur en hygienisk plastförpackning, som även håller varorna friska och fräscha. I rena, luftiga och rökfria lokaler med inredning av glas och stål radas de färgglada nyttigheterna upp i kyldiskar som täcker väggytorna. Idel ren och vällagad mat tillverkad av krav-



Marks & Spencer i London.
Foto Christina Lindeqvist

märkta råvaror. Härliga couscoursrätter, estetiska sushis och fyllda sandwiches trängs med underbara fruktsallader – allt väl exponerat i förpackningar av tunn och hård klarplast. Dryck till maten är oftast färskpressade juicer av frukt och grönsaker, mineralvatten eller en skummig capuccino i vaxad pappmugg med plastlock. *Take away* heter det numera och storstadsbon bär lika ofta iväg sin måltid, som han avnjuter den sittande på en barstol med det sjudande gatulivet på andra sidan fönstret. Plasten, som sedan andra världskriget fått allt större betydelse i mathandlingen, har i vår tid gjort hela måltiden bärbar och storstadsanpassad.

Även varuhuskedjan Marks & Spencer fyller nu matavdel-



Inplastad och bärbar sushi från Konsum. Foto Mats Landin, Nordiska museet

ningarnas hyllsystem i sina butiker i centrala London med oändliga variationer av färdiga rätter i klarplastförpackningar samt kylda drycker i plastflaskor. Det är färggrant och lockande. Vid kassorna finns bestick och muggar av plast. Fenomenet finns naturligtvis också i Sverige. I april 2000 öppnade Good Food, en matbutik med matbar, på Sergels Torg mitt i Stockholms City. Här finns både fast food och functional food. Fräscht, färdiglagat och inplastat. Take away eller ät på plats med ett sjudande gängstråk utanför fönstret. Till och med i Konsum och ICA lyser sushi och sallader i plastskålar med lock, och i kassan säljs plastbestick ur öppnade förpackningar.



All denna mat och all denna plast. Mjuggörare i osten och plastkylor i bordsmargarinet, ryktena om plastens farlighet har tidvis varit många och envisa. Men vad är då plast egentligen? Utgångsmaterialet är naturgas eller råolja, plast är en petrokemisk produkt. De plaster som idag främst används vid hantering av mat är polyeten och polypropen, båda ogiftiga och nedbrytbara termoplaster uppbyggda av långa molekylkedjor (polymerer) med en stomme av kolatomer på vilka sitter små vätemolekyler. Kol och väte – när plasten förbränns eller bryts ned i naturen bildas koldioxid och vatten. Bärkassar, plastpåsar, plastfolie och skärbräden är gjorda av etenplast, och av propenplast görs bland annat köksredskap, engångsbestick, byttor och bunkar för mat-

Vegetarisk couscous för fyra (snabb middagsmat, tillagningstid ca 20 minuter)

1/2 pkt (= 250 g) Tipiak couscous (blått paket, är godast!)

2,5 dl vatten

en rejäl skvätt olivolja
salt

1 pkt Findus frysta wok-grönsaker (finns två sorter, båda funkår)
2–3 stora fina vitlöksklyftor

1 smulad grönsaksbuljongtärning
curry (eller 1 pkt saffran)
olivolja

1 pkt grekisk fetaost
svarta oliver, grekiska, typ Kalamata

2 fina röda mogna tomater som hackas i bitar

Gör så här:

Koka upp vattnet med olja och salt. Ta kastrullen av spisen, rör ned couscousgrynen. Lägg på ett lock, låt stå. Skvätt olivolja i en djup och vid järngryta. Kläm ned vitlöken och curry efter smak (eller saffran). Fräs en kort stund. Häll ned de frysta grönsakerna. Rör om och passa, det ska fräsa lätt. Häll på lite vatten och smula över buljongtärningen. Låt puttra ett tag. Rör ned couscousgrynen. Smula ned fetaosten i småbitar. Lägg i oliverna, så många du vill. Blanda väl och värm upp. Tag sen genast av spisen. Vänd sist ner hackade tomater. Servera! Mer krydda? Tag Trocomare örtekrydda. Bröd? Om man vill. Om något blir över – tag med till jobbet i plastburk.



Plast är kopplad till högteknologisk forskning och kretsloppstänkande. I avvaktan på en EU-standard rekommenderar PIR, Plast- och Kemibranscherna och Plastkretsen AB, användandet av DIN 6120 för märkning av plastförpackningar.

beredning och förvaring, för fryns och mikrougn. Butiksförpackningarna av formpressad tunn klarplast är tillverkade av polystyren.

Plasterna utvecklades under mellankrigstiden men 1950-talets obekymrade och glada användning av nya plastmaterial är oss fjärran idag. Resurshushållningen blir allt viktigare och nya miljölagar handlar om producentansvar. I Sverige ställs krav på 30% återanvändning eller materialåtervinning av plastförpackningar från 1 januari 1997 (SFS 1994:1235). Forskning kring återvinning har intensifierats och Tyskland, som är störst på plastmarknaden i Europa, är ett föregångsland. Målet är att återanvända nästan allt och deponera minimalt i naturen.

Plasten utmanar traditionella material som glas, porslin, metall, trä och textila fibrer som ull, bomull och lin. Den är billig att framställa, den är variationsrik och har oändligt många användningsområden. En burk, en tallrik eller en flaska av plast kan uppfattas positivt eller negativt, men plasten ger alltid en viss karaktär åt innehållet och en särskild känsla när det gäller mat och måltider: praktiskt eller onödigt, trendigt eller billigt, fräscht eller farligt.

Plastproduktionen har blivit en stor och viktig del av västvärldens industrisambälle. Plasten är också kopplad till högteknologisk forskning och kretsloppstänkande. I Sverige har på senare år gjorts försök att framställa komposterbara, biologiskt nedbrytbara plaster där baskomponenten är stärkelse från majs, potatis och vete. Så skulle mat plötsligt kunna bli plast – nog är det märkligt!



PET



PE-HD



PVC



PE-LD



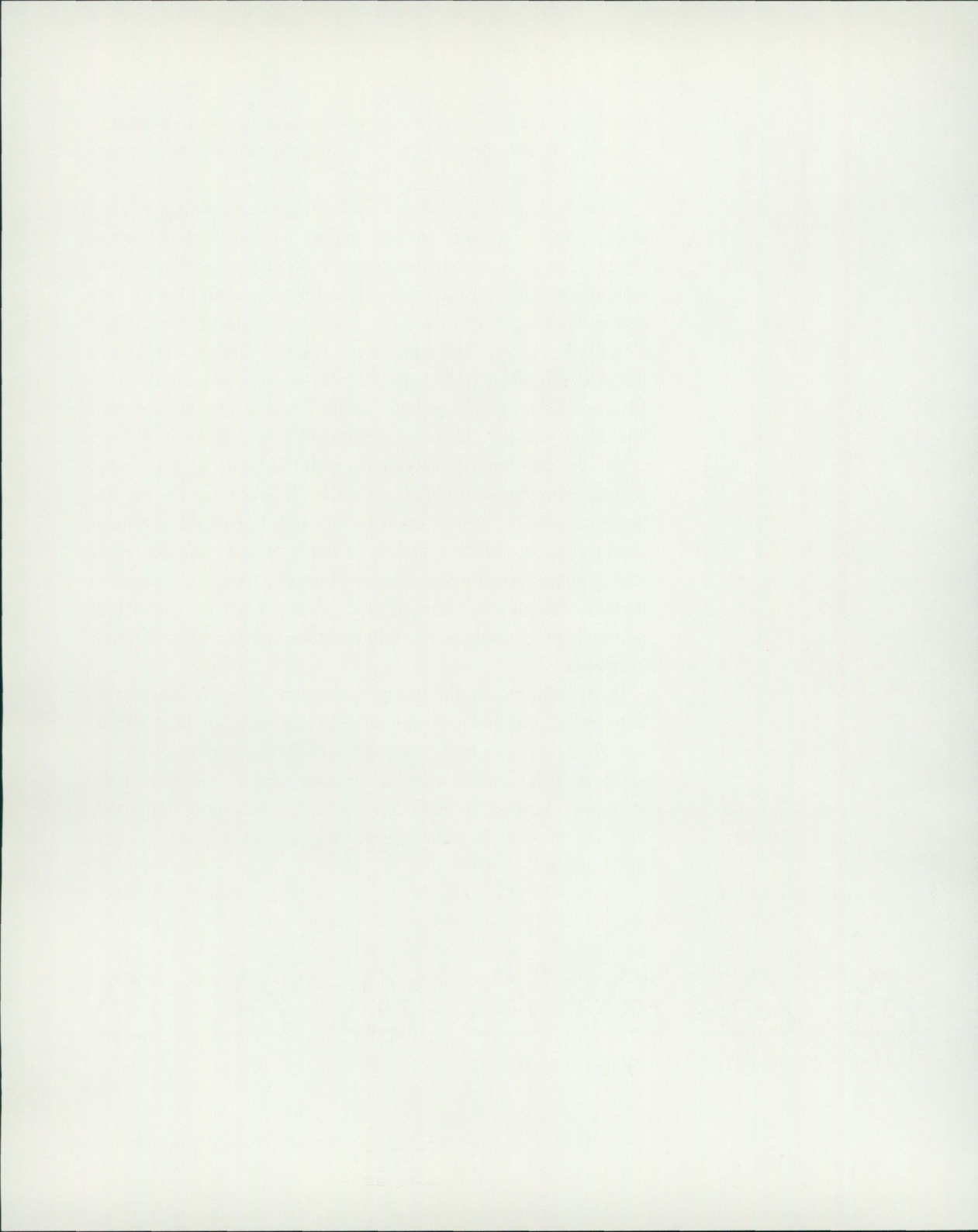
PP



PS



O*



Varm mat i sonden

Inga Andersson har deltagit i Nordiska museets och Cancerfondens insamling Erfarenheter av cancer. Artikeln är en del av hennes bidrag, som är publicerat i antologin *Förändringar. Tio kvinnor skriver om cancer.*

Inga Andersson



Foto Birgit Brånvall, Nordiska museet

Den 20 december -87 var jag färdigbehandlad. Vi skulle fira jul hos min syster i Tingsryd. Min far som då levde hade haft en propp och var försvagad i höger sida men sköttes av min mor hemma. Min flicka hade gått en termin på lekis och var en redig liten tjej som behärskade skånskan fullt ut. Lambaspråket hade varit vårt sätt att kommunicera och det var en saknad för mig att inte längre kommunicera med henne på vårt språk, det låg så mycket känslor i detta. Min mat den julaftonen var en tugga Janssons frestelse. Hur kunde jag vara så dum, det fanns ju betydligt vänligare mat på julbordet.

Varje dag hade sin utmaning, att försöka svälja tillräckligt. Min diet var nu välling och löskokta ägg. Jag kom också på att lutfisk var en fullträff. Den hade i varje fall en rimlig chans att slinka ner. Allt som skulle sväljas fick efter noggrann insvepning med smör eller grädde placeras strategiskt i munnen för att så småningom nå sin destination.

Tiden läker alla sår, även efter strålbehandling. Efter två månaders rehabilitering började jag arbeta halvtid som barnmorska. Det var babyboom och inte precis något vilohem i mars månad när antalet födselar var stort. Jag gick fortfarande bara på välling och benen kändes som gelé när skiftet var över. Men det gick dag för dag och så småningom kom det lite mer krafter.

Nu och då fick jag lite frossa och feber men jag var ju nedgången så man tog det som lite överansträngning. Jag låg stilla

en dag sen var det bra igen. Jag gick på kontroller var tredje månad. Och överfördes snart till hemortslasarettet där det fanns kompetent läkare.

Så småningom fick jag mer markanta febertoppar, hastigt påkommande med frossa. Skickades till Infektion för utredning. Säkert var det något tropiskt trodde man. Men jag hade ju varit 20 år i tropikerna och varit frisk, varför skulle jag få någon tropisk åkomma ett år efter hemkomsten. Det stämde inte tyckte jag. Jag hade ibland smärtor under höger arcus, en liten kandidat föreslog att jag nog hade en lunginflammation, men han tystades ner av bättre vetande och så bar det iväg till undersökning av gallan, det var annandag jul, då skulle man ha gallbesvär.

Efter åtskilliga turer ut och in med feber hamnade jag en dag hos en läkare på vårdcentralen i min hemby. Jag hade feber och kände mig så sjuk. Då blev jag skickad på röntgen där det visade sig att jag hade en dubbelsidig lunginflammation.

Med röntgen och remissvar satt jag så åter framför min halsspecialist. Men du har ju inte klagat, var kommentaren, fast jag tyckte att jag lagt orden i munnen på honom varje gång jag varit där. Svårt att svälja, hostar upp gammal mat, har febertoppar. Kan man få klarare information för att misstänka aspirationspneumoni hos en patient som man vet blivit mycket bränd i samband med behandlingen? Jag var som alla andra patienter, har man sagt samma sak två eller tre gånger utan respons tror man att man har fel och att auktoriteten har rätt.

Detta resulterade i ytterligare en röntgen för att se om man på något vis skulle kunna återställa sväljningsfunktionen, men detta visade sig omöjligt. Jag var då så nedgången efter alla infektioner att det var akut att få en ändring på situationen. Det beslutades att jag skulle få en fistel i magsäcken.

Döm om min förvåning när sköterskan på kirurgmottagningen ringde och ville att jag skulle komma in för operation på min 50-årsdag. Jag hade då väntat i tre veckor på operation trots att det ansågs vara akut att sluta stoppa maten rakt ner i lungorna.





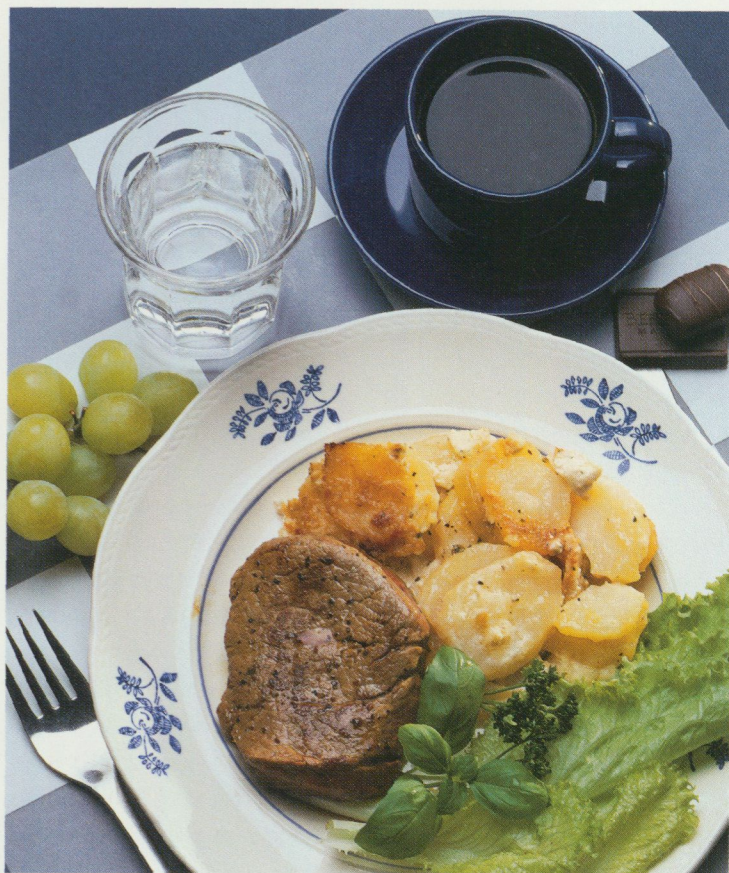
Foto Marja Piri/MIRA

När jag avböjde för att få en annan dag blev det käcka svaret, men det är ingen stor operation, du är hemma igen på eftermiddagen. Vilken 50-årspresent. Jag talade senare med läkaren som gav mig en tid några dagar senare. Det är bra med käcka sjuksystrar men ibland kan det bli lite för bra.

Jag skickades hem dagen efter operationen för det var ju redan någon ny som skulle ha min säng nästan innan jag var uppstigen. Ett mål välling pumpades högtidligt in i sonden. Väl hemkommen steg temperaturen och så blev det retur in på kvällen. Först senare på kvällen såg jag den doktor som opererat mig, en inhyrd kirurg. De måste ju känna sig som volvoarbetare vid löpande bandet. Att operera en patient som man aldrig träffat. Hur vågar de!

Så träffade jag en rar liten dietist som skrev ut rekvisition på mat. Hundratals flaskor som jag lastade in vid sjukhuskökets lastbrygga. Mycket fin näring. Krafterna återvände. Hyn blev mjuk och len. Håret fick glans, men jag blev deprimerad. Jag var aldrig hungrig, aldrig sugen, aldrig mätt. Jag saknade svängningarna i blodsockret. En dag träffade jag en äldre dam som också var opererad i halsen och hade sväljningsbesvär, hon hade en liten mixer att köra sin mat i och då förstod jag, kan hon kan jag. En stavmixer plus vanlig mat som familjen i övrigt äter, inget annat. Efter tre månader med flaskmat utrustade jag mig med elektriska löständer och en liten bag att förvara sond, spruta och bägare i. Jag har nu även avancerat till en batteridrivna mixer så jag är oberoende av var jag är. Det är få saker som inte går att mixa. Det har gått fyra år sedan jag fick min fistel. Jag har upptäckt att jag inte vet var smaken sitter mest, i munnen, näsan eller ögonen.

Jag älskar att laga mat, baka kakor, prova nya recept och bjuda på mat. Det går att lukta hur man ska krydda, att man inte måste slicka är en ny upptäckt. Ibland blir jag så sugen på knäckebröd eller rostad macka – då gör jag det, och jag känner skillnad. Det



går inte att blanda hur som helst. Jag lägger gärna upp maten på tallrik, skär itu den och stoppar ner i mixern. En viktig sak är att det är rätt temperatur. Det ger en härlig åtkänsla att spruta in lite hastigt och varmt. Det fyller så gott. Men det får man kanske inte säga högt.

Klart för mixning. Foto Birgit Brånvall, Nordiska museet

Potatisgratäng, en favorit

12 potatisar
 2 gula lökar
 1 1/2 tsk salt
 2–3 krm svartpeppar
 1 buljongtärning Knorr
 timjan/basilika
 eller färsk kryddor
 3–4 dl riven lagrad ost
 3 dl gräddmjölk

Skiva potatis och lök. Varva i form. Krydda med salt och peppar och smula buljongtärningen. Lägg potatis och ost överst. Häll över gräddmjölken och klicka över lite smör. Grädda i 175–200° tills potatisen är mjuk, ca 40–50 minuter. Servera med varm kassler eller biff, samt grönsallad. Allt kött går att mixa om inte stekskorpan är för hård, man kan grovstrimla det lite innan man mixar. Grönsallad, tomat och gurka går utmärkt att mixa.

Servera gärna en fruktsallad till efterrätt. Grovhacka skalade, urkärnade äpplen, blanda med apelsiner, bananer eller kiwi, allt efter tillgång. Även vindruvor går bra att mixa om man tar bort kärnorna. Lite citronsaft över höjer c-vitaminhalten och bevarar färgen.

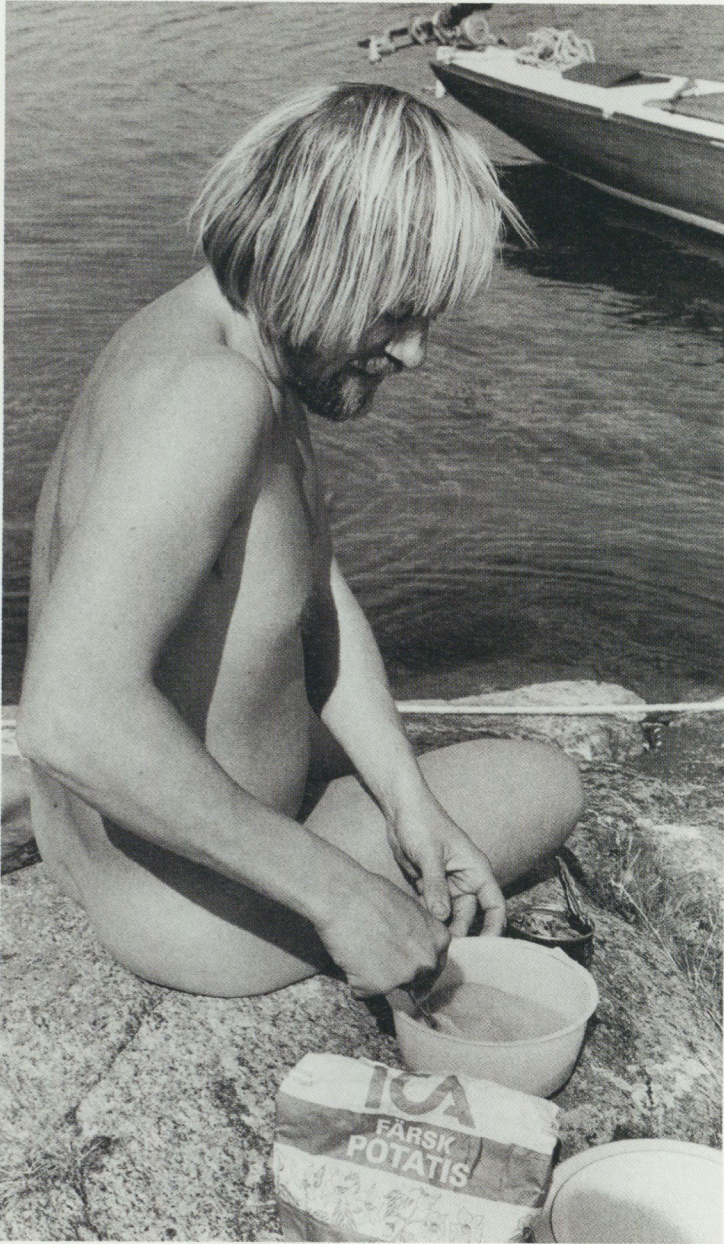
Kaffe på maten och en liten chokladbit gör att det går lättare att mixa och man får lagom konsistens och temperatur.

Till bords ombord

Berit Eldvik

Hur håller man sig vid liv under en längre segelsemester med ett fotogenkök och utan intresse för matlagning? Jag borde väl veta. Jag lärde mig laga mat i en trång segelbåt som 18-åring på 1960-talet. Mina enda förkunskaper var skolkökets: »Het panna, hett fett, vänd en gång.« Därefter gällde trial-and-errormetoden. Min likaledes 18-årige pojkvän blev försökskanin. Vi är ännu de bästa vänner, så helt misslyckat var det väl inte. Det är ju också välkänt och alldeles sant att allting smakar bättre ute i naturen. Med ombord hade jag skolkökets lilla blårutiga kokbok och några modernare recept nedskrivna i ett svart vaxdukshäfte.

Jag har aldrig förstått när somliga ojar sig över att det verkar så primitivt att laga mat i en båt. Man måste alltid jämföra. Vid en jämförelse med fjällvandrarerna som måste anpassa mat och kök efter vad som går att bära på ryggen är det rena lyxtillvaron i en aldrig så liten båt. Du behöver inte tänka på vikten. Det går att lasta fullt med både konservburkar och ölburkar eller till och med vinflaskor. Mjöl, gryn, pasta, kryddor och andra basvaror är heller inget problem bara det finns en någorlunda torr låda till förvaring. En plasthink med lock upphängd under däck går också bra. Färska grönsaker och frukt stuvas med fördel under kojerna. Där, och ännu längre ned i kölsvinet, håller sig temperaturen på samma nivå som i det omgivande vattnet. I skärgården brukar det som mest vara 15–18 grader. Om det inte är åska i luften klarar sig mjölken ett par dagar. En varning är dock på



Martin förbereder maten i
Björkskärsarkipelagen 1980.
Foto Berit Eldvik

sin plats. Lägg aldrig konserverburkar i kölsvinet på en läckande båt. Det är inte kul att lyfta på durken och se en geggig massa av etiketter simma runt bland skinande nakna konserverburkar. Tänk dig att du skall laga köttgryta och inte vet om det är krossade tomater eller inlagda persikor i burken.

Betänk hur nära det är till vattnet, och det tar aldrig slut. Bara att stoppa ned kastrullen utanför skarndäck så har du den full för pasta- eller potatiskokning. Bekvämare kan det inte bli. Hela Östersjön till sköljbalja när du diskar. Visst, jag vet att det inte går att dricka men färskvattendunken räcker rätt länge när det går att använda sjövattnet till allt annat.

Så är det frågan om vilken sorts kök man skall välja till sin lilla båt. Primus fotogenkök är för traditionalisterna som vet vad man har och som gillar pysslet med att skvimpa rödsprit och förvärma brännaren och sen pumpa upp trycket. Samma teknik sen 1900-talet var ungt. Enda nackdelen är egentligen att man måste tänka på att alltid ha två bränslesorter med sig. En viss planering krävs också, så att man inte släckt lågan just när kaffevattnet skall på, då måste hela tändningsproceduren börja om.

Den extremt försiktige väljer ett rödspritskök. Mycket driftsäkert men så långsamt att besättningen hotar kocken med lynchning om inte potatisen kokar upp nån gång. Den våghalsige chansaren väljer gasolkök. Samma goda matlagningsegenskaper som med en gasspis. Tänk dock på att sparlågan lätt blåser ut om köket står dragigt, vilket alltid är fallet. Läckande gasol är tyngre än luft och söker sig nedåt i båten, det kan få vådliga följder om nån tänder en tändsticka. Gasoltuber är tillverkade av kraftig metall, alldeles utan titthål för nivåkontroll. Det är i det närmaste omöjligt att via skak- och skvalpmetoden avgöra hur mycket som är kvar av den flytande gasen. Full reservtub är därför att rekommendera vid varje utfärd.

Till skillnad från vandrarens kompaktvariant, Trangiaköket, kan man unna sig ett 2-lågigt kök vilket ökar flexibiliteten väsentligt. Speciellt för sjölivet är kardanupphängningen som gör att



Efter lunch 27/7 -80

kastrullen alltid står vågrätt även om båten lutar. Nödvändigt är också ett slingerräcke som håller kokkärnen på plats när det kommer häftiga svall från en passerande motorfarkost.

I dagens stora havskryssare finns allehanda elektriska bekvämligheter som kylskåp och ugn, men i små segelbåtar utan inombordsmotor råder fortfarande enklare förhållanden. Då gäller i stället uppfinningsrikedom för att åstadkomma kulinariska läckerheter. I början av 1970-talet salufördes en bakapparatur för friluftsfolk. Den liknade en rund sockerkaksform med hål i mitten och hade lock. Man ställde den ovanpå den öppna lågan och kunde faktiskt göra både mjuka kakor, scones och annat mat-

Lunchbord med sjöutsikt.
Akvarell av Berit Eldvik 1980

Har färskvarulagret sinat och närmsta handelsbod ligger avlägset går det ändå att få till en god gryta med vad som finns i konservlagret. Mitt lager innehåller alltid polska köttkonserver, av märket Krakus, som kallas kalops, dillkött eller något annat men inte alltid smakar vad de heter. Däremot är det möra fina köttbitar ►

► som passar bra som grund till en mustig gryta. Krossade tomater, tomatpuré på tub, buljongtärningar, kanske en skvätt överblivet rödvin och vad som kan skrapas ihop av lök, morötter, rotselleri, palsternackor. Den eventuella skörden av kantareller, taggsvamp eller soppar blir perfekt i grytan. Serveras till ris eller couscous, nåt jag aldrig hört talas om förrän i början av 1990-talet, men som är praktiskt eftersom det inte kräver lika lång koktid som riset. Bränsleåtgången måste som sagt alltid beaktas. Det här är ett 'man tager vad man haver'-recept och det blir varje gång en överraskning vad det smakar. Ätes lämpligen i sittbrunnen en kulan augustikväll med fotogenlyktan dinglande från bommen i den knappt märkbara sjöhävningen från Ålands hav, som möter bakom udden där vi lagt till för natten. Glöden och den svaga rökslingan från en myggspiral håller objudna gäster borta.

bröd i den. Vid en långsegling till Finland festade vi gärna på oxfilé, en köttbit som var oöverstigit dyr i Sverige men som då kostade bara hälften, ca 35 kronor kilot, på finska sidan. För att inte riskera att tröttna på denna delikatess prövade jag en gång att göra cœur de filet provençal i bakapparaten med mycket lyckat resultat.

Man skall heller inte förakta alla de läckerheter skärgårdens öar bjuder på. Ända långt ute i ytterskärgården står tuvor med vild gräslök. Den är visserligen mildare än den odlade men blomorna är lika dekorativa på en sallad. På fuktiga strandängar brukar det växa mynta som friskar upp teet. Varje ö har sina särdrag, en del är blåbärsöar, andra skogshallonskär eller svampholmar. Står det Tistronskär på sjökortet kan man vara säker på att hitta svarta vinbär, tistron, i någon skreva. Det är fåglar som ätit bären och bajsat ut kärnorna som sedan slagit rot långt ute i övärlden.

Lyckan var total den gången jag hittade en övergiven och övervuxen jordgubbsodling i Möja-arkipelagen. Under grässtrån och ängsblommor lyckades jag en sommar få ihop över fem liter söta mogna jordgubbar. Men redan sommaren efter hade ogräset tagit över och skörden minskat betydligt.

Möjligheten att få tag på färsk fisk brukar vara god även om man inte har eget spö med i båten. På en del öar fanns det till och med självbetjäning under det sena 1970-talet. En fiskare ställde ut ett bord eller en uttjänt diskbänk i gröngräset nere vid stranden. Enligt principen – var ärlig och lägg rätt summa pengar i burken – var det bara att betala, ta vad man önskade ur sumpen och ställa sig att rensa vid bänken.

På större öar var, och är, kommersen mera utvecklad och såväl färsk fisk som rökta flundror eller böckling kan köpas direkt av fiskaren vid nån sjöbod. I välbesökta natthamnar kan man numera mycket väl väckas av att det kommer en snurrebåt puttrande med erbjudande om färsk fisk, färska frallor alternativt kanel-snurror. Nånstans kan man även få en färsk morgontidning, men då har civilisationen krupit för nära inpå, enligt min mening. En



Foto Birgit Brånvall, Nordiska museet

viss form av primitivt leverne är det man söker under en segling.

Vid en segling till Västervik och den kringliggande skärgården 1972, fick vi kontakt med en fiskarfamilj på Strupö där ålfisket var av stor betydelse. För en folklivsforskare var det oundvikligt att fråga om vi fick följa med ut och vittja ålgarnen. Vi följde proceduren från fångsten till landningen vid båthuset där ålarna dödades i en hink med saltlake. Ålen naglades sedan fast med en spik på en lång bräda och flåddes med hjälp av en hovtång. När vi inbjöds på ugnsstekt ål serverad med tjock grädde och lingonsylt var jag först ytterst tveksam till den i mitt tycke omöjliga kombinationen, men tveksamheten förbyttes i förtjusning, för det smakade förträffligt.

Annette Rosengren är intendent vid Nordiska museet. Texten bygger på hennes forskning kring hemlösa kvinnors liv i Stockholm i dag. Personnamnen Birgitta, Anita, Magdalena och Maria M. är pseudonymer. Materialet sammanställs nu till en bok.

Mjolk och kanelbullar

Notiser från de hemlösas sfär

Annette Rosengren

Vispgrädde, ostkaka och jordgubbssylt, mjölk och kanelbulle, cocacola och wienerbröd, frukt, hamburgare. Allt är mat – föda – som kvinnor i hemlöshet associerar till när de talar om den extrema bostadslöshet som uteliggarnlivet innebär. När man inte har någon annanstans att sova än i bilar, källare, vindar, skyddsrum, skjul. Då skall det vara något färdiglagat, billigt, näringsrikt, och som går fort att hitta, köpa och äta eller ta med sig. Ingenting man sitter och sakta avnjuter vid ett middagsbord. Det skall smaka bra, visst, men matens viktigaste funktion är att ge näring och energi. Kroppen måste få näring för att överleva!

Mjolk är nyttigt, och det skall helst vara röd mjölk. Fett är bra för kroppen. Kaffe är stimulerande och gott men går inte att laga eller ta med sig. Cocacola går lika bra, det är också uppiggande. Wienerbröd innehåller socker och ger energi. Hamburgare finns runtom ute på stan, och hellre det än varm korv om man har pengar. Man blir mättare och det är näringsrikare. Lättuggat skall det också vara, för många hemlösa har dåliga tänder.

Många gånger har man gått runt på gatorna och gråtit, berättade Maria M. Allt har känts hopplöst. Men så har det kommit nån och stuckit till en en tjugolapp. Och då har man kunnat gå in på en 7-Eleven och köpa en öl eller något att äta. Och sedan har man orkat ett tag till. För det gäller att bryta den där känslan av hopplöshet.

Det finns ungefär 10.000 människor i Sverige som definieras som hemlösa i den bemärkelsen att de inte har något varaktigt

ställe att bo på, och inte har några ekonomiskt och socialt användbara resurser att luta sig mot för att få en godtagbar bostad. De flesta bor i stället tillfälligtvis hos vänner eller bekanta som har någon form av bostad, eller bor de på institutioner för hemlösa, i hopp om att så småningom få egen lägenhet. 3.000 av dem lever i Stockholm, ett lika stort antal som det finns renskötande samer i Sverige. En märklig jämförelse, kan det tyckas, men den antyder, hoppas jag, nödvändigheten av att uppmärksamma och fördela resurser också till fåtalet i ett lands befolkning.

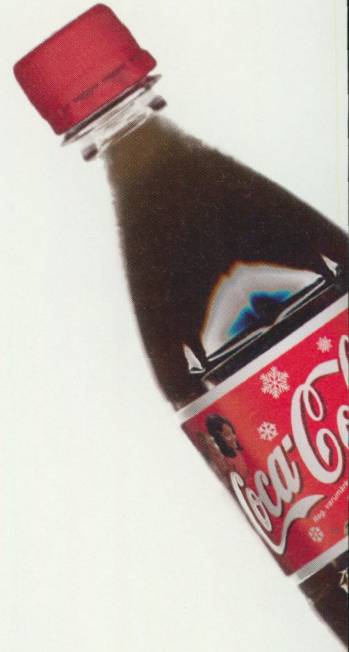
Som hemlös äter du alltid mat som någon annan har lagat åt dig, och som uteliggare är det inte ens säkert att du äter varm mat varje dygn. Men det hör till uteliggares överlevnadskunskaper att veta att kroppen måste ha näring för att orka överleva. Att den behöver fett och proteiner. Liksom att veta var i staden det serveras billig eller gratis mat. Maten på institutioner och härbärgen är ofta mat som varstans annars i samhället: pasta, grytor, wokad mat, köttbullar, gratinerad fisk. Sällan hela köttstycken och aldrig dyrbar mat. Men ofta god och vällagad.

Skall vi träffas på Ny Gemenskap på söndag och ta en bit mat tillsammans, föreslog Magdalena några gånger under det nya årtusendets första vinter. Vi hade känt varandra i närmare ett år och träffats på institutioner, när Magdalena bodde där, och ute på stan när hon bodde på natthärbärke. Ny Gemenskap är varmt och maten är god även om miljön är lite för stökig i hennes ögon. Men det var det enda ställe hon kunde föreslå utan att samtidigt tvingas be mig att betala för maten. En tia till mat kunde hon skaka fram. Ny Gemenskap är ett av de ställen för hemlösa i Stockholm som drivs av en frivilligorganisation. Det har funnits i över trettio år. Här serveras varm mat och underhållning på söndagskvällarna. Halv sex ställer hungriga uteliggare upp i kö för det efterlängtade målet, som kan vara den första lagade mat de äter på flera dagar. De flesta i kön är män i olika åldrar, men några kommer i sällskap med sin kvinna, och några kvinnor kommer ensamma. Söndagskvällarna på Ny Gemenskap är upp-

Foto Mats Landin, Nordiska museet



skattade. Stora portioner av vällagad, näringsrik och lättuggad mat, tillagad av frivilligarbetare som åtar sig regelbundet söndagsarbete. Som kocken Bertil, och Gunnel, Ingegerd och Peter. Köttbullar, kalops, kokt höns, sås till potatisen, potatismos, ugnstekta falukorv med mos. Måltidsdricka till, och senare kaffe med bulle. Däremellan underhållning. Och så röka ute i rökrummet eller ute på gården. En del är så trötta att de somnar på golvet, lägger sig att vila ett par timmar. Eller låter huvudet sjunka ner mot bordet. De är trötta för att de har sovit illa på natten, kan-



ske gått timme efter timme, eller blivit utkörda från en källare.

