

NORDISKA MUSEET



MAT

FATABUREN 1989

Mat

NORDISKA MUSEETS
OCH SKANSENS ÅRSBOK
FATABUREN 1989

FATABUREN 1989

ISBN 91-7108-296-4

ISSN 0348-971-X

© Nordiska museet och respektive författare.

Redaktör Teje Colling.

Teknisk redaktör Berit Nordin.

Omslagsbild: Kokta sikhuvuden, en läckerhet som åts tillsammans med palt gjord på fiskens innanmäte och rågmjöl. Hanna Österman fotograferade fatet på sin mormors bord 1983.

Bildmaterialet tillhör Nordiska museet om ej annat anges.

Summaries translated into English by Skans Victoria Airey.

Omslag Johan Ogden.

Bohusläningens Boktryckeri AB, Uddevalla 1989.

Ugnstrull, talika och köttkakor

Hans Medelius, fil.kand. och intendent vid Nordiska museets dokumentationsavdelning.

Under de senaste årtiondena har piroger dykt upp i affärernas livsmedelsdiskar och på enklare matställen. Modernare svenska kokböcker liksom veckopressens matspalter tar också upp recept på piroger av olika slag och med olika fyllningar. Pirogerna brukar förknippas med den finska invandringen till Sverige under efterkrigstiden och betraktas som ett nytt inslag i vår matkultur med finsk och ibland rysk anknytning.

I Finland finns många olika typer av vad vi idag kallar för piroger. I praktiskt taget hela Finland förekom tidigare ett "fiskbröd", "kalaleipä", som en vardagsrätt. Man kunde använda många olika sorters fisk, småsik, nors, gärs, strömming och även fiskhuvuden. Bröden bakades av vanlig rågmjöldeg eller av surdeg. På en rund eller oval degplatta lades fiskarna i bitar, allt täcktes av en annan degplatta och kanterna trycktes ihop. De kunde ätas både till vardags och vid festligare tillfällen och ansågs som bra mat, som höll sig ganska länge.

I Savolax bakades runda eller ovala bakverk fyllda med små hela, eller större sönderskurna fis-

kar samt med fläsk, allt blandat. Benämningen var "kalakukko", "fisktupp". Även de var slutna. I Karelen brukade man baka in en eller två större, hela fiskar, i den s.k. "kalakurniekka". De fick då också oval form efter fiskarna. Under bakningen, som tog flera timmar, smälte fiskbenen och hela kakan åts. Även "köttkukko" förekom, vanligen med fläsk- eller fårkött.

I hela Finland har också förekommit piroger av råg- eller blandning av råg- och vetedeg med svamp-, potatis-, kål- eller kålrotsfyllning, korngryn, ris etc. De karelska pirogerna anses vara de bästa. Pirogerna kan vara antingen slutna eller öppna.

Hos estlandssvenskarna förekom tidigare liknande maträtter, fiskgalt eller fiskbröd. (Galt är en liten brödkaka som sist sätts in i ugnen till gräddning.) På Rågö och även på andra håll klappades surbrödsdeg ut på bakbordet, saltströmming lades på, degen veks kring strömmingen och kakan sattes in i ugnen. Oftast var det sista biten av degen och ett till två sådana bröd bakades åt gången. På Runö brukade man vid



Vid medeltidsveckan i Visby i augusti varje sommar säljs ugnstroll på gator och torg. Bildens ugnstroll är bakade i Burgsvik. Foto Raymond Hejdström, Gottlands fornsal.

Modern pirog inköpt i Kebab-butik i Stockholm. Foto Birgit Brånvall.

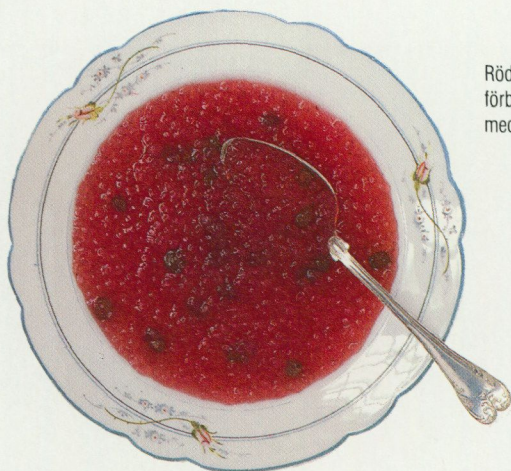




Körsbärskräm med mjölk, plät-
tar med lingonsylt – det var
vanligt förr och inte så dumt nu
heller!



