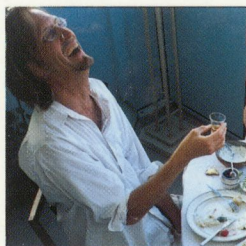
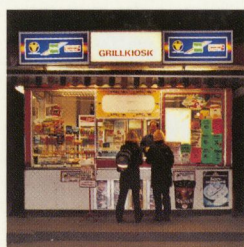
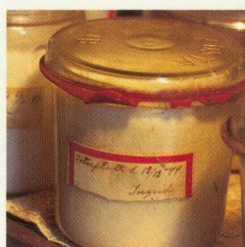
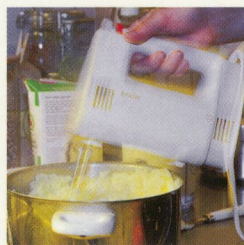
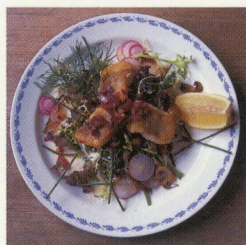
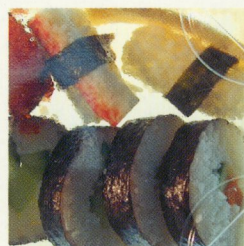
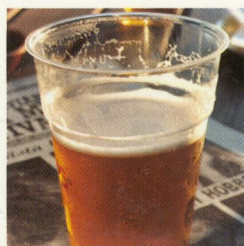
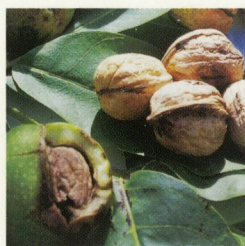
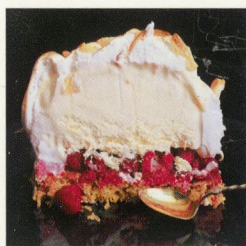
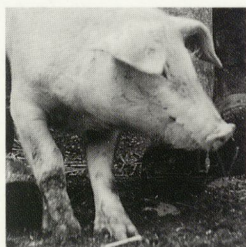


GOTT OM MAT



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

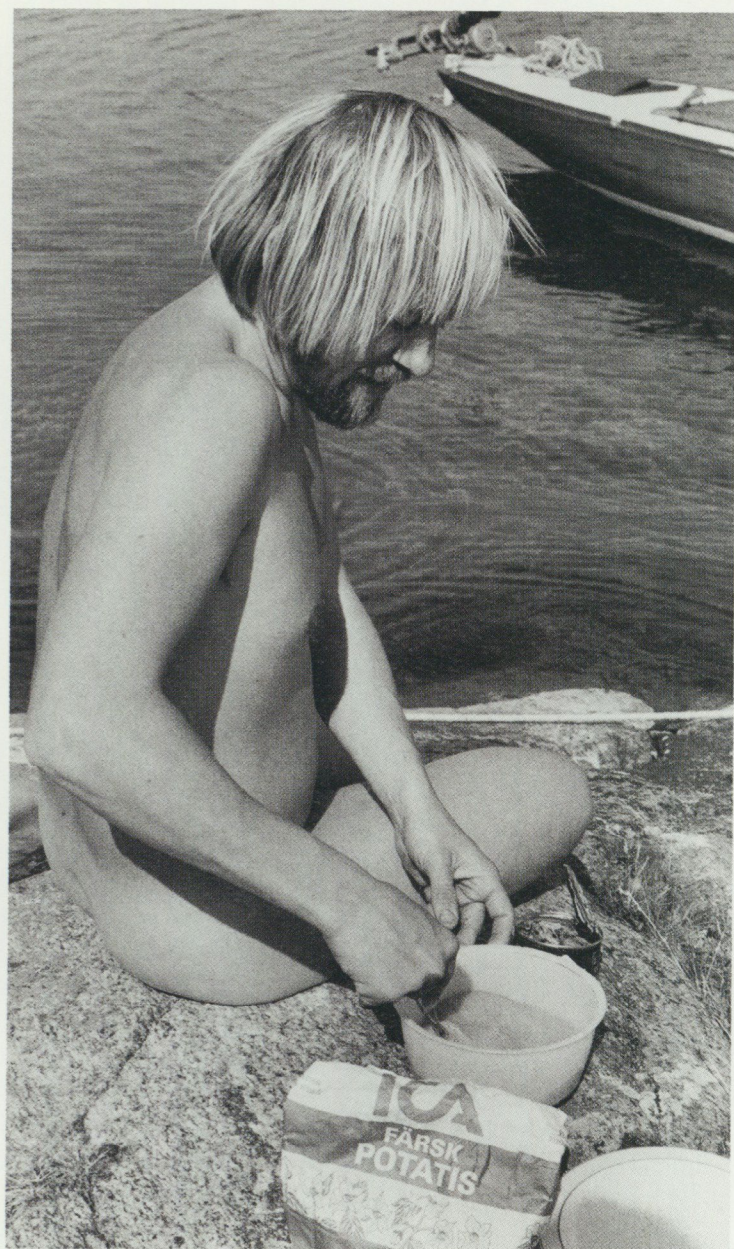
Tryckt hos Fälth & Hässler, Värnamo 2001
ISSN 0348 971 X
ISBN 91 7108 477 0

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 stuvats 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



kastrullen alltid står vågrätt även om båten lutar. Nödvändigt är också ett slingerräcke som håller kokkärlen 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 bakapparat 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.
Akwarell 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 konserverlagret. 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 oöverstigitligt 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 provade jag en gång att göra cœur de filet provençal i bakapparaten med mycket lyckat resultat.

Man skall heller inte förakta alla de lækkerheter 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 skrev. 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.