I allmänhet har de som är hemlösa blivit vräkta på grund av hyresskulder eller för att de har beskyllts för att störa grannarna. De kan innan dess ha befunnit sig i en riskzon och tillhört samhällets svaga grupper. Under 1990-talet har det blivit allt svårare att få ett eget kontrakt igen och hemlösheten kan ha fortsatt år efter år. Bostadsbolagen är numera inte längre skyldiga att bistå kommunerna med lägenheter och de ställer högre krav på nya hyresgäster än de gjorde för tio år sedan. I samhällskritiskt

perspektiv kan man säga att detta är ett sätt för samhället att putta ut människor som inte riktigt passar in, en liten ingrediens i det tvåtredjedelssamhälle som nu sakta tränger in i Sverige. Så blir i stället den egna lägenheten ersatt av en bostad man hyr av socialtjänsten, eller ett rum på inackorderingshem eller rum hos stiftelsen Hotellhem, alltså motsvarande gamla tidens ungarls-hotell. Vid en och samma tidpunkt brukar närmare en femtedel av de hemlösa vara uteliggare. Insvepta i filter, täcken, kläder och tidningar sover de i bilar, i skyddsrum, i källarprång, uppe på vindar, i bergrum, ibland på allmänna toaletter, emellanåt över varmluftsgaller intill affärsstråk. På sommaren i tält och tillfälligtvis på bänkar eller under buskar i parker. Ibland kan de vakna och finna att Stadsmissionens nattbuss har passerat och ställt en plastpåse med cocacola och smörgåsar bredvid.

De flesta är män, men en del är kvinnor. Och kvinnorna håller sig prydliga. Det är svårt att tro att de i värsta fall kan ha tillbringat natten i en håla intill ett järnvägsspår. De kan ha varit hemlösa i flera år, och uteliggare periodvis som en följd av att institutionernas krav på skötsamt leverne är större än man klarar av. Kraven är hårdare än för dig och mig som har våra lägenheter. Vi kan ta oss en flaska vin på lördagskvällen, eller dricka lite rödvin till maten varje kväll om vi vill. Vi kan ha gäster efter tio på kvällen och själva vara borta sent utan att ha planerat och anmält det i förväg. Det kan i allmänhet inte den som bor på Stockholms stads institution för hemlösa. Behovet av mer toleranta övergångsbostäder är därför stort. Uppemot en fjärdel av de hemlösa är kvinnor. Kvinnornas andel har ökat under senare år, och så även de som är psykiskt sjuka.

Birgitta bodde under vintern 1998–99 under flera månader ensam i ett bergsrum mitt i city, vintern efter bodde hon med sin man en tid i hissrummet i ett stort hus i en förort, en tid i olika källare på Södermalm, en tid i en gammal Volvo 245:a. Eller Anita, som bodde i källare och på toaletter vintern 1999–2000.



Frukost och dagens lagade mål mat åt de på Klaragården i city (Stadsmissionens daghärbarge för hemlösa kvinnor) eller Bryggan på Södermalm (Convictus daghärbarge för hemlösa). Men det är inte alltid kvinnorna och männen kommer till frivilligorganisationernas daghärbargen, och då är det snabbmat från kiosker, pressbyråer och småaffärer som gäller. Om man har pengar.

Många blir så småningom mycket beroende av alkohol och/eller droger. För att orka, för att må bättre, för att få mod, för att överleva en dag till. En del narkotika, som det i Sverige så utbredda amfetaminet, ger energi och dämpar hungerkänslorna effektivt. Den som är rejält påtänd av amfetamin varken äter eller dricker, det blir inte av och man är inte hungrig, inte törstig. Men kroppen försvagas och torkar ut. Andra amfetaminister använder drogen i mindre skala och som en form av självmedicinering mot allvarlig depression. De äter och dricker som andra människor, och det märks inte att de är drogpåverkade.

Kvinnor har traditionellt och mycket mer än männen identifierat sig med hem och familj. När de förlorar sina hem, förlorar de inte bara ramarna för ett privatliv och familjeliv utan också möjligheten att identifiera sig med en utbredd kvinnokompetens – som att kunna laga mat. En del kvinnor har aldrig varit intresserade av matlagning, men andra kan många år efter att de har blivit hemlösa tala om glädjen som fanns i att samla barn och vänner kring ett middagsbord med mat som de själva hade lagat. Återigen andra gör handfallna försök att laga mat eller bistå vid matlagning när de är på besök hos vänner med lägenhet eller bor hos ensamstående män med bostad. Och självförtroendet, det kan vara skört som tunt glas eller borta som smält is.

vispgrädd
ostkaka och jordgubbssylt
mjölk och kanelbulle
cocacola och wienerbröd
frukt
hamburgare

Monika Carlheim-Gyllensköld
är bibliotekarie vid Nordiska
museet.

Picknick i det gröna

Monika Carlheim-Gyllensköld

I sagornas värld är picknick ett
välkänt nöje. Teckning ur Lena
Andersons bok Tick-tack,
Eriksson & Lindgren bokförlag
AB, 1996



Picknick förknippar vi nuförtiden med en måltid i naturen men ordet har inte alltid haft den betydelsen. Enligt Svenska akademins ordbok kommer ordet picknick från franskans pique-nique och betydde knytkalas, tillställning där var och en bidrog med sin andel. Det engelska picnic stod för knytkalas i det fria. På sjuttonhundratalet användes ordet i samband med societets-tillställningar på någon offentlig lokal, där man mot avgift fick supera och dansa. I *Stockholmsposten* 1792 stod att läsa: »Den

Mariaberget i
Stockholm ca
1848. Litografi
(detalj) av A. J.
Salmsson i Stock-
holms stads-
museum



til d. 17 Febr. utsatte Piquenique på Stora BörsSalen varder ... upskuten.« På sjuttonhundralet kunde man också fara picknick, dvs. fara på utfärd. »Karlar och qvinfolk fara picknick på isen i månskenet« skriver Abraham Sahlstedt 1759. En picknickresa var vid samma tid en resa till en societetsbal eller liknande.

Omkring mitten av 1800-talet används ordet synonymt med knytkalas, en festlig måltid, »åstadkommen genom sammanskott av var och en bland deltagarna«. Enligt Zacharias Topelius är en picknick i Helsingfors »en danssalong, der ett utvaldt ... sällskap ... samlat sig för att fördrifva en ledsam Söndagsafton«. I *Söndagsnisse* 1862 kan man läsa »Å 'Pholsro' å Djurgården arrangeras i afton pickenick«. Malla Silfverstolpe skriver i sina memoarer 1826: »Gumman var så belåten ... att hon föreslog, att man hos henne skulle göra en pick-nick-middag, då hvar och en skulle medföra en rätt.« Fredrika Bremer nämner i *Nya Verlden* 1853 ordet i betydelsen utflykt i naturen med matsäck. Hon skriver: »Pick-nick är här [i Charleston] det gängse namnet för utfarter på landet, för att äta och förlusta sig i muntert sällskap.« Förmodligen är hon den som använder ordet för första gången på svenska i den för oss numera vedertagna betydelsen.

Det är spännande att fundera över ordets ursprung. Det franska ordet picorer betyder plocka, pique kan betyda sticka och nique en obetydlig småsak. Man plockar eller sticker med, tar med sig något enkelt. Även om ordet piqnick inte historiskt sett varit allmänt använt har ändå företeelsen picknick funnits länge. I Märta Helena Reenstiernas flitigt använda dagbok kan man läsa om olika utflykter med medhavd matsäck varje vår och sommar, ofta till Drottningholm, Svartsjö, Hessingen [Essingen] eller Djurgården. Vid ett tillfälle på väg med båt till Drottningholm skriver hon: »lade vi iland i skogen att äta middag, den vi medhade och bestod i Skinka, Sylta, Kalfstek, Rifvebrödsbaka med Vanielle, Mandel och cedro [citronolja] uti, samt bakelser, Smör, bränvin, 2 slags viner, öl och dricka. Åter på ett annat ställe tillagade vi vårt Kaffee. Alla voro nöjda och muntra, dagen var rolig

och vi hemkommo kl:ett. Våra karlar fingo hvardera 12 Banco i drickspengar för sin rodd.«

Rousseaus och romantikens inflytande på borgerligheten fick sin betydelse. Att picknicken kom mer att bli ett sätt att söka sig till naturen för att äta en måltid. Konstnärerna ägnade sig åt arkadiskt landskapsmåleri och naturen var på modet. Då såsom nu flydde man ifrån förpliktelser och etikett för att under enkla-re och lättsammare former kunna umgås.

När man läser om äldre tiders picknick är det en företeelse för överklassen. Man förvånas över det överdåd i mat och dryck som ofta beskrivs, men man glömmer då att en skara tjänare alltid medföljde på dessa utfärder. Picknick blev på modet under andra hälften av sjuttonhundratalet. Då var det, som nämnts, främst ett sätt att samlas, där var och en bidrog till förtäringen, ett slags knytkalas som lika väl kunde äga rum inomhus som utomhus. Frankrike som vid tiden var tongivande var också det land varifrån seden spred sig vidare i Europa. Hos oss har Bellman och hans backanaliska utflykter beskrivna i bland annat *Fredmans epistlar* stått modell för våra föreställningar om ett friggjort och lyckligt liv i pastoral omgivning. Det är intressant att jämföra olika tidsperioders illustrationer till Bellmans utflyktsvärld. Elias Martins samtida burleska tolkningar stämde säkert mer överens med verkligheten än artonhundratalets idylliserande framställningar. Konstnärerna skildrar då ofta en familjepicknick med härliga maträtter, anständigt klädda damer och förtjusande små barn tumlande i gröngräset. Peter Dahls nutida skildring av samma tema är mera likt sjuttonhundratalets, med en erotisk och vällustig framtoning. En nymf i det gröna och vin i gröna glas!

I Stockholms omgivning var Essingeöarna från sjuttonhundratalet och framåt ett omtyckt utflyktsmål. Emilie Flygare-Carlén skildrar 1820-talet i romanen *Kamrer Lassman*. Sällskapet har just slagit sig ner och »man befann sig nu på en av de täckaste platser som Hessingen har att bjuda«. Hur viktigt det är



©Ivar Arosenius Vällust.
Målning och foto i Statens
konstmuseer

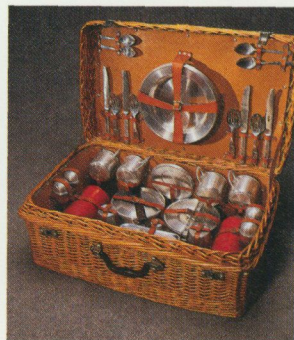
att välja en bra plats att slå sig ner på skildras ofta. Texten fortsätter: »Hessingen, den här lilla ön ... hade en gång ett helt annat liv: här har Bellman sjungit och hela trakten genljudit av hans sånger ... Nu är det dött! Men, som sagt livet är föränderligt.« Så beskrivs även själva måltiden och dess befriande inverkan på deltagarna. »Emellertid hade hovmästarinnan med systersonens hjälp plockat upp vad som låg i korgarna, brett ut en vit duk över gröngräset och satte nu hela härligheten på den. Kamrern, som ... var mycket sparsam, höll gärna till godo hos andra; och då nu alla dessa inbjudande koppar, glas, buteljer m.m. utvecklade sig för hans ögon, jämnade sig rynkorna på hans panna, och efter första kaffekoppen ... blev han fullkomligt god ...« En av picknickens avigsidor framgår av följande citat: »Myggen och flu-

gorna äro alltid lika besvärliga, sade kamrern och viftade med sin näsduk över kaffekoppen.«

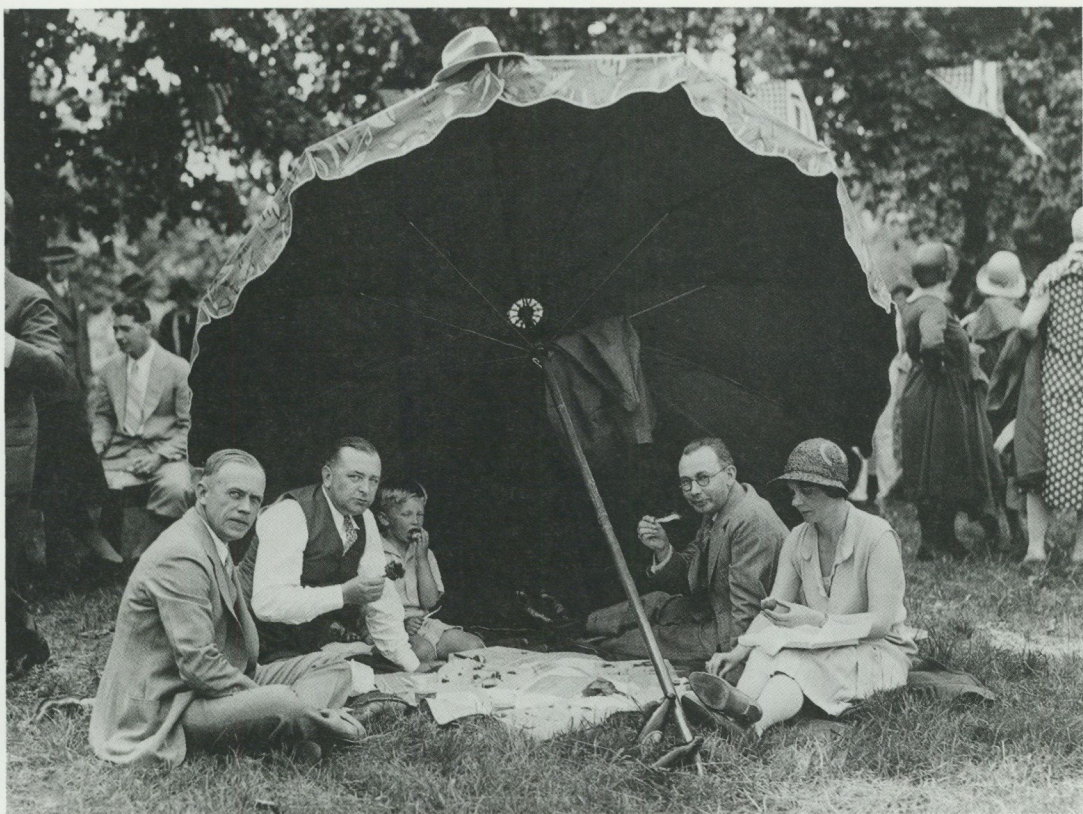
Även Claes Lundin har i *Stockholmska sommarnöjen förr och nu* skildrat picknickens vedermodor: »Slutligen kom man fram ... en alldeles förtjusande holme med höga träd och tjockt gräs och icke tecken till människoboning. Nu vardt det lifligt. Pigorna och lärgossarna kånkade matkorgarna i land. Fruarna och mamsellerna lågo på knä i en grop och gjorde upp eld till kaffekokning. Klockan var ett, och middagsmålet skulle dukas upp i gräset. Herrarne försvunno till holmens andra sida för att bada och Pettersson tog med sig schatullet för att genast ha badsupen tillhands ... Efter badningen slog man sig ned omkring middagskalaset i gräset och lät sig väl smaka af de förenade familjernas medförda förråd. Såväl mäster Andersson som mäster Pettersson blefvo mycket språksamma och sjöngo för halfvan åtskilliga gånger. Allt var glädje och belåtenhet.«

Med industrialismens framväxt följde trångboddhet i städerna och ett behov av rekreation utomhus även hos arbetarna. I början av sjuttioalet intervjuade jag gamla Enskedebor, som berättade hur de under tjugotalet på helgerna gjorde utflykter med matkorgar. Ofta kunde det vara i närheten av bostaden. Jag har sett bilder där familjen lutar sig mot ett staket, när de dukar upp sin mat. Det var inte viktigt att bege sig långt bort. Tvärtom kunde man få sällskap med grannar och vänner om man höll sig hemmavid.

När även »vanligt folk« började dra sig ut i naturen, förpassar sig borgerligheten och överklassen i slutna sällskap till parker och trädgårdar. Särskilt i England uppstår en ny »picknickkultur« där man drar sig tillbaka, gärna i adligt sällskap och ofta i exklusivt sportsliga sammanhang. Picknickkorgen är ett engelskt påhitt. Sedan början på 1900-talet kan man se annonser på de mest eleganta korgar, lockförsedda och inventiöst inredda med specialfack för äkta porslin, glas och bestick, där varken spritkök eller



Picknickkorg tillverkad ca 1940.
Foto Peter Segemark, Nordiska museet



Utflykt i närnatur ca 1930. Foto
Svenska Dagbladet i
Stockholms stadsmuseum

tekanna fattas. Det är lätt att förstå att termosflaskan uppfanns av en engelsman. Engelsk picknickkultur har även påverkat oss. Otaliga är de veckotidningsreportage, som visar picknickkorgar med rödrutiga dukar och små piffigt ihopkomna och tjusigt uppdukade utflyktsrätter. Förebilder som sällan eller aldrig går att leva upp till. Jag har en gång själv utrustat mig med en dylik korg, dock av enklare slag. Utflykten med den nyinkaffade rekvisitan slutade i åskväder och hållregn med nedsmutsad duk, blöta smörgåsar och frusna deltagare. Ett enstaka misslyckande som inte har rubbat min svaghet för picknicken.

I en bok från femtiotalet fann jag många kända råd om hur



Bilen innebar nya möjligheter att ta sig ut i naturen och en picknick ingick ofta i bilturen. Författarens föräldrar på utflykt 1949. Ur Monika Carlheim-Gyllenskölds familjealbum

man picknickar i naturen. Utrustningen var viktig och ett nyväckt intresse för plasten kan skönjas. Det var många stapelbara plastbyttor och praktiska plastdukar, långt från sjuttonhundralets sensualism och lössläpplighet. Hösten år 2000 visas i Paris på Centre Pompidou det senaste i utrustningsväg för picknicken: den bärbara mikrovågsugnen, som närmast liknar en frysväska. En sentida arvtagare till primusköket?

För att ytterligare undersöka nutiden sökte jag picknick på Internet och fick de mest varierande och underliga svar. Ett av dessa var hur picknicken började hos familjen Hedenhös under urtiden. Någon annan var bekymrad över alla fästingar som finns i skogen och föreslog picknick inomhus i stället. Denna någon visste nog inte att det för cirka hundra år sedan var helt naturligt att picknicka inomhus.

I mitt eget liv har jag en rik erfarenhet av picknick. Jag kommer ihåg alla skolutflykter med ljummen, för att inte säga kall choklad i sockerdricksflaskan med patentkork, omlindad med tidningspapper och raggssocka. Senare, somrarna då barnen var små, seglade vi våra skötbåtar långt ut till de yttersta skären, med

Favoritsmörgåsar

En generös klick fyllning läggs på ett mjukt tunnbröd som sedan viks om fyllningen och rullas ihop.

Fyllning 1:

Keso blandas med riven pepparrot, strimlad purjolök och rökt renstek i bitar.

Fyllning 2:

Tapenade enligt Anna Bergenström

Lägg 300 g svarta urkärnade oliver, ca 50 g sardeller (= 1 burk), ca 1msk kapris, ca 10 basilikabladd och 2 pressade vitlöksklyftor i skålen i en food processor/matberedare. Kör till mos. Håll sedan långsamt i ca 1 dl olivolja. Smaka eventuellt av med några stänk citron och lite nymald svartpeppar (men inget salt).



Alla har funnit sin plats på ön Korpo i Åbolands skärgård. Ur Monika Carlheim-Gyllenskölds familjealbum

den obligatoriska järngrytan för potatisen hängande i akterstaget. Alla hade sitt ansvar för picknicken. Någon tog upp färsk potatis, en annan plockade dill och sallad. Huvudrätten bestod av grillad fisk eller kött. Valet av ögrupp gjordes upp före avfärd, men vid framkomsten uppstod ofta en lättare dispyt om bästa stället för picknick. Platsen har ju även historiskt sett varit en källa till meningsutbyte. När platsen väl var vald langades allt iland och barnen spred sig över ön för att samla in drivved till elden. Efter måltiden som ofta intogs under skratt och glam, drog sig samtliga deltagare tillbaka, för olika sysselsättningar eller helt enkelt för att ta en tupplur.

När vi inte picknickat i skärgården har det varit i svampskogen, på skridskoisen eller fjällturen. För oss har det blivit ett sätt att umgås. Ofta tar vi bara en längre promenad med mat i rygg-



säcken och rastar på någon noga utvald plats. När maten plockas fram diskuteras innehållet och avundsjuka blickar kastas på dem som eventuellt har några delikatesser med sig. Ibland förekommer sarkastiska kommentarer. Ett visst utbyte och delande av godbitar kan också förekomma om någon känner sig för missgynnad. Jag har ibland funderat över den här faiblesen för picknick. Och jag tror att man måste vara lite barnlig och tycka som den franske gastronomen Brillat-Savarin, att det är en naturens gåva att allt smakar bättre utomhus.

Söndag vid Marne, 1938. Foto
Henri Cartier-Bresson, Magnum
Photos/IBL

Fest för Artur Hazelius

Hans Alfredsson är författare och regissör. Artikeln och recepten är tidigare publicerade i kokboken *Varje dag en fest!*

Hans Alfredsson



Stora Gungans restaurang. Foto Marie Andersson, Stiftelsen Skansen

Stora Gungans ljumma abborsallad

Bryn 200 g smör, dock ej så det bränns. Häll smöret över en hackad rödlök i en stor bunke. Låt svalna lite. Blanda i 3 msk balsamvinäger. Skölj o. bryt 3 l blandad sallat (frissé, rosé, lollo rosso o. mache) o. torka den i handduk. Skiva 20 rädisor o. hacka gräslök o. dill o. blanda m. salladen. Skiva o. fräs 100 g kantareller. Vänd 200 g abborsfiléer, skurna i bitar, i mjöl, salt o. peppar o. stek i smör o. olja tills de får fin färg. Värm dressingen, lägg salladen på varma tallrikar o. strö i abborrarna o. svampen o. häll slutligen över dressingen.



Att just den 30 november fira eller högtidlighålla att det precis är ett antal hela år efter Karl XII:s dödsdag 1718 är egentligen dumt, eftersom han i verkligheten inte fick kulan i huvudet förrän långt in i december. Sverige följde i sin almanacka på den tiden den s.k. gamla stilen och den låg då ett par veckor efter den, som vi nu tillämpar. Det är mycket riktigare och trevligare att ha en fest den här dagen till åminnelse av en av våra välgörarens födelsedag, nämligen Nordiska museets och Skansens skapare, Artur Hazelius! Det var en klok, påhittig och flitig karl, som

aldrig förtröttades i sitt nit att tigga ihop sina samlingar. Han var också duktig på att arrangera fester uppe på Skansen, som han övertalade Östermalmsdamer att baka och laga mat till. Naturligtvis ordnade han fest på Skansen just den 30 november – inte för att fira sig själv, utan just Karl XII, för han tänkte lika lite som alla andra på nya och gamla stilen. Då stod karoliner på post vid ingången, vilket naturligtvis retade radikalerna, men föll reaktionärerna och nationalisterna i smaken. Vad Hazelius hade för matsmak är inte så känt, utom att han älskade chokladpudding. Det lär vara Karl XII:s bussar som från Turkiet hemförde idén till kåldolmar. Turkarnas vinblad ersattes med kålblad och deras fårkött blev ox- eller griskött. Så uppstod denna »ursvenska« maträtt.



Foto Marie Andersson, Stiftelsen Skansen

Kåldolmar – (6 p). Recept efter grevinnan Mary von Rosen, Rockelstad

I litet kålhuvuds yttre blad tas bort, de övriga lossas försiktigt från stocken så att de behålls hela o. läggs i kokande vatten för att förvällas några min., varpå de läggs på en handduk för att rinna av. 1/2 kkp risgryn sköljs i kallt vatten o. skållas sedan i kokande vatten, 3 kkp mjölk tillsätts o. grynen kokas mjuka. 200 g benfritt oxkött, 100 g benfritt kalvkött o 100 g späckfläsk mals tillsammans till en färs. 1 ägg, 1 kkp mjölk, 1/2 tsk vitpeppar, 1 msk salt o. de avsvlnade risgrynen blandas i färsen. På kålbladen skärs den tjockaste delen av huvudnerven bort. 1 msk färs läggs på varje blad, som rullas ihop o. knyts om m. fint segelgarn, som förut doppats i hett vatten. Dolmarna bryns i smör o. 1/2 l god buljong hålls i grytan o. det hela får puttra långsamt under lock minst 1 timme. Dolmarna tas upp i en karott, snörena avlägsnas, steksken tillsätts m. 1 dl grädde o. får ett uppkok o. hålls sedan över dolmarna. De serveras med kokt potatis o. ev. lingonsylt.



Foto Marie Andersson, Stiftelsen Skansen



Chokladpudding med vispad grädde

Skölj 3 blad gelatin o. låt ligga i kallt vatten en halvtimme. Blanda 1 ägg, 1 1/4 dl strösocker, 3 msk kakao-pulver o. 1 1/2 dl mjölk i en tjockbottnad gryta (helst inte aluminium). Låt sjuda under kraftig vispning tills den är tjock, porös o. glansig. Krama upp gelatinet o. lös det i den varma krämen. Låt den under omrörning svalna o. tjockna något. Vispa under tiden 3 dl tjock grädde med lite socker. Rör försiktigt ner fyra femtedelar av grädden

i krämen. Håll upp krämen i en vattensköld skål eller mönstrad form. Låt den stå i kylskåpet några timmar tills den stelnat. Stjälp upp den o. dekorera med krumelurer av den överblivna vispgrädden, som har smaksatts med vanilj och kanske några små biskvier.

Om vardagen och dess vin

Jan Myrdal



Vi satte oss till bords och värdinnan satte fram brödkorgen och vinkaraffen och kom med soppterrinen. Bykrog bör man inte säga. Le Donzacais här i Donzac strax söder om kanalen och Garonne-floden i Tarn-et-Garonne är en välskött och nyinredd restaurang med två rum innanför sin bar. Ja, innehavaren, Gilles Badens är också en ortens traiteur. Catering kallas sådant i Sverige numera.

Nå, att den är så prydlig har sina skäl. Här stiger moln av vattenånga från kärnkraftverkets två väldiga torn. Och i Frankrike innebär detta – till skillnad från hur det är i vattenkraftens Norrland – välstånd i omgivningen. Skatteintäkterna kommer bygden till del; blir till nya skolor och nyputsade småstäder. Därmed tystnade också det tidigare högljudda ekologiska motståndet i trakten.

Alla bord utom ett hade varit upptagna när vi kom. Det var fredag och man åt middag. Det som i Sverige numera heter lunch. Men vilka var det som satt vid borden? Det var den städiga publiken, den som kom var dag. Två personer vid bordet bakom mig satt i kavaj såg jag när jag vände mig om. De arbetade på vinkooperativets kontor tror jag. De andra var normalt klädda; i tröja och – i de flesta fall – jeans. Kommunanställda, vinkooperativsarbetare och de arbetande i ortens anläggningsfirmor. Folket alltså. Män mellan trettio och sextio. Någon var mager och ännu ungtkarl. De andra var gifta. Det syntes. De var

stadiga i kroppen. Men de var sydeuropeiskt kraftiga och inte skvalpiggt feta som nordamerikaner eller ölstinna som tyskar.

Hade det varit för snart femtio år sedan när jag bodde på ett pensionat i Paris för katolsk ungdom från landet – Strindbergs Inferno-pensionat Orfila för övrigt – då hade det serverats fisk. Men det här var det djupa och radikala Frankrike, det röda och republikanska som också varit ett motståndets centrum mot de tyska ockupanterna. Här iaktogs ingen klerikalismens fredagsfasta.

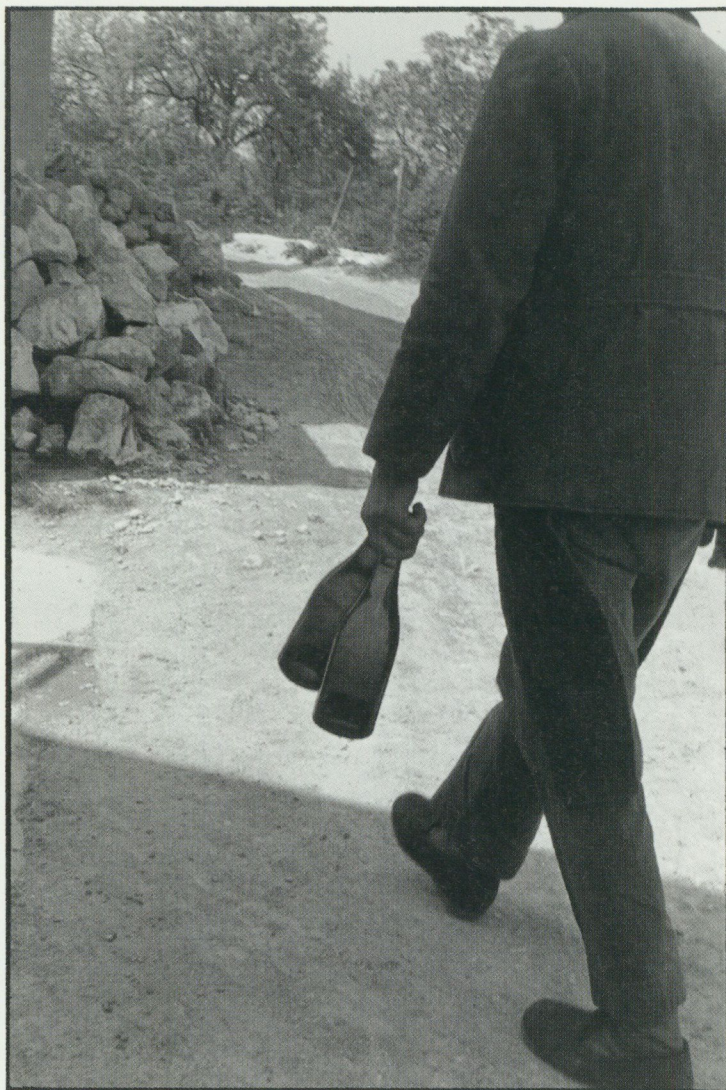
Det var grön passerad ärtsoppa. Den var god. Mycket god. Det slog mig att jag inte träffat på den sedan jag var barn i Sörmland. Förrätten var två skivor rostbiff med grönsaker och – men detta var nytt – couscous. Fast just här i denna del av Frankrike hade det kommit många från Nordafrika efter Algeriets frigörelse. De hade tagit sin tradition med sig. Till huvudrätt var det nötkött och gröna bönor. Köttet var utsökt mörkt och bönona väl tillagade. Man tog så mycket man ville och behövde. Några tog en köttbit, andra två eller tre. Efteråt ostbricka och därefter efterrätt. Gun tog äppelkaka men jag bestämde mig för chokladmousse. Till detta drack vi vin. Jag såg att jag tagit ungefär halva karaffen. Det var vad de flesta gjorde. Men några tog mer och ett par drack bara vatten. De körde lastbil. Vinet var traktens gängse röda. Bra till maten, hyggligt kärvt. Fast det görs ju riktigt fint vin här också. Côtes du brulhois klassades som AOVDQS 1984. (Vin med bestämd härkomst av begränsad men överlägsen kvalitet.) Några viner från vinkooperativet här i Donzac anses lite remarquabla. Deras utförsäljningspris ligger mellan 20 och 29 FF flaskan. Men så dyrt var inte detta jag nu drack.

Att man dricker vin här i söder är inte så märkligt. Här finns några av de äldsta vindistrikten i Frankrike. Här har druckits vin sedan romersk tid. Men med vindrickandet i norra Frankrike är det en annan historia. I första världskrigets skyttegravar gavs soldaterna sin dagliga liter rött vin för att stå ut. Där lärde sig folk också från norr dricka vin; det stora röda. Det var också där i

Höstgryta för folket

Köp fläskben – de är billiga – eller också revbensspjäll eller en fläsklägg. Men kom ihåg att benen är viktiga. Det är benen som ger grytan smak! Själva tar vi ofta på hösten lamm. De billiga bitarna. Tag ett par fina gula höstlökar, skala dem, hacka i små bitar och bryn lätt, de skall svettas till att bli gyllenbruna. Den som vill tar smör eller margarin, men vi använder olivolja. Tag upp löken. Bryn köttet lätt runt om. (Om man har tagit fläsklägg kan man ha skurit den i mindre bitar.) Lägg i den brynta löken till det brynta köttet. Fyll på med buljong. (tärningar är bra). Låt koka upp försynt. Skumma lätt. Låt koka någon timme med löken och lite peppar (pepparkorn är bra) och salt. Skär under tiden palsternacka, morötter (skära till stavar blir godare än att slanta dem – men det är en smaksak), purjolök (den skall sköljas väl, glöm inte det!) och ett par stora potatisar (för att få grytan simmigare). Allt efter det köttet av sig självt lossnar från benen plockas benen upp. Då har de fyllt sin uppgift. Låt koka ihop. Tiden beror på köttet och hur det skurits. Det kan behövas en halvtimme eller flera timmar. Smaka! Fyll på peppar och salt om det behövs. Ha i de skurna rotfrukterna. Låt koka i ytterligare en halvtimme på låg värme – se till att det ►

► inte kokar torrt. Klipp lite persilja över strax innan det grytan skall på bordet. Gör en stor gryta. Den blir bara bättre ju fler gånger man kokar upp den. Ja, man kan också göra en mycket stor gryta med en gång och frysa in portioner. Detta är ett basrecept. Det går att variera allt efter vad man har i huset. En korvsnutt, linser kanske, gammal kokt potatis (skaldad) från dagen innan; man tager vad man haver. Till detta dricker vi gärna ett kraftigt vin från Corbièrerna.



Lantliv. Foto Henri Cartier-Bresson, Magnum Photos/IBL

skyttegravarna som cigaretterna blev var mans last. Först nu under senare år börjar vindrickandet avta. Vi diskuterade detta när jag efter maten tog en kaffe.

Vi var strögäster, hade inga kuponger och var inte stadiga middagsgäster som de andra. Fick betala därefter. 60 FF var för måltiden och vinet och 5 FF för mitt kaffe. Ja, det är sant det som länge sagts, det arbetande folket i Frankrike – underklassen i ordets svenska mening – äter långt bättre än medelklassen och överklassen i Sverige. För att inte tala om hur det är i England och Förenta staterna! Så minns jag att det redan var åren efter kriget. Hur kommer detta sig?

Ja, hur kommer det sig att det arbetande folket i Frankrike äter dessa kunnigt tillagade, rikliga och välsmakande rätter? Här gäller det att se upp! Ty det räcker inte att säga tradition. Det finns fler franska kök. Den mat som serveras på lokala restauranger som Le Donzicais är välgjord men den är inte prov på det som kallas den höga franska kokkonsten. Det vilket bjuds på i de restauranger vilka får en, två, tre stjärnor i Guide Michelin. Det köket är ett annat, det förrevolutionärt adliga vilket de övergivna kockarna efter sina herrars flykt undan jakobinernas terror utvecklade i sina restauranger för de under revolutionen nyrika och som nu blivit till den europeiska restaurang- och hotellmaten. Här i Donzac äts i stället det som i Frankrike ofta kallas gott borgerligt kök.

Henri IV talade på sin tid om att var familj skulle ha en höna i grytan till söndag. Kanske var det en för folket politiskt trovärdig praktisk målsättning då i slutet på femtonhundratalet. Sedan, i den stora folkutarmningen under solkungars och överhets lysande sexton- och sjuttonhundratals tycktes det utopi; Schlaraffenlanddröm.

Men det Henri IV talade om började åter kunna bli praktiskt tänkbart efter den stora revolutionen. Exakt hur och exakt när kan jag inte riktigt säga. Balzacs *Bönderna* speglar i vart fall inte något sådant folkligt ätande. Dock, den skildrar bondekampen om jorden. Det var den stora Revolutionen som skapade den franska självägt småbrukarpräglade landsbygden och dess traditioner. Kring det förra sekelskiftet och fram till Folkfrontens





Lingonplockning. Foto
Alexander Fröberg, Västerede
1945. Nordiska museets arkiv

trettiotal och sedan under efterkrigstiden erövrar så det franska folket i stora sociala strider det detta folk nu ser som sitt traditionella och ursprungliga kök.

I Frankrike reser vi därför kring utan matkorg i bilen. Här kan man överallt räkna med att få vällagad och god husmanskost – och även bättre än så – i de minsta orter. I Sverige däremot kan den som har matintresse knappast resa utan matsäck. Prova svenska vägkrogar! Den matintresserade gör det blott en gång. Ty Sverige är annorlunda än Frankrike. Sverige är nästan som England. Visst finns en tradition. Jag minns den. Salt sill, sur strömming, rotmos, stekt fläsk och gröt av olika slag. Bär – alltifrån lingon och blåbär till åkerbär i norr – och svamp. Men också kokt och griljerad skinka till jul. De jagade mycket i Guns släkt. Efter jakten såldes stekar, filéer och kotletter. Men det som behölls var läckert. Av det gjordes lungmoset och de riktiga blodplättarna; sedan av resten och benen grytor och långkok att ätas genom den kalla vintern. Min släkt i Dalarna och Sörmland hade samma sedvänjor men därtill kom i Solvarbo fåbodkulturen med smör och ost och – den långmjölk vi satte när jag var barn, sade farmor, blev så lång att när karlarna kom sedan för att hugga kunde de ta upp långmjölken och slå fast den med en yxa i väggen. Den hängde då där som en stor skinande vit droppe. Ja, vi är norrifrån.