Röd sagosoppa, kokt på de nu
förbjudna röda sagogrynen,
med russin i.



En slät kopp kaffe med litet
choklad till. Foto Peter Sege-
mark.





Denna nattvardsscen, utförd vid 1500-talets början av Michele Caltellini från Ferrara, utspelar sig vid ett långbord, uppdukat i en loggia. Kristus och elva av lärjungarna är placerade vid bordets ena långsida och gavlarna. Ensam framför dem sitter förrädaren Judas med penningpungen i sin ena hand. Det omkullslagna saltkaret utgör ett illavarslande omen om vad som inom kort skall ske.

Stilleben föreställande ett bord dukat för en person med skinkstek, vin och bröd. T.h. ett runt tennsaltkar av en typ vanlig under 1600-talet. Målningen utförd av Johan Michael Hamback, Köln, 1670–80 tal. Olja på duk. Privat ägo.





Ur Nordiska museets frågelista
om isstack. Hardeberga sn,
Skåne.

I mitten av 50-talet utgjordes
50 % av den svenska djupfryst-
konsumtionen av fisk.

Fig. 2.

1880-1900

Isstack i Arendalen
med inbyggd tårtsåp
för påsning av matvarer

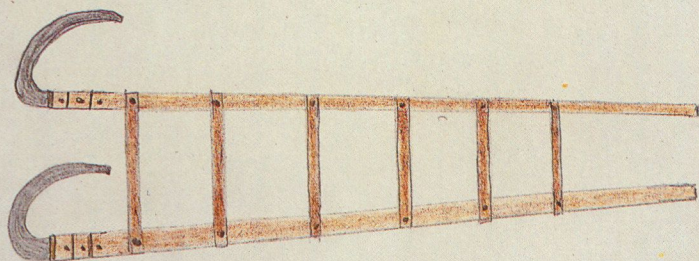
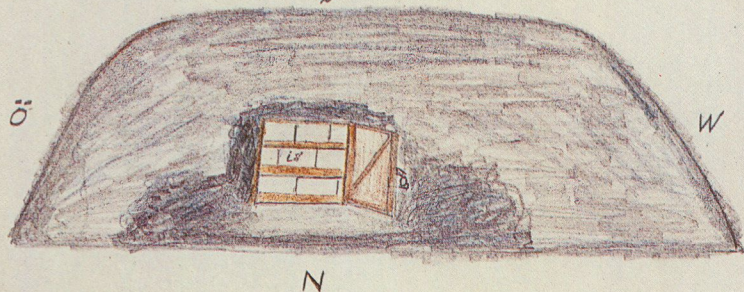


Fig. 1. Långsläde upptäckt till isuppfångare

skördarbetets slut göra en kaka till barnen, den s.k. galtan, med ett helt hönsägg inbakat. Från Nuckö berättas om ett blodbröd av rågmjöl med inbakade fläsk- eller fettbitar. Det åts med smör och mjölk till.

I Sverige finns motsvarigheter till de finländska och estlands-svenska rätterna. De gotländska ugnstrollen har uppmärksammats av Gösta Berg i boken *Mat och miljö* där han diskuterar sammanhanget med de östeuropeiska pirogerna. Ugnstrollen har många benämningar på Gotland, tallik, talku, talko, tallka, ugnstallike. I P. A. Säves *Gotländska samlingar* i Uppsala universitetsbibliotek förekommer även benämningen "påsstaia", "påsstai" (dvs. pastej) samt "kytkakå" (jfr nedan de öländska köttkakorna) och "kyt-smäck". Gösta Berg framkastar teorin att benämningen tallik, talko etc. har att göra med det finska talkoo, arbetsfestmåltid, som också förekommer i Svensk-Estland. Benämningen ugnstroll har tolkats så att deglocket under bakningen förvreds så att det såg ut som ett troll.

Tillredningen gick till så att man vid surbrödsbak gjorde en kaka av den vanliga degen med en fördjupning i mitten. Denna fylldes med fläsk, kött eller fisk. Ett lock av samma deg klämdes fast runt kakans kanter och i dess mitt gjordes en öppning för ångorna. Genom öppningen kunde man hålla i vatten eller grädde. Bakningen i ugnen tog längre tid än för det vanliga brödet. Storleken

varierade från ca 25 cm upp till en halv meter i diameter.

