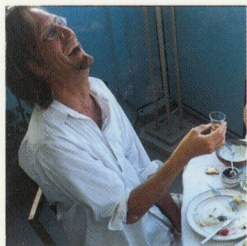
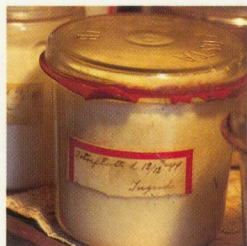
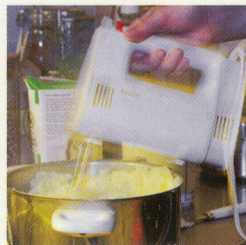
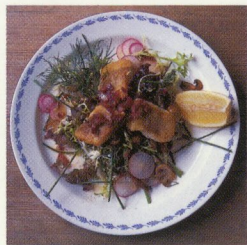
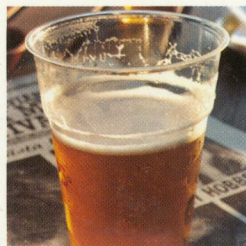
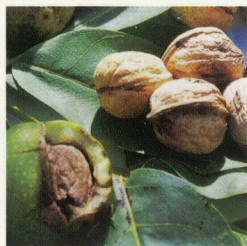
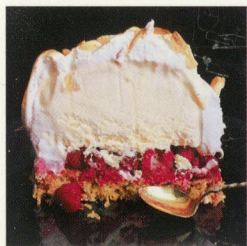
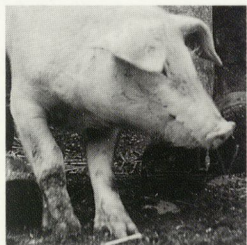


GOTT OM MAT



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

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 hollet 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 »mått« 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