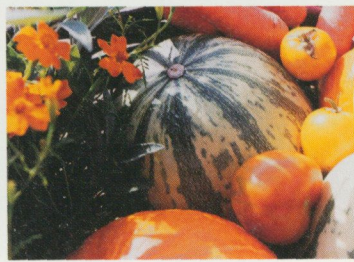
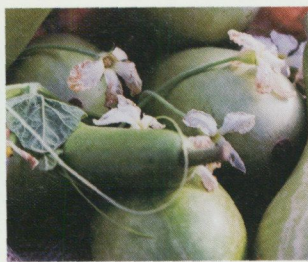
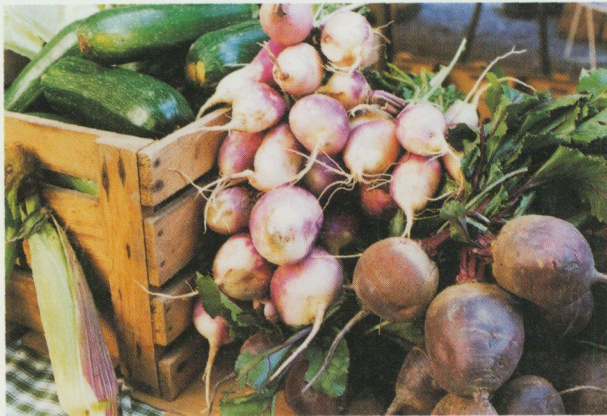
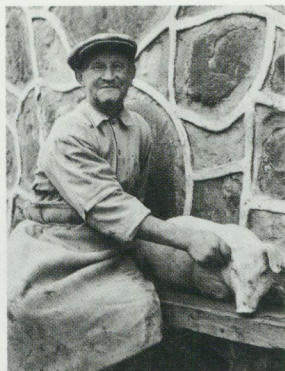
- Vad tror du tsaren äter till jul, sade den ene finländske bonden.
- Jag tror han äter fläsket rent, sade den andre.
- Nej, sade den förste, han dricker nog bara flottet.

Finns? Fanns! Frukt, bär – fast knappast åkerbär längre – och svamp har vi fortfarande. Vi utnyttjar vår allemansrätt och plockar dem ännu själva. Våra nordligt smakrika frukter och bär möjliggör den svenska saften och den är därför av unik världsklass. Men i den mån någon annan mattradition är kvar har den blivit lyx. Det är på NK man till dyra pengar kan hitta riktig blodkorv med russin. Folket får hålla till godo med den otrevliga industri-

blodmassa som ligger i snabbköpens kyldiskar. Lungmos har jag inte sett till på år och dag, bara någon plastomsluten grå massa som kallas pölsa. Och vad Västerbottenost beträffar är det som nu säljs falsk varubeteckning; löpen hämtas från Nya Zeeland. Ännu kan man i lyxaffärer beställa laxfenor men det mesta av det som går under beteckningen lax i affärerna skiljer sig i smaken från verklig lax så som broilers skiljer sig från frigående höns.

Ja, fråga ungdomar om de äter potatismos! Visst gör de det. Åtminstone till varm korv. Hur lagar de den? Pulver ur påse naturligtvis. Trots att det är enklare än att röra pulver i vatten vet knappt två på tio hur man gör riktigt och välsmakande potatismos! Och hur många kan göra rotmos? Vi har böcker och tidskrifter fyllda med recept, det ena mer exotiskt än det andra men grundkunnandet har upphört. Dels för att det varken traderas i familj eller skola och dels för att den av överklassen styrda livsmedelsindustrin så helt tagit överhanden. Jag tror det finns en förklaring. Folket kan inte stå emot överklassens tryck på alla fronter på en gång. Folket väljer det avsnitt där det kan försvara sig mot de övre. I Frankrike valde folket att försvara sin mathållning. Där bränner folk till och med ner McDonald's eländigheter. I Sverige valde folket friluftslivet, bärplockningen och tillgången till svampskog; använde alltså kraften till att försvara – och utvidga – allemansrätten. Det blev ingen kraft kvar till att rädda den egna kökskulturen.

INGREDIENSER OCH IDÉER



Karl-Olov Arnstberg är gästprofessor i etnologi vid Kulturgeografiska institutionen, Stockholms universitet.

Egen mat och andras föda

Karl-Olov Arnstberg

Då slog det mej mitt i vårt
bryderi

I lasten fanns ett surströmmings-
parti

Upp med burkar, av med lock!

Stormen stank och det var nok

Kaparn stack, men lämna kvar en
man som snabbt emot oss sam.

Ur Povel Ramels *Balladen om
Eugen Cork*.

En aria om ett isterband?

Med tanke på hur central födan är i människors tillvaro har vi förbluffande få sånger därom. Kärleken besjungs på alla tänkbara sätt och några till, men vem har hört en romans tillägnad strömmingen eller en visa om det rostade bröd, som många bland oss äter till frukost? Operor komponeras över åtrå, svart-sjuka och olycklig kärlek, men var finns en opera om hunger, matförgiftning eller längtan efter isterband?

Kanske är det så, att kärlek är en känsla som höjer oss över vardagen; fantasin flyger iväg på kärlekens vingar, medan mat är något mycket prosaiskt. Födan är visserligen en gudagåva, men ätandet är vardag, något ständigt pågående. Kärleken för oss till gudarnas värld, medan ätandet förenar oss med djuren. Vi försöker hindra dem från att äta upp oss; vi garnerar dem med vegetabilier och äter upp dem. I båda avseendena är vi framgångsrika.

Men även om maten endast undantagsvis besjungs, så handlar den om så mycket mer än att äta. Visserligen uppfostrar folkhälsan oss med hjälp av kostcirkel och andra förnuftets redskap, så att vi ska äta vetenskapligt rätt och därigenom komma så nära det eviga livet som det är möjligt för en stackars dödlig, men det är också så, att det vi stoppar i oss en och annan gång förhoppningsvis gör oss någonting mer än bara mätta.

Den som äter ostron, ginseng, vanilj, malt noshörningshorn

eller kanske färtestiklar sägs bli kärlekslysten. När tomater för första gången fördes från Mexico till Europa, på femtonhundratalet, så kallades de kärleksäpplen och äts för att öka den sexuella aptiten. Samtidigt trodde man allmänt att tomater var giftiga och när de odlades så var det bara för att de var så vackra. Sitt segertåg i matlagningen började de i Italien och man kan onekligen undra vad italiensk matlagning vore idag utan tomatsås.

Äcklig mat

Har man inte problem med det ena, så har man det med det andra. De som hävdar att människan bara skall äta levande föda är kanske inte så många, men de är väldigt övertygade. Grundtanken är att mat förstörs genom att utsättas för hetta. Den som inte förstår hur destruktivt hetta är, behöver bara sätta handen mot en varm elplatta för att inse hur det förhåller sig. Det som en gång var levande cellvävnad blir totalt förstört genom att upphetas. Fetter delar sig på fel sätt, proteiner koagulerar och vitaminer förstörs. Människor som äter död föda blir som det de äter – en likhetsmagi som ofta går igen i resonemang kring födans egenskaper. Av lätt insedda skäl kommer därvid viss föda att utslutas. Att äta upp en kalkon med fjädrar och allt, levande eller död men rå, lockar knappast. Däremot går opastöriserad mjölk, frukt, vegetabilier och böngroddar alldeles utmärkt. Den som håller sig till levande föda slipper få sina tarmar igenslammade, tänker bättre och lever längre, hävdar förespråkarna.

Egentligen kan man säga att all mat på ett eller annat sätt är problematisk. Den är för rå eller för anrättad, den är för kryddstark eller utan smak. Det är för lite eller för mycket av den. Den egna maten är visserligen mycket godare än andras, men samtidigt sneglar vi ständigt efter de andras mat, därför att den egna riskerar att bli enformig. Sill och potatis är gott, men när svenska statare fick blåmjölk, sill och potatis sju dagar i veckan blev inte måltiden tillvarons höjdpunkt precis.

På nätet hittar jag ett recept på skotsk överraskning: Man skaffar sig haggis och håller haggis i sin vänstra hand. I sin högra håller man en butelj med Glenfiddich single malt whisky. Med den vänstra slänger man haggis över sin högra skuldra, med sin högra hand håller man upp frikostigt med whisky i alla de närvarandes glas.



FH-00

»om tycke och smak«
Teckning av Fibben Hald

Mat kan reduceras till att utgöra ett bränsle och det är klart, att när vi är tillräckligt hungriga så är vi beredda att äta nästan vad som helst. Folk som lever under svåra förhållanden, exempelvis boskapsnomader eller arktiska folk, utbildar utpräglat funktionella mattraditioner. Det finns afrikanska boskapsnomader som huvudsakligen livnär sig på mjölk samt färskt blod som de tappar från sina djur. Tibetaner livnär sig traditionellt på basfödan tsampa, en osmaklig röra som inte har några som helst kulinariska förtjänster, men väl uppehåller livhanken. Eskimäer brukar inte förekomma i New Age-orienterade resonemang om levande föda, men för inte så länge sedan utgjorde de förträffli-

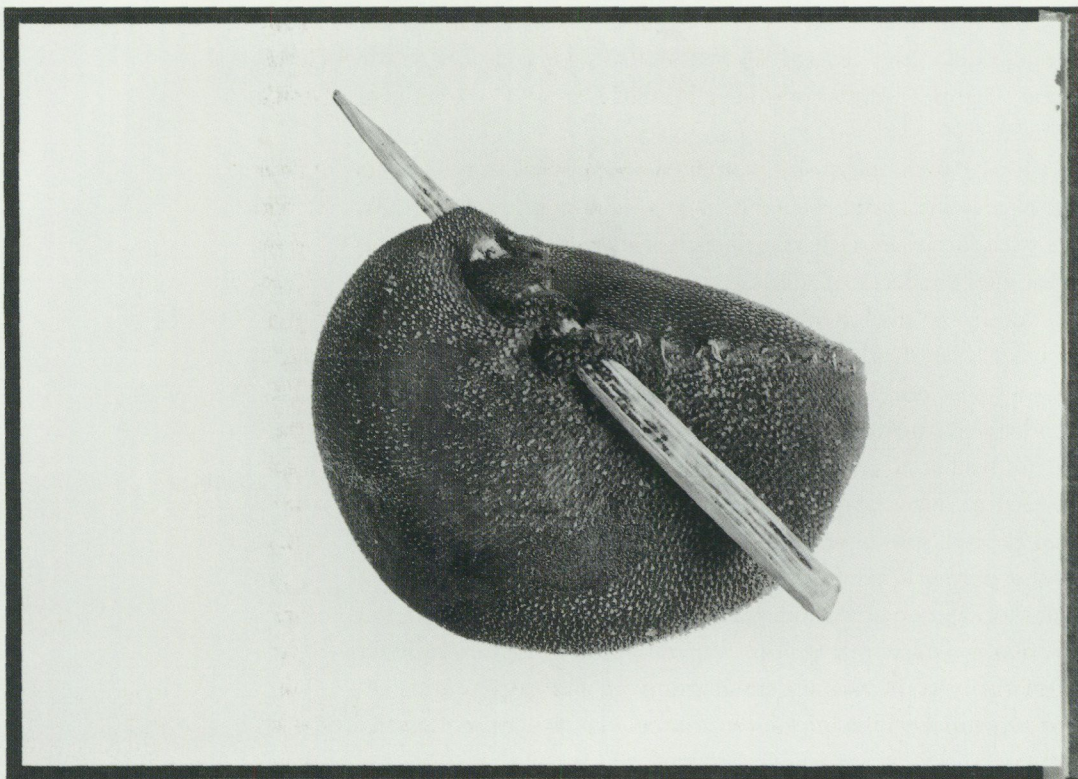
ga förebilder genom att äta sitt råa kött dag ut och dag in. Eskimå betyder just »de som äter rått kött« och är en indiansk benämning på Alaskas invånare. Självva föredrar de beteckningen inuiter.

För att ytterligare förlänga listan över »de andras« osmakliga eller oätliga mat kan man ta *haggis*, den livrätt från Skottland, som idag är en festrätt för nyårsafton och kan bestå av en koma-ge som fylls med en pudding gjord på havregryn och inälvor från får, för säkerhets skull indränkt i whisky. 1992 stoppade den nordamerikanska tullen en last med haggis och klassificerade den som otjänlig som människoföda.

Ännu ett exempel i klassen oätligheter är *stink head*. Jag vet inte vilka som åt det, kanske aldrig någonsin någon gjorde det, men ett stink head lär bestå av ett sälskinn fyllt med småfåglar som grävts ner i jorden för sex månader eller så. Det lär enligt en anonym sagesman smaka som ost, vara ett slags arktisk motsvarighet. I sig är detta inte särskilt smickrande. Ost är en läckerhet för den som lärt sig tycka om det, men för folk från andra delar av världen än Europa och Nordamerika är ost vanligen ingen njutning – en mogen fransk ost, lite blöt och stinn av bakterier, får det visserligen att vattnas i munnen på en och annan tillvand, men utgör samtidigt ett effektivt medel för att hålla obekanta på avstånd. Den franske poeten Leon-Paul Fargue liknade en mogen camembert vid Guds fötter, »Les peid de Dieu«, och det är inte så svårt att räkna ut varför. Vilka kroppsdelar surströmning och den asiatiska frukten durian representerar i sammanhanget vet jag inte, men deras tillbedjare har samma grundperspektiv: det smakar gott men lukten är kväljande för den som inte är förberedd. Vi kan med andra ord såväl skrämmas som äckla vår omgivning med det vi äter.

För antropologer som förbereder sig för att leva ett enkelt och avskilt liv hos ett mycket isolerat folk, kan just maten vara det som är svårast att acceptera, därför att det är svårt att förhålla sig intellektuellt till det man stoppar i munnen. I västerländsk kultur

Följande recept på en isländsk delikatess, funnet på nätet, återges på grund av sin eleganta språkdräkt utan översättning: Well the Icelandic delicacy is HAKARL (Somniousus microcephalus) Greenland shark. The hakarl is poisonous when it is fresh. The production process does not include any peeing, but the body fluids of this shark contain different compounds of ammonia and urea, the same that give your piss that special smell ... Actually the shark meat is put through a fermentation process. Earlier this was done by burying the meat deep in the ground (1,5–2 meters) wrapped up in something to cover it. Nowadays this is done by packing the meat in air-tight plastic. The meat is left to ferment for some weeks and is then hanged up in air (to dry and get a nice colour) for some more weeks. Hakarl is eaten without anything with it, like jerk-meat. It is only the tourists (and urbans) who get it served as tiny cubes on a toothpick.



»Våmkorv, blod sammanrört med kornmjöl och salt; skinnets av våmen. Skäres i skivor och stekes. Ibland slås lite mjölk på så att det blir sås.« En inhemsk rätt som ter sig ganska hemsk för dagens svenskar. Foto i Nordiska museets arkiv

anser vi att maten bör hålla sig stilla och inte krypa omkring i form av vita stinna maskar. Inte heller skall den simma. I Kina finns en rätt som består av levande räkor som simmar i en skål med risvin. Man fångar dem med sina ätpinnar och biter av huvudet, varefter man äter upp dem. Vi anser också att det som en gång varit inne i en annan människas mun är starkt förorenat. Mödrar kan tugga maten för sina mycket små barn, men där går gränsen. Den som tillreder maten bör tvätta händerna ofta och absolut inte ha sorgkanter under naglarna. Om maten på ett eller annat sätt blivit förorenad, så drabbas vi av äckel och äter den inte. Men vad man äcklas av varierar mellan olika kulturer och tider.

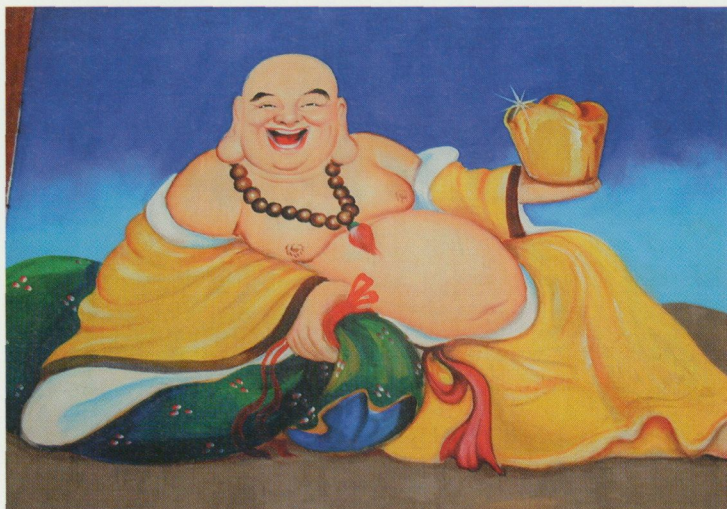
Givetvis skiljer vi oss också åt individuellt. Själv tror jag inte att jag skulle klara ett sånt där medeltida frosseri där folk gjorde paus i ätandet för att spy under bordet. Däremot har jag inga som helst besvär med att äta kanderade myror eller konserverat skallerormskött, något som kan få en och annan i min vänkrets att bli vältaligt avståndstagande. Jag tror heller inte att jag skulle ha svårt för att äta råttan på grillspett, som man lär göra på Sulawesi, eller fladdermöss, vilket uppskattas i exempelvis Australien, Afrika och på många öar i Söderhavet.

I den västerländska och svenska »normaliteten« kan många inte ens äta från en tallrik, där någon annan har ätit. Mat skall i modern västerländsk kultur alltid vara »jungfrulig« och ren för att framstå som aptitlig. Den skall vara rensad, tvättad, filead, förpackad och i ett sådant skick att varken dess ursprung eller den process som leder från råvara till matvara syns. Kasseler är kött som man köper inslaget i plast från butiken, inte något som har skurits ur en griskropp. För inte så länge sedan hörde jag om en tioårig flicka som ville bli vegetarian, men fick svårigheter efter en vecka och frågade sin mamma om inte kasseler trots allt var vegetariskt. Visst, nickade mamman, det är klart att kasseler är vegetariskt, det vet väl alla människor!

Fel plats, fel tid, fel djur

En standardformulering rörande äckel och orenhet är socialantropologen Mary Douglas' konstaterande att orent är sådant som befinner sig på fel plats. Jord ute i naturen är inte äckligt, men jord på frukostfrallan är det. Många kulturer har mycket specificerade regler för vad som är rent respektive orent. Att kunna reglerna är liktydigt med att vara invigd, och följer man dem sedan också, så har det starka identitetsbekräftande funktioner. Till de mest elaborerade regelsystemen hör judarnas *kosher*. Den som vill leva renlärigt får varken äta skaldjur eller gris-kött och djuren måste vara slaktade och preparerade på särskilt

Buddhabild i buddhistiskt kloster i Batam, Indonesien. Foto Karl-Olov Arnstberg

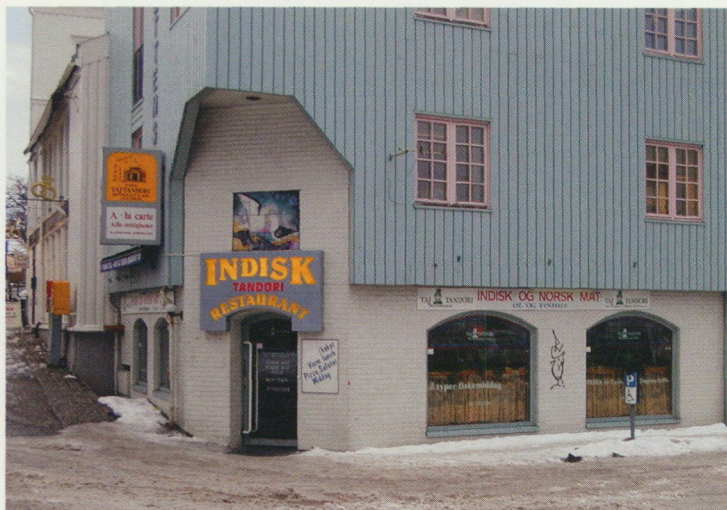


sätt. Muslimerna har sin motsvarighet i *halla*, ritualslaktat kött som givetvis inte heller det får vara gris. Sikher avstår från oxkött, medan griskött är tillåtet.

Ett resultat av hinduismens *ahimsa*, icke-våldsprincip, är att många hinduer är vegetarianer även om ätandet av kött inte är explicit förbjudet. Om man ändå äter kött, så äter man inte oxkött, eftersom kon är ett heligt djur. Men det finns också andra regler. I vissa områden får man inte äta sniglar, krabba, anka, kamel eller fiskar som är väldigt fula. Vissa födoämnen är särskilt rena, vilket i synnerhet gäller mjölk, yoghurt och smör, som ju kommer från kon. Andra, som alkohol, kan aldrig göras rena.

Men regler handlar inte bara om vad man skall äta utan också om när man skall äta olika slags mat. I många europeiska kulturer äter man med referens till katolska fastetraditioner fisk på julafton. I Tjeckien och Polen är karp en typisk julfisk, i Portugal saltad torsk, inte olik vår svenska lutfisk.

Muslimsk fasta innebär att man inte äter medan solen är uppe, vilket gäller i synnerhet under Ramadan. För många år sedan intervjuade jag muslimska ungdomar långt norrut i Sverige. Det



Indisk krog i sjömagasin i Trondheim, Norge. Foto Karl-Olov Arnstberg

året råkade Ramadan infalla samtidigt som midnattssolen, vilket gjorde de muslimska reglerna minst sagt svåra att följa.

Antropologer har intresserat sig för vad det är som gör vissa djur olämpliga som födoämnen och många hävdar att det handlar om djur som hamnar mellan olika kategorier. Skaldjur lever exempelvis i vatten, som fiskar, och ändå är de inte fiskar. Beträffande gränsen mellan oätligt och ätligt bär vi med andra ord på mentala strukturer, där vi placerar in potentiella födoämnen. Mary Douglas hävdar därvid att de organiska strukturerna speglar de sociala och att detta ytterst handlar om hur vi förstår omvärlden.

Att det förhåller sig så, kan man märka genom att i fantasin blanda samman födoämnen som egentligen inte hör samman. Makrill med vaniljsås, är exempelvis en rätt som möjligen smakar gott, men som framkallar äckelkänslor därför att den utmanar våra inre förståelsesystem, vårt sätt att språkligt kontrollera världen.

Samtidigt som detta konstateras, så måste det också sägas att allas vår vardagsrepertoar med avseende på olika maträtter full-

Asiatisk spicerhandel på ön
Bintang, Indonesien. Foto Karl-
Olov Arnstberg



komligt exploderat i efterkrigstidens västvärld. På Sveavägen i centrala Stockholm kan man exempelvis, om man inte föredrar nordamerikanskt, mexikanskt, indiskt eller kinesiskt, äta *Mongolian Barbecue*, en rätt som man också kan äta i Amsterdam eller i Manila. När jag söker den på nätet, så får jag 290 träffar från hela världen, dock ingen från Mongoliet och jag undrar om det alls finns något autentiskt ursprung, eller om Mongolian Barbecue är ännu ett exempel på det som den franske filosofen Baudrillard benämnde *simularca*, dvs. kopior av kopior, där det aldrig funnits något original.

Att smörgåsbordet dock en gång fanns som ett svenskt original är ovedersägligt. Men smörgåsbordet har frigjort sig från sitt traditionella sammanhang och serveras lite varstans i världen. Så småningom frigör det sig också från Sverige. Jag vet inte om man kan äta mongoliskt smörgåsbord, men jag vet att man kan äta såväl kinesiskt som amerikanskt och australiskt »smorgasboard«, varvid det helt enkelt betyder »en massa smårätter«.

Markera med mat

Vad som *smakar* gott är en fråga, vad som *låter* gott är en annan. Födan har i vår egen tid blivit indragen i de välbärgades estetiska projekt. Den skall vara lockande för ögat, läckert beskriven och väcka vackra associationer. Naturligtvis ska den smaka gott också. Men det där med att smaka gott är kanske den svagaste länken i den estetiska kedjan. »Ancho- och honungsglaserad lax med apelsin och habanero-bräserverad fänkål« är förmodligen gott, men hur mäter man den smaken i relation till ägg och bacon? Och säkert är »Chewy Walnut-skärvor med kanelmascarpone« gott, men det är frösvåfflor med sylt också.

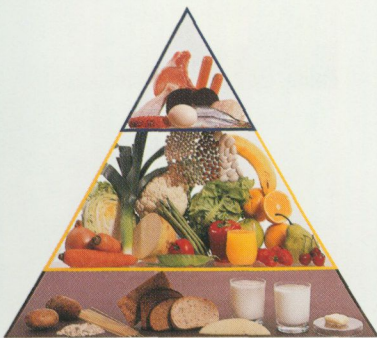
Om mat är språk, så är det dessutom ett förträffligt instrument för att markera klassstillhörighet. Det franska kökets små konstverk är knappast till för att stoppas i matlådan och värmas i byggtuttens mikrougn. Det franska köket avnjuts vid vit duk på restaurang, tillsammans med ett gott vin som en *sommelier* väljer ut och håller upp. Det franska köket är en kompetens som företrädesvis formuleras på franska och där det krävs ett klassrelaterat självförtroende, inte bara för att laga till utan också för att inmundiga. Framför allt är det dyrt, vilket gör att inte vilka bonddrängar som helst kan avnjuta det till vardags. I dag frossar den slanka och vältränade överklassen i ett minimalistiskt ätande.

Äter vi rätt och inte för mycket, så blir vi vackra och friska. Äter vi fel, så blir vi feta eller utmärglade, men oavsett vilket, såväl fula som sjuka. Ätstörningar betecknar ett i vår tid växande problemkomplex, med avseende på mat. För mycket mat sägs nu vara ett globalt sett större problem än för lite mat, vilket är egendomligt med tanke på hur snabbt världens befolkning växer. Svält är sådant som drabbar »de andra«, mörkhyade stackars varelser på Afrikas horn kanske, framför allt svarta människor. När förmedlade media senast bilder av svält från någon annan del av världen? Inte ens i Indien verkar människor svälta längre. Och i Sverige är fasta ett begrepp med starkare verklighetsreferens än svält.

Emma Johansson är intendent
vid Nordiska museet.

Det lilla ordet vegetarisk

Emma Johansson

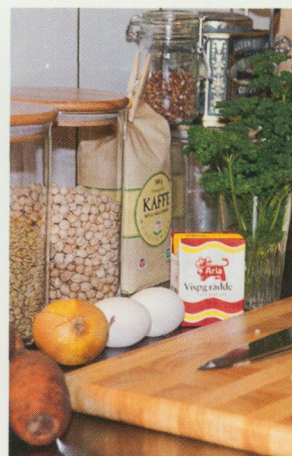


Kostpyramiden. Foto Kerstin
Bernhard i Nordiska museets
arkiv

»Ärade läsarinna!

Då Ni tager denna bok i Er hand och läser dess titel, kan det hända att Ni genast hakar upp Er på det lilla ordet 'vegetarisk'. Det ordet är liksom lite främmande för Er eller det förefaller Er en smula misstänkt. Ni vet icke precis hvad Ni skall tänka, Ni har ej klart för Er riktigt, hvad det innebär. Men Ni erinrar Er, att en väninna berättat Er om en person, som var sjuklig och klen, och han lefde af växtdiet; Ni erinrar Er, att Ni läst i en tidning, att en vegetarian till och med hade dött och Ni kommer också ihåg att Ni själf har en släkting som förlorat ett ben i en fabrik, trots det han hade varit sträng vegetarian i åtta års tid och litet därutöfver. Och fast än han fortfarande var det, hade han ändå inte återfått sitt ben. Ja, Ni har hört så mycket märkvärdiga saker om folk, som föredragit växtmat, att Ni alls icke vet hvad Ni skall tro. Men aldrig har Ni hört att en vanlig människa, som äter som andra, hvarken varit sjuk eller klen eller brutit benen? Nej, naturligtvis inte, men låtom oss icke disputer!
«

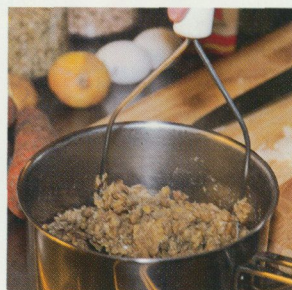
Dessa rader är skrivna av fru Leontine Deutgen i hennes bok *Vegetarisk kokbok, en liten hjälpreda i konsten att riktigt tillgodogöra sig växtrikets värdefulla alster*, utgiven i Stockholm 1897. Fru Deutgen raljerar inte så lite med folks misstänksamhet när det gäller vegetarisk mat och vegetarianer. Frågan är om vi idag, mer än 100 år senare, är mindre misstänksamma när det gäller

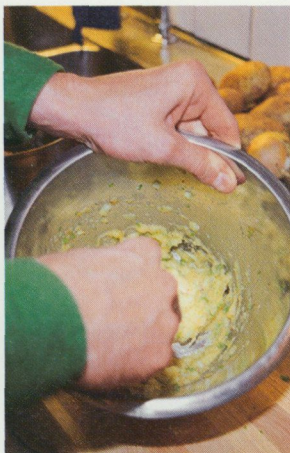


vegetarisk mat? Som köttätande sambo med en som kallar sig vegetarian har jag haft all anledning att fundera på frågan. Ett otal gånger har jag hört min kära fästman svara på alla möjliga frågor från både släkt och vänner: »Äter du inte ens hamburgare?«, »Va, dricker du alkohol, jag trodde du var vegetarian?«, »Varför dricker du grönt te, är det för att du är vegetarian?«

Låt oss reda ut begreppen. En *vegetarian* är en person som lever på en kost som innehåller grönsaker, rotfrukter, frukt, säd, nötter, frön och baljväxter. Vegetarianen äter inte kött, fisk, fågel, mjölk, ägg eller slaktprodukter som gelatin och animaliskt fett. En *laktovegetarian* är en vegetarian som äter mjölkprodukter. Om man förutom mjölken också äter ägg kan man kalla sig *laktovoovegetarian*. En *vegan* äter inga animaliska produkter överhuvudtaget. De flesta veganer vänder sig också emot all form av grymhet mot djur och utnyttjande av djur till mat, kläder och andra produkter som schampo, tvål och tvättmedel. Andra företeelser som veganer protesterar mot är plågsamma djurförsök, tjurfäktning, cirkusdressyr, fiske, pälsindustri m.m. Veganismen har också ett globalt perspektiv och en miljöaspekt där man anser att maten i världen skulle räcka bättre om människor åt

Joa lagar linsbullar.
Fotoreportage Jessika Wallin,
Nordiska museet

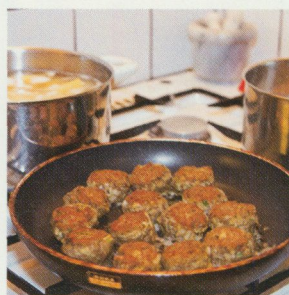
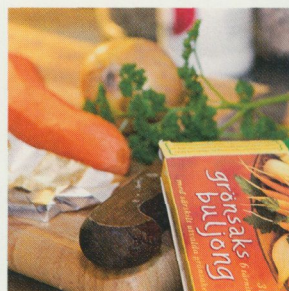




vegankost. Så även om veganen och vegetarianen egentligen har samma kosthållning, skiljer sig veganerna från de övriga vegetarianerna genom sin uttalade ideologi.

Men hur är det med misstänksamheten då? På flera sätt kan man nog säga att vegetarisk mat och vegetarianer bemöts med mindre skepsis nu än på fru Deutgens tid. Idag har den vegetariska maträtten definitivt gjort sitt inträde i det kollektiva medvetandet. På de flesta lunchrestauranger, vägkrogar och en del gatukök finns vegetariska rätter på menyn. Det är också så gott som standard att man får vegetariska alternativ på kurser och konferenser. Mattidningar och kokböcker lockar med läckra »veggierätter« och på dagstidningarnas numera obligatoriska matsidor finns stående rubriker som »Veckans vego«. När man bjuder på fest räknar nog de flesta, åtminstone de lite yngre, med att någon gäst är vegetarian. »Vegkäk« har blivit ett ord i var mans mun.

Trots detta florerar fortfarande myter och missuppfattningar om vegetarianer, veganer och vegetarisk mat. Många tror att mat som inte innehåller fisk och kött är lika med smalmat och att det är därför folk väljer det. Ett par vänner till mig fick på fullaste allvar frågan: »Varför är ni vegetarianer, nu finns det ju lightkorv?« En annan fördom är att alla vegetarianer är renlevnadsmänniskor och inte dricker alkohol och kaffe, inte röker, snusar eller äter godis. Många vegetarianer undviker sådant, men långt ifrån alla! För att spinna vidare på det som fru Deutgen var inne på redan 1897: Är det inte också en allmän uppfattning att vegetarianer borde vara förskonade från sjukdomar som »vanliga« människor drabbas av? Folk höjer på ögonbrynen när en vegetarian som inte röker eller dricker får hjärtinfarkt eller cancer. För att inte tala om alla myter som finns om veganer. Mediabilden av den »militante veganen« är en undernörd anarkist som bränner bilar och släpper ut minskar ett par gånger i veckan. Skolbispisningspersonal får sitta i soffprogram på TV och beklaga sig över smala, ledsna svartklädda ungdomar med rödbetsbiffar på



tallrikarna. Veganism har blivit en känslig fråga, både inom den egna familjen och i samhällsdebatten. Att säga att man är vegan är ungefär lika provocerande som att sitta i fikarummet på jobbet och säga att man inte har någon TV! Själva begreppet riktar kritik mot det ordnade samhället, och folk vill inte få sina vardagsliv ifrågasatta.

Men hur många av dem som kallar sig vegetarianer är det egentligen? Det verkar som det även i de egna vegoleden förekommer slarv med begreppen. Ett påstående som jag inte har belägg för är att många personer kallar sig vegetarianer fast de äter både mjölk och ägg. En del äter till och med fisk och kallar sig vegetarianer. Kanske beror det på att det är lättare att säga att man är vegetarian än att säga vad man inte äter: »Jag äter inte kött och fågel, men jag äter kravägg.«

Man kan ju fundera på varför folk alltmer väljer att äta vegetariskt. Många anger hälsoskäl, för andra handlar det om att de tycker synd om djuren. Ytterligare andra anger etiska och personliga skäl till att inte äta kött. En viss procent har blivit vegetarianer på grund av påverkan från omgivningen. Somliga människor tycker helt enkelt inte om kött. Vi får inte glömma att



Joas linsbullar med tillbehör.
Foto Jessika Wallin, Nordiska
museet

Joas linsbullar

Det här är ett recept som min fästman Joa hittat på och det är ett slags vegetariska köttbullar. Principen är att de ska tillagas ungefär på samma sätt som vanliga köttbullar och serveras med samma tillbehör: kokt potatis eller potatismos, lingonsylt, en brunsås baserad på grönsaksbuljong, rivna morötter eller en vitkålssallad.

Receptet räcker till ungefär 4 personer. För oss brukar det bli två fulla stekpannor, ca 30 bullar. Det går bra att hålla de färdiga bullarna varma i ugnen under tiden. Räkna med en tillagningsstid på ca 1,5–2 timmar (koktid inräknad).

Ingredienser till 4 personer
2,5 dl gröna linser
5 dl vatten till kokning av linserna
1 medelstor gul lök, finhackad
1 dl ströbröd
2 ägg
1–2 tsk salt
svartpeppar
olja till stekning
(persilja)

1. Skölj linserna och koka dem i vattnet i ca 45 minuter tills de är mjuka. Låt linserna svalna en stund. ►



många äter särskild kost av religiösa och traditionella skäl. På senare tid har larmrapporterna om galna ko-sjukan blivit ett avgörande skäl att inte äta kött. Kanske är det så att vegetarisk mat äts mer i storstäderna än på landsbygden. I städerna finns färsk grönsaker från både Sverige och andra delar av världen att köpa. Utbudet av helvegetariska produkter som sojamjolk, sojaglass, tofu m.m. är också större i städerna. Har vi idag helt enkelt bättre förutsättningar att vara vegetarianer än tidigare? Har den urbana människan fjärmat sig från lantlivet så till den milda grad att de enda djur man träffar är sällskapsdjur, och dessa har börjat tillskrivas nästan mänskligt värde? Djurslakt kan verka obehagligt för en som aldrig sett en ko mjölkas eller en kalv födas. Samtidigt blir småskalig djuruppfödning mindre vanlig, och stordrift med ibland tvivelaktiga metoder tar överhanden. Att inte vilja äta kött är ett effektivt sätt att visa att man inte ställer upp på den typen av djurskötsel.