Fyllningen har varierat. Kött eller fläsk med lök och grovmalen svartpeppar eller också strömming tycks ha varit de vanligaste. Salt fårkött var lite finare. I Tingstäde bakades "finbröd" av sikt mjöl och med "feta lammbröst" som fyllning. Flundra, ål, torsk och sik förekom ofta. Även "torskboddar" och "flundreboddar", saltade och urvattnade fiskhuvuden, kunde användas. Säve berättar att på Fårö bakades "kutunatalika", ugnstroll med sälkött.

Ett annat sätt att tillreda ugnstroll berättas om ifrån Stenkyrka. En form kläddes med rågrödsdeg. Den fylldes med färskt eller salt kött och fläsk eller färsk eller salt fisk, alltefter tillgång. Över formen lades ett deglock och allt gräddades i ugnen. När trollet var färdigt var alltsammans som en mjuk massa, även fiskbenen, och fettet sipprade ut genom degen. Alla åt med skedar direkt ur formen, som sattes mitt på bordet "vid högtidliga tillfällen".

Ett liknande sätt berättas om från Öland. En stekplåt kläddes med deg, fylldes med saltade fläskskivor och bakades på eftervärmen i ugnen.

Ytterligare en variant beskriver Gösta Berg från Eke och Lärbro. Man tog ur inkråmet ur ett färdigt bröd, fyllde varvtals med strömming och fläskskivor, lade på locket och bakade återigen i ugnen. Den åts sedan tillsammans med ugnstekt eller "hyrstekt" (i aska)

potatis. Liknande uppgifter finns också från norra Öland. När en kaka stått inne i ugnen en liten stund, togs den ut, man skar ett lock i kakan, lade i fläskskivor, lade på locket och satte in kakan i ugnen igen.

Ofta åts ugnstrollen varma till kvällsvard bakdagen.

Jag minns när vi barnungar var små och mor bakade bröd. Då gjorde hon av den sista degbiten ett stort ugnstrull. Jag ska aldrig glömma hur gott det doftade i varje vrå av stugan, när mor tog ugnstrullet ur ugnen, satte det på bordet kring vilket vi alla ungar satt andäktiga och väntade med hungriga magar. Stort, runt och välgräddat ställde hon ugnstrullet mitt på bordet. Ur hålet, eller skorstenen, mitt i kakan, rök det och doftade fläsk och lök eller strömming och lök. Med en kniv skar så mor brödsnibbar på samma sätt som man skär en tårta och la en snibb på varje tallrik. Det var kalasmat den dagen. (Lingegård, s. 15.)

Den feta såsen som bildats togs tillvara och man doppade bitarna i den. Det som inte gick åt av ugnstrollen vid den första måltiden kunde ätas dagen därpå eller användas i matsäcken ut på arbetet. Man hade ofta ugnstroll med sig till strandboden och värmden den då över öppen eld, berättas från Hallvards. "Numera torde ingen baka 'ugnstroll', tider och seder förändras ej alltid till det bättre", säger en sagesman 1936.

Ugnstrollen kunde också vara en speciell festrätt. Tidigare har nämnts "finbröden" i Tingstäde av siktmjöl med "feta lammbröst". I Hellvi bakades till jul "taalik" av limpdeg med köttfyllning. I Sävessamlingar uppges att talika bakades "helst och alltid till

julen". På Fårö åts talika då man kom hem från kyrkan på juldagen. En annan uppgift, också den av Sävemästaren, talar om att man till jul skulle baka tre ugnstroll. Det första skulle ätas Annandag jul "då det var Sankt-Olovskalas", det andra i februari och det tredje skulle ges åt hästarna då vårplöjningen började.

S:t Olof var föremål för kult i hela Skandinavien och Olovs-gillen fanns på många ställen. Att kulten skulle vara knuten till Annandag jul har inte klart framgått. I februari skulle fodret för djuren och matförråden vara "halvforade", dvs. hälften skulle vara förbrukat och hälften återstå. Datum för detta kunde vara knutet till Kyndelsmäss eller Pauli omvändelse, men växlade i olika delar av landet. Ugnstrollen till hästarna skulle ge kraft åt dessa inför vårarbetet och kanske också åt den gröda som skulle odlas på den plöjda åkern. I en uppteckning från 1930-talet i Tingstäde anges att "botten skulle kräken få". Från Fårö uppges också i Sävessamlingar att "tallkå" "nu alltid på högtidsdagar och gästbud måste finnas på middagsbordet". I en artikel i Gotlands Allehanda 1952 hävdar C. G. Klintborg att gamla tidens hetvägg på Gotland var ett lite finare, mindre ugnstroll, bakat av vetedeg och med färskt rimmat fläsk. De åts i fastan men har senare ersatts av de numera vanliga fastlagsbullarna.

