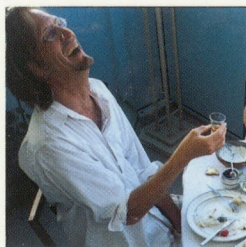
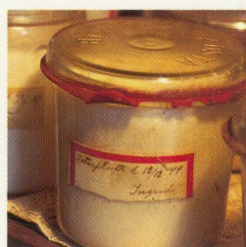
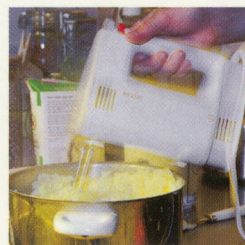
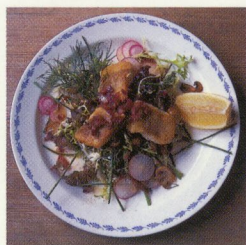
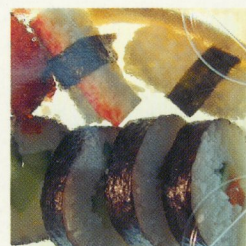
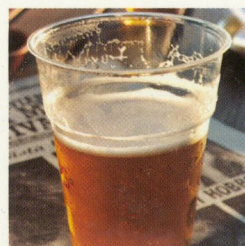
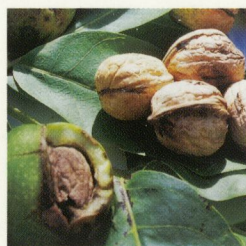
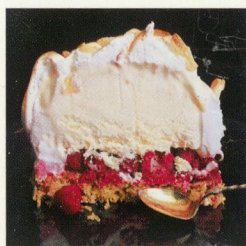
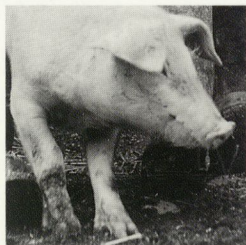


GOTT OM MAT



Nordiska museet

Gott om mat



FATABUREN 2001

Gott om mat

Nordiska museets och Skansens årsbok 2001

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

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 ungkarl. De andra var gifta. Det syntes. De var

stadiga i kroppen. Men de var sydeuropeiskt kraftiga och inte skvalpigt 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 iakttogs 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 bönorna 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 remarkabla. 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.) Lagg 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 (skallad) 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 ströggäster, 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 Donzacais 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 väggrogar! 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