Jag vågar nog påstå att intresset för vegetarisk mat har kommit för att stanna. Visst finns det ett behov av och en nyfikenhet på vegetarisk matlagning hos medelsvensson idag. Inom famil-

jen blir det allt vanligare att något medlem, företrädesvis tonåringen, vill börja äta mer vegkäk. Många skulle vilja laga mer vegetariskt, men har inga recept och ingen inspiration i den grå vardagen. För den medelålders generationen är vegetariskt en kall sallad med tomat, gurka och det där gamla vanliga. Men om man med vegetariskt menar mat utan kött och fisk, så behöver det faktiskt inte vara så krångligt att sno ihop en sådan middag. Det gäller framför allt att tänka i andra banor än tidigare. Man kan tänka: »Nu ska jag laga mat som innehåller ingredienser från sex av kostcirkelns sju delar.« Ett tips är att inte tänka att det är köttet i maträtten som är det centrala. Tänk istället på köttet som ett tillbehör. Det kan vara bra att göra en helt vegetarisk huvudrätt, som inte innehåller animaliskt fett, köttbuljong eller något annat, t.ex. en grönsaksgratäng. Man kan då servera den köttätande familjemedlemmen köttet vid sidan om och vegetarianen får komplettera med något annat om det behövs. Så kan man tänka om flera rätter. Ta råakor med lingonsylt. Det är faktiskt en smaksensation med wokade grönsaker till råakor och lingonsylt. Den köttätande kan få sitt stekta bacon till, medan vegetarianen får grönsakswok. Alla blir nöjda och på det sättet blir det inte två separata kosthåll. Är det så att det enbart är kött som någon i familjen vill undvika öppnar sig möjligheterna, eftersom man kan laga en oändlig mängd maträtter med fisk. Dessutom finns det ju redan en massa maträtter som är lakto-ovovegetariska utan att man för den skull kallar dem vegetariska. Pannkakor med sylt till exempel. Lagar man därtill en ärtsoppa utan fläsk, de flesta barn tycker förresten ändå att fläsket i ärtsoppa är äckligt, har man vips en svensk husmansklassiker på middagbordet helt utan kött. För, handen på hjärtat, är det inte ibland så som fru Deutgen skriver, att det kan hända att vi hakar upp oss på det lilla ordet vegetarisk?

- 2. Rör ihop finhackad lök, ägg, ströbröd, salt och peppar. Om man vill kan man också ta persilja, som hackas och rörs ner i smeten.
3. Mosa de avsvalnade linserna med en gaffel och rör ner linsröran i ägg- och lökröran. Låt smeten svälla en stund.
4. Forma smeten till små bollar, ungefär av samma storlek som 'vanliga' köttbullar. Hetta upp stekpannan på medelstark värme. Lägg dem försiktigt i olja i stekpannan. Vänd dem en och en försiktigt så att de får en stekyta runtom. Linsbullarna håller inte ihop lika bra som köttbullar, försök inte vända dem genom att skaka på pannan. Stek dem i ca 10 minuter.

Tahire Koctürk är dr med.sci.
och arbetar vid
Livsmedelsverkets avdelning för
information och nutrition.

Kulturspecifika kolhydrater

Tahire Koctürk



Brödbak i Grekland 1967. Foto
Kerstin Bernhard i Nordiska
museets arkiv

Jag var ny i Sverige. Kanske någon vecka hade gått sedan min ankomst. Vi pratade om mat. »I Sverige har man socker i allting!« förklarade en landsmaninna. »Man har socker i bröd och i ost och i fisk och i bönor och köttträtter ...« Jag lyssnade, förundrad. »I Sverige gör man samma *köfte* [köttbullar på turkiska] och kål-

dolmar som vi, men här ska man hälla marmelad över dem!»

Jag har haft anledning att minnas detta samtal allteftersom jag har fått smaka på svenska rätter som inlagd sill och gravad lax (de sötade fiskarna!), köttbullar med lingonsylt (köfte i marmeladsås!), bruna bönor (också i marmeladsås!), messmör (sötad ost!), sötad senap och – det mest förbluffande – sötat mjukt matbröd!

Efter drygt 20 år i Sverige har jag utvecklat en stor uppskattning för de »sötade fiskarna«. Nu äter jag gärna svensk senap. Jag gillar också köttbullar och bruna bönor, bara de serveras utan »lingonmarmeladsås«. Men att äta limpa till maten kommer jag inte att kunna lära mig. Det känns som att äta kaka till maten! Jag misstänker att svårigheten att anpassa sig till att äta »kaka« till maten är en gemensam erfarenhet för de flesta icke-nordiska invandrare i Sverige.

Brödet verkar spela en huvudroll när mattraditioner skiljer sig åt. I alla matkulturer är brödet, tillsammans med ett litet antal andra billiga och kolhydratrika livsmedel, ett stapellivsmedel. Dessa livsmedel är livsviktiga, inte endast för att de tillför kroppen en mängd näringsämnen, volym och mättnadskänsla utan också för att människor som kulturbärande varelser tenderar att ha en viss bindning till just sina egna kulturspecifika kolhydrater. På gastronomisk nivå verkar kolhydrater fungera som ett slags identitetsmarkörer. »Tala om för mig vilka kolhydrater du äter, och jag ska säga dig varifrån du kommer.« Pasta, pizza och bröd betyder till exempel att man har något att göra med Italien; bulgur, simit, och börek betyder Turkiet; couscous och pitabröd betyder Nordafrika; tortilla och empanada betyder Sydamerika; asida betyder Sudan, injera betyder Etiopien ... Och gissa vad kokt potatis, hårt bröd och mjuk sirapslimpa betyder?

När de första arbetskraftsinvandrarna började komma till Sverige under efterkrigstidens högkonjunktur fick de bekanta sig med det svenska köket just genom kokt potatis, hårt bröd och

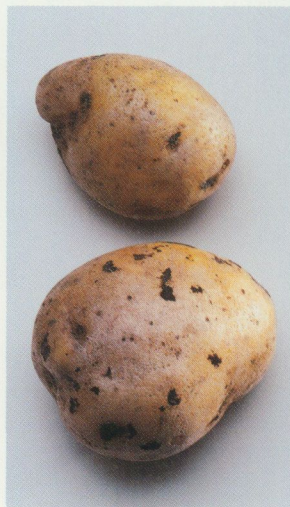


Foto Birgit Brånvall, Nordiska museet

mjuk limpa. En del av dem kom från Finland, där man i och för sig inte var främmande för att äta kokt potatis eller rågbröd, men sötat bröd var obekant även för finländare. En nästan lika stor del av arbetskraften rekryterades från sydeuropeiska länder, där potatis anses vara en grönsak som kan användas i grytor eller som ibland kan friteras. Den kokta potatisens funktion i den svenska mattraditionen fylls av olika typer av pasta eller ris i sydligare länder. Mörkt rågbröd påminner folk i Sydeuropa om gamla tiders fattiga, krigshärjade bondesamhällen. Stapellivsmedlet man äter där till maten är mjukt, vitt bröd med krispig skorpa. Brödet ska helst vara nybakat så att det är segt och inte går sönder när man doppar det i såserna. Och dess smak ska komplettera matens smak – inte motsäga den. Alltså om maten är salt, bör brödet också vara salt. Om maten är söt, får brödet också vara sött. Men då får den inte längre kallas för mat, för söt mat är inte riktig mat – utan dessert. Med denna logik är det lätt att förstå att det uppstod lite förvirring i de sydeuropeiska invandrarnas möte med potatisen och sötman i brödet och de svenska maträtterna. Fungerade potatisen som grönsak eller pasta? Var maten mat eller dessert? Var limpan bröd eller kaka?

Den första sydeuropeiska gruppen rekryterades från Italien på 1950-talet, för att arbeta inom industrier som Atlas Copco och Volvo. Det sägs att det ingick i vissa gruppers kontrakt att arbetsgivaren skulle importera produkter som spaghetti och *prosciutto crudo* (en typ av skinka) från Italien för arbetarnas behov, vilket ledde till spaghettins simultana debut i Sverige. Makaroner hade varit den enda typen av pasta under tidigare perioder. I början serverades spaghetтин endast med tomatås eller ketchup, men snart infördes köttfärssåsen och parmesanosten. Mot slutet av 1960-talet öppnades de första pizzeriorna. Inom loppet av några årtionden skulle både spaghetti och pizza adopteras, integreras och bli stora favoriter i den svenska mattraditionen.

Det finns en rik brödtradition i många invandragrupperns bakgrund. Det egna brödets symboliska betydelse ökar när man



Levadia, Grekland 1967. Foto
Kerstin Bernhard i Nordiska
museets arkiv

reser österut i Medelhavsområdet, för att nå sin kulmen i Mellanösterns hjärta – Palestina. På 1960-talet kom ännu flera grupper av invandrare till Sverige från länderna öster om Italien – framför allt från Balkanhalvön (bosnier, kroater, albaner, serber, greker) och Anatolien (turkar, kurder, assyrier). I början var

Bretagne, Frankrike 1967. Foto
Kerstin Bernhard i Nordiska
museets arkiv



det mest unga män som kom. De flesta hade ytterst liten erfarenhet av bak- och matlagningskonst, modesta inkomster och stort behov av sina egna brödsorter för att mätta magen och dämpa hjärtats hemlängtan. Brödsortimentet i butikerna var begränsat. Det fanns hårt bröd, men det gick inte att doppa det i såserna. Inte heller var formfranska lämplig för ändamålet – det gick bara sönder och försvann i såsen. Som redan nämnts, upplevdes det som näst intill omöjligt att äta sötad »kaka« till salt mat. Och franska baguetter – som kallades för pain riche efter att de introducerats i Stockholm genom restaurangen Riche – kostade mycket!

Att baka bröd själv är inte så naturligt i sydligare länder. Hettan under våren och sommaren gör det svårt att använda bakugn hemma. Bröd och bakelser tillverkas främst i kvartersbagerierna

ett par gånger om dagen och är relativt billiga. Men med brödsituationen i de svenska butikerna förstod många invandrare snart att de inte hade något annat val än att lära sig hur man bakar. En febril bakningsaktivitet påbörjades i många invandrarhem. Man frågade varandra, bytte recept eller lärde sig av sina misstag. Det var då, under 1960-talet, som brödsortimentet i Sverige började förändras.

Att det nya brödet upplevdes som en av de första förändringarna i svenskarnas matvanor under efterkrigstiden bekräftas av en studie som Livsmedelsverket genomförde 1994–95 i samarbete med Dialekt- och folkminnesarkivet i Uppsala (ULMA). 112 personer födda i Sverige mellan åren 1900 och 1971 svarade på frågor om hur deras matvanor påverkades av invandringen och de ökade utlandsresorna. Många mindes 1950-talet som en period då spaghetin kom och 1960-talet som en period när brödsortimentet utökades. En del bagerier började hämta inspiration från invandrare eller från utlandsresor. Olika typer av osötat mjukt bröd med krispig skorpa och »såstålig« konsistens började bakas även i svenska hem. Idag är det möjligt att hitta en nästan oändlig variation i svenska butiker – franska baguetter, bröd från Ungern och Grekland, pitabröd från Arabländerna, ciabatta från Italien, simit från Turkiet och bagels från New York ... Jo, allt går att hitta i de flesta kvartersbutiker i landets stora städer.

Enligt denna studie är den näst viktigaste förändringen, att den äldre generationen upplever att potatisen börjat förlora sin centrala plats i den svenska mattraditionen, till förmån för pastan. Dagens ungdomar verkar föredra att koka pasta i stället för potatis. En mormor född 1927, Elvie från Norrbärke, summerar förändringarna med dessa ord: »Lasagne lagar jag när barn och barnbarn kommer. Ravioli älskar barnen också. Chili con carne, jambalaya, norsk fisksoppa är också gott. Ja, nog har vi blivit ett bra stycke kontinentalare på de sista 20 åren.« Jovisst, nog har vi blivit det.

Simit-bullar från Turkiet

50 g smält margarin, smör eller olivolja
2 dl mjölk
1 dl varmvatten
1 paket jäst
2 tsk salt
2 tsk mahlep*
1 ägg
ca 1 1/2 dl sesamfrö

Smält margarin i en bunke, tillsätt mjölk och vatten och värm till fingervärme. Smula sönder jästen i degspadet, rör om tills jästen löst sig. Tillsätt salt och mahlep, rör om, tillsätt 6–7 dl mjöl och arbeta degen tills den blivit smidig. Jäs degen övertäckt på varm plats ca 30 min. Knåda degen på mjölat underlag. Forma till individuella bullar. Häll sesamfrö i en djup tallrik. Pensla bullarna med uppvispat ägg, doppa i sesamfrö så att bullarna alldeles täcks med sesamen. Låt jäsa ytterligare ca 20 minuter. Grädda i 225 graders ugnsvärme 5–10 minuter.

* Mahlep är en speciell brödkrydda som består av pulvrerade vildkörsbärskärnor. Det går att hitta i invandrarbutiker i Botkyrka, Rinkeby och liknande orter.

Mats Landin är chefsfotograf
vid Nordiska museet.

Se gröten

Mats Landin



Fotografier Mats Landin, Nordiska museet

Havregrynsgröten

Denna havregrynsgröt
blev aldrig stekt
utan åts något klibbig
en sommarförmiddag
mellan Kooperativa
och Skoglunds
med fjolårets lingon till.

Den lagades
av en del havregryn ur påse,
två delar vatten ur kran
och litet salt,
kokades upp
på högsta värmen
och fick sedan puttra
under minst fem minuter
på svag värme
till en jämn och fin gröt,
som borde serverats genast.



Mannagrynsgröten

Kokt under noggrann övervakning
i röd mjölk
med sked i ständig rörelse.
Salt och lite socker lades i under tiden.
Sockrat chokladpulver
ströddes över gröten innan mjölken
hälldes på.

Mjölken mängd är viktigt.
Standardreceptets proportioner
ger en alltför fast klump
som blir liggande på tallriken, oformlig.
Skedens rörelse ska lämna ett spår efter sig
som utjämnas så småningom.
Serveras bra varm men inte brännhet.



Rågmjölsgröten

En del fint rågmjöl,
tre delar vatten,
två teskedar grovt salt
blandades över svag eld
och rördes så väl
att en alldeles slät gröt erhöles.
Gröten sjöd i nio minuter, då blev den bra.
En klick smör hör till
för dem som ej är rädda att lägga på hullet.
Och god mjölk förstås.



Boveteigröten

Ätare med sund framförhållning förbereder den på kvällen.

Bovetet sköljes väl

och överhålles i kastrullen

med sjudande vatten.

Stora russin och linfrö kan läggas till.

Ställes att svälla i skafferiet till morgonen,

värms då upp och serveras med allehanda frukter

som torkade och malda dadlar,

fikon, bananer och äppelmos.

En »mjölk« kan göras i mixer

av oskalade sesamfrön, vatten och bananer.

Annika Tegnér är intendent vid
Nordiska museet.
Hon ansvarar för museets sam-
ling av äldre keramik.

Puddingar, pastejer och terriner

Annika Tegnér

I museets samlingar finns det många ovala terriner med reliefdekor runt formen och ett liggande lejon eller en sfinx som lockknopp. Man brukar kalla dem puddingformar eller pastejterriner. Dekorens beståndsdelar är gustavianska med festonger, pärlbårder, antika figurer och meandrar. En del motiv är lånade från engelska fabrikers svarta basaltgods. Rörstrand gjorde dem av glaserat flintgods, men det finns också pastejterriner av oglaserat rött lergods som kan vara svartmålade eller bronserade på utsidan, några är målade med guldfärg. En slät modell med målade eller koppartryckt dekor tillverkades också. En del av formarna är lite nötta men många ser egentligen inte ut att ha använts särskilt mycket – har man verkligen lagat mat i dem eller var det serveringskärl?

Jag började leta i kokböcker, från Cajsa Wargs hjälpreda från 1755 och framåt, på jakt efter så exakta upplysningar som möjligt om hur man lagade puddingar och pastejer och vilken sorts kärl som användes. Det var rolig läsning men inte alltid så uppmuntrande. Det finns gott om recept på både »buddingar« och pastejer men när det står att rätten tillagas i form så framgår det sällan vilket material formen är gjord av. En kokbok som ger tydliga anvisningar är Hagdahls *Kok-konsten som vetenskap och konst*. Där finns illustrationer som visar några terriner av lergods som Hagdahl använder för att tillreda rätter som kokas i vattenbad. Men han anmärker samtidigt att »tillredning i terrin använ-

des icke så mycket nu som förr, i anseende till det obekväma vid deras servering; men som de länge kunna förvaras, hafva de bland kallrätter sitt värde«. Yttrandet verkade lovande för ett fortsatt sökande bakåt i tiden. Men vi väntar lite med maten ...

Om ovala terriner med lejon på locket



Rörstrand började tillverka bordserviser av flintgods under slutet av 1700-talet. Då ingick bland uppläggningsfat, karotter och saladjärer också två stycken pastejterriner. Den modell som tycks ha varit vanligast är en oval form med höga raka kanter, ca 30 cm lång, med ett par olika dekorer av klassiserande figurer och girlanger i relief. På locket vilar ett lejon eller en sfinx. Kanske är det en liknande servis som Märta Helena Reenstierna, Årstafrun, hade. I bouppteckningen 1841 upptas: »En gammalmodig Service af hvitt Engelskt Porcellaine« med bland annat två stycken puddingformar med lock och lösa bleckformar. Årsta-

Pastejterrin av glaserat flintgods med målade rankor och delar av reliefdekoren markerad med grönt. Tillverkad vid Rörstrand omkring 1800. Foto Birgit Brånvall, Nordiska museet



Pastejterrin med lejon på locket ur Rörstrands prisurant 1842. Den släta modellen hade ofta mönster i blått koppartryck

I England gjordes pastejterriner av ljus gult gods som skulle se ut som deg. Osignerad terrin i museets samlingar, troligen tillverkad av Wedgwood under 1800-talets första hälft. Foto Birgit Brånvall, Nordiska museet



frun äter ibland en kalvpastej som aftonmåltid, gräddad i stora salskakelugnen njöts den med en sup och ett glas rött samt smörgås. Annars nämner hon pastejer mera i förbifarten: »2 pastejer till middag« eller »fisk, kalv och hummerfärser tillagades till en liten pastej.«

I Rörstrands första illustrerade priskurant 1842 finns »Terriner, Pastej-« samt »Bleck till d:o«. Pastejterrinererna såldes redan på fabriken med en lös insats av bleckplåt vilket kan förklara att de ser så lite använda ut. Maten kunde tillredas i den förtennade bleckformen och sedan användes flintgodsformen som serveringskärl. I priskuranten är det en slät modell som är avbildad, också den med ett lejon som lockknopp. De reliefmönstrade formarna, som inte lämpade sig för tryckta mönster, hade tagits ur produktion. Den släta modellen med lejon finns kvar till 1857 och pastejterriner i olika modeller ingår i serviserna under större delen av 1800-talet hos både Gustavsberg och Rörstrand.

På det keramiska området kom det nyaste från England under 1700-talet. Josiah Wedgwood utvecklade olika flintgodsmassor



Pastejterrinen av oglaserat lergods tillverkad av Erik Fahlström, Södertälje. Den antikiserade dekoren och lejonet på locket användes också på Rörstrands terriner. Foto Birgit Brånvall, Nordiska museet

som användes för både servisgods och prydnadsgods. Släta ovala pastejformor med fat tillverkades vid många fabriker. Däremot har jag inte hittat några direkta förebilder till de reliefdekorerade formarna, men många av motiven återfinns bland annat på engelskt svart basaltgods. Wedgwood gjorde pastejformor av ett mycket speciellt slag i sitt ljusgula gods, det så kallade »cane ware«. Grundformen är oval eller rund med pålagd dekor. Både den ljusa färgen och den lite oregelbundet bulliga formen påminner om deg. Meningen var att de skulle se ut som rikt utsmyckade pajska. Kring sekelskiftet 1800 när det periodvis var brist på mjöl i England kom de här formarna att fylla en funktion. De blev populära och liknande pajska gjordes också av många andra tillverkare i Staffordshire ända in på 1900-talet. Inuti formarna fanns en motsvarighet till Rörstrands innerform av bleckplåt men här var den gjord av glaserat stengods. Den färdiga rät-

Rund och oval pastejterriner av
Fahlströms tillverkning. Den
runda bronserade terrinen har
en s.k. 'widow-knob' på locket.
Till vänster en guldmålad terrin
stämplad 'S.C.B.'. Foto Birgit
Brånvall, Nordiska museet



ten togs ur ugnen i sin stengodsform och serverades i den uppvärmda ytterformen. Sådana här pastejterriner tycks inte ha tillverkats i Sverige även om en oglaserad modell som Höganäs gjorde vid mitten av 1800-talet har en rankdekor som kan påminna om Wedgwood.

Om Erik Fahlström och Södertälje stenkärlsfabrik

Rörstrands reliefdekorerade pastejterriner är märkta med fabrikenas namn men inte daterade och det är svårt att säga både när de började och när de slutade att tillverkas. Den släta modellen med målad eller tryckt dekor är den enda som finns avbildad i priskuranterna. Men det finns en intressant parallell eller kanske till och med föregångare till flintgodsterrinerna. Samma modeller som Rörstrand gjorde av vitglaserat flintgods gjordes också vid en liten fabrik i Södertälje. Den drevs av Erik Johansson

Fahlström som tidigare varit verkmästare vid Rörstrand och ledare för fajanstillverkningen. Fahlström blev tvungen att lämna Rörstrand efter en tragisk händelse då han av barmhärtighet tagit livet av en döende liten flicka. Han dömdes till halshuggning men benådades. Efter att ha avtjänat sitt straff flyttade han till Södertälje där han inköpte en »stenkärlsfabrik« och tillverkade hushållsgods av olika slag.

De pastejterriner som tillskrivs Fahlström är gjorda av oglaserad rödlera och signerade med ett sammanflätat »EJF« åtföljt av ett nummer. I museets samlingar finns tre olika terrinmodeller av hans tillverkning. Utom den tidigare nämnda ovala modellen med ett antikt motiv omgivet av girlanger har vi av Fahlströms tillverkning också en rund terrin med Wedgwoodinspirerad »widow-knob«, en lockknopp med en sörjande änka, och en oval form med meanderbård nedtill och girlangdekor. Här har locket akantusblad med en blomknopp i centrum. Terrinerna är oglaserade men kan ha en bronserad eller målad utsida. Fahlström tycks ha märkt sina terriner i löpande följd, en terrin i samlingarna har nummer 40 och en annan terrin i samma modell i privat ägo har nummer 51 vilket talar för att det inte är fråga om ett modellnummer. Slutdatum för tillverkningen är 1787 då Fahlström drunknade i Mälaren.

Men frågan kvarstår: Har Fahlström tagit med sig modellerna från Rörstrand eller har Rörstrand tagit upp Fahlströms modeller? Bilden kompliceras av att det också finns andra tillverkare som gör exakt samma pastejterriner, både signerade och osignerade. Jag lämnar de olösta problemen till en annan gång och går istället över till vad som kunde serveras ur terrinerna.

Om pastejer och puddingar

Hagdahl definierar en pastej som en tillredning av kött, fisk eller frukt som är innesluten i deg och gräddad i ugn. Pastej kan lagas i formar av metall eller porslin, på fat eller bara innesluten i deg.



Erik Fahlström signerade sina terriner invändigt i botten. Foto i Nordiska museet

Många av Rörstrands pastejteriner har en sfinx på locket.
Foto Birgit Brånvall, Nordiska museet



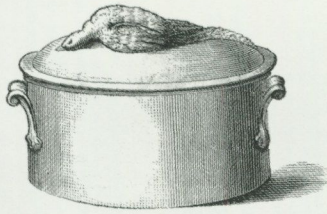
Enligt ett modernt matlexikon skall en pastej vara inbakad i deg runt om och kan ätas både kall och varm. Motsvarigheten heter på franska pâté. Det som i dag brukar kallas pâté ska egentligen heta terrin och lagas i ugn eller i vattenbad i en form av keramik eller metall. När Hagdahl ger sådana recept kallas de exempelvis »Färsk skinka i terrin« eller »Rapphöns i terrin«.

Pastejerna med sina dekorativa degskal lagades antingen i bakugnen eller i en tårtpanna som kunde ställas över elden. För att få övervärme lades glöd på locket. På 1500-talet ingick köttpastej i biskop Brasks matordning och på 1600-talets överdådiga bord var pastejerna ett viktigt inslag. Det var inte alltid degen skulle ätas, ibland tjänade den bara som hölje under tillagningen och dekorativ skåderätt på bordet. De mest utsmyckade pastejerna beställdes hos särskilda pastejbagare som kunde göra skallet så att det återspeglade pastejens innehåll, som en hare eller en duva. Degen gjordes av rågmjöl och vatten eller vetemjöl och

vatten. En kokboks författare säger till och med att »om man är varsam kan denna deg flera gånger brukas att lägga den uppvärmda pastejen, eller annat stuvat kött uti«. Anna Maria Rückerschöld ger i sin kokbok recept på hård pastejdeg som rörs med vetemjöl och hett vatten tills det blir en smidig, blank deg som tål att stå flera timmar i ugnen och som lämpar sig för »alt slags åldrigt kött«. Hon har också recept på pastejdeg med smör »som duger att äta«.

I 1700-talskokböcker som Cajsa Wargs eller Johan Winbergs finns olika pastej- och puddingrecept. Pastejerna tillagas i sina degskal och puddingarna kokas ofta med ingredienserna inknutna i tyg. »Sedan smörjes en serviette med smör, och lägges öfwer en kastrul, hwari denna blanningen slås. Servietten knytes väl om med segelgarn, och buddingen lägges då strax i en kittel med watten, som kokar starkt, at deri koka ungefärligen 3 timmar; hwarefter han tages upp, segelgarnet löses af, och buddingen stjelpes försigtigt ur servietten på fatet.« Puddingar med många ägg kan också lagas i smord och bröad räfflad form, här avses troligen en förtennad kopparform. Att koka pudding inknuten i en servett är en metod som anbefalles av flera kokboks författare också under 1800-talet.

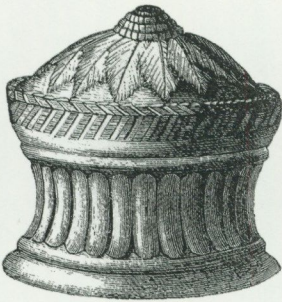
Enligt Winberg kan inbakning i pajdeg också vara ett sätt att förlänga matens hållbarhet. Han har bland annat recept på en »Pastej af Oxkött« som tillagas så att oxköttet först marineras i ättika och salt, en del av det görs till färs. »Sedan göres en upsat brändegs pastej, och på botten läggas fläskbarder, samt det köttstycket som legat i ättika, hwilket först bör torkas, och åter färsen däröver, samt fläskbarder derofwanpå. Pastejen göres färdig, gräddas 6 à 7 timmar i ugnen; och när degen hårdnar göres en öppning i locket med en knif, på det ångan eller wädret ej må spräcka honom sönder. Denna pastej är tjenlig att föra med sig på långa resor om sommartiden, emedan han håller sig längre frisk än om köttet blifvit stekt i gryta; hvarföre han här beskriver. Eljest är han onödig.«



Terrin av keramik ur Hagdahls kokbok



Pastejform med gångjärn av metall ur Hagdahls kokbok



Den färdiga pastejen med dekorerat lock av deg

Carolina Welzins *Ny kokbok* utkom 1805. Då har ovala formar med lock av glaserat flintgods funnits att köpa på Rörstrand i ca 15 år, oglaserade formar har funnits på marknaden ännu längre, och frågan är om det avspeglas i recepten. Carolina Welzin ger recept på puddingar som kokas i servett eller i smord form under lock i vattenbad. Som generell anvisning säger hon om puddingar att hon utgår från en »vanlig form« av en kannas rymd, dvs. 2,6 liter. Jag mätte några av museets formar som är tämligen jämnstora, men fann att de är lite för stora och rymmer drygt tre liter.

I Anna Maria Zetterstrands *Kok- och Hushållsbok*, som utkom 1863, finns en genomgång av nyttiga hushållsredskap och kokkärl. För puddingar och aladåber rekommenderar hon kopparformar, »om man har råd«. Förtennade bleckformar är billigare, skriver hon, men håller inte att skuras många gånger innan de rostar och går sönder och har den nackdelen att de svärtar ljusa puddingar där förteningen nöts bort.

Vi återvänder till Hagdahls illustrerade kokbok och receptet på färsk skinka i terrin »Noix de porc en terrine« som illustreras med en teckning av en rund terrin av lergods eller porslin med två handtag och lock. Om materialet sägs att det ska kunna uthärda ugnsvärme. Nu har vedspisen blivit vanlig och rätterna tillagas i vattenbad i ugn. Ett recept på raphöns i terrin illustreras med en oval terrin, sannolikt gjord av glaserat flintgods. På locket ligger en utsträckt död fågel av samma typ som man kan se på 1700-talsterriner från Marieberg och Rörstrand. När Hagdahl tillagar till exempel kall pastej på kalv och skinka »Pâté de veau et jambon« så rekommenderar han en form med gångjärn så att man kan ta ur pastejen utan att stjälp upp den. Här kläds formen med pastejdeg som ska gå en tum utanför formens kant. Färs, skinka och kalvkött varvas och formen täcks av ett lock av degen, som »dekoreras med blad av deg och ristningar med kniven« så att det på illustrationen påminner om locket till en av de formar av rött lergods som finns i samlingarna. Deg-

locket penslas med ägg och i mitten skärs ett litet fyrkantigt hål. Formen gräddas i ugn. I hålet hålls sedan en gelé och pastejen får kallna innan den tas ur formen och serveras. Då behålls den insvängda sidans räfflade mönster och med sitt deglock ser den ut som om den lika gärna kunde vara gjord av lergods!

Cirkeln är inte sluten, men tack vare illustrationerna i Hagdahls kokbok så har vi i alla fall närmast oss de oglaserade formar som Fahlström tillverkade på 1780-talet. Om de inte varit målade eller bronserade på utsidan så hade parallellen med de så kallade romargrytorna legat nära till hands. Jag har goda vänner som prövat att laga paté i en oglaserad pastejterrin med utmärkt resultat. Men jag stannar för tanken att de använts som serveringskärl för rätter som tillretts i en lös insats av bleckplåt, eftersom de flesta är så fräscha invändigt. Även om en och annan av Rörstrands flintgodsformar ser ut att ha stått i vattenbad innan den bars fram till bordet.

En engelsk pastej. Ur Anna Maria Rückerschölds *Den Nya och Fullständiga Kok-Boken*, 1796

14 ägg varifrån 12 vitor äro borttagne vispas mycket väl. Ett halvt kvarter skirat smör och ett halvt kvarter vatten slås till och vispas väl tillsammans. Med en träsked arbetas då in så mycket gott vetemjöl att det blir som en lös deg, vilken sedan arbetas smidig på bordet, men aktas att bli för hård. När han sist är lagom tunn utkavlad skäres en botten därav som passar till tårtpannan. Några små bitar gott smör, förvällid och upplockad gädda, några avskalade kräftstjärtar, väl rengjorda unga cycklingar i 4 delar skurne, citronskivor, brynta murklor, styckad sparris, litet stött socker och salt, lägges om varannan med smörbitar emellan och ett avpassat deglock täcker alltsammans, sedan det är smort med ägg att det fäster sig. Man krusar det efter behag och låter det gräddas med lagom eld över och under eller i en lagom ugn. Såsen göres av buljong, 1 glas vin, socker och avreds med äggulor.

Rapphöns i terrin. Recept ur Charles Emil Hagdahls *Kok-konsten som vetenskap och konst*, 1879

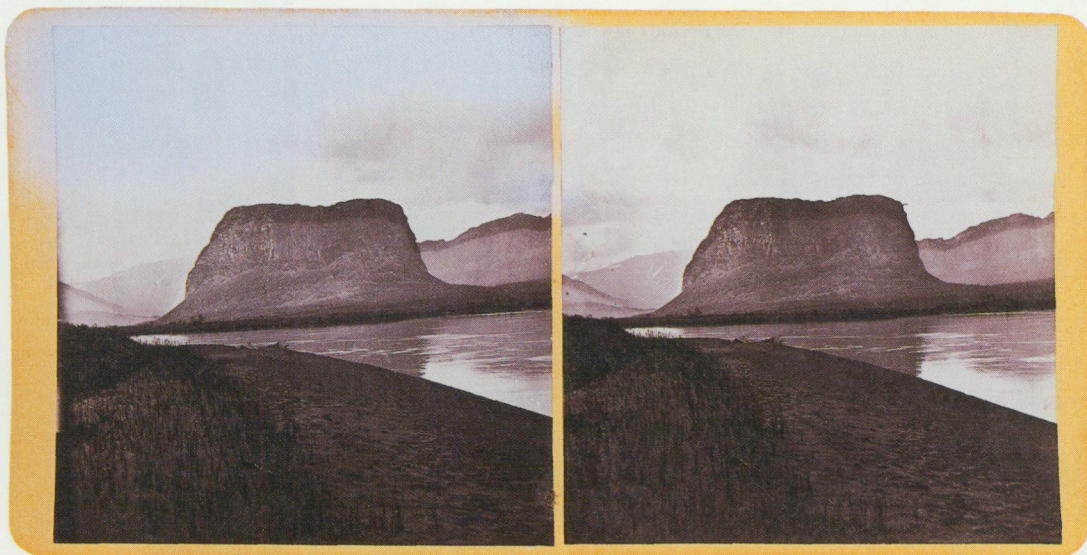
2 rapphöns, skinka, 40 ort kalvlever, smör, 1 skålpund kalvkött, 1 skålpund späck, salt, kryddor.
Rapphönsen urbenas, skäras i fyra delar, späckas med skinka och kryddas. Kalvlevern och rapphönslevernarna fräsas med lite smör och få kallna. 1 skålpund kalv- eller svinkött utan fett hackas med lika mycket färskt späck, stötes, blandas med levernarna, kryddas, saltas och drives igenom sikt. En terrin beläggs med hälften av färsen, rapphönsen läggs därpå och betäcks med den återstående färsen och späckskivor. Formen insättes i måttligt varm ugn i vattenbad och gräddas 2 1/2 timme.

Elisabeth Brundin är intendent
vid Nordiska museet.
Hon ansvarar bland annat för
samisk kultur.

Med crème fraîche i naturen

Samisk matlagning som säljer

Elisabeth Brundin



Sameland 1868. På Lotten von
Dübens fotografi från
Njammats vid Rapaälven syns
inga färger, men det är vackert
ändå. Foto i Nordiska museets
arkiv

Jag är på besök i Sameland. Det är i mitten av september år 2000. Luften har ännu inte blivit bitande kall utan är mild och samtidigt frisk och klar. Jag förväntar mig att höstfärgerna skall vara bländande. Men så är inte fallet. I år har sommaren varit delvis varm och så extremt fuktig att björkbladen fått björkrost och granarnas skott blivit bruna. Men det är vackert ändå.

Jag far längs en väg med skogar och myrar. Inte heller myrarna har fått höstens glödande färger men det beror inte på värme

och fukt utan på att den rätta tiden för glödande färger ännu inte infallit. Fjorton dar till, får jag höra, då bör myrarna glöda. Jag far med en båt över sjön Langas vatten och vandrar med min ryggsäck upp längs en stig till en gammal fjällstation i kanten av Sarek, Saltoulokktas fjällstation. Huvudbyggnaden invigdes 1917 och har en omiskännlig atmosfär av kontakt med äldre tider. Här finns grovt mörkt virke som är hämtat från traktens månghundraåriga och ibland tusenåriga tallar, väggarna är stänk- eller schablonmålade och sängarna grovt tillyxade. Fönstren vetter mot sjö och fjäll.

Vid trappan står Laila Spik, som skall ta mig med på vandring i den omgivande naturen. Laila är same. Hennes mor är nordsame och kommer från Nordkaitums sameby och hennes far Lulesame och kommer från Sirkas sameby. Eftersom föräldrarna kom från nord- respektive centralsamiskt område talade de olika språk. Samma ord som för far betydde »backa båten« betydde för mor »ha ont«. Språkförbistringen kunde skapa missförstånd men med glatt humör övervann svårigheterna och familjen levde ett harmoniskt liv, vilket märks i allt Laila pekar på och berättar om. Hon är präglad av sin barndom och sammanhållningen inom familjen. Vi vandrar längs en stig mot hennes viste, det viste som funnits i hennes familj i generationer. Man vistades här vår och höst. Om det blev för komplicerat att ta med barnen upp till fjälls med renrajden stannade barnfamiljerna ibland hela sommaren. Laila tillhör en fjällsamisk familj. Fjällsamerna levde av renkötsel och flyttade för renbetets skull med renarna över oändliga områden. Under ett år kunde en fjällsamisk familj förflytta sig cirka 400 kilometer från Atlanten till Östersjön och sedan tillbaka. Under sommarhalvåret vistades man i fjällvärlden och några nationella gränser fanns inte. Under vintern bodde man i skogslandet.

Under vår vandring passerar vi en gammal tall och Laila berättar att den kan vara upp till tusen år gammal. Av tallar tog man förr i tiden bark som man malde mjöl av. Först bröt man loss bar-



Laila Spik. Foto Elisabeth Brundin, Nordiska museet

Kvanne. Teckning av Elsie Wrigley och David Bryant ur boken A Morden Herbal, Octopus Books Limited 1974



ken med en pinne eller med handen och hackade eller hamrade den med en sten. Därefter maldes barken. Då fick man ett brunt pulver, som blandades med vanligt mjöl och gav mjölblandningen de mineraler och vitaminer, som fanns i barkmjölet. »Men framförallt var mjölet bra för att få fibrer, som är väldigt nyttiga för magen« säger Laila. »Det är alltså både innerbarken och ytterbarken, som blandas med mjöl. Det kan man göra än idag.«

Och det är det vår vandring går ut på. Jag skall få veta mer om hur man nuförtiden använder sig av naturens vilda växter, och hur man blandar dem med dagens specialiteter till en välsmak-

ande anrättning. Bland de växter Laila använder känner vi igen många från det traditionella samiska kosthålllet men hon använder också en hel del andra växter.

