

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.

Mat

Teje Colling, fil.kand.
och intendent vid Nor-
diska museets dokumen-
tationsavdelning.

Intresset för mat tycks vara i ständigt växande. Böcker och tidningsartiklar om mat som är läcker eller exotisk, om bantarmat, franska köket, nya franska köket, bröd och bakverk från jordens alla hörn, inhemska landskapsrätter, historiska notiser om matvärldens kändisar eller nostalgiska hågkomster om vår barndoms husmanskost tycks rulla av pressarna i en aldrig sinande ström.

Det kan kanske tyckas onödigt att även Fataburen ger sig in i matdjungeln, men vi gör det från en något annorlunda synvinkel. Man kanske rent av kan kalla vår bok för en ANTISTATUS BOK OM MAT.

Vår utgångspunkt var en diskussion om husmanskost och landskapsrätter. Den husmanskost du och jag minns från vår barndom tillhör ju främst det borgerliga kökets präktiga vardagsmat, spridd genom hushållnings-skolor och skolköksundervisning över hela landet. Landskapsrätterna i sin tur hittar man många gånger förlagorna till i receptsamlingar från 1600- och 1700-talets borgerliga och aristokratiska hushåll. Det gäller kanske i första

hand kalasrätterna. Den mathållning vi möter i våra uppteckningar och svar på frågelistor om mat ger oftast en helt annan bild av den verklighet som gällde för en landsbygdsbefolkning före den stora hushållnings- och skolköksrevolutionen vid 1900-talets början. Det är denna verklighet vi vill berätta om genom att inbjuda till en konventionell måltid med ett annorlunda innehåll.

Men vi sneglar också framåt, mot den andra stora förändringen, den som skett från 1950-talet och som nu pågår som bäst. Nya hjälpmedel i hushållet och – framför allt – nyfikenheten på nya rätter och smaker som våra egna semesterresor utomlands fött har hjälpt till att skapa den förändringen. Våra invandrare från världens alla hörn har hjälpt till att främja och sprida den inom vårt land, må vara med god hjälp av multinationella företag och amerikanska matserveringar. För våra barn är exotisk mat som pizza, hamburgare och kebab lika naturlig som någonsin makaronipudding och köttbullar, sagogryns-soppa och sviskonkräm var för en äldre generation.

Innan vi kastar oss in i vår måltid från anno dazumal måste vi nollställa vårt mattänkande. Allt kommer kanske inte att smaka gott eller låta lockande efter dagens sätt att se. Vi börjar därför med en bantningskur för att vi på rätt sätt skall kunna ta emot den kaloririka och energigivande men med sparsamma medel åstadkomna kosten. Lena Kättström ger oss denna kur i sin uppsats om ätandets njutning – och dess avigsidor. Det är det goda, rikliga borgerliga köket vi här gör oss av med. Hon berättar med stor inlevelse om hur tidigare generationer sökt komma tillrätta med sin övervikt, om skönhetsideal förr och nu – och att kanske behöver vi rundnätta inte helt förtvivla?

I nästa uppsats ger oss Ingrid Nordström en inblick i "vett och etikett" vid bordet, vad det korrekta rollspelet inneburit och betydtt i olika miljöer, och hur förändringens vindar påverkat utvecklingen.

Så går vi till bords, Professor Gösta Bergs uppsats om smörgårdsbordet, brännvinsbordet, är inte nyskriven, den har kommit i tryck flera gånger tidigare. Man kan kanske tycka att smörgåsbord är en rent borgerlig företeelse, men våra dagars stora smörgåsbord har så mycket gemensamt med ett rejält bondkalas, att vi inte kan undvara den som inledning till vårt matbord. Han har dessutom gjort några tillägg och ger oss därmed ytterligare prov på sitt stora kunnande i alla matsammanhang.

Nu börjar den egentliga måltiden. Med gröt. Inga Arnö-Berg berättar om denna den vanligaste och oftast förekommande av alla maträtter, kvällsgröten, och om hur den blev förvandlad till frukostmat.

Om ni trodde att ni skulle få mjölk till gröten misstar ni er. Den serveras separat av Mátyás Szabó, men inte i form av söt färsk mjölk utan så som den vanligtvis förtärdes, sur eller lång.

Fiskrätten bjuder Annika Österman på. Här finns mycket att välja bland. Torkad fisk, sur fisk, inälvssoppa och torskskallar – den där delikatessen som även min mormor, den sybaritiska prästfrun, ansåg vara så god att hon knappast unnade sin man att suga i sig av den, då han inte begrep att rätt uppskatta en god skalle.

Som köttträtt har Hans Medelius lagat ugnstrull, talika och köttkakor som spred sådana ljuvliga dofter i köket att det blev rena högtidsstunder för barnen. Vem säger att vi inte har ätit inhemska piroger i Sverige?

Därefter är vi mogna för efterrätt, som den matglada Britt Borgen lagat ihop. Sött, gott, något att se fram emot. Hur har vi det egentligen med efterrätter idag?

Efter en sådan måltid måste vi bryta den söta smaken med salta. För den står Inger Bonge-Bergengen som lärt och underhållande berättar om vad salt egentligen betydtt. Inte bara i kosthållet och för födans bevarande, utan som handelsvara, rikedom, i politik och i folketro.

Gunvor Vretblad fortsätter med problemen med att bevara föda från att härskna, hon ägnar sig åt den nygamla metoden att kyla, frysa och djupfrysa matvaror. Vi får till och med lära oss att bygga en isstack!

Slutligen har Birgit Brånvall och Mats Landin med sina kameror besökt ett par av de butiker som öppnats av invandrare, för att deras landsmän skall kunna få

tag på ingredienser till sin speciella mat, sin husmanskost. Mátyás Szabó, själv invandrare, tecknar bilden av deras bidrag till vårt kosthåll idag. Och visst ger deras butiker även oss infödda svenskar en möjlighet att få tag på mer exotiska ingredienser för vårt eget förändrade kosthåll?

Se där måltiden som årets Fatabur bjuder på.

Väl bekomme!