Det finns också som framgår en variant av ugnstroll på Öland. De kallas där kött- eller fläskka-

kor. Något annat namn förekommer inte. Tillagningssättet var i stora drag detsamma. Degen var surbrödsdeg, man gjorde en kaka med hög kant och lock. Fyllningen var kött eller fläsk eller båda. Även spickekorv omnämns. Fläsket skulle vara fint randat, skuret i skivor. Någon variant med fisk eller kött och fisk blandat har jag inte funnit på Öland. Inte heller nämns något om hål i locket för ångan.

Däremot finns där en exakt motsvarighet till den finska kukkon. Man tar en degbit, plattar ut den tunt, lägger på rätt tjocka fläskskivor samt viker samman kanterna över fläsket, så att det feta inte läcker ut under bakningen. "Slätvälling eller s.k. supa och ett stycke av ovanstående kaka" blev en "otroligt god och närande rätt", sägs i en uppteckning.

Det är många som just talar om hur god rätten var. "Ett godare fläsk får man nog leta efter", "min man talar om hur gott det var", är några röster.

De öländska fläskkakorna åts på bakdagens kväll. En sagesman berättar att de bakades "särskilt för barn". Någon anknytning till jul- eller andra helg- eller högtidsdagar nämns inte. Möjligen kan sådana traditioner vara bortglömda. Omkring 1930, då de första uppteckningarna gjordes tycks man ha upphört att baka köttkakorna. I och med att järnspisarna ersatte de gamla murade bakugnarna av kalksten och tegel, försvann också förutsättningarna att baka dem. Kanske kan de båda

varianterna bakade i form eller stekpanna vara ett försök att anpassa rätten till de nya järnspisarna. Men ännu i mitten av 1970-talet, då en pristävling om öländska matrecept arrangerades, kom det in flera recept på just köttkakor.

Från fastlandet finns ytterst få belägg för liknande rätter. I Botilsäter i Värmland berättas om "askegalter". De bakades av en deg av rågmjöl, vatten och salt. Degen plattades ut och fläskbitar och flott lades på. Kanterna klämdes ihop och kakan grävdes ner i askmörjan i den öppna spisen och fick ligga över natten. På morgonen skrapade man av den brända skorpan och "fick en god frukost". Att baka bröd i askan var en vanlig metod. Möjligen kan "askegalten" vara en reminiscens från den finska invandringen till Värmland. Den påminner mycket om den finska kukkon.

Från Holmsjö i Blekinge berättas om "påskabröd", ett osyrat bröd av rågmjöl, vatten och mjölk, potatismos och med kummin som krydda. På en mycket tunn degplatta lades skivat spickefläsk, en degplatta lades ovanpå och kanterna pressades samman, varefter brödet bakades i ugn. Från olika delar av landet omtalas "bärkaka". Den bakades av rågmjöl ungefär på samma sätt som kakorna till ugnstroll, men fylldes med "bärmos", lingon eller blåbär. Från Misterhult i Småland berättas att den var stor som två knutna manshänder. Kakorna bakades då bären var färska.



Ålekage från Fur i Limfjorden. Ur Westergaard: Danske egnsretter.

På Bornholm förekommer också "flaeskekage" som "hørte bagedagen til". Man bakade små "runde brød av rugbrødsdej hvori der blev inbagt stykker af udvandet saltet flaesk". De bornholmska fläskkakorna motsvarar helt de öländska. Kring Limfjorden på Jylland, samt på öarna i fjorden, där ålfiske hade mycket stor betydelse, bakades "ålekage" eller "ålebrød" av "sigtebrød". Kakan betraktades som en läckerhet både hos fiskare och bönder. Degen breddes ut och beströks med smör, ålen lades på, allt formades till en kaka och bakades i ugn. I Himmerland var det tradition att

prästen av bönderna skulle få en kaka med tre ålar, klockaren med två medan bonden själv nöjde sig med en i sin kaka. Ålen kunde också placeras ovanpå själva brödet.

De här beskrivna rätterna pekar på samband i matkulturen i en stor del av Östersjöområdet och med anknytning långt in i östeuropa. Andra rätter intressanta att studera skulle vara alla de varianter av kokta fisk-, blod- och rompaltar, kroppkakor och kropphuvuden, som finns på båda sidor av Östersjön och som också tycks ha en långt västligare utbredning.