Genom lång erfarenhet lärde sig samerna vilka örter som gick att använda och vilka som hade olika medicinska egenskaper. Det samiska kosthålllet visar på ett folk som levde nära naturen, anpassade sig till vad som fanns och visste hur kosten skulle beredas och förvaras. Kunskapen om nyttiga mineraler och vitaminer utvecklades. Köttprodukterna bereddes genom torkning och frysning så att de skulle hålla länge och bli lättare att frakta under de tidvis nästan dagliga flyttningarna med renarna. En del produkter lämnades kvar från hösten för att finnas på plats när man återkom till viset på våren. Mjölks bevarades både genom torkning, frysning och konservering. I det sistnämnda fallet spelade vissa växter en avgörande roll.

Denna höstdag med ett lätt regn i luften kommer Laila och jag så småningom till en bro över en porlande fjällbäck. Här nere vid bäcken brukar Laila samla en mängd olika växter, som hon tar hem och använder i sallader, grytor, soppor, teer, som kryddor och till smörgåspålugg. Medan bäcken sakta porlar pekar hon på en vild vinbärsbuske och berättar att bladen kan användas. Hon uppmanar mig att smaka några av bären. De är starka och hon säger att en deciliter vilda vinbär smakar lika mycket som en liter odlade. Hon pekar på åkerfräken och älggräs, som nu slutat blomma och har torra fröställningar. Älggräs har förekommit mycket i det traditionella samiska hushållet. Den väldoftande blomman kokas medan den är vit. Av den gör Laila både saft och sirap till glaserat kött och till desserter. Här växer också den välkända brännässlan som Laila brukar torka på tidningspapper eller i ugn, sedan mala och använda i soppa, sallad eller te. Laila tycker mycket om att göra sallad med olika blad och blommor. Här vid bäcken plockar hon fjällviolens blommor och rallarrosens, älggräsets blad, några björkblad medan de ännu är gröna,

Af *Rumex acetosa* (alpina) (dvs. ängssyra, i detta fall fjällsyra, på lapska juemo enligt Linnés flora, förf. anm.) samlas blad i mängd, läggas i ett kopparkärl, en tredjedel vatten pågjudes och det hela kokas till syrups konsistens, under det att nya blad tilläggas, och under omrörning med en pinne, så att det hvarken bakar hop eller vidbrännes. Då efter 6–7 timmar kokningen är slut, sättes det kokade afsides att svalna, hvar efter det blandas med renmjölk, hälls i en renväm, eller uti något träkärl och får det stå. Förrådet tömmes aldrig fullständigt, utan förstärkes allt emellanåt för att underhålla tillgången hela sommaren igenom. När blandningen fått stå en tid, får det hela en angenämt syrlig smak, helt olik den friska växtens, en förmildring af denna. Oftast tillsättes *Archangelica* (kvanne) och stundom äfven *Mulgedium* (torta).
Ur Carl von Linnés *Flora Lapponica*.

vinbärsblad, daggkåpor och fjällsyrans blad, en bit av en kvanne-stjälk, några rallarrosblad och också några rosenrotsblad. Av dem blir det en mycket god och nyttig sallad, särskilt om man river ner lite äpple, hackar i några aprikoser och plommon, strör i några russin och pressar i lite vinbärssaft. Lailas recept är att blanda växter ur naturen med matprodukter vi använder idag.

När det skall kokas gröt inne i Lailas stuga hackar hon blad av fjällsyran, som är en av de mest använda växterna i det traditionella samiska hushållet. Fattiga samer kokade samman fjällsyreblad till en gröt som äts till vintern. Mer välsituerade samer blandade syrkoket i mjölk. Laila blandar bladen med ytterst lite vatten och låter blandningen koka ihop tills den blir glansig. Lailas hopkok påminner om något som Linné beskriver i *Flora Lapponica*, men Laila tillsätter *crème fraîche* som ger en syrlig smak och en tjock och fet konsistens lik renmjölkens. Denna rätt är god som dessert. Serveras den med hembakad maräng eller vaniljglass blir det riktigt festligt.

Ett samlingsnamn för mjölk och örter i det traditionella samiska hushållet är *grase-melke*. I Västerbottens lappmark kallades renmjölk blandad med torta (*Mulgédium alpinum*) i sin koagulerade form för *järja-kombo*. Blandades mjölken med angelika eller kvanne (*Angelica archangelica*) som på samiska kallas *påsko*, kallades rätten *kombo* eller *gompa*. Denna rätt användes framförallt av fjällsamer. Vid tillredningen användes det inre av stjälken. Den plockades på våren, hackades, kokades och blandades i mjölken. Man kunde också använda blomknoppar. Skogsamerna däremot använde syrgräs, som plockades i juli. De kallade rätten *juobmo*. Kombon (*gompan*) förvarades i kaggar och placerades i exempelvis en stenklyfta över vintern om den skulle användas nästkommande vår. När vårtrötta samer återvände till vårvisteten efter sin strapatsrika flyttning från skogslandet fann de kaggarna med kombo i gott förvar. Den var frisk och välsmakande och full av vitaminer och mineraler. För vinterns behov förvarades kombon i en nätsäck och man skar en bit av den frys-



ta mjölkrätten och bredde på brödet som smörgåspålägg.

»Crème fraiche passar till mycket«, säger Laila. »Det blir också väldigt gott att blanda fjällsyran med torkad renmjölk och lite socker, helst råsocker, så får man en riktigt god milkshake.« Torrmjök bereddes i det traditionella kosthället och var praktisk som färdkost. Idag är renmjök mycket svår att få tag på. Det finns få tama vajor eftersom renskötseln har ändrat karaktär och vajorna förvildats. Kunskapen om hur man mjölkar en halvild vaja håller på att försvinna. För att stimulera mjölkkörtlarna måste man slå och stöta på juvret på ett speciellt sätt. När mjölken väl runnit ner i *nappien* (skopan) finns där som mest en och en halv deciliter.

På torvkåtan växer ormröt,
ögontröst, lappspira och den
lilla gula fjällviolen. Foto
Elisabeth Brundin, Nordiska
museet

Vi lämnar så småningom bäcken med alla dess växter och fortsätter stigen fram. Vi kommer lite högre upp och nu skymtar på håll en torvkåta. Den har funnits i Lailas släkt åtminstone i tre generationer och platsen den ligger på är som tidigare nämnts ett gammalt höst- och vårviste. Här har Laila lekt som barn och från barnsben växt in i fjällnaturen. Med tiden byggdes en stuga att bo i och numera är el indragen, men värmen kommer från en Jøtulkamin och vill man tvätta sig går man ner till bäcken på baksidan av huset. Jag undrar hur det kan komma sig att Laila vet så mycket om alla dessa växter och hur de skall användas. Då berättar hon att hennes far och mor var väldigt intresserade av växter, liksom av mycket annat, och visade och berättade för barnen. När barnen var ensam hemma lagade de mat och experimenterade med olika ingredienser ur naturen. Modern lagade annars maten, vilket är vanligt för en modern samekvinna, och det var således hon som invigde barnen i matlagingskonsten. I äldre tiders kåtahushåll var det däremot mannen som stod för matlagningen.

På torvkåtan växer många av de växter Laila använder. Här undervisade och berättade hennes föräldrar om ormmrot, som man kan äta fröna av, till exempel i sallad, och rötterna som man kan tugga. De smakar som nötter. Här växer den gula lilla fjällviolen. Blombladen läggs i sallad, smakar gott och är en fin färgklick. Här finns också ögontröst som man tar blomman av. Den används också i sallad liksom lappspiran, som innehåller socker och fett och blandas med andra bär. Även nätvide, lappvide, smörblomma, tarald, gullris, rölleka, fjällruta, fjällvedel, blodrot och fjällnejlika växer här. Laila lärde sig på detta sätt från torvkåtan, som kallades undervisningskåta, en mängd olika växter. För att allt skulle växa och bli kraftigt fordrades att torven var fet och band växterna ordentligt. Då blev det också bättre isolering i kåtaväggarna.

Nere i slänten skymtar vi bäcken igen och här tittar vi på den C-vitaminrika kvannens stora blad och fröställningar. Fröställ-

ningarna måste frysa för att kvannen skall fortsätta att växa. Bladen förvälls för att sedan frysas eller torkas. De används att krydda bröd, köttsoppa och glass med. Redan på 1600-talet ansågs kvannen vara bra för hälsan. Unga flickor plockade för smakens skull stjälken tidigt på våren innan göken gol och lindade sedan in de avskalade stjälkbitarna lufttätt i näver. Till hösten togs de fram och åts som godis. De kunde också stekas.

Vi går in i köket. Utsikten genom köksfönstret är vidunderlig. Man ser fjäll åt tre håll. Det nordligast belägna har redan fått snö på topparna. Nedanför ligger sjön spegelblank. På det rejäla köksbordet ligger tidningsblad med svamp. Laila och hennes syster har hittat några skivlingar längs stigen och det är så här de konserveras. Efter några dar är de alldeles torra och då packas de in och är väldigt goda i grytor, stuvningar och soppor med islandslav, som Laila slår ett extra slag för. Den är dessutom slemlösande och har därför en viktig medicinsk funktion. Förr torkades den och användes till mjöl. Manlaven som växer på träden använder Laila också i soppa med svamp. Förr användes svamp att dryga ut renkosten. Laila håller kurser i hur man blandar svamp och lavar i maten, en kunskap som hon önskar att kursdeltagarna sprider vidare. »Att använda naturprodukter är en tradition som börjar komma tillbaka därför att man inser hur viktigt det är att slippa köpa dessa medel på apotek!« säger Laila. Manlaven kan också användas i brödbak, vid kokning av blodkorp och vid tillagning av palt.

Ur naturens skafferi hämtas också alla bär, som blåbär, lingon, hjortron och rönnbär samt häggbär, som är konserverande och smakar som nötter. Laila brukar mala bären och koka upp dem med källvatten och socker. Sen gör hon saft men även likör. Gelé av rönnbär och sylt av lingon, hjortron och blåbär tillreds naturligtvis också. Att använda bär i kosthållet är även det en gammal samisk tradition, bland annat stöttes de tillsammans med kokt fisk. Laila berättar att hon också använder hönsbär, som man förr i tiden bredde på brödet istället för smör och som kunde

Granbarrssoppa med fisk
4 personer

ca 6 dl ljusgröna granbarrsskott
1 liter grönsaksbuljong
1 dl vispgrädd
2 krm timjan
salt och peppar
1 msk mjöl + 1 msk smör, hopknådad till en kula
4 små sikfiléer
250 g rödingfilé.
Garnering: blåbärsblommor eller rosépeppar

Gör så här:

1. Skölj barren och koka dem i buljongen i 15–30 minuter. Sila bort barren och spara buljongen.
2. Koka upp buljongen med grädden. Tillsätt timjan. Smaka av med salt och peppar. Koka soppan kraftigt, vispa i mjöl- och smörkulan och koka soppan i 3 minuter.
3. Tillsätt fiskbitarna och sjud på svag värme någon minut. Smaka av soppan. Servera soppan i tallrikar och garnera med blåbärsblommor.

Lailas mat är populär. Foto Elisabeth Brundin, Nordiska museet

Lingonsoppa

6 personer

6 dl lingon, färska eller frysta

5 dl vatten

1 msk kardemummakärnor

2–2 1/2 dl råsocker

1 tsk potatismjöl eller maizena

Till servering: 1 1/2 dl crème fraiche

1–2 tsk vaniljsocker

Gör så här:

1. Koka lingonen, vattnet och kardemumman i 5 minuter. Låt dra i 15 minuter.

2. Häll lingonen i en sil och passera massan. Koka upp lingonsaften med sockret. Koka tills sockret löst sig. Red med lite potatismjöl utrört med kallt vatten. Låt svalna. Servera soppan kall eller ljummen med en klick crème fraiche smaksatt med vaniljsocker.



blandas med kvanne, enbär eller något annat bär som man tycker om. Man kände till att det inte är bra för kroppen med för mycket fett och att hönsbär var bra för blodet. Kråkbären kokar hon saft av. Hon tillsätter mycket litet socker och använder saften till drink när hon får gäster. Bären som blir kvar i saftmajan sparar hon, lägger till lite mer färska bär och kokar sylt, som är mycket god till fågel och älg.

Laila är mycket upptagen. Hennes matlagningskonst och hennes stora intresse för samisk kulturhistoria gör henne mycket populär. Hon har många beställningar i vilka ingår, förutom kulinariska måltider ur det samiska köket, att få sova i torvkåtan! Med sin systers hjälp skall hon om en stund servera te och smörgås uppe i kyrkkåtan. Allt är bakat och färdiglagat och vi beger oss dit. Kåtan byggde hennes far 1950 och den används både som kyrka och för andra ändamål. Vi går uppför en slingrande stig, jag plockar stora röda lingon och tar en näve kråkbär och stoppar i munnen. De är saftiga och läskande och bra att ta till vid fjällvandring när man är törstig och inte får fram vattenflaskan. Vi hör sorl av röster och snart möter vi den grupp som skall

serveras inne i kyrkkåtan. Röken bolmar ur takhålet. Laila försvinner och om en stund ropas vi alla in. I kåtans mitt brinner en eld, träbänkar är uppställda och vid en bänk står grytor och kittlar uppradade. Laila assisteras av två av gästerna. Vi skall få rykande varmt te smaksatt med honung, hembakat mjukt tunnbröd med en välsmakande röra av sik, olika örter, grönsaker och kryddor. Som extra krydda serveras vi små bitar av citron.

Den matlagningskonst Laila presenterat för oss innehåller många växter. Några har använts i det traditionella samehushållet, framför allt i mjölkhushållningen, men samerna levde i huvudsak av animalier som ren, vilt, fågel och fisk. Lailas användning av vegetabilier innebär inte att hon anser att endast växter skall användas. Så här säger hon: »Jag brukar säga att man behöver egentligen inte så mycket kött och fisk, men det är ett tilltugg och ett måste med tanke på generna och det som vi har ätit i årtusenden. Det är ingenting som man tvättar bort!«

När jag kommer hem funderar jag mycket på teet som innehöll ett tjugotal örter. I litteraturen om det traditionella samesamhället finns det ytterst knapphändiga uppgifter om tillredning av te. Man drack smält snö och vatten från bäcken och från 1800-talets mitt drack man kaffe både i kåtan och på fjället. Kaffet blev något av en samisk nationaldryck. För att förhöja smaken blandade man i renost och kryddade med salt. Kaffet var dyrt i inköp, uppiggande men knappast nyttigt. En kopp uppiggande, lindrande eller stärkande te kunde säkert ha varit på sin plats. Men då fanns inte moderna samekvinnor som Laila Spik med sinne för hur vår tids produkter från Konsum och ICA kan användas i samspel med ingredienser hämtade ur den fria naturen.

Catharina Magnusson är projekt-
anställd vid Nordiska museet.

Västerbottenost

Tradition och trend

Catharina Magnusson



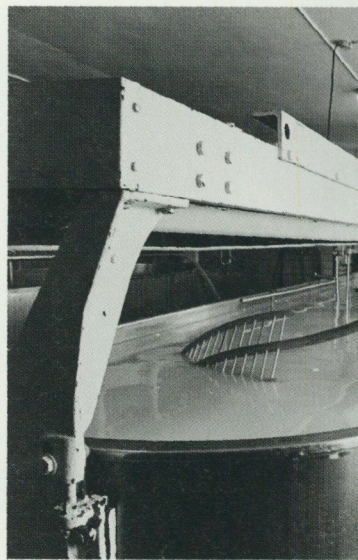
Tillverkning av Västerbottenost i Burträsk mejeri 1988. Fotografier Sune Jonsson, Västerbottens museum

»När man intager den så höjer sig gomseget som ett gotiskt kyrkvalv.« Så träffande diktade Thorsten Ehrenmark en gång om Västerbottens Fetost, numera kallad Västerbottenosten. Och visst känner man hur det darrar och drar i smaklökarna när man strax innan avsmakningen håller i en halvcentimetertjock gylengul skiva av osten, läckert pärlande av fett ... och sedan: dess starka och ampert vidunderliga arom – wow!

»Kungen bland ostar«, har den kallats, Västerbottens stolthet. Västerbottenosten är kung på många sätt: det är vår största och tyngsta ost (en Västerbottentårta väger cirka 20 kg), den är flerfaldigt prisbelönad och den mest kända svenska osten utomlands – varje år exporteras 2.143 ton, framförallt till USA. Ostens storhet fastlogs faktiskt redan år 1912 i en reklamskrift utgiven av »kommittén för anläggande av lagringsmärke å Västerbottens Fetost«, där man under rubriken »Mera Ost-diet« konstaterade att: »Den svenska alposten utgörs av Äkta Västerbottens Fetost. Den bör ej saknas på något bord, i något hushåll. Den är arbetarens kraftigaste föda. Den är lättsmält. Den är rikemans finaste delikatess. Den är kronan på den svenska mejerihanteringens osttillverkning!«

Enligt historien tillkom osten av en slump. En dag när mejerskan Ulrika Eleonora Lindström på Gammelbyns mejeri i Burträsk inte hann med att ysta ostmassan till Västgötaosten i tid, gjorde hon i ren och skär desperation om ystningsproceduren ett flertal gånger. Ostmassan värmdes och mellanrördes upprepade gånger, emellanåt fick den vila. Dessutom förlängdes efterrörningarna av ostmassan med hela två timmar. Resultatet blev en långroörd ost med en säregen, fylligt stark och aningen besk smak.

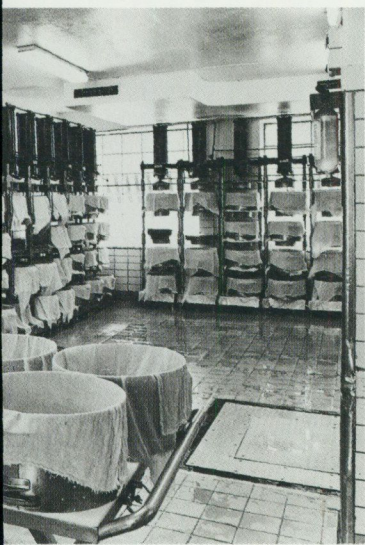
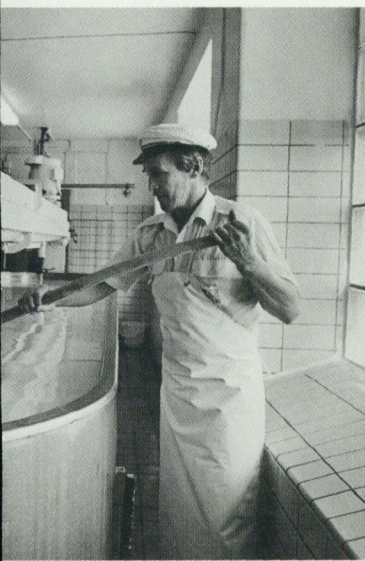
Eleonoras misstag visade sig vara ett lyckokast! Snart skeppades osten i stora partier till Stockholm. Den nya marknaden var lukrativ, vilket dock tyvärr medförde att flera mindre nogräknade ostgrossister började sälja ost som inte var färdiglagrad. Ost som var sur och osmaklig kom ut på marknaden. Konsument-



Vasslen ska avtappas



Ostformor av rostfritt stål klädda med linneduk



erna svek, osthandlarna klagade på kvalitén och skeppade tillbaka stora partier till mejerierna. Det var fyra mejerier som vid denna tid tillverkade osten: Mångby, Spöland, Flarken och Burträsk. Konkurrensen mellan mejerierna var hård och inte blev situationen bättre av att ostmarknaden minskade drastiskt. Man började anklaga varandra för slarv vid tillverkningen. Dessutom tvistade man om vad osten skulle heta. Mångbyosten? Burträskost? Eller Västerbottenost? Det enda mejerierna var eniga om var att osten hade förlorat sitt renommé och att det behövde återupprättas. År 1911 lyckades man enas om att lansera osten under ett gemensamt namn, Västerbottens Fetost. Dessutom fick man till stånd en kvalitetsmärkning av osten. Kronmärket, som än idag finns på etiketten, blev garantin för att osten var lagrad i minst 8 månader och att den därmed hade den så karaktäristiska Västerbottenostsmaken. Den korta lagringstiden vågade man ha eftersom man visste att såväl märkning som transport skulle ta några månader. I verkligheten var all ost som nådde konsumenterna lagrad i cirka tolv månader, det vill säga jämförbart med dagens krav på lagringstid. Åtgärderna lyckades; lagom till prins Gustav Adolfs och prinsessan Sibyllas bröllop år 1932 hade osten vunnit tillbaka så mycket mark att hovet beställde tolv ostar till den kungliga brölloppstaffeln. Därmed kunde det levererande mejeriet, Mångbymejeriet, även kalla sig Kunglig Hovleverantör.

Idag görs osten enbart i Burträsk, ett litet västerbottniskt samhälle cirka 4 mil väster om Skellefteå. Mejeriet är beläget mitt i byn och inrymt i en röd tegelbyggnad från 1938. Numera har man lämnat den hantverksmässiga produktionen. Sedan år 1989 sker osttillverkningen med hjälp av datorer och automatik. Tretton personer arbetar på mejeriet och årsproduktionen år 1999 var 23.200 ton, det vill säga 1.160 ostar.

Burträskborna själva – varav flera säger sig vara ättlingar till Eleonora Lindström »på långt håll, men ändå« – är relativt svala

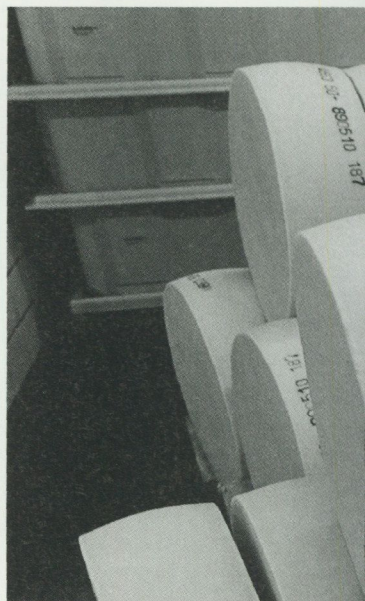
inför den kulinariska läckerheten. »Den är lite för stark« säger de flesta av de Burträskbor jag frågar, »men god!« försäkrar man mig i nästa andetag. Möjligtvis kan det årliga motionsloppet »Ostlöpe« från Burträsk mejeri till ostens lagringslokal i Ånäset ses som ett uttryck för att Burträskborna ändå har starka band till sin ost. Men man är inte villig att betala alltför högt kilopris för den. Man säger att man brukar köpa en bit när Konsum har kampanj med provsmakning och extrapris, »då kostar den 50 kronor kilot och det är ett lämpligt pris«. Under min vistelse i Burträsk är dagspriset för Västerbottenosten 79 kronor kilot, alltså dyrt med Burträskmått mätt. »Men säg är det sant att osten betingar det osannolika priset av 120 kronor kilot i Stockholm? Och stämmer det att man i södra Sverige inte äter Västerbottenost överhuvudtaget?« frågar man mig. Vad gäller priset har jag betalat 129 kronor kilot. Och jo då, även i södra Sverige uppskattar man osten. Till och med i Skåne och på Västkusten, där osten annars länge har haft svårigheter att komma in på marknaden, har en etablering skett på senare år.

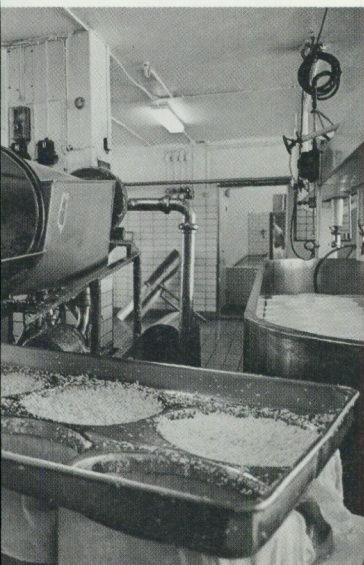
Jag frågar en av Burträsk ICA-anställda om hon har något specialrecept. Nej, något eget specialrecept har hon inte men en sommargäst bjöd en gång på varma mackor med Västerbottenost och hackad gul lök, »och det var jättegott! Ja, den är ju godast varm!« säger hon. Många tycker liksom affärsbiträdet på ICA, att Västerbottenostens egenart bäst kommer till sin rätt i varmt tillstånd: riven och använd som gratängtäck, smält i en mustig sås till söndagens köttstek, eller rent av som ett alternativ till friterad Camembert.

Traditionen bjuder att Västerbottenosten avnjuts tillsammans med sill och strömming, den tallrikskombinationen serveras på flera av våra mer välrenommerade svenska krogar. Osten gör sig också väldigt bra tillsammans med kräftor, som den är skivad på en bit bröd, eller som smaksättning i en paj. Och för många har den en självklar plats i surströmmingsklämman!



Ostmassan fördelas över formarna

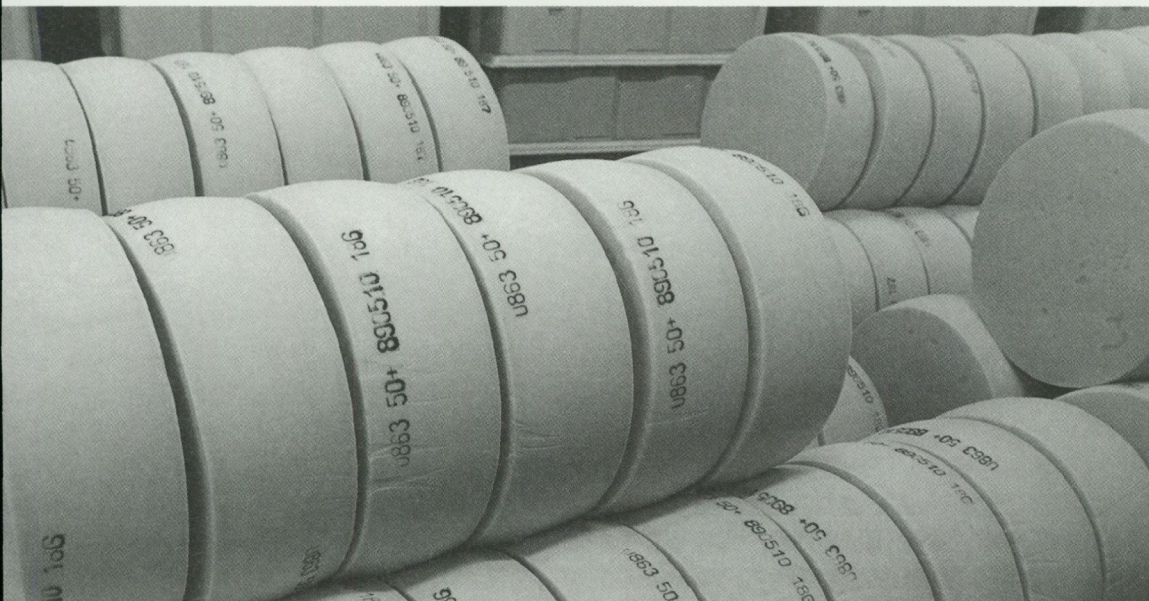




De senaste fem åren har inneburit en renässans för osten. Nu för tiden är den inte bara en väl sedd råvara i stjärnkockarnas kök vid tillagning av svensk traditionell mat, den används också innovativt, särskilt av det yngre kockgardet. Särskilt populärt tycks det vara att experimentera med smakkombinationer som förenar svenskt arv med utländska matinfluenser. Ett slående exempel på det är den svenska varianten av italiensk pesto, nämligen dill- och västerbottenpesto. Kanske är det lättare att i ljuset av olika utländska matrender se exotismen i vår egen matkultur.

Ella Nilsson, Västerbottens kanske mest kända matambassadör, har alltid förespråkat användningen av svensk, och då särskilt västerbottensk mat. Långt innan Stockholms innecockar rev ner osten i peston, rev hon ner den i glass. Ingen människa kan väl tro att den glassen är god men det är den!

Ostarna är stämplade med mejeriets U-nummer (ursprungsnummer) och med +50 som betecknar fetthalten i torrsubstans



Men hur god Ellas glass än är så har jag haft en större smakupplevelse av Västerbottenost. Det var den där kvällen i augusti när jag satt i köket på vandrarhemmet i Burträsk. Där satt jag, med ett paket tunnbröd och en bit Västerbottenost, omgärdad av stekos från två tyska turisternas rasande korvhalstrande. Tyskarna tittade medlidsamt på mina två råvaror och erbjöd mig glatt att smaka »ein wurst«. Jag samlade ihop mina delikatesser, mumlade »spezialität« och drog mig tillbaka till mitt rum. Och där, i skymningen, med den blanka stilla sjön utanför fönstret, kunde jag ifred njutningsfullt knapra på en bit svensk matkultur när den är som bäst: ett brutet tunnbröd med en tjock skiva Västerbottenost. Aldrig kunde väl mejerskan Ulrika Eleonora Lindström ana att hon den där jäktiga dagen år 1870 skapade svensk mathistoria, ett gastronomiskt kulturarv med få konkurrenter!



Ella Nilssons glass

100 g Västerbottenost
3 äggulor
1 dl socker
3 dl vispgrädde
1 tsk vaniljsocker
3 äggvitor

Riv osten grovt. Vispa äggulorna och sockret poröst. Vispa grädden med vaniljsockret. Vispa vitorna till hårt skum. Vänd ner grädde och ost i äggvispet. Vänd därefter ner vitorna. Häll smeten i en form och frys i minst 4 timmar. Låt glassen tina 15–20 minuter innan den serveras. Servera med varma hjortron som tillbehör!

Västerbottenost som vi ofta ser den idag. Foto Mats Landin, Nordiska museet

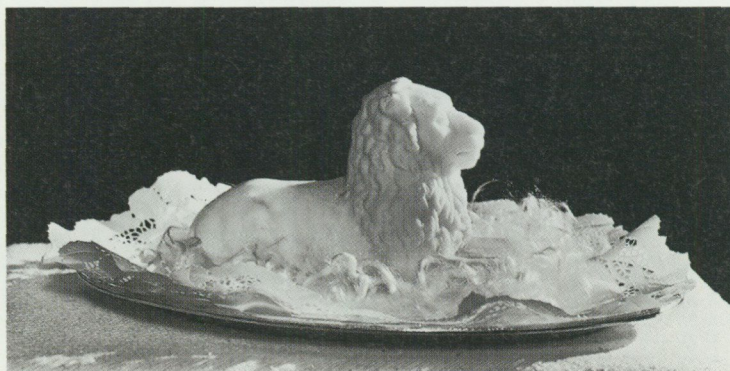
Kersti Wikström är intendent
vid Nordiska museet.
Kulturhistorisk mat är ett av
hennes ansvarsområden.

Från honungssnö till hushållsglass

Om glassens former och former

Kersti Wikström

Allt kan göras i glass, lejon såväl
som lokomotiv, svampar och
seriefigurer. Men vad är det
som gör att alla älskar glass?
Foto i Nordiska museet



Vad är det som är så lockande med glass? Sorbet, parfait, ost a la glace, Schnee Eis, bombe glacée, glace au four, milkshake, chokladpuck och knattepinne är bara några av det kära barnets alla namn. För en gourmet kan det vattnas i munnen vid tanken på kombinationen av vanilj- och kaffeglass eller praliné- och champagneglass blandad med inlagd frukt, som är några förslag från mästerkocken Escoffier i *Le Guide Culinaire* från 1903. Men hemligheten ligger inte bara i smaksensationerna. Inte heller beror det på utformningen. Hushållsglass i prosaiska förpackningar är numera den verkliga storsäljaren.

Bengt Bergius höll ett tal vid Kungl. Vetenskapsakademiens sammanträde den 3 maj 1780, som kan sammanfattas i en nästan reklamässig sanning: Alla älskar glass! – i vilken form den



än serveras. Han säger bland annat: »Märkligt nog, att folket uppe i de kallaste länderna så gärna både dricker och äter kallt ... även lapparna, vilka låta sin med kråkbär uppblandade renmjölk stenfrysa, hugga sedan stycken därav, och äta så frusna de äro.« Vidare berättar han att »man satte en vällust uti att äta frusna rötter, vilket man finner hava skett av själve kung Gustaf den I:s prinsessor«.

Glasstillverkning har varit en utmaning för uppfinnarna. Frysosor som vrids för hand från tidigt 1800-tal och svensk glassmaskin med vev från 1800-talets andra hälft. Foto Mats Landin, Nordiska museet

Det som gör glass till något speciellt är den överraskande och friska upplevelsen av kyla. Till skillnad från många andra rätter var det inte kostnaden för råvarorna som höjde glassen till en festrätt, utan svårigheten att framställa den. Tillgången till is eller snö var avgörande.

Konsten att göra glass

Den ursprungliga »glassen« bestod av is (lat. *glacies*, fr. *glace*) eller snö, som blandades med något smakämne för att sedan drickas. Man har spekulerat i om det är kinesernas bruk att blanda snö med honung ett par tusen år f. Kr. som har spritt sig till indier, perser och araber. Araberna kallade anrättningen »sharbat« (dryck), ett ord som känns igen i det franska »sorbet« och engelska »sherbet«. De tillsatte torkad frukt, helst russin, medan turkarna föredrog en smaksättning med rosen- och violvatten samt kryddor.

Konsten att bevara kyla finns belagd från 300-talet f. Kr. i Grekland, där man förvarade snö i grävda gropar övertäckta med eklöv. Alexander den store skall under kriget mot Darius 333 f. Kr. ha botats från en svår sjukdom av sin läkare Arkane Philippi med hjälp av snökylda fruktdrycker.

Romarna var också kunniga i att bevara is och snö, men de täckte över den värdefulla varan med halm och tyg i stället. Plinius d.ä. (23–79 e. Kr) omnämner att en del romare drack is, medan andra föredrog snö, och att man funnit på ett sätt att även under den hetaste månaden kunna frambringa snö. Kan det ha varit ett tidigt experiment med köldblandning han menar?

Köldblandningen skulle bli revolutionerande för glasstillverkningen och möjliggöra framställning av vad vi idag menar med glass, dvs. en hårdfrusen massa. År 1550 nämns köldblandning för första gången. Receptet var salpeter i vatten. Mot 1600-talets mitt hade man funnit att i en blandning av is eller snö och grovt salt kunde temperaturen sänkas till -15 eller -20 grader.

Den som betytt mest för glassens segertåg genom Europa är Katarina di Medici. När hon 1533 gifte sig med prins Henrik av Frankrike medförde hon till Paris ett antal italienska köksmästare. I sin tjänst hade hon också sockerbagaren Francesco Procopio Coltelli, som allmänt räknas som uppfinnaren av den moderna glassen. Vid den här tiden bestod den dock fortfarande av frusen saft eller fruktpuré. Coltellis recept gick i arv i familjen och på 1660-talet öppnades Café Procopé vid rue de Fossés i Paris där allmänheten kunde läska sig med glass i otaliga läckra smaker och färger. Glassätandet blev snabbt en modefluga och 1676 utträdde de franska glass- och lemonadtillverkarna ur sockerbagarnas skrå och bildade ett eget med 250 medlemmar, lika många som det då fanns glassbutiker i Paris.

Fysikern Réaumur (1683–1757) experimenterade också med köldblandningar, men sin största insats för glassens förädling presenterade han i en skrift 1734. För att åstadkomma glass, smidig och vit som snö, måste man, säger Réaumur, med en kniv skrapa ner all glass som frusit på kärlets väggar. Ju oftare man gör detta, desto bättre blir glassen. Frysningen får heller inte gå för snabbt, då får man hårda isbitar i stället för den delikata »snöglacen«.

Under första hälften av 1700-talet började man göra glass av mjölk och grädde. I det franska uppslagsverket av Diderot och d'Alembert, *l'Encyclopédie* som utkom 1751–72 förklaras »glaces« som ett modernt ord givet välsmakande drycker, konstfärdigt framställda och lätt frysta. Under ordet »is« (fr. glace) tar man upp köldblandning med is och salt använd till att frysa »rätter gjorda av mjölk eller olika fruktsafter och socker med en konsistens av kräm eller mjuk ost«. Man ger rätterna namnet »glace«. De förklaras utmärkta att servera som mellanrätt (entremets) eller som dessert och »förhöja mycket bordets njutning«.

Vid ytterligare läsning av *l'Encyclopédie* framgår också att glassätandet ingalunda är någon ofarlig sysselsättning. I långa spalter återges läkaren Hoffmans farhågor inför ett alltför vidlyf-

Ost a la glace
enligt Cajsa Warg
Hälften söt grädde
hälften söt mjölk
kanelstäng
citronskal, tunt skuret
socker
kokas
silas
fryses.

Snö-mos a la glace
enligt Cajsa Warg

Söt grädde
socker
vispas
litet körsbärs- eller hallonsaft
fryses.

