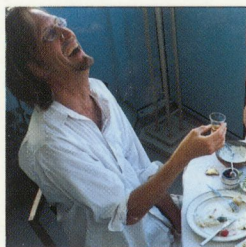
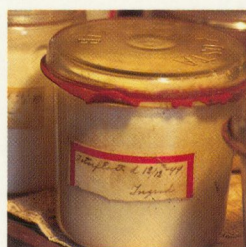
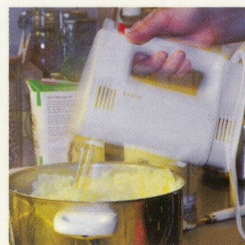
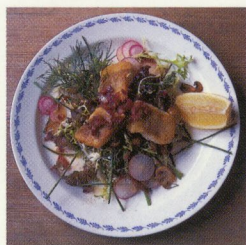
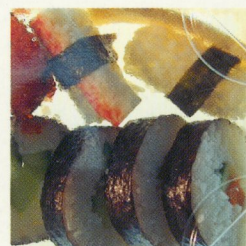
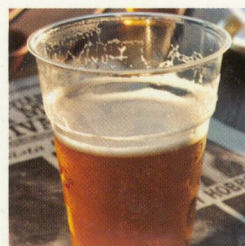
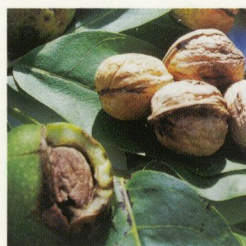
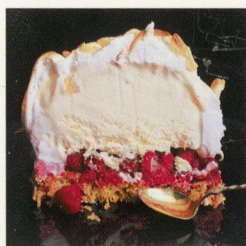
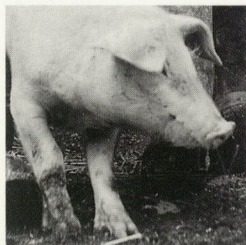


GOTT OM MAT



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

Nyfångat från nätet

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

Matlagning med datorn bredvid spisen

Christer Larsson



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 snapsvis-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 affärer-na 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



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

tblsp 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 ➤

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-

► 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 rum

1 egg yolk

Spread over cake.

Cover additionally with this

Pastrymaking icing

3/4 cup sifted icing sugar

2 tbsp hot milk

1/2 tsp almond extract

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

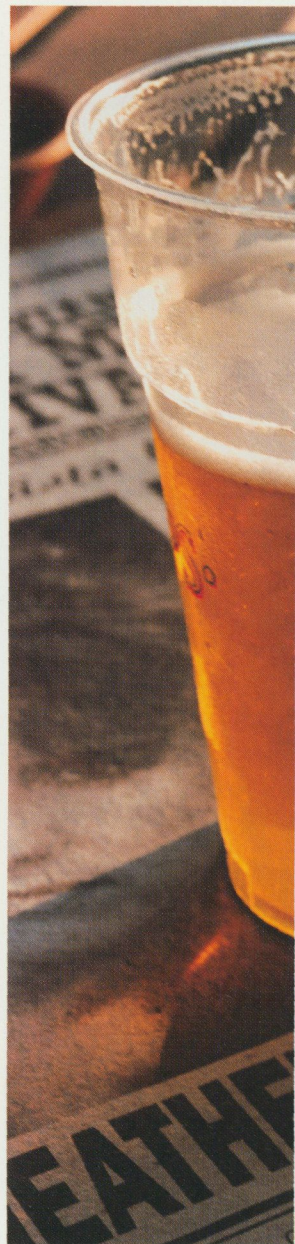
mik och ständig förändring är »the name of the game« på nätet. Det gäller att förstå det och att lära sig leva med det.

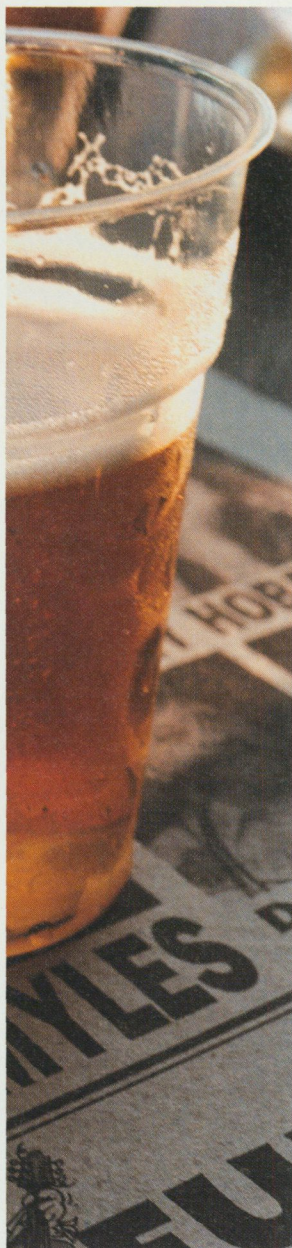
Nästa svårighet gäller »Mixmaster at speed 8«. Den mixern finns eventuellt i vår del av världen men vanligen har vi något annat i köket som det står Electrolux, Krup, Philips, Moulinex etc. på. Men lite letande på nätet ger vid handen att Mixmaster är en klassisk amerikansk foodprocessor som funnits åtminstone sedan 40-talet. Det är dessutom en kraftfull maskin som närmast bör jämföras med en hederlig gammal hushållsassistent från Electrolux. Rejäl 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 lækkerheter.

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 alltför 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