Creme a la glace
enligt Cajsa Warg

Mjölk
kanelstång
citronskal
socker
kokas
silas
6 äggulor
sjuds
rörs kall
fryses.

Chocolade a la glace
enligt Cajsa Warg

8 lod riven choklad
halft stop söt mjölk
stött kanel
socker
vispas
silas
fryses.

tigt intagande av kylda drycker och glass. Men han tillägger, »eftersom drickandet av glace har blivit allmänt, så kan man inte förvänta att en invändning för hälsans skull med framgång skall kunna tävla med de lockande nöjen som utlovas; det är viktigt att åtminstone försöka minska brukets skadliga verkningar så långt som möjligt«. Med stöd av dr Rivières forskningar i ämnet föreslås i l'Encyclopédie att man bör iakttaga följande: att inte intaga glass då man är upphettad, till exempel efter kroppsövning, att inte intaga glass utan att först ha ätit mat »för att den ytterligt kalla vätskan skall bli något utblandad i magsäcken«, att bara intaga den litet åt gången och att då »dricka något mer vin än vanligt för att den uppvärmande effekten skall balansera effekten av glace, som är synnerligen skadlig för barn, åldringar och alla dem med ett svalt och känsligt temperament; glace passar bara sådana personer, som har en stark kroppsbyggnad och som är vana vid kroppsövningar«.

Vid den här tiden hade Cajsa Wargs *Hjelpreda i hushållningen för unga Fruentimber* utkommit och uppenbarligen har författarinnan nåtts av de dystra profetiorna från Frankrike, för hon inleder kapitlet om »a la glace« med orden: »Ehuruwäl a la glace är en mycket ohelsosam spis, så kan likwäl icke underlåtas att deraf uptekna några slag för dem, som denna kylande maten änteligen wilja hafwa.« Cajsa Warg var troligen inte någon personlig motståndare till glass, för strax därpå ger hon sex läckra och uttömmande recept för glasstillverkning, som täcker in hela skalan av glasstyper, från frusen saft till ost a la glace.

Att varningarna för glass inte hörsammades intygar Bengt Bergius i sitt tidigare nämnda tal. Även Märta Helena Reensterina, mera känd som Årstafrun, erkänner sin svaghet för glass. I bilagorna till hennes berömda dagbok återfinns »Wanille glace« under rubriken »De maträtter jag mäst tycker om«. Och enligt Bellman bjöds på Haga nyårsnatten 1790 »En liten a la glace, en lingon saladier, och en obruten kork av skönaste madeira«.

Ett flertal kokböcker författade under 1700-talet förmedlade



På 50-talet slog glassen igenom på allvar. Foto Gunnar Lundh i Nordiska museets arkiv

konsten att göra glass. Joseph Gilliers införde 1751 sorbetièren – en träbytta med en inre frys dosa. Mellanrummet packades med is och grovt salt, och glassen »vreds« tills den blev riktigt frusen. Det var mycket viktigt att se till att saltet inte trängde in i dosan, för då blev glassen helt förstörd. Emy, författaren till *L'Art de faire les glaces* från 1768 utvecklade Gilliers sorbetièr med en vev. Han fann nämligen att glass frös fortare och jämnare om den var i rörelse.

I och med denna uppfinning är vi framme vid glassmaskinen, vilken alltsedan dess har använts i konditorier och i hemmen ända fram till vår tid. År 1927 uppfanns i USA den moderna kontinuerliga glassmaskinen för masstillverkning. Den massproducerade glassen fick en annan sammansättning än konditorivaran. Grädden och äggulorna ersattes med mjölkpulver, smör, glykos och konsistensgivare.

Glass kunde gjutas i kransform och fyllas med frukt. Foto Mats Landin, Nordiska museet

Ägg a la glace enligt Cajsa Warg

Till varje glass tages ett hårdkockt ägg
arbetas gulan med en träsked
litet rivet citronskal
tjock sockersirap
lägg 'äggulor' i formar
vispad grädde med socker och
orangevatten
gummidragant, ett halft tesked-
blad
fylls i formarna som 'äggvita'
fryses.

Körsbärssaft a la glace enligt Cajsa Warg

Saften pressas ur körsbär
stöt kärnorna, läggs i vatten,
silas
socker
slås uti glas
täcks med blylock, vaxas tätt
fryses
stjälpas upp på en saladiere.



Industritillverkningen banade väg för storkonsumtion och fryserna i hemmen har gjort den forna lyxvaran till vardagsmat. Den största ökningen i glassätandet upplevde vi från 1955 och framåt. Det var det året rock'n'roll slog igenom och den amerikanska tonårskulturen började påverka oss. Näst efter amerikanerna, äter svenskarna mest glass i världen.

Formar och former

I samma stund som man lyckats sänka temperaturen till en riktig infrysning av glass uppstod en snårig flora av recept och benämningar. Vid jämförelse av recept i kokböcker från 1700-, 1800- och tidigt 1900-tal kan man dela in glass i tre huvudgrupper: fruktglass, gräddglass och parfait.

Fruktglass är den äldsta typen och består av en fryst blandning av sockerlag och fruktmos eller saft. Hit hör sorbeten, som vid 1800-talets mitt hade utvecklats från den ursprungliga, kylda drycken till en lätt frusen blandning av sockerlag, fruktsaft och vin, helst champagne. Sorbeten serverades gärna som mellanrätt, före steken, då den ansågs befrämja matsmältningen och öka aptiten. Granit eller granité var mindre söt och lättare fryst. Ytterligare en variant innehöll italiensk marängmassa och serverades lätt och skummig.

Gräddglass skall göras av en sjuden kräm av grädde, mjölk eller en blandning av båda samt äggulor, socker och smakämnen.

Parfait består av sockerlag, fruktmos eller saft samt äggulor och vispad grädde. Escoffier upplyser beträffande parfait att benämningen ursprungligen endast gällde »Parfait au Café«, dvs. en kaffeglass, som med en lätt ordlek beskrivs som »l'appareil à Parfait« (den perfekta blandningen/blandning för parfait). Parfaiten skiljer sig från gräddglassen genom att den inte behöver »vridas« under frysningen.

Den första hårdfrusna glassen kom till under en tid då man över huvud taget excellerade i eleganta och fantasirika uppläggningar av maträtter. Det mesta har numera förenklats, men så sent som 1953 kunde man läsa i *Svenskt konditorlexikon*: »En flott glassdekoration, gärna med något personligt eller aktuellt inslag dagen eller föremålet till ära väcker både förtjusning och ofta beundran från gästernas sida, ofta hälsad med en spontan applåd, vilket inte minst gläder värdfolket och är en god reklam för konditorn.«

Cajsa Warg packar sin »a la glace« i formar av förtent bleck i fason av tre- eller fyrkantiga pyramider. Till »ägg a la glace« rekommenderar hon formar av tenn i två halvkor som läggs samman. A la glacier av bärsaft lägger hon i spetsglas och till dem klipper hon lock av gamla blydosor.

Joseph Gilliers, som 1751 gav ut sitt mästerverk med 25 olika glassrecept, beskriver också ingående hur man gjuter glass i olika

Glace au four, en rätt med anor från 1800-talets mitt. Foto Kerstin Bernhard 1973 i Nordiska museets arkiv



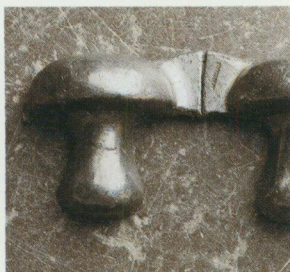
fasoner. Han introducerade glassbomben och framemot följande sekelskifte överraskades gästerna vid varje större tillställning med en dekorerad »Bombe glacée«. Bomben såg från början annorlunda ut än idag. Den var mera klotlik, men ganska snart fick den sin bredare och numera halvsfäriska form. Smaker och dekorer varierade i det oändliga.

Vid 1800-talets mitt berikades glassfloran med en Omelette à la Norvégienne! Ett överraskande namn som snart ändrades till Omelette en Surprise. Vid läsning av receptet i exempelvis Escoffiers version förstår man att det är vad som numera kallas »glace au four« (glace i ugn), en mycket hårdfrusen glass som i moderna recept övergiuts med en marängsmet och som får en så kortvarig vistelse i het ugn att värmen inte hinner tränga igenom till glassen. I omelettversionen har marängens äggvitor sällskap med gulorna.

Charles Emil Hagdahl presenterar i *Kok-konsten* ett antal sätt att forma glass och föreslår formar av bleck eller emaljerad koppar. »Stundom användes formar av tenn, som föreställa korgar med frukt och hava gångjern, nedre delen eller sjelfva korgen lemnas då i sin ursprungliga färg, men frukterna och blommorna penslas, sedan glacen är tagen ur formen, i sina naturliga färger.« Små formar, »moules à fruits« rekommenderar han till fruktglasser och de passar väl »till servering på baler«. Även fyrkantiga lådor är lämpliga som formar. Sådan glass serveras skuren i skivor. Glassen placeras antingen på servett eller på sockel av is.

Vid sidan av glassbomben har portionsglassen varit den mest populära. Pêche Melba och Coupe Belle Hélène är två klassiker. Den första består av en inkokt persikohalva på en sockel av vaniljglass, allt överdraget med jordgubbssås. Den andra utgörs av ett halvt inkokt päron, likaså på en sockel av vaniljglass med hackad praliné och till detta en chokladsås.

Det var portionsglass den svenska allmänheten serverades i de glassalonger, konditorier och schweizerier som på 1840-talet började etableras, i synnerhet i Stockholm, av invandrade italiennare, schweizare, tyskar och österrikare. Konditorierna levererade glass till festliga middagar i hemmen. I särskilda behållare, så kallade konservatorer, transporterades glassen, formad och dekorerad, omgiven av is-saltblandning eller senare kolsyreis, till beställaren.



Små glassformar av tenn, hjärtat från Oscar Bergs konditori. Foto Mats Landin, Nordiska museet

De första beläggen för glassförsäljning på gator och torg finner man i en tillståndsliggare för gatuförsäljning från 1890. Glassen bestod av mjölk, ägg, socker och vanilj. Inga andra smaker tycks ha förekommit. Tillverkningen skedde manuellt och glassen åts med sked ur små portionsglas. Strutglass och smak-satt glass infördes efter första världskriget. 1917 öppnade Pietro Ciprian en glasskiosk vid S:t Eriksplan där man troligen för första gången i Stockholm kunde avnjuta strutglass i olika smaker. 1920 förvärvade Ciprian en butik på Pipersgatan.

På 1930-talet började Mjölkcementen tillverka glass. 1935 lanserades glasspinnen Puck med buller och bång. Glasspinnen, tätt följd av struten med lösglass, har sen dess varit svenskarnas favorit. Mot slutet av 1950-talet kom även pinnar med isglass och ungefär samtidigt slog mjukglassen igenom. Den tillverkades i särskilda mjukglassmaskiner och var både frusen och mjuk, det var en ny sensation. Ännu mjukare är hamburgerkedjornas maskintillverkade milkshake.

Idag äter vi glass i alla upptänkliga former och smaker. Hushållsglassen har den största marknadsandelen och glasspinnarna är populärare än nånsin. De blir också alltmer fantasifulla och de kompletteras av fabrikstillverkade glassbakelser, glasstrutar, glassbåtar och andra glasspinnar utan pinne. Den kalla och regniga sommaren år 2000 låg GB:s matiga Sandwich, som många minns från 50-talet, överst på försäljningstoppen. Glasspinnar säljs också i storpack och ingår tillsammans med hushållsglass i alla barnfamiljers förråd av basvaror. Glassbilen från Hemglass har sedan 70-talet stått för en stor del av leveranserna. Eric Ericssons företag i Strängnäs tillverkar 18 miljoner liter glass om året.

Men under 80- och 90-talen har glassen också åter blivit något för vuxna. »Hemlagad glass« i olika raffinerade och äkta smaker har fått en renässans. Glass är inte längre bara barnens favorit, utan helt rätt på gourmetrestaurangerna.

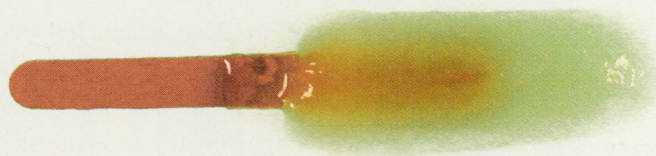
Rätt i tiden ligger också »frozen yoghurt«, en nyttig glass som

gjort en trevande karriär sedan mitten av 80-talet. Nu konkurrerar tillverkarna alltmer med hälsosamma tillsatser och 1999 introducerades en hälsoglass innehållande *Lactobacillus plantarum*. Glass är på väg att bli *functional food*. Var det förresten inte Alexander den store som åt glass för att bli frisk? Redan de gamla grekerna ...

Birgitta Conradsons
fläderparfait

6 äggulor
1 1/2 dl socker
2 dl outspädd fläderblomssaft
5 dl vispgräddde.

Grädden vispas. Gulor och socker vispas i vattenbad. Allt blandas. Saften hälls i och smeten fryses 8–12 timmar. Innan parfaiten serveras får den mjukna något.



Ett färgstarkt formspråk utmärker många av dagens glassar. Som alltid måste de ätas genast. Foto Mats Landin, Nordiska museet

Kerstin Bernhard är fotograf.
Matfotografi har varit
ett av hennes viktigaste
verksamhetsfält.

Tårta på tårta

Kerstin Bernhard



Ett torn av tårtbottnar med
maffig vaniljkräm. Foto Kerstin
Bernhard

Tårta på tårta kan man kalla det här tornet av tårtbottnar med maffig vaniljkräm mellan lagren. Den publicerades över fyra sidor i *Damernas Värld* 1964. Färgtrycket hade blivit bättre och bättre och matsidorna i färg fler och fler. Det hade inte varit helt lätt att få en gratäng eller ens en tårta att se spännande ut i svart-vitt. Med något rött i bilden – jordgubbar, rosor eller så blev tårtan snabbt ett favoritmotiv. Det kunde till och med hända att Hagaprincessorna fick stå över för en tårta på veckotidningsomslaget.

Det är nog inte bara för att jag har tyckt att det var roligt att fotografera tårtor. Kanske var det som motvikt mot den ordning och reda i bilderna som 50-talets strama design inspirerat till.



Favoritmotiv 1964. Foto Kerstin
Bernhard



Sommartårta för 68-:or. Foto
Kerstin Bernhard



De gamla familjerecepten. Foto Kerstin Bernhard

Kokboksspråket är ju också väldigt militäriskt: »Det här behöver du, använd dessa verktyg, lägg upp si och servera så.« Visst gjorde vi romantiska och mer eller mindre krystade arrangemang med maträtter redan då. »Värmande grytan« i cottage style på grova plankor, »Mustiga soppan« med brasa i bakgrunden etc. etc. Riktigt ansträngt känns arrangemanget från 1964 med rosor över det hela.

Andra bullar skulle det bli 1968! Inga frivoliteter, ingen lyx, inte minsta lilla gräddsnuitt! Slut med kopiösa tårtor omöjliga att skära. Som min vintertårta! 68:-orna nöjde sig med en liten platt »antitårta«. Men en blygsam bukett vildblommor lyckades jag

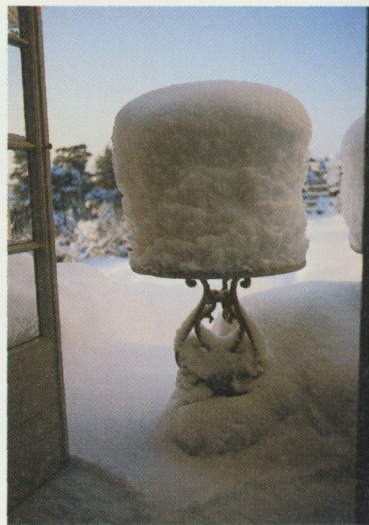


Kronans kaka 1969. Foto Kerstin Bernhard

ändå smyga in. En annan antitårta från den tiden är Kronans kaka, liten men säker. Uppdraget var att bakgrunden skulle utgöras av ett kronotorp med svenska flaggan hissad. Vi var lyckliga när vi hittade en liten röd stuga med flaggstång i ungefär manshöjd, allt idealiskt som bakgrund till den oansenliga tårtan. Nu i dataåldern är ju sådant lättare att fixa till. Tårtan är också lätt att göra, recept finns i många av de gamla klassiska kokböckerna: Hemmets, Vår kokbok, Prinsessornas, Bonniers.

En bukett rosor ägnar jag min mors handskrivna receptbok. Det är en stor lycka att bläddra i den, man känner doften av barndomens julbak och minns de stora tårtkalasen i fruntimmersveckan. Jag ser för mig min annars jäktade far »långsamt under en halv timme röra 2 äggvitor och 205 gr socker« till Tant Alma Hässlers mandelberg. Måtten är ofta så här besynnerliga – 205 gr, en handfull, en nypa, eller vad sägs om »för tio öre pommeransskal och fem öre nejlikor«!

Många av recepten kommer från min mors gymnastkollegor



Vintertårta 1970. Foto Kerstin Bernhard

Kringla från Bergen
(norsk kringla)

125 g smör
1 dl strösocker
1 ägg
1 dl mjölk
3 1/2 dl vetemjöl
3 tsk bakpulver
ca 20 mandlar att dekorera
med.

Smörj en plåt eller täck den med bakplåtspapper. Sätt ugnen på 250. Rör ihop margarin och socker kraftigt. Tillsätt ägget och fortsätt att röra en stund så smeten blir lätt och porös. Blanda mjöl och bakpulver och rör ner det omväxlande med mjölken. Smeten ska vara så tjock att den går att klicka ut. Lägg klickarna i form av en kringla på plåten och strö den hela oskållade mandeln över. Grädda ca 10 min. Passa kakan väl så den inte blir för brun. Servera kringlan medan den ännu är ljum, gärna direkt från plåten.



Kringla från Bergen. Foto Kerstin Bernhard

världen över. Tant Maries recept på Anisplätzchen känns lite motigt att ge sig på. Kringlan från Bergen däremot är lätt att göra. Den fick man hos min barndomsbästis mitt över vägen, Sonja Krogh, vars familj kom från Norge.

Av min goda vän Susanne Tucker har jag fått receptet till Apelsintårtan. Det kommer ur hennes handskrivna kokbok från Wien, som har följt henne genom många länder, Kanada, Mexico, Amerika, Sverige. Den är lätt att göra, saftig och kraftig i smaken. Den innehåller inget fett, så man riskerar inte kolesterolchock! Gör den gärna dagen innan den skall ätas.



Susannes Apelsintårta

3 ägg

1 1/2 dl socker

saft och rivet skal av en stor apelsin

1 dl mandel

1 dl ströbröd

utskurna apelsinklyftor.

Sätt ugnen på 200. Skålla och skala mandeln, mal den. Rör äggulor och socker vitt och sösig. Tillsätt saften och det rivna skalet av apelsinen, därefter mandeln och sist brödet. Vispa vitorna hårt och vänd ner dem försiktigt i smeten. Grädda i smord och bröad form (ca 1 1/2 l) i 45 min., gärna dagen innan den skall ätas. Dekorera med apelsinklyftor.

Susannes Apelsintårta. Foto Kerstin Bernhard. Samtliga bilder i Nordiska museets arkiv

MINNEN OCH RESTER



Karin Björling Olausson är chefskonservator vid Nordiska museet.

Konserverad gröt

Hur bevaras mat i museisamlingar?

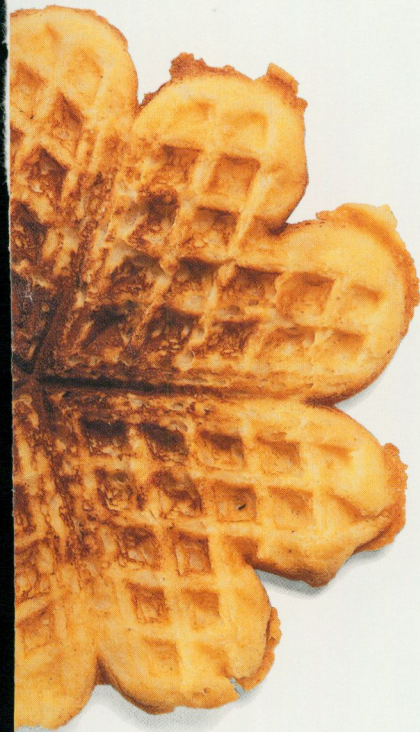
Karin Björling Olausson

Ämnet mat är lustfyllt och det kan kanske uppfattas som en mindre attraktiv uppgift att skriva om matens ringa hållbarhet. I en museisamling är detta dock en av de primära frågorna. Vad vill vi och vad kan vi bevara av den upplevelse som mat innebär? Smak, lukt och konsistens låter sig knappast bevaras, även om man sparar maten. Färg och form är kanske inte lika omöjliga, men hur bevaras de bäst? Kan en maträtt i original säga eftervärlden något som recept, bilder och beskrivningar inte förmedlar?

Nordiska museets samlingar innehåller inte någon konserverad gröt och inte heller några andra matkonserver, men det finns museiföremål som faktiskt innehåller mat, främst bland de föremål som är knutna till ämnet folketro. Här finner man allt från smällkarameller till nödbröd.

Konstnären Nils Månsson Mandelgren var på många sätt förutseende när han under missväxten år 1868 samlade in nödbröd i Härjedalen. Frågan är dock om Mandelgren samtidigt var medveten om svårigheten att bevara dessa prover på surrogatföda från det stora hungeråret. Vad vi nu med visshet vet är att dessa föremål utsatts för olika typer av nedbrytning ända sedan insamlingstillfället.

Vid en stickprovsmässig genomgång av nödbröd i ett av museets magasin fann jag att alla i större eller mindre utsträckning var perforerade av hål efter skadedjur. Nödbröden består av mjöl och en inblandning av malen bark för att dryga ut de knappa till-



Vad kan den konstgjorda vävflan förmedla? Foto Birgit Brånvall, Nordiska museet

gångarna i tider av missväxt. En del av dem är tjocka och hårda vilket innebär att de spricker, andra åter är porösa och pulvrise-
ras lätt. Trots att det rör sig om nödbröd är somliga av dem vack-
ert utformade med ett mönster pressat i gorånsjärn. Gemensamt
för dem alla är att de har mer eller mindre tydliga ätmärken som
åstadkommit av högst ovälkomna gäster i museimagasinen. En
kataloguppgift från år 1952 rörande ett halvsekel gammalt för-
värv talar sitt tydliga språk: »Förstört av mask.« Fenomenet är
alltså inte nytt. Däremot har man inte förrän i nutid blivit fullt
varse bevarandeproblematiken.

Min rundvandring i magasinet fortsätter och längst inne i en
djup låda hittar jag ett paket knäckebröd från Öland. Är detta
verkligen ett nödbröd? Denna vara från folkhemmets tid hör
egentligen hemma i kategorin förpackningar. Idag skulle ett
dylikt föremål ha tömts på sitt innehåll, som hade bedömts som
icke hållbart och betraktats som skadligt för material i omgiv-
ningen. Att så inte har skett beror förmodligen på att man inte
ville ta risken att förstöra originalpappersförpackningen när för-
värvet gjordes.

Jag upptäcker att en försvarlig bit av förpackningens ena kant
är borta. Tydliga spår finns som visar att ett skadedjur varit fram-
me. Detta är en tankeställare för framtiden. Vi måste ställa oss
frågan om insamlat material av denna art skall och kan bevaras.
Diskussionen är naturligtvis lika angelägen redan vid själva in-
samlingstillfället.

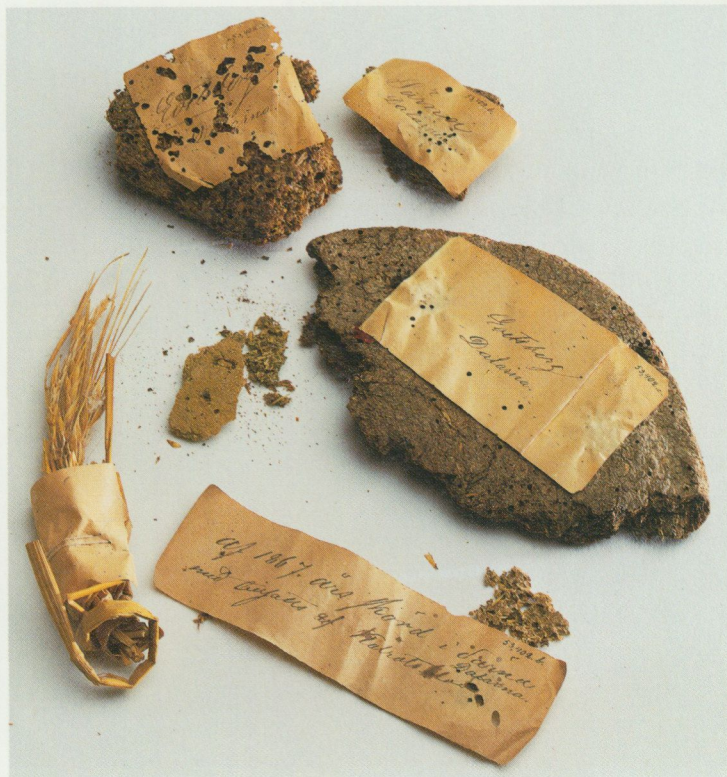
I en annan låda ligger julkarameller inslagna i kulört papper,
krusade upptill samt försedda med olika bokmärken. Det finns
sällan uppgifter om innehåll. I tre av dessa karameller har åter
någon »provsmakat« på det söta kex som finns inuti! Med facit i
hand skulle det onekligen varit bättre om man valt att inlemma
dessa föremål i samlingen utan ätbart innehåll. Detta låter sig lätt
göra om man istället fogar ett recept till katalogkortets informa-
tion likt de noteringar om framställningen av barkbröd som före-
kommer i folkrosamlingen.

Nödröd af Näckros rötter med rågmjöl genom jäsning beredt bröd.

Nödröd bestående af från bäska befriad Islandsmossa omaldt – kokt med vatten halftimmas tid – till en tjock gröt under omrörning deri inmägt högst 1/4 à 1/2 del rågmjöl, med litet salt och kummin, och utan jäsning beredt till bröd.

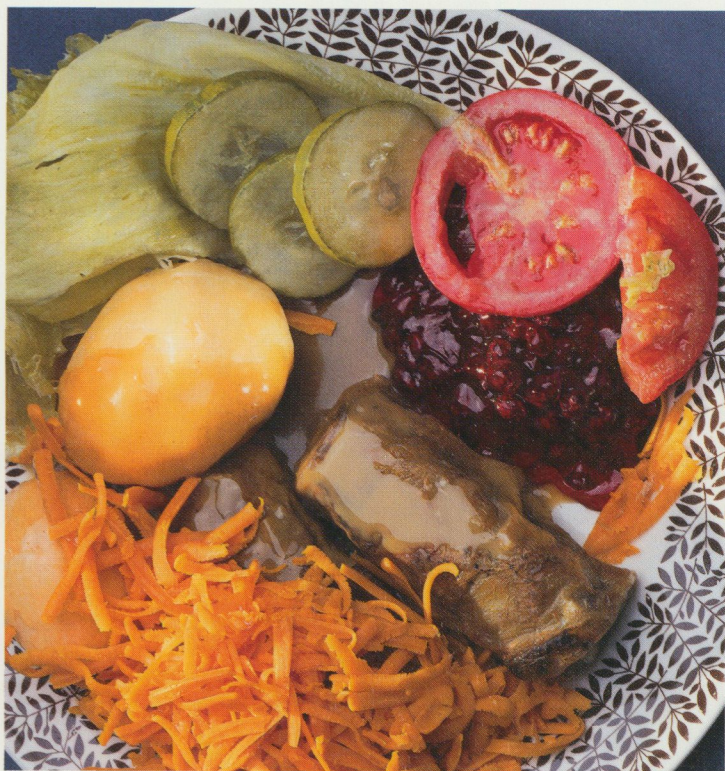
Nödröd bestående af: Rönnbär sönderbultade med trädklubba i trälåda till en gröt och Rågmjöl ungefär 1/4 del, utan jäsning bakadt och gräddadt till bröd.

Nödröd från 1868. Foto Mats Landin, Nordiska museet



Längre ner i hyllraden finner jag delar av museets stora samling av brödmodeller. Katalogen talar visserligen om »vetebröd«, men i verkligheten rör det sig om naturtrogna avgjutningar i målad gips. Detta är ett utomordentligt sätt om man vill bevara och visa form och utseende på bröden. Det kan vara allt ifrån enkla släta bullar till fantastiska dekorerade och intrikata julbröd, exempelvis i form av julträd.

Idag görs naturtrogna modeller av mat i olika former främst för utställningar. När det gäller riktig mat i museisamlingar kan man aldrig bortse från den faktiska begränsning som alltid hör sam-



man med ett förgängligt material där nedbrytningsprocessen riskerar att hota andra delar av museets samlingar. Är det till exempel rimligt att med alla medel söka konservera innehållet i en potatissalladsförpackning i syfte att dokumentera något som kan beskrivas på en etikett eller genom ett fotografi? Man måste fråga sig när mat upphör att vara dokument för att i stället övergå till att bli ett stycke rekvisita. Och matens smak kan som sagt inte bevaras för evigt ens i våra kylskåp och frysar, långt mindre i museimagasinen. Vi får låta vårt minne och vår fantasi hjälpa oss att återkalla smakerna under en måltid eller de dofter som kunde förnimmas i ett kök.



Förpackning med rester av potatissallad, som inte kan ingå i museets samlingar. Idag är medvetandet om bevarande-problematiken stort. Men kommer någon att sakna föremålet om hundra år eller är fotografiet tillräckligt? Foto Mats Landin, Nordiska museet

Naturtrogna källdolmar av silikon, exempel på rekvisita i dagens utställningar. Foto Birgit Brånvall, Nordiska museet

Mat och motstånd

Christina Westergren

»När ert barn är åtta månader behövs mat med ordentliga bitar så att barnet lär sig tugga.« Så ungefär löd texten på barnmatsburken jag köpt till min nio månaders baby, som visserligen inte hade några tänder men som självklart ändå måste öva sig i tuggandets svåra konst. Där låg han efter rejält, det insåg jag ju. Tänk om han aldrig skulle lära sig tugga, fanns det människor som inte kunde det? Babyn som egentligen inte hade ätit något annat än modersmjölk spottade förstås ut sörjan med de pedagogiska kubikcentimeterstora potatisbitarna. Han lärde sig alla möjliga konster, stå och gå och klappa händerna, men något tuggande var det inte tal om. Men så småningom fick han faktiskt tänder och tuggade snart minst lika bra som andra barn vad jag kunde märka.

Han hade lärt sig, hade jag själv också lärt mig något? Att inte försöka få barn att äta sånt som de inte vill ha? Att bara servera mat som slinker ner utan motstånd? Faktiskt inte. Barnmatsburkarna fick aldrig fäste i kosthållet, i stället envisades jag med att laga sånt som jag själv tyckte om, även mindre lättäten mat med skal och ben.

Min matfostran ledde alltid till konfrontation. Om inga nya prövningar stod på bordet, blev gamla favoriter ifrågasatta, det var oftast ingen idé att försöka anpassa sig. Nya maträtter måste prövas, men de som först förkastades kunde vinna i längden. I efterhand inbillar jag mig att självkänedom och självkänslan



Några av 50-talets maträtter i miniatyr (ostbiten 5 mm hög). Tillverkade i modellera av författaren 1955. Foto Birgit Brånvall, Nordiska museet

växte genom motstånd och eget val. Äta bör man, men inte alltid och inte allt. Protest kan vara tecken på ett intresse lika väl som förtjusning.

Jag kunde också känna igen mig själv i mina barn. När jag själv växte upp på 50-talet fanns det gott om mat i Sverige, kanske för första gången. Jag ansågs kinkig och tyckte att jag alltid fick för stora portioner. Mycket energi gick åt till att undvika mat. Samtidigt var mat roligt och ibland otroligt gott: en köttbulle direkt ur stekpannan, frukost med nystekta plättar på tu man hand med mamma. Rotmos och räkor hörde också till favoriträtterna, räkorna mycket för sitt intressanta utseendes skull. Det bästa jag visste var noga utvalt.

På 50-talet var skolfrukosten en del av det växande välståndet. Skolmat var en ganska ny rättighet och samtidigt ett område där barnen undervisades i gammaldags tacksamhet. Bara för att det fanns mat skulle den inte betraktas som en självklarhet. Man måste äta den mat som serverades och man måste framför allt

äta upp, inget fick lämnas på tallriken. Annat kunde möjligen kastas, men inte mat. Det var lite oklart vem man egentligen skulle vara tacksam mot, men huvudsaken var att man lärde sig tacka. Gud fyllde fortfarande en funktion i sammanhanget. Så skulle barn visa tacksamhet mot vuxna, och de vuxna i min skola var framför allt lärarna. I nödfall, om ingen lärare fanns tillgänglig, kunde man få lov att tacka någon av mattanterna. Tackandet blev en outgrundlig ritual.

Vi fick också lära oss att man skulle sitta ordentligt, äta ordentligt och använda servett. På egen hand lärde sig många av oss också att vissa saker kunde man äta med god aptit, annat gällde det att låta bli. Var vi bortskämda eller skaffade vi oss en smak och en förmåga att välja i överflödet?

Skolbispisningen har förändrats, men också behållit mycket av sin karaktär. Upplevelsen av tvång delas av barn ur olika generationer. En flicka som började skolan 1974 skriver så här i ett svar på Nordiska museets frågelista om skolan: »Mat åt vi under lunchrasten. Matbispisningen och skolmaten var på min första skola lite skrämmande. Jag tyckte i och för sig om den mesta maten men de dagar de serverade mat jag inte gillade blev det värre. Tanterna i matbispisningen lade för alla barn lika mycket och sen tvingade de oss att äta upp allt. Jag lärde mig snabbt olika trix, som till exempel att hacka sönder den stekta strömmingen i små bitar och sprida ut dem längs kanten. Sen kunde man säga att det var ben, och så slapp jag äta upp den.«

Idag finns det ännu mer mat än på 50-talet, matintresset och överflödet är påtagligt och ibland påträngande. Kring skolmåltiderna finns forskning och nytänkande. Sensorisk träning kan lätt integreras i läroplanen enligt Livsmedelsverkets hemsida på Internet. Skolmatens vänner har också en hemsida där jag läser följande:

»– Jag vill att skolrestaurangen ska vara öppen hela dagen, här ska barnen kunna äta frukost, äta lunch, fika på eftermiddagen



Skolmatsal 1973. Foto Curt Larsson i Nordiska museets arkiv

... Här ska det vara lugnt och skönt, vara som ett andra hem ... Maten då, spelar inte den någon roll? Jovisst, för Karins del innebär det att hon serverar fil och flingor, som extrarätt, att hon serverar 'innerätter' och lämnar åt föräldrarna att fostra barnen i lever och stekt strömming.

– Att servera fil är inte självklart för alla, men jag tycker att det är bättre att våra anorektiker äter fil än inget alls. Jag anpassar matsedeln efter gästerna, serverar kebabgryta, alla sorters pasta, korv stroganoff, färsbiffar. Och näringsriktigt är ledstjärnan ... Skolrestaurangen som skolans hjärta alltså, ett skolans vardagsrum där pedagogik kombineras med god och näringsrik mat. En mötesplats för personal och barn, en trygghetsplats där man kan äta frukost och mellanmål, och där man har caféverksamheten i

Litar vi på vår egen och våra barns förmåga att välja i överflödet? Petter ser på tennis.
Foto Jonas Berggren/MIRA



samarbete med eleverna. Och med professionella personer i ledningen.«

Numera ska inga elever tvingas äta och de behöver verkligen inte visa tacksamhet. Men ätandet är fortfarande inget som man kan lämna åt barnen att sköta på egen hand. De äter mer fel än någonsin, dålig mat och lite mat och mat på fel tid. En del äter inte alls. Pedagoger, näringsexperter och matproducenter försöker förstå och anpassa sig. Barnen lockas med populära rätter, trevlig miljö, skolrestauranger, valfrihet. Är det en tillrättalagd frihet som gör anspråk på alla goda val och samtidigt utstrålar osäkerhet? Allt mer kraft läggs på att lära barn att äta, men vilken ideologi serveras med skolmaten idag? Gäller det att fostra

människor som äter till varje pris, är det oroande om någon säger nej – till och med till de anpassade rätterna? Många talar om mat som en klassfråga, men när har klassfrågor lösts utan motstånd?

Ändå måste vi lära oss. Var, när, hur och vad man kan äta, och att man inte får äta ibland. Att mat måste lagas av någon, att mat smakar olika och kanske också varför. Lära oss att vårt ätande har orsaker och konsekvenser. Men måste inte den mat vi får som barn hemma och i skolan alltid vara en sorts prövning, hur god och näringsriktig den än är? Strömming eller kebabgryta – skolmat är ett påbud som måste ifrågasättas. Genom att säga nej lär vi oss tycka om något. Och vi måste mer än någonsin kunna välja, vi måste förhålla oss till ett överflöd av mat.

Våra matminnen bär vi med oss, våra egna erfarenheter är nödvändiga. För den som vill lära sig mer finns museet med ett samlat vetande, i recept, matsedlar, beskrivningar, berättelser, bilder och föremål. Utanför museet flödar samhället över inte bara av mat utan också av åsikter och kunskap om mat. Några vet också hur det är att inte kunna äta obehindrat och hur det är när maten inte finns. Det finns gott om kunskap som måste vara en del av vår verksamhet och våra samlingar, lite av mycket finns med i Fataburen. Årsbokens berättelser är olika i det mesta, men griper inte sällan in i varandra. De handlar mer om matlust än om nöd, de flesta som skriver uttrycker intresse, alla en vunnen lärdom och ett personligt förhållningssätt till ett viktigt ämne.

Men mat är gjord för att ätas upp. I museet kan matens påtagliga förgänglighet också understryka frågorna om vad vi ska spara och varför. Mat är extremt obeständig men allt vi samlar är ju egentligen rester som försvinner – på lite längre sikt. För ett museum innebär mat en utmaning som skulle kunna gälla fler områden. Det viktiga är inte alltid att spara resterna utan att förhålla sig, minnas både det som var gott och mindre gott och kanske vara ett slags recept för återställande och nyskapande i framtiden.

An Overflow of Food

Nordiska museet år 2000

Skansen år 2000



A museum can be compared to a well-filled pantry. Artur Hazelius, the creator of Nordiska museet and Skansen, employed 'agents' who filled the museum with objects and memories. *Fataburen*, this year filled with stories of the rich culinary history of the past and the present, opens with an introduction by Lars Löfgren.

In the World of Cookery Books

Cookery books of various kinds are, perhaps, our primary source when looking to learn more about food. The world of cookery books is both vast and fascinating, and constantly extended, not least through new media. Annika Blomqvist and Gunilla Cedrenius provide us with glimpses of cookery books from different periods, available in their traditional form in the Nordiska museet Library and in virtual form through the Museum of Cookery Books. Christer Larsson finds his recipes in the inexhaustible cookery book that the Internet represents and Dan Waldetoft discusses the measurements of food, quite important in a cookery book. Approximate measurements are often recommended, as cooking is mostly a question of taste and intuition.

Housewives and Their Daughters

Who does the cooking and who does the eating? Who shows particular expertise in food and cooking? Concepts such as housewives and homely fare reflect time-bound views on women and men's roles in the kitchen. What does it mean to be a man or a woman in the cult of cooking of today? Yvonne Hirdman describes traditional Swedish cooking as an academic attempt at finding a solution to the shortage of food available to the working class: girls had to learn how to cook. Birgitta Dahl has found material from cookery contests from different periods in the Archives, showing researchers' interest in food and providing an account of the lives of housewives.

Håkan Larsson describes how food magazines replaced housewives as they left their homes and kitchens to join the labour market. Roles have changed, but women still do the cooking. There is a natural element of competition when a young woman such as Kristina Nordström puts her heart and soul into cooking – and her competitors are all men.

Meals and Dining Areas

A meal is more than just food and drink. Time and space are of great importance, as is the company – if there is any. Carl-Jan Granqvist is having lunch on historic ground in Paris where the professional culture of restaurants and public dining was established. He develops thoughts and theories on meals, provided with an academic centre at the Restaurant Academy in Grythyttan. The task of the Academy is to find out what in food gives enjoyment.

Certain meals start with a menu and the menu may be all that remains. Carin Tisell has found menus in the Archives offering glimpses of meals from other periods, giving present-day observers something to think about.

Simple, economic, beautiful and delicious. Those are the words Eva Carlsson chooses when describing the 'confectionery weddings' of the nineteenth century, a reaction to the tradition of organising extravagant banquets for life's special occasions. A concentration of sweets was served during the festivities where socialising was more important than eating.

Christina Lindeqvist discusses how the hurried souls of the big cities choose prepacked food to an ever-greater extent. Healthy, portable and possible to consume in minimum time and space. Has the locations we choose contributed to diminishing the space required for meals?

After losing the ability to swallow, Inga Andersson's meals could have turned into nothing but a necessary supply of nutrition. Instead, she sees importance of food in a different light. She has discovered a way of always being able to eat the food she fancies, alone or in the company of others. The method offers a wonderful eating sensation.

Does everything taste better outdoors? Both Berit Eldvik and Monika Carlheim-Gyllensköld offer evidence in support of this. Berit Eldvik finds that life in a small sailing boat is less about restrictions than about opportunities for new culinary experiences. Choosing the spot is important when on a picnic, and Monika Carlheim-Gyllensköld provides examples of this from her own life and from history. Nowadays, we associate picnics with eating outdoors, but the word was originally used to describe parties, outdoors or indoors, to which all the guests brought something to eat or drink.

Sitting on a park bench outdoors, milk and cookies can provide new energy in a quick and easy way. When you have no other place to sleep but in cars, cellars, lofts, air-raid shelters and sheds, you need food that is ready-cooked, cheap and nutritious. Annette Rosengren has documented the lives of homeless women in Stockholm today.

If you put your mind to it, you can always come up with a reason to celebrate. Artur Hazelius found one reason for celebrating a particular day, Hans Alfredsson another – mostly, perhaps, so that good and genuinely Swedish food could be presented on Skansen.

Jan Myrdal is not one for travelling in Sweden without bringing a packed lunch. When in France, however, he can count on finding nice and tasty homely fare, even in the smallest village. He describes everyday meals with good food and wine in a country where people attach great value to the local cuisine. In Sweden, on the other hand, people value nature higher than the art of cooking.

Ingredients and Ideas

Disgusting food is usually what other people cook. At the same time, foreign cuisine is fascinating. Karl-Olov Arnstberg maintains that all food is problematic and many cultures have rules governing what, when and where to eat. In our time and in our country, it is important to eat right, but it is not always easy to keep up with new findings and trends.

The issue of whether to eat meat or become a vegetarian is a hotter topic than ever. Emma Johansson explains concepts connected to the term 'vegetarian', finding solutions to everyday problems in families where not all members eat everything.

Tell me what carbohydrates you eat and I will tell you where you are from. Tahire Koctürk's article describes carbohydrates as important culture bearers that may also reflect changes in society.

Porridge is not a dish. Four different types emerge when Mats Landin stirs the porridge.

Annika Tegnér reflects on the many pudding moulds and patty pans that can be found in the collections of Nordiska museet. Who made the moulds and how have they been used? It is clear that they have left their mark on ingredients of various kinds, but what separates a pudding from a patty and a patty from a tureen?

Elisabeth Brundin has met Laila Spik, a Sami woman with great knowledge of nature and the culinary traditions of Sami people. She also has an instinct for combining Sami fare with the ideas of the time and she gladly teaches people how to combine supermarket products and natural ingredients.

Västerbotten cheese represents a tradition that has developed into a trend. Catharina

Magnusson writes about the production and history of Västerbotten cheese and about how young Swedish chefs use it to produce an exciting combination of tastes. According to the writer, however, nothing compares to thin flat unleavened bread served with nothing but a thick slice of Västerbotten cheese.

Kersti Wikström discusses how ice cream has been considered both dangerous and healthy, yet always tempting. Shapes and flavours vary indefinitely, but it is the temperature that makes ice cream special. The making of ice cream has always challenged innovators. Today, ice cream is both a staple in most households and a rediscovered dessert served in gourmet restaurants.

Kerstin Bernhard has always enjoyed shooting cakes, and cakes have occasionally been one of the favourite subjects in weekly magazines. The pictures of cakes often reflect ideas of different periods.

Memories and Leftovers

Food otherwise associated with joy can present the museum's storage facilities with certain problems. That is a well-known fact these days. Karin Björling finds that there are considerable problems at Nordiska museet. She discusses what is worth saving and how to best communicate people's appreciation of food to future generations. We naturally want our children to learn something from us. Learning to eat is considered more important than ever. The more food produced, the more difficult it is to eat, or so it seems, and the more alarming it is when people turn food down. What importance is attached to food and how do we teach this to our children? What ideology is being communi-

cated through school meals? Christina Westergren asks if we have, perhaps, lost faith in our own and our children's ability to eat without learning all about food.

We carry our memories of food with us. Our own experiences are essential. For those wanting to learn more, the museum offers expertise, recipes, menus, accounts, stories, pictures and objects. The apparent perishableness of food puts emphasis on the issue of what museum's should preserve and why. Outside the museum, society is overflowing both with food and opinions and knowledge about food. Some of us know what it is like not to be able to eat without great difficulty and what it is like when there is no food. There is a great deal that has to be included in our activities and our collections, and a little of all of that has been included in *Fataburen*. The stories presented in the year-book differ considerably. Nevertheless, they often interlock. It is more about appetite than destitution. Most of the writers express great interest in food and all of them say that they have learnt from, and express personal attitudes to, an important subject.

Translated by Exva Johansson

Nordiska museet, Sveriges nationalmuseum för kulturhistoria, är ett begrepp när det gäller kunskap om svenskt liv och arbete från 1500-talet och framåt. Idag, när insikten om kulturarvets och museernas betydelse i ett demokratiskt samhälle växer, representerar Nordiska museet också nya kunskapsområden och förnyelse av undersökningsmetoder, presentationsformer och publikkontakter. Med sina slott och gårdar, genom vandringsutställningar, samarbetsprojekt och nya medier når museet en bred allmänhet i hela landet. Antalet besökare under år 2000 var totalt 301.079.

Det nya millenniets första år har varit händelserikt för museets publik, med stora och små utställningar och en omfattande programverksamhet. Samtidigt har den långsiktiga planeringen fått stort utrymme i det inre arbetet. Museet står inför uppbyggnaden av flera nya basutställningar. En viktig del av planeringen gäller magasin och andra lokaler.

Två betydelsefulla ämnesområden i vår tid, idrott och mat, har under året präglat museets arbete i alla dess delar, insamling och forskning såväl som utställningar, program och publikationer. Utställningen *Idrottshjältar* öppnade i maj och under hösten arrangerade en rad idrottsorganisationer aktiviteter i museets stora hall. I

oktober öppnade *Tidernas mat*, som producerats i samarbete med tidskriften *Allt om Mat*.

Utställningen har varit aktivitetscentrum i den norra delen av hallen med provkök, visningar och program. Några av museets basutställningar där mat och måltider ingår har fått ny uppmärksamhet och utställningen *Matlust* har visats på Julita.

Som exempel på museets nyorientering kan nämnas projektet *Svåra saker* som fortgått under året och väckt stort intresse hos besökare och i medierna. *ABBA – THE EXHIBITION* har varit välbesökt under hela året. Barn och ungdom är en viktig publikgrupp som kunnat ta del av ett rikt programutbud.

Kunskapen och forskningen

Kunskapsuppbyggande och kunskapsförmedling när det gäller föremål, fältundersökningar och skrivet självbiografiskt material har samordnats inom sektionen *UNDERSÖKNINGAR OCH INSAMLING*. Museets ämnesexpertis bildar en samlad bas i museets verksamhet och etablerade undersökningsmetoder kan samverka och utvecklas.

Under året har flera undersökningar slutförts. Undersökningarna om sport har redovisats i *Idrottens själ*, *Fataburen 2000*, och utställningen

Idrottshjältar. Forskningsprojektet *Bilen som ting och bilismen som livsform* har slutrapporterats med publiceringen av *Hot rod-byggare och andra bilentusiaster*. En insamling av dagböcker bland funktionshindrade har resulterat i boken *Avig eller rät – om funktionshinder i vår vardag*. Antologin *Förändringar. Tio kvinnor skriver om cancer* bygger på en insamling av erfarenhetsberättelser. Dokumentationen av millennieskiftet redovisades i *Samtid & museer* nr 2/2000.

Artiklar och uppsatser i skilda ämnen har publicerats. Bland de undersökningar och forskningsprojekt som vid årsskiftet förelåg i manuskript kan nämnas: *Sollerön, Samiska björnriter, Samernas jakt och fångst, Samhällsideal och framtidsbilder*.

Kunskapsområdet mat har genomarbetats inför utställningen *Tidernas mat* och anslutande program. En vägledning till utställningen *Dukade bord* har utarbetats och ett stort antal artiklar om mat har skrivits för *Fataburen* 2001. Arbetet med förslag till innehåll i tre nya basutställningar har inneburit en bred kunskapsinventering inom ämnesområdena *textil, hem och bostad* och *svensk kulturhistoria 1500–2000*.

TVå fältundersökningar har inletts:

Folkhemmets avveckling – Sverige i början av 2000-talet samt *Månskensbönder*. Nordiska museets meddelare har under året svarat på frågelistan *Läs- och skrivvanor* och till årsskiftet fått frågelistan *Död och begravning* som ingår i ett större projekt om gravplatser, kyrkogårdar och begravnings seder i mångfaldens Sverige. Som resultat av en nordisk konferens om frågelistor förbereds en antologi med historiska och dagsaktuella perspektiv på frågelistemetoden och materialets betydelse.

Bland föremålsförvärven kan nämnas en större samling *spel* samt föremål med anknytning till *millenniefirandet* och temat *framtidstro*.

Genomgångar av specifika föremålssamlingar har fortsatt; en studie av *trasmattor* har genomförts inom ramen för museets forskningsstipendium. Exempel på resultat av föremålsforskning som publicerats under året är boken *Skor*. En databas har upprättats över föremål som inför auktionsförsäljning belagts med preliminärt exportförbud. Antalet ansökningar om exporttillstånd har ökat under hösten, 514 ärenden har handlagts under året.

Samarbetet med externa institutioner har fortsatt beträffande *agrарhistoria, bebyggelsehistoria* och *industrisamhällets kulturarv*. Museet har även ingått i *Nätverket för måltidsmuseer* och drivit *Nätverket för självbiografiskt skrivande*, inom det senare har tidskriften *Självbiografen* givits ut. Ansökan har utarbetats för samarbetsprojektet *Dokumentation av industrisamhällets kulturarv* och medel har beviljats av regeringen. I det omfattande agrарhistoriska projektet *Det svenska jordbrukets historia* utkom band 2, *Jordbruket under feodalismen* i en andra tryckning under våren och band 3, *Den agrara revolutionen* under hösten.

Inom *Samdoksekretariatet* har, förutom det löpande arbetet, projektet *Svåra saker* fortsatt med tre seminarier och en fältstation/vandringsutställning (producerad av Riksutställningar) samt program under Museiveckan. *Samtid & museer* har utkommit med fyra nummer. Ansökan har utarbetats för projektet *Samtiden som kulturarv* och medel har beviljats av regeringen.

Kunskapsförmedling i olika former har varit en betydande del av sektionens arbete (se vidare under Utställningarna och publiken).

Ledning och samordning av museets forskningsinsatser har skett inom FORSKNINGSCENTRUM. Den Hallwylska professorn, representanter för museets avdelningar samt för Institutet för folklivsforskning/Etnologiska institutionen bildar museets interna *forskningsråd*, som under året behandlat den stora frågan kring tillsättning av den Hallwylska professuren och även utarbetat ett nytt treårigt *handlingsprogram* för museets forskning.

Under året har Forskningscentrum arrangerat sex interna forskningsseminarier och tillsammans med andra enheter i museet tre konferenser. I februari hölls konferensen *Kunskap och tillgänglighet. Nordiska museets samlingar som kunskaps- och forskningsresurs och bibliotekets roll för utvidgad tillgänglighet* med Nordiska museets bibliotek och Institutet för folklivsforskning som medarrangörer. Institutet för folklivsforskning var också medarrangör vid en internationell konferens på temat *Kläder, kropp & identitet* i september. Den Nordiska konferensen *Vad vill vi med våra frågelistor?* i november var ett samarbete mellan Forskningscentrum och Undersökningar och insamling.

Forskningscentrum har handlagt ärenden kring interna och externa forskningsansökningar. Information kring seminarier, stipendier och forskningsfrågor har spritts via ett internt nyhetsblad, som kommit ut med sju nummer. Forskningscentrum har också deltagit i projekten *Framtidsbilder och framtidsideal* och *Idrottens själ*.

NORDISKA MUSEETS BIBLIOTEK är ett nationellt specialbibliotek inom ämnesområdet svensk och nordisk etnologi och kulturhistoria, främst från 1500-talet, och med flera särskilda samlingar.

Årets förvärv (inköp, byten, gåvor) omfattar ca 30 hyllmeter. Bytesförbindelser finns med ca 650 institutioner. Antalet utlån har varit ca 3.500, varav ca 300 skett som fjärrlån till andra bibliotek. Bibliotekets roll i en utvidgad kunskapservice från museet diskuterades vid den ovan nämnda konferensen i februari, som bl.a. resulterade i rapporten *Kunskap och tillgänglighet*.

En sammanställning av etnologisk litteratur i Sverige har gjorts för år 1996 och publicerats i *Internationale Volkskundliche Bibliographie*. Databasarbetet med *Kulturhistorisk ämneskatalog* har fortsatt. Bibliotekets hemsida har förbättrats och en omplacering och uppordning har skett av flera fack. Utredningen om nytt kompaktssystem och ombyggnad av befintliga lokaler har lett till att frågan om bibliotekets lokalbehov måste ses över i anslutning till en ombyggnad av museet.

CENTRUM FÖR KULTURHISTORISK FOTOGRAFI leder och stimulerar tillgängliggörande och forskning kring kulturhistorisk fotografi. Sektionen svarar för det fotografiska arbetet i museets fältarbeten, utställningar, böcker och publikationer samt vid arkivets och bildbyråns beställningar. Under året har arbetet till stor del präglats av utställningsproduktion (se vidare under Utställningarna och publiken). *Fotosekretariatet*, som är sekretariat för det nationella *Fotorådet*, har gett ut tidskriften *Kontaktarket*. Framtidens kultur gav pengar till Fotorådet/Fotosekretariatet för att slutföra arbetet med en nationell sök- och registreringsmodul för fotografier. *Vad kan vi bevara? Rekommendationer och värderingskriterier för urval och gallring av fotografier* har sammanställts. I Fotorådet har museet samarbetat med arkiv, museer

och bibliotek i hela landet samt med *Svenska Fotografers Förbund*.

Bildbyrån, som tillgängliggör museets bildskatt och är den största inom museivärlden, har i samarbete med fotoenheten fortsatt arbetet med inskanning och registrering av digital bild i en bild databas.

Samlingarna

Museets omfattande samlingar av föremål, bilder och arkivalier utgör kärnan i verksamheten, och museets ansvarstagande innebär stora krav på resurser. En koncentration av kompetens när det gäller registrering, vård, konservering och magasin har skett genom avdelningen Samlingarna.

Föremålsmagasinen är sedan länge ett av Nordiska museets största problem och arbetet med en långsiktig lösning fortgår. Magasinslokalerna i huvudbyggnaden är bristfälliga och under år 2001 kommer trots stora svårigheter med finansiering ytterligare lokaler att hyras i *depå Munkhättan* i Tumba och viss utflyttning av föremål att ske.

Tillsammans med Statens Fastighetsverk (SFV) har under året en ombyggnad vid *Centralmagasinet* planerats. Nya utrymmen för personal och förvaring samt snickeri kommer att färdigställas under 2001. Till *Centralmagasinet* har också inköpts en fryscontainer för att på plats kunna genomföra skadedjurssanering.

Beslut har fattats om att överföra ytterligare norska textilier från Nordiska museet till *Norsk Folkemuseum*. Inventering och fotografering av textilierna har genomförts och transporten sker i början av 2001.

Under året har 145 föremål lånats ut till 28 museer, främst i Sverige, men även i Danmark,

Finland och Belgien. Verksamheten har varit uppskattad och lett till många positiva kontakter med personal av olika kategorier vid landets museer.

2.056 föremål har förvärvats till museets samlingar och märkts in av REGISTRERINGSSEKTIONEN. Föremålsdatabasen innehåller idag 358.466 inventarienummer och 710.297 olika poster.

Till museets olika utställningar i Stockholm och på Julita har en mängd föremål tagits fram av MAGASINSSEKTIONEN och vårdats eller konserverats av KONSERVERINGEN. Föremål har också tagits fram till forskare, studiegrupper och för fotografering.

Kontinuerligt läggs resurser på att städa och förbättra miljön i museets magasin och permanenta utställningar. Under året har skadedjur upprätt i ett par utställningar och föremålen där har frysts. Textilier från textilmagasinet har också behandlats på detta sätt.

För att få fram större kunskap om hur föremålen bör förvaras och hanteras har museet deltagit i olika projekt som *Age-less* tillsammans med Tekniska museet och *Glassjukt glas* tillsammans med Riksantikvarieämbetet. *Prevent-projektet* kring klimat i museer har avslutats under året.

ARKIVET har under året tagit emot 48 nya arkiv av skiftande omfång. Bland årets accessioner finns ett flertal fotoarkiv. Bland de större kan nämnas *Björn Myrmans arkiv* och *LRF:s historiska bildarkiv* och bland de mindre *Carl-Oscar Hofbergs 1 bild varje dag 1999*, en fotografisk dagbok av en familj under ett år. Personarkiven dominerar accessionerna. *Monica Perman*, *Gulli Hellborg* och *Susanne Jonsson* har bland annat överlämnat sina dagböcker.

Efter hyresvärden Vasakronans omfattande byggnadsarbeten i kontorslokalerna kunde arki-

vets personal flytta tillbaka till Linnégatan i början av året och alla sitter nu samlade runt arkivexpeditionen. Detta har gjort att servicen ytterligare förbättrats. Forskarexpeditionen har som tidigare haft en generös öppethållning och en stor och varierad publik (se vidare under Utställningarna och publiken).

KULTURARVET I FALUN har fortsatt verksamheten under året enligt uppdragna riktlinjer. *Kulturarvet – vård* har arbetat med vård och dokumentation åt hembygdsföreningar och övriga. Under året har de också biträtt verksamheten i Stockholm med olika vårduppdrag och arbeten kring förebyggande konservering. *Kulturarvet – arkiv* har utfört dataregistrering åt hembygdsföreningar och dessutom arbetat inom avdelningen Samlingarna med upprättande av olika register och inskrivning av föremålsförvärv i Nordiska museets föremålsdatabas.

Utställningarna och publiken

Med utställningarna i centrum utvecklar museet kontakterna med publiken på olika sätt. Utställningsproduktionen i projektform förutsätter medverkan av museets alla personalkategorier. Program, aktiviteter och föreläsningar ansluter ofta till utställningarna, men har också en självständig ställning. Stora publikgrupper nås via museets webbplats och genom medverkan i radio och tv, samt genom konferenser och seminarier i och utanför museet.

MEDIECENTRUM ansvarar för projektering, produktion, formgivning och underhåll av museets utställningar och sköter även vandringsutställningarna. Förmedlingsverksamheten utvecklas

genom ny teknik och nya medier, där webbproduktionen och cd-guiden har stor betydelse.

En projektbeskrivning, som ger webbplatsen ny struktur och form har utarbetats under året. Målet är att göra stora delar av museet tillgängliga via webben.

Genom avdelningen MARKNAD OCH INFORMATION har under året en rad program och aktiviteter knutits till utställningarna. Föredrag och föreläsningsserier med aktuella teman har arrangerats och det viktiga arbete som utförs av vårdare, museilärare och annan personal som arbetar direkt med publiken har fokuserats.

Under första halvåret lockade *Framtidstro* och *ABBA* stora grupper av besökare. Inom ramen för *Framtidstro* genomfördes en föreläsningsserie. Ämnen för de tre kvällarna var *Den perfekta människan*, *Framtidens kultur* och *Globalisering och en hållbar utveckling*. Ungdomskonferensen *Livskunskap och framtidstro* i det nationella projektets regi pågick den 6–9 april i museet. Den genomfördes i samarbete med Tidningen *Glöd* (Folkhälsoinstitutet), LSU:s Demokratikommission, ABF och Ungdomsstyrelsen.

En mängd föremål och arkivalier visas och har visats i ett antal mindre utställningar: i *Den dansande damastvävaren*, som skildrar vävaren Carl Widlunds liv och produktion, i Slöjdjul 1999 på temat Vävar och i utställningen *Spetsar* på Textilmuseet i Högbo. *Månadens föremål* har varje månad visat nya föremål ur museets samlingar och berättat deras bakgrund och historia. Årets Slöjdjulutställning hade temat *Pallar och stolar*. Fem slöjdare visade var sin kollektion inspirerade av traditionellt hantverk och av föremål ur museets samlingar.

Produktionen av *Idrottshjältar*, Nordiska museets stora utställning om sport och idrott, har pågått hela våren. Utställningen som genomförs i samarbete med Riksidrottsmuseet öppnade den 28 maj och fortsätter under år 2001. Idrottsrörelsen är vår största folkrörelse och som en del av idrottstemat har olika organisationer fått tillfälle att presentera sin verksamhet i museet.

Tidernas mat har producerats i samarbete med tidskriften Allt om Mat. Utställningen skildrar matens utveckling och trender från 1970, förändringar ifråga om mat, dukning, glas, porslin, textilier, hushållsmaskiner och mycket annat. Utställningen öppnade den 24 oktober och pågår till hösten 2001. I anslutning till utställningen, som också har ett välutrustat provkök, har ett varierat utbud av program arrangerats: köksskola och vinprovning, temadagar, visningar och föreläsningar.

Mediecentrums arbete med att utveckla informationstekniken i utställningarna har koncentrerats till *Idrottshjältar* och *Tidernas mat*, där publiken kunnat fördjupa sig i olika databaser. Till *Idrottshjältar* har också en version av cd-guiden producerats.

Ett flerårigt uppdrag att bistå vid produktionen av utställningar vid *Värmlands Rovdjurscenter* har avslutats under året. Vandringsutställningen *Vad mina ögon sett*, mot främlingskap och rasism, (från 1999) som även finns som webbutställning, har visats på skolor och bibliotek under året och är även turnélagd under hela 2001.

Riksutställningars vandringsutställning *Den rörliga bildens århundrade*, som skildrar filmens och televisionens genomslagskraft, har producerats i samarbete med Svenska Filminstitutet

(SFI), Sveriges Television och med stöd av Millenniekommittén. En föredragsserie har genomförts i samarbete med SFI. Utställningen pågick 28/4–3/9.

Centrum för kulturhistorisk fotografi har haft en nyckelroll i årets produktion av fotoutställningar, som väckt intresse hos nya grupper av besökare. Retrospektivutställningen *Micke Berg 1969–1999* öppnade den 4 februari och avslutades i april. *Sport & Kropp – fotografier ur Nordiska museets samling* med ett fyrtiotal fotografier öppnade den 14 september. *Peter Segemarks tатуeringsbilder*, kompletterad med nytagna bilder på kändisar, har visats på Virserums Konsthall under sommaren. En speciell och uppmärksammas produktion under hösten var *Drömmen om Jerusalem – en utställning om det Heliga landets svenske fotograf Lewis Larsson*. I utställningen ingår ca 160 fotografier från 1900-talets början, varav många är handkolorerade, dessutom brev, föremål och anteckningsböcker. Utställningen öppnade den 1 december och fortsätter under år 2001.

Planeringen av nya basutställningar har påbörjats utgående från tre förslag: *Hem och bostad*, *Textilier* och *Femhundra år – svensk kulturhistoria 1500–2000*. Upprustning och modernisering pågår i de permanenta utställningarna *Möbler*, *Svensk bostad* och *Småting*.

Diskussioner har förts med Tyresö kommun och enighet råder om att gemensamt verka för en utveckling av *Tyresö slott och slottspark*. En renovering av *Svindarsvik* har planerats under året.

MUSEIBUTIKEN har sålt ett varierat sortiment med anknytning till museets verksamhet. Till de två stora utställningarna om idrott och mat togs

ett specialsortiment in. Samarbetet med Allt om Mat och ett stort antal besökare ur tidskriftens läsekrest har bidragit till den goda försäljningen av både antikvarisk litteratur om mat och av nya matböcker.

Exempel på nyheter i butiken är en kopia av ett tyg från 1800-talet ur samlingarna. Tyget har tagits fram i samarbete med Frösö handtryck.

På NORDISKA MUSEETS FÖRLAG har följande böcker utkommit under år 2000:

Carin Bergström: *Skolmostrar och läsmästare.*

Lärare på landet före folkskolereformen 1842
Fataburen 2000: *Idrottens själ* (red. Bo G.

Nilsson)

Förändringar. 10 kvinnor skriver om cancer (red. Dan Waldetoft, foto Mats Landin)

Mats Hellspång: *Den folkliga idrotten. Studier i det svenska bondesamhällets idrotter och fysiska lekar under 1700- och 1800-talen*

Judiska minnen (red. Britta Johansson), andra oförändrade upplagan

Kristina Kvastad: *Minsta möjliga åtgärd*

Christina Lindeqvist: *Våga vårda. En handbok om vård av kulturhistoriska samlingar*

Helena Lindroth: *Skor* (foto Birgit Brånvall)

Erik Törnlund & Lars Östlund: *Flottning* (Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien).

En viktig del av museets utåtriktade verksamhet är den *direkta servicen* i form av svar på frågor och hjälp till forskare och allmänhet med intresse för museets material. En stickprovsundersökning under oktober visade att *arkivets forskarexpedition* besökts av 243 personer, varav 160 kvinnor. 201 besökare var mellan 21 och 65 år, 39 var över 65 år och 2 under 20 år. Från storstockholmsområdet kom 137 av besökarna, 96

från övriga Sverige och 10 från övriga världen. Under samma tid mottogs 118 telefonsamtal och 40 e-postmeddelanden. Jämfört med oktober 1999 är det en ökning med 29 besökare, 28 telefonsamtal och 22 e-postmeddelanden. Under året har *biblioteksexpeditionen* besökts av ca 2.500 registrerade besökare. För medarbetare vid sektionen *Undersökningar och insamling* är kunskapsförmedling i form av föremålsexpertisering och svar på förfrågningar en betydande uppgift. Frågor och ärenden kan delvis expedieras via *föremålsjouren* som har öppet en gång i veckan och under året hade 429 registrerade besökare.

Ett särskilt ansvar för museets kontakter med de unga och för utvecklingen av museet som utbildningsinstrument betonas inom sektionen BARN, UNGDOM OCH SKOLOR. *Lekstugans tidsresor* har haft sju teman under året. *Vinden/Förstugan* är ett pågående projekt med tillbyggnad av ett rum i anslutning till Lekstugan, för inledning och avslutning av tidsresorna, samt för en utökad programverksamhet för barn.

Visningar har hållits för skolelever i alla åldrar och till utställningen *1000 år av Framtidstro* fanns ett särskilt stort och varierat programutbud. Lov- och helgverksamheter kopplade till olika traditioner eller aktuella utställningsteman har varit uppskattade av familjepubliken. Museet har också haft ett givande samarbete med Barn- och ungdomskulturgruppen i Stockholm.

Genom arbetet för funktionshindrade inom sektionen HANDIKAPP har museet betonat ännu en viktig publikgrupp. Projektet *Kulturhistoriska museer för utvecklingsstörda* har varit en pilotverksamhet med medel från Statens kulturråd. De problem som personer med olika grader av

utvecklingsstörning kan ha när det gäller att tillgodogöra sig innehållet i kulturhistoriska utställningar har kartlagts och analyserats. Syftet har varit att utveckla pedagogiska metoder som ökar tillgängligheten för dessa grupper.

Specialvisningar för synskadade har genomförts, bl.a. i utställningarna *Idrotts hjältar* och *Dukade bord*. Sektionen har också medverkat med föredrag och workshops om Nordiska museets handikappverksamhet vid olika seminarier i Sverige och utomlands, bl.a. i Kroatien och Finland.

Textilmuseet i Högbo

Textilmuseet i Högbo har under året haft 3.368 besökare. Verksamheten har varit intensiv och den 13 april invigdes utställningen *Spetsar*. Ökade bensin- och transportkostnader påverkar dock verksamheten negativt på grund av Textilmuseets geografiska läge med i det närmaste obefintliga allmänna kommunikationer. Under hela året pågick utställningen om *Märta Måås-Fjetterström* i studierummet. Planering pågår för att visa den senare utställningen på Nordiska museet i Stockholm våren 2001. Diskussioner har förts med Gästriklandsfonden beträffande det fortsatta samarbetet kring Textilmuseet.

Julita – Sveriges Lantbruksmuseum

Julita ligger i Katrineholms kommun i Sörmland och är ett omfattande gods med medeltida anor. Julita utgör en intressant och kulturhistoriskt värdefull herrgårdsmiljö. Herrgårdsanläggningen är väl bevarad och inom godset finns ett 60-tal mindre gårdar och torp. Till gården hör ett stort

rationellt mjölkjordbruk, skogar och fiskevatten. Julita har idag flera utställningar och omfattande verksamhet som behandlar aktuella frågor som biologisk mångfald, domesticering och genetik, jordbruksteknik och landskapets utveckling, agrar- och hortikulturhistoria. Dessutom finns traditionella kulturhistoriska utställningar som tar upp Julita i ett långt tidsperspektiv. Julita utgör från och med juli 1997 en avdelning inom museet. *Sveriges Lantbruksmuseum* samordnas inom Julita. *Julitaförbundet* marknadsför Julita och svarar för den publika verksamheten, som under säsongen visat ett gott resultat med 65.000 besökare sammanlagt under år 2000.

Det gångna verksamhetsåret har som alltid till stor del ägnats åt den omfattande och kontinuerliga skötseln av byggnader, park- och trädgårdsanläggningar, genbanksdjur och växter samt odlingslandskap.

Den *publika verksamheten* har innefattat flera stora evenemang. Bland de större kan nämnas *Midsommarafton*, *Spelmansstämman*, *Jordbrukets Dag*, *Äppeldagarna* och *Julmäsas*. För sjätte året arrangerades en *Internationell Konsertvecka*. Under tre helger i juli presenterades statarnas historia i dramatiserad form. De mindre barnen underhölls av *Pettsonteater* vid Pettsongården. Den 21 oktober invigdes utställningen *Matlust* som behandlar matens vandring från gård till bord.

Utvecklingen av *Sveriges Lantbruksmuseum* fortsätter. Under de närmaste två åren står gestaltandet av den stora agrarhistoriska utställningen i gårdens gamla ladugård i fokus. Den stensatta ladugården från slutet av 1800-talet är en central byggnad i gårdens unika kulturmiljö och erbjuder efter omfattande renovering över 1.000 kvadratmeter utställningsyta. En arbets-

grupp bestående av representanter från Sveriges Lantbruksuniversitet (SLU), Nordiska museet i Stockholm och Julita genomför nu synopsisarbetet.

Julita är en stimulerande miljö, en perfekt utgångspunkt för *barn- och ungdomsverksamhet* och modern undervisning. Här möts kultur och natur, det förgångna och framtiden på ett naturligt sätt. Genom att arbeta på Julita och bo i det nybyggda vandrarhemmet som ligger centralt i herrgårdsområdet, kan eleverna tillgodogöra sig miljön. Syftet är att låta olika ämnen som de senaste århundradena helt har fjärmats från varandra ingå i en större helhet. *Lägerskolan*, som har besökts av drygt 400 barn från mellanstadiet, *Företagsgymnasiet* och annan gymnasieundervisning är ett samarbete med Katrineholms kommun, som också står för den största delen av finansieringen. *Agrar miljöhistoria* är ett pilotprojekt som finansieras av Forskningsrådsnämnden.

Samarbetet med SLU, Avd. för Agrarhistoria, fortsätter att omfatta två och en halv dagars kursverksamhet på Julita för främst agrarstuderande. Sammanlagt har 54 studenter varit på Julita under år 2000. Undervisningen är både teoretisk och praktisk och omfattar ämnesområden som domesticerad mångfald och genbanker, kulturlandskapet, redskapsutveckling samt slätter och hamling.

Seminarier och föreläsningar genomförs för olika organisationer inom de areella näringarna. Ett etnobiologiskt symposium, *Jordbrukets grödor i människans tjänst*, har genomförts på Julita med 70 deltagare från Norden.

Arbetet fortgår inom BIODOM, det nationella nätverket för hur museer, botaniska trädgårdar och vissa djurparker skall arbeta med att bevara,

levandegöra och sprida kunskap om biologisk, domesticerad mångfald. Som ett konkret resultat kan nämnas *Etnobiologin i Sverige*, ett projekt som syftar till att sammanställa svensk etnobiologi i tre band, varav det sista är en engelsk översättning av valda delar ur de två svenskspråkiga banden. Ledningsgruppen består av representanter från Centrum för biologisk mångfald (Uppsala universitet och SLU), Helsingborgs museum, Nordiska museet (Julita – Sveriges Lantbruksmuseum), Skansen, Naturhistoriska riksmuseet, Inst. för Farmakognosi (Uppsala universitet) och Nordiska förbundet för kulturlandskap.

Julita har inom Nordiska museet ett särskilt ansvar för *genbanksområdet*, *biologisk mångfald* och *lantbruk*. Inom dessa områden har under året flera utvecklingsprojekt genomförts, bl.a. tillsammans med Riksantikvarieämbetet, Naturhistoriska riksmuseet och friluftsmuseerna.

Nordiska museets nämnd

Nordiska museets nämnd har bestått av professor emeritus Stig Strömholm, ordförande, kommunalrådet Jan Larsson, vice ordförande, styresmannen Lars Löfgren, sekreterare, ombudsmannen Kjersti Bosdotter, direktör Dan Brändström, regeringsrådet Marianne Eliason och lantbrukare Caroline Trapp. Personalföreträdare har varit amanuens Kerstin Cunelius, ST-Kultur, och intendent Eva Lundin, SACO. Revisor har varit aukt. revisorn Bo Suneson, KPMG.

Samfundet Nordiska museets & Skansens Vänner

Samfundets styrelse har under året utgjorts av ambassadör Johan Nordenfalk, ordförande, direktör Jan O Berg, skattmästare, styresmannen Lars Löfgren, sekreterare, vidare chefen för Skansen Anna-Greta Leijon, professor Bo Grandien, fru Birgitta Junger (t.o.m. årsmötet den 17/5), informationschef Göran Wessberg, direktör Niclas Forsman, direktör Erik Åfors, fru Elisabeth Edholm-Fernström och fil. mag. Birgitta Lindmarker. Revisorer har varit aukt. revisorn Per Björngård och direktör Lars-Erik Bergstrand. Inköpsnämnden har bestått av ordföranden, skattmästaren och sekreteraren. Ansvarig för kansli och programverksamhet har varit kanslichef Louise Nordenfelt. Samfundet har under året lämnat och förmedlat ekonomiska bidrag till ett värde av 1.365.000 kronor. Skansen har erhållit bidrag till färdigställandet av Fågelvoljären, till projektering av en ny lekplats samt bidrag till en ny matta i Seglora kyrka. Nordiska museet har erhållit bidrag till ett bildspel om Nordiska museet på svenska och engelska samt bidrag till en uppsättning matsalsporslin till Svindersvik. Samarbetet med Bancos Kulturfond innebar under år 2000 att Vännerna till Nordiska museet kunde förmedla 88.863 kr och till Skansen 351.602 kr i bidrag från sparare i Bancos Kulturfond, vilka årligen avstår 1 procent av fondförmögenheten till museerna. Vännerna bekostar och distribuerar Fataburen till samtliga medlemmar, vilka erhåller den som medlemsförmån.

På styrelsens förslag beslöt årsmötet att instifta ett pris, *Arturpriset*, att årligen utdelas med 50.000 kr till en person, som under det senaste året eller en följd av år gjort särskilda och

väsentliga insatser för att främja intresset för svensk folkkultur. Pristagare kan föreslås av Föreningens medlemmar liksom av de två museernas anställda. Dessutom beslöt årsmötet instifta en årlig *stipendiesumma* på 75.000 kr att delas ut till anställda inom museerna oavsett tjänsteställning och arbetsuppgifter, för att möjliggöra in- eller utrikes studieresor inom ämnesområden som berör museernas verksamhet. Arturpriset och stipendiet kommer att utdelas vid föreningens årsmöte.

Föreningens volontärer, ett 30-tal personer, har under året varit till stor hjälp för Nordiska museet, Skansen och Vänföreningen. Volontärerna har bl.a. hjälpt till vid Skansens Vårustardagar, Höstmarknad och Julmarknad, vid Nordiska museets utställningar Framtidstro och Tidernas mat samt under hösten vid helger på Nordiska museet, då många aktiviteter ägt rum samtidigt. Volontärernas insatser är mycket uppskattade av de bägge museerna. Föreningen hade den 31 december 2.375 medlemmar varav 118 ständiga.

Årets programverksamhet inleddes med den traditionella julgransplundringen som aldrig tidigare haft så många deltagare. Sollentuna folkdansgille inspirerade till flitigt dansande och Kasper från Skansen roade de allra yngsta. Vårens programpunkter har varit fullteknade och många medlemmar har haft möjlighet att bl.a. besöka Skansens klädkammare, Museum Tre Kronor, Spökslottet, Stockholms universitets konstsamling samt konstnären Einar Hylanders hem på Narvavägen 29. Under våren har ca 70 nya medlemmar fått en introduktion till Nordiska museet och visning av museets permanenta utställningar. En härlig vårväll i april företogs en kultur- och naturvandring på

Djurgården i trakterna av våra museer. Kunnig och inspirerande ciceron var Henrik Waldenström, ansvarig för Ekoparken. Ett 50-tal medlemmar deltog i vårutflykten som gick till Bälinge kyrka, Nynäs slott samt Länsmuseet i Nyköping. Årsmötet den 17 maj samlade ett 90-tal medlemmar. Efter avslutade förhandlingar intogs förfriskningar i Nordiska museets stora hall. Duo Sentire med Ulrika Hebbe på piano och Lars-Inge Bjälestam, cello, framförde musik av bl.a. Chopin, Grieg och ABBA och invigde därmed den flygel som vännerna skänkt till Nordiska museet.

Höstens första programpunkt var en weekendresa till Hälsingland med besök i ett flertal privata gårdar, museer och kyrkor. Storslagna förstuvikar, interiörer av Anders Ädel och Gustav Reuter beskrevs av den mycket uppskattade ciceronen Maj-Britt Andersson från Uppsala universitet. Vidare har visningar anordnats av utställningarna Idrottshjältar, Tidernas Mat, Ätbart på Nationalmuseum och Liss Eriksson på Waldemarsudde. Ett mycket uppskattat besök gjordes på Svindersvik i Nacka i september. »Bakom kulisserna« på Skansen ägnades åt Biologiska avdelningen. Bengt Rosén och hans medarbetare Kerstin Johansson berättade om arbetet och vården av djuren. Besök gjordes bl.a. i Björnidet, visenternas stall och djursjukhuset. Från »Därhus till Lärarhögskola« var rubriken på ett besök vid f.d. Konradsbergs hospital. Professor Bo Grandien berättade om tidigare verksamheter och Maria Caldeman från Lärarhögskolan informerade om dagens verksamhet. Vidare har årets två besök vid Stockholms Auktionsverks Stora Kvalité och Moderna Kvalité samlat många uppskattande medlemmar. Vid visningar har Auktionsverkets

intendenter varit våra guider.

Höstens programverksamhet avslutades traditionsenligt med Lucia i Seglora kyrka. För första gången deltog Skansenkören med luciatåg och stämningfulla julsånger. Avslutningsvis intogs glögg och kaffe på Gubbyllan. Ann Resare, intendent vid Skansens Klädkammare, berättade om Luciatraditionen på Skansen och visade luciadräkter från olika årtionden.

För en mer detaljerad sammanställning hänvisas till särskild verksamhetsberättelse med årsredovisning som kan beställas från Skansen.

Traditioner, hantverk, årsfester

Under året återupptogs och fullföljdes projektet *Livets högtider*. Utställningen som initierats under 1999 med gestaltningen av firandet av bröllop och dop i äldre tid, utökades från februari med konfirmationsförberedelser och från påsk med en begravningshögtid. Livets högtider pågick till och med allhelgonahelgen och under högsäsongen var samtliga livets stora högtider gestaltade i sex olika kulturhistoriska byggnader. Projektet Livets högtider var ett samarbete med Svenska kyrkan i Stockholms stift samt SKS, Sveriges Kyrkliga Studieförbund. En rad olika program, föredrag och seminarier genomfördes. Bland annat ordnades särskilda upplevelsekvällar för konfirmationsgrupper.

Skansen har under året utökat tillgängligheten i *Stadskvarterens hantverksmiljöer*. Förutom de sedvanliga så kallade hantverksdagarna under våren och hösten har under varje helg hela året ett antal hantverkare funnits på plats för att visa sina färdigheter. Med ett utökat öppethållande och ett större antal hantverkare på plats, med

musik och positivhalare, en patrullerande polis-konstapel och liknande kan denna del av Skansen göras än mer levande. Vidare har initiativ tagits för att uppmärksamma Skansens hantverksmiljöer och kunnande om äldre hantverk som en betydelsefull utbildningsresurs för den moderna hantverksutbildningen.

I Seglora kyrka har hållits *gudstjänster* samt ett stort antal bröllop och barndop. I Missionshuset har också hållits *gudstjänster* av olika trossamfund.

Skansens stjärngossar har sjungit i hus och gårdar, *Skansens folkdanslag* och *Skansens ringleksbarn* har gett uppvisningar och *Skansens spelmän* har spelat vid många tillfällen.

I Älvrosgården har man kunnat lyssna till *sagor och berättelser* vid brasan.

Familjen Edlund har *bakat tunnbröd* i Bagarstugan och i *fiskrökeriet* vid fågeldammarna har familjen Wikström från Möja halstrat sotare och rökt böckling.

Den 6 januari presenterade Ann Resare och Helena Friman en *dräktparad* på Högloftet med temat Stockholmsklädd under 1900-talet. *Skottdagen* den 29 februari uppmärksammades på Skansen i samarbete med Aftonbladet under rubriken *Att fria på skottdagen*.

Valborgsmässoafton firades med Stockholms studentsångare, Kungliga musikhögskolans folk-musikgrupper, Skansens folkdanslag, Kårsdraget och Par Bricoles manskör. Den 5 och 6 maj arrangerades årets *vårustardagar* som vänder sig till alla som har hus och trädgård. *Norges nationaldag* den 17 maj firades med festtåg genom Stockholm till Skansen och scenprogram på Sollidenscenen. *Skol-SM i tapetserarteknik* hölls i Logen vid Bollnästorget den 26 maj. Under tre dagar, 26–28 maj, gästades Skansen av *hantverkare och bagare från Virserum* i Småland.

Traditionsenligt firades *Sveriges nationaldag* den 6 juni. Programmet arrangerades i samarbete med Stiftelsen Sveriges Nationaldag och Sveriges Television.

Under *Finnskogsdagarna* 10–12 juni föreläste bland andra Maud Wedin och Magnus Östberg. Ove Berg ledde sång och spel på kantele och Skansens byalag visade näver- och träslöjd och serverade nävgröt.

För andra året hade Skansen nattöppet under sommarsolståndet 21–22 juni med en mängd aktiviteter under rubriken *Nattvaket*. Det traditionella *midsommarfirandet* 23–25 juni drog ett stort antal svenska och utländska besökare till Skansen. *Lieslättern* gick över Skansen 27 juni till 1 juli och besökarna kunde pröva på och lära sig att använda lie, slipsten och bryne.

Årets lindagar ingick i serien *I skördetid* (se under rubriken Trädgårdar, täppor och naturprogram) och pågick 31 augusti–3 september. Den 16–17 september var det *Dags för fisk*. Publiken fick provsmaka, lära sig att rensa, filea och tillreda fisk. Den 23 och 24 september presenterades *Svensk lantmat* med marknad på Bollnästorget, charkvaror, bivaxprodukter, skinn

och ull, potatis och grönsaker. Söndagen den 24 september firade *Jordbruksdepartementet* sitt 100-årsjubileum. Konferencier under dagen var jordbruksminister Margareta Winberg. Helgen 30 september–1 oktober genomförde Skansens byalag den traditionella *höstmarknaden* i Sommarhagen. Flytt dags för statarna var det under *slankveckan* den 22–29 oktober.

Från den 2 december till den sista julmarknadsdagen pågick de sedvanliga *julförberedelserna* halmslöjd, ljusstöpning och bakning. Nytt för i år var att halmslöjden och ljusstöpningen flyttat till den öppna Julverkstaden i Novilla, där barn och vuxna också kunde julpyssla och pröva på papperslöjd. De kulturhistoriska julborden i Statarlängan, Delsbogården och Oktorpsgården har dukats traditionsenligt, däremot skedde en förändring av Ekshäradsgårdens julbord. Julgranarna i Posthuset, Skånegården och Statarlängan har klätts kulturhistoriskt på sedvanligt vis. I Hornborgastugan visades hur en jordlös familj firade sin enkla jul, medan det i Skogaholms herrgårds köksflygel pågick matförberedelser för herrskapet och deras gäster. I boktryckarens bostad kunde man se hur det äldre boktryckarparet firade sin julhelg i staden på 1830-talet.

De tre *julmarknadsöndagarna* inföll den 3, 10 och 17 december med en sammanlagd publik-siffra på 55.000. Kommersen var som vanligt livlig i bodarna och stånden på Bollnästorget och Marknadsgatan.

Sveriges Lucia kröntes den 3 december av Anna Maria Corazza Bildt. *Luciadagen* den 13 december uppmärksammades Lucia på två sätt: I Ordenshuset Brofästet visades luciafirande som på 1930-talet med Lucia och tärnor från IOGT-NTO:s juniorförening i Vendelsö samt stjärngos-

sar från Skansens ringleksbarn. Efter kortege genom Stockholm återkom också Sveriges Lucia med tärnor till Skansen och Sollidenscenen i ett program som avslutades med festfyrverkeri. Medel hade insamlats till SOS-Barnbyar. Arrangemanget är ett samarbete mellan Skansen, Året Runt och Italienska Kulturinstitutet, och en äkta traditionell julkruba från Neapel visades i Skogens hus under december till och med trettonhelgen. *Skansens stjärngossar* började som traditionen bjuder sina vandringar med julsånger i hus och gårdar annandag jul och visade sig även under nyårs- och trettonhelgerna. *Nyårsaftonens* program sändes som tidigare direkt från Sollidenscenen i Sveriges Television.

Spektakulärt, litterärt, musikaliskt

I samarbete med Kulturama arrangerades två *musik- och poesiprogram* i Novilla.

Den 27 februari var temat Pär Lagerkvist i ord och ton. Den 19 mars framfördes Dagbok från österrikiska alperna, en sångcykel av 100-årsjubilarerna Ernst Krenek. Musikstunderna i Seglora kyrka på söndagar inleddes den 5 mars. I samarbete med Restaurang Solliden fortsatte programserien *Författare i tiden*. Aktuella svenska författare kåserade kring sitt författarskap och läste valda delar ur sina böcker.

Ett genomgående tema under perioderna 7-14 maj och 12-19 augusti var *Glimtar från 1900-talet*. Stenkakor från 1900-talet spelades i Kolonistugorna, Kronbergs ateljé och Skånegården. Krogen Stora Gungan serverade Århundredets husmanskost, Biologiska avdelningen anordnade vandringar till djuren under rubriken Hade husdjuren det bättre förr? och

runt om på området fanns cykelbud i tidstypiska kläder som informerade om de olika aktiviteterna. Den 7 maj visades en cykelutställning i samarbete med Monark och NTF. I 1900-talsserien anordnade även 14 litterära sällskap i samarbete med De Litterära Sällskapen programmet *Alla tiders författare* den 13 augusti. *Artister för fred* arrangerade ett program med 60- och 70-talsmusik den 14 augusti. *Stockholms läns blåsar-symfoniker* gav konserter med musik från 1900-talet den 4, 11 och 18 augusti samt den 1 september.

Torsdagen den 11 maj arrangerade *Rädda Barnen* en dag på Skansen. Lördagen den 13 maj gick i folkmusikens och folkdansens tecken då *Svenska Ungdomsringen för Bygdekultur* firade sitt 90-årsjubileum. Söndagen den 14 maj arrangerades *Den stora hattparaden* och *Motorhistoriska dagen*. Årets tävlingsklasser för deltagande i hattparaden var: Den vackraste modisttillverkade hatten, Århundredets hatt och Bästa barnhatten. Temat för bilarna var fordon och företeelser från 1950-talet.

Skåne på Skansen var rubriken då detta landskap gästade Skansen 19-21 maj. *Kulturskolans dag* den 24 maj bjöd på massor av musik från pop till kammarmusik samt teater. *Förenings-Sparbanken* höll sin traditionsenliga familjedag lördagen den 27 maj. Samma dag, den 27 maj, gästades Skansen även av *Hälsingehambon*. Söndagen den 28 maj firade *Adolf Fredriks Musikklasser* sitt 60-årsjubileum och *Stockholms Musikgymnasium* 40-årsjubileum med en dag på Skansen. Elever från olika klasser musicerade på området.

Hyundais familjedag gick av stapeln torsdagen den 1 juni. Fredagen den 2 juni arrangerades

i samarbete med Lingmann & Co och PRO finalen i den riksomfattande talangtävlingen *Seniorchansen 2000*. Söndagen den 4 juni var det dags för ytterligare en talangtävling. Denna gång var det riksfinal i tävlingen *Stjärnskott 2000* för barn och ungdomar mellan 7 och 14 år.

Serien *Musik i sommarkväll* i Seglora kyrka bjöd på sammanlagt nio konserter i juni och augusti. Astrid Lindgrens barnsjukhus firade 2-årsjubileum på Skansen med *Pippidagen* torsdagen den 8 juni. Populärkonstserien *Live på Skansen* inleddes med en konsert av Eldkvarn den 13 juni. Hela sommaren med start den 13 juni var det *dans för allmänheten* på dansbanorna på Bollnästorget och Galejan. En rad olika dansband spelade upp till dans de flesta av veckans dagar under juni och juli. Serien avslutades den 26 augusti. *Friluftsmuseet Wadköping* i Örebro gästade Skansen 15–18 juni med information, hantverk, försäljning och underhållning för hela familjen. *Kungliga Operan* gav en konsert på Sollidenscenen lördagen den 17 juni.

Tisdagen den 27 juni gick säsongspremiären av stapeln för *Allsång på Skansen* med programledaren Lasse Berghagen. Allsången fortsatte de sex följande tisdagarna med en rad kända artister och alla program direktsändes i Sveriges Television. Under sommaren gästades Skansen av olika *körer*, *musikkårer* och *dansgrupper* från såväl Sverige som utlandet. Bland dessa kan nämnas Starups Ungdoms- och Idraetsforening från Danmark den 28 juni, The Lindborg Swedish Folk Dancers från USA den 8 juli och folkdanslaget Usins från Lettland den 13 augusti.

Måndagen den 3 juli var det premiär för *jazzserien Blå Måndag*. Vård för serien, med tema jazz från 1900-talet, var som vanligt Arne

Domnérus. *Kammarmusikserien* i Skogaholms herrgård inleddes den 5 juli med madrigalkomedin *Gammal man är tokig*. *Nordens Blåsarsymfoniker* gav en konsert på Sollidenscenen lördagen den 8 juli.

Bellmandagen söndagen den 23 juli genomfördes i ihållande regn. I Skogaholms herrgård visades herrgårdsliv som på 1700-talet med allhandla sysslor och konsert med Martin Bagge. Trubadurerna Björn Arahb, Pierre Ström och Kenneth Kvist sjöng Bellmansånger i Bragehallen. I Missionshuset kunde man samma dag, den 23 juli, lyssna på läsårsånger med Bengt-Göran Backman. Sångarna Maja Adolphson och Björn Arnberg samt organisten Ingrid Baumgarts genomförde en *konsert med folkliga koral* i Seglora kyrka tisdagen den 25 juli. Årets svenska och amerikanska *Jenny Lind-stipendiater*, Elin Carlsson och Rachel Watkins, gav en konsert på Sollidenscenen den 12 augusti.

Mora i Dalarna gästade Skansen söndagen den 20 augusti med hantverk, musik, friluftsgudstjänst med dop samt föreläsningar om moraklockan, morapsalmer, morakniven och morapinglan. *Allan Petterssons Barfotasånger* i arrangemang av Eskil Hemberg framfördes av sopranen Malin Lindström och Eskilkören vid en konsert på Sollidenscenen den 20 augusti.

Pensionärernas dag arrangerades i år torsdagen den 24 augusti. På programmet stod bland annat bouletävling, bingopromenad, Qi Gong-uppvisning, IT-café och dans till Sound of Sweden med Nina Lizell. *Kommunals 90-årsjubileum* firades den 26 augusti. Bland annat kan nämnas utställningar, information och ett seminarium om yttrandefrihet. Den 26 augusti gjorde Anita Persson en *vandring på Skansen i August Strindbergs fotspår*.

Hembygdsdräktens dag arrangerades den 27 augusti med dräktvisning, musik, dans och hantverk från hela världen. På Hazeliushusets gårdsplan visades barndräkter från olika tider.

Ericssons familjedag arrangerades den 10 september. Under fyra söndagar under hösten med start den 24 september föreläste journalisten Magdalena Ribbing om *Vett och etikett kring livets högtider*. Söndagen den 8 oktober hölls *skördegudstjänst* i Seglora kyrka.

Utställningar

Utställningarna i rulltrappshallens montrar syftar till att särskilt belysa olika miljöer eller förstärka de aktiviteter som pågår på Skansen. Under år 2000 visades följande utställningar: *Skansens 1900-tal*, *Rusta för våren*, *Livets högtider*, *Höst på Skansen* och *Julgran och julgrönt*.

I Novilla har följande utställningar visats under året: *Änglar* med Åsa Wettres stora samling av änglar i olika former. *Min djuriska park* var en utställning av konstnären och scenografen Eric Langert. *Möbler för rum* visade möbler från 1700- och 1800-talen, original och nytillverkade. Syftet var att framhäva funktionen och skönheten hos vanliga, enkla bruksmöbler och tillvarata kunskapen om äldre snickeritradition.

Visning och undervisning

Med syfte att utveckla visningsverksamheten och skapa en integration mellan natur- och kulturhistoria har Skansens zooskola, museilärarna och bokningscentralen bildat en egen avdelning, *Skansens visningsavdelning*, från och med den 1 oktober 2000. Museilärarna och zooskolan har genom åren utarbetat ett betydande antal under-

visningsprogram som erbjuds alla skolor i Stockholm inklusive SFI-skolorna (Svenska för invandrare). Visningsavdelningen svarar även för utbildning av djurvårdarelever från Spånga gymnasium i etologi och djurparkskunskap samt för verksamheten i Biologiska museet.

Många skolgrupper besöker också Skansen på egen hand och undervisningen för dessa sker i form av eget arbete samt med hjälp av museivårdarna i husen. Under vår, höst och vinter har museivårdarna svarat för öppen verksamhet i Älvrosgården, där man berättat om livet förr på en nordsvensk bondgård. I Statarlängan har barnen fått höra hur de fattiga statarbarnen levde.

Under lägsäsong har den så kallade *Nyckelpigan* funnits till hands och öppnat och visat stängda hus för intresserade besökare.

Genom ett samarbete mellan Skansen, Agenda 21-nätverket i Stockholms stad och Skogsvårdsstyrelsen har Stockholms stads mellanstadieklaser erbjudits kostnadsfri miljöundervisning på Skansen under hösten. 232 klasser deltog i projektet och utvärderingarna har varit mycket positiva. Tre olika undervisningsprogram har tagits fram: *Tidsresan*, *Skogsstigen* och *Vilda grannar* med innehållet miljö- och livsstilsfrågor, skogens kulturhistoria, ekologi och naturvård respektive biologisk mångfald. En pedagogisk ambition har varit att låta alla sinnen vara med i undervisningen.

Samarbetet med CETIS (Centrum för teknik i skolan) vid Linköpings universitet har pågått i drygt tre år. Under året har hantverksmiljöerna i Stadskvarteren särskilt uppmärksammas.

Barnverksamheten i Back Mats stuga i Moragården fortsatte för fjärde året i följd. Huset har iordningställts med föremål och rekvisita för

att barn mer handgripligt ska kunna uppleva miljön genom att delta i praktiska göromål.

Barnens Skansen

Skansens Amatörteatersällskap framförde föreställningen *Trollens jul* efter en berättelse av Zacharias Topelius i Ordenshuset Brofästet 5 och 6 januari. *Cirkus Brage* hade premiär på trettondagen den 6 januari. Föreställningar gavs sedan söndagar och lovdagar till och med påskhelgen. *Sportlovsprogrammet* pågick 26 februari till 6 mars. Bland mycket annat fick man i Tottieska malmgården lära sig hur man sminkade och klädde sig på 1700-talet under rubriken *Fin på 1700-talet*. *Skogsmulle* träffades i Skogens hus och Hitta Vilses överlevnadskurs lärde ut hur man betar sig om man går vilse i skogen. Dessa båda program anordnades för barn i mars, april och november. *Kaspteatern* hade premiär lördagen den 6 maj. Ulf-Håkan Jansson spelade som vanligt alla rollerna själv och gav föreställningar varje lördag och söndag hela sommaren till och med september. *Trollbruden* – ett familjeprogram med en nyskriven folkmusikal i produktion av Polteatern – framfördes 15 juli och 11 augusti på Tingsvallen. I *Höstlov på Skansen* 28 oktober till 5 november kunde barnen bland mycket annat lyssna på Ethel Kling, som i Älvrosgården berättade om ting som roade barn. Man kunde också se på gamla leksaker och lyssna till berättelser om spöken och gastar. I Eks-häradsgården berättade Kristina Ljunggren och Jonas Gräslund i anslutning till programmet *Livets högtider* om vad som händer när man dör. Förutom ovan nämnda program har många aktiviteter gjorts för barn i samband med olika medarrangörsdagar samt under övriga skollov.

Djuren

Invigningen av en fågelvoljär den 7 juni var årets största händelse inom djurvärlden på Skansen. Invid anläggningen för brunbjörnar kan besökaren nu gå in i fågelvoljärens nordsvenska landskap och studera nordiska fåglar på nära håll, exempelvis dalripa, orre, tallbit och nötskrika. Redan dagen efter det att fåglarna släppts in i voljären började tallbitarparet bygga bo och så småningom lägga ägg och kläcka fyra ungar. Voljären omfattar mer än 500 kvm och är 11 meter hög. Den har också en utkiksplats med en utställning om fåglar. Byggandet av voljären möjliggjordes tack vare generöst stöd av Samfundet Nordiska museets och Skansens Vänner.

Den traditionella *Gökottan* inträffade den 18 maj och morgonpigga naturälskare ledsagades kunnigt av Pelle Palm och Bengt Rosén. Programmet *Guldruss på Skansen* genomfördes i samarbete med Svenska Russavelsföreningen den 10 september. Bästa föl och bästa russ utsågs och prisades.

Trädgårdar, täppor och naturprogram

Trädgårdarna, växtligheten och djuren i de kulturhistoriska miljöerna har en avgörande betydelse för förståelsen av tidigare generationers hushållning. Besökarna ska få en känsla av att människor bebor husen och är beroende av den omgivande naturens förutsättningar. 6 och 7 maj arrangerades *Tulpan dagar* i samarbete med Alverbäcks Blomsterproduktion AB. Skansens årliga kulturpris *Årets Fåra* utdelades den 22 maj till Solveig Ternström. Solveig Ternström fick som traditionen bjuder sätta en potatisfåra bakom Statarlängan. I oktober fick pristagaren

skörda sin fåra och därefter avnjuta en sillfrukost vid statarens bord. *Skogens dag* den 3 september arrangerades i samarbete med Skogsvårdsstyrelsen och en rad andra organisationer. På programmet stod Drag åt skogen med Staffan Ling, miniorientering, Hitta vilse, Skogsmulle och Kretsloppsshowen med Lasse och Morgan. Den 12–15 oktober bakades bröd i Skånegården i programmet *Från ax till limpa*. Under samlingsnamnet *I skördetid* arrangerades under hösten ett flertal programdagar: *Örtagårdsdagar, svampdagar, äpple- och päron dagar. Potatis- och lökmarknaden* 7–8 oktober fullbordade serien.

De kulturhistoriska husen

Under året har planeringsarbete pågått för en ny kulturhistorisk byggnad i Stadskvarteren, intill Hasselbacksporten. Förslaget är ett trähus från 1880-talet i Hudiksvall. Här avser Skansen att visa miljöer från tiden omkring 1930, bland annat en järnhandel och en bostad. Dessutom finns planer på att huset ska rymma en litografisk anstalt. Arbetet med dessa miljöer sker i nära samverkan med och med stöd av Föreningen för bevarandet av Asplunds G:a järnaffär på Skansen, Järnhandlarnas branschorganisation samt Litografiska klubben.

En totalrenovering av Skånska gruvan, där Skansens byggnadsvårdscentrum ska inrymmas, har pågått hela året och invigningen är beräknad till september 2001. Syftet med *Byggnadsvård Skansen* är att vara ett kunskapscentrum i frågor som rör byggnadsvård, underhåll och renovering samt att driva en utåtriktad verksamhet. Både yrkesfolk och amatörer ska kunna få svar på frågor, möjlighet att träffa experter, söka i referensbiblioteket och handla i butiken.

Under våren renoverades Kyrkhultsstugans återstående tak i enlighet med det åtgärdsprogram som upprättats för Skansens torvtak. På Marknadskrogen ersattes det svårt skadade torvtaket av ett spåntak. Vidare har brädtaket på Kyrkoherdens lusthus förnyats, skiffertaket på Makalös lagts om och delvis förnyats, en av fåbodens lador fått nytt tak och på Sparbanken har rostiga plåtar och trasiga tegelpannor bytts ut. På fåboden har en av höladorna förstärkts på insidan. Under året har ett program tagits fram för renovering av fasaden på Skogaholms herrgård i enlighet med ursprungligt utförande från 1790-talet. Under sommaren har fönstren och ytterdörren på Laxbrostugan målats om i en ny gråblå kulör som avser att efterlikna sten. Taken på Kyrkoherdens lusthus och Biologiska museet har tjärats och fasaderna på Kyrkoherdens lusthus har strukits med rödtjära. I Seglora kyrka har sakristian fått nya tapeter och snickerierna har målats. I Väla skola har omfattande arbeten utförts i grund och omgivande mark för att få bort vatten. Hårlemans kolonn på den så kallade Hårlemans kulle mellan Röda längan och Sagaliden har restaurerats. Övriga arbeten som utförts under året är renovering av en marknadsvagn, nytt plank vid Garveriet och renovering av trappan vid Skogaholms biblioteksflygel.

Skansens klädkammare, som tillhör Kulturhistoriska avdelningen, har under året försett Skansens personal och programmedverkande med 1.151 dräkter, drygt 200 fler än året innan.

Under året har klädkammaren tagit emot 750 gåvor och hyrt ut 270 dräkter. Bland de dräktparader som arrangerats kan särskilt nämnas två stora parader i Stadshusets Blå hallen den 17 och 24 februari med Ann Resare som konferen-

cier. Klädkammaren har också tagit emot ett fyrtiotal grupper för specialvisningar av sina textila skatter.

Skansens växande föremålsbestånd har medfört ett behov av ett mer effektivt söksystem. Under året har ett datoriserat söksystem introducerats och nya rutiner utarbetats för att föra över informationen om föremålen till databasen. Inledningsvis har arbetet påbörjats med kläd-kammarens cirka 80.000 dräktdetaljer.

Skånegårdens loge väcktes under sommaren ur sin törnrosasömn. Hela logen inventerades och iordningställdes för att kunna visas för allmänheten.

Samarbetet med UR-akademien, som började redan 1992 med inspelningar i Skansens kulturhistoriska miljöer, har fortsatt under året med följande inslag: *Om ljus och mörker förr i tiden* i Tottieska malmgården, *Barnkläder* i Sagaliden och *Om skogsarbete* i Skogsarbetarkojan. I Ekshäradsgården gjordes ett program om halm-slöjd och ett om begravning med anledning av de pågående installationerna om livets högtider.

Publikkontakt, marknadsföring, försäljning

Skansenåret har varit framgångsrikt med cirka 1.357.000 besök, vilket innebär en ökning med 82.000 jämfört med 1999. De största ökningarna var i augusti och december. Under året har flera publikundersökningar genomförts som givit större kännedom om besökarna och deras åsikter om Skansen. Det framgår att Skansen är ett välkänt varumärke och att de flesta är nöjda med sitt besök. De mest positiva omdömena gällde bland annat det nya björnberget, installationerna om livets högtider i hus och gårdar samt den trevliga personalen. Bland önskemålen nämnde

många upprustning och året runt-öppet på Lill-Skansen. De flesta klagomålen gällde svårigheterna att hitta på området samt avsaknaden av en kombinationsbiljett för entré till både Skansen och Skansen-Akvariet.

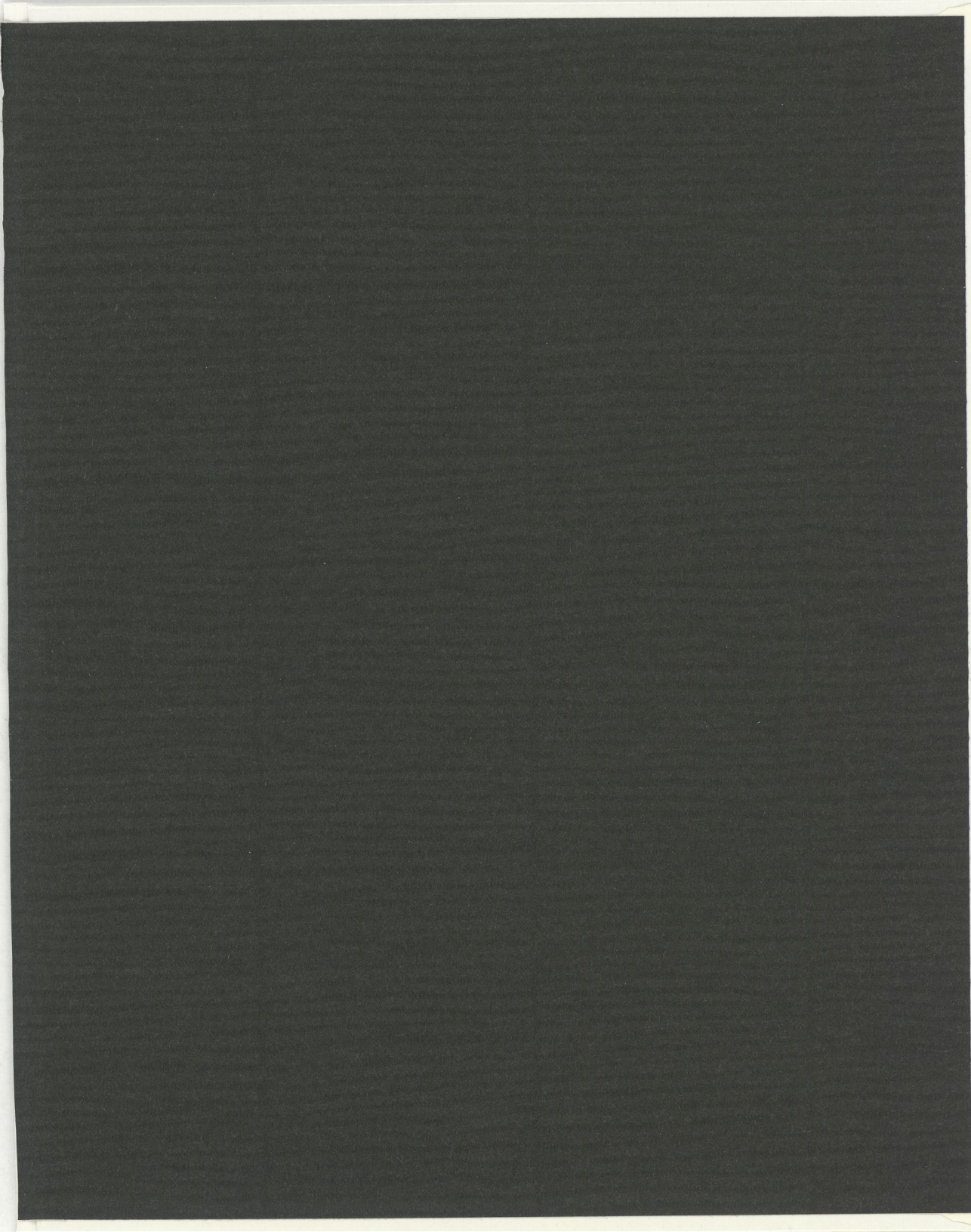
Skansens hemsidor på Internet besöktes under året mer än 200.000 gånger, en ökning med cirka 75.000 besök. Hemsidorna har kompletterats med nya utländska sidor på engelska, tyska, franska och finska – en åtgärd som givit omedelbar positiv effekt. I takt med att besöken på hemsidorna ökat har däremot antalet telefonförfrågningar på den automatiska telefonsvarartjänsten minskat.

Försäljningssektionen har haft ett framgångsrikt år med en vinst på närmare 1 miljon kronor, långt över det budgeterade utfallet. Stor framgång har Skansenbutiken haft, vilken under 1999 genomgick en total ombyggnad och omprofilering.

Fataburen 2001
Nordiska museets Förlag
Box 27820
115 93 Stockholm
www.nordm.se

©Nordiska museet och respektive författare
Redaktör Christina Westergren
Bildredaktör Birgit Brånvall
Omslag och grafisk form Göran Eklund
Omslagsbilder detaljer av bilder i boken

Tryckt hos Fälth & Hässler, Värnamo 2001
ISSN 0348 971 X
ISBN 91 7108 477 0





Ett museum är som ett stort skafferi. Föremål, bilder, recept, matsedlar och berättelser rymmer minnen av mat och måltider. Utanför flödar samhället över, inte bara av mat utan också av kunskap och åsikter om mat, som på något sätt blir en del av museet.

Gott om mat finns det därför i Fataburen 2001.

Museimän, forskare, författare, kockar och matintresserade skriver om vardagsmat och om ovanligt ätande. De många recepten visar smaker och möjligheter. Maten behandlas på olika sätt i ett 30-tal artiklar av skribenter som alla uttrycker ett personligt förhållningssätt till ett viktigt ämne.

Nordiska museets Förlag

ISSN 0348 971 X

ISBN 91 7108 477 0