

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.

Efterrätt

Britt Bogren Ekfeldt, fil.-kand. och intendent vid Nordiska museets dokumentationsavdelning.

Sa inte Din mamma "om du inte äter upp maten får du ingen efterrätt"! Vad är egentligen en efterrätt? Har de alltid varit söta? Det kan variera ganska kraftigt. Frågar vi ordböcker till råds får vi från Bonniers Svenska Ordbok, reviderad upplaga 1968 veta följande: "Efterrätt, (söt) rätt som avslutar måltiden, dessert", och i AF Dalins Ordbok öfver svenska språket från 1850 står det om efterrätt: "Rätt, som spisas efter hufvudrätterna vid en måltid. I Sverige kallas i allmänhet efterrätter alla sådana rätter som serveras efter supamaten. Dit höra stek, bakelse, krämer o.d." Supanmat, supamat eller sypmat är gamla ord för mat som åts med sked. Supanmaten var välling eller ölsupa. Som sypmat förekom (också) ärtsoppa, kålsoppa eller kötsoppa. Fruktsoppa kunde även förekomma.

Går vi så långt tillbaka som till 1624 får vi av Rudbeckius i Svenska Akademiens Ordbok veta att "Middagen bestod av soppa, kött och efterrätt", om efterrätten är söt eller inte berör han inte. 1665 anser Christoffer Larsson Grubb

att "Ost är efterrätt, dvs. osten kommer alltid siddst på bordet".

Går vi till Nordiska museets tre frågelistor om mat, som täcker ca 150 år, får vi ytterligare belägg för vad man har ansett som efterrätt.

Hur var det förr?

Vi vet rätt mycket om landsbygdsbefolkningens matvanor under senare delen av 1800-talet. Det är nämligen människor som levde och verkade under denna tid som besvarat den frågelista som Nordiska museet sände ut 1928. Ytterligare frågelistor om mat kom 1970 och 1980, men då gjordes inte längre någon skillnad mellan stads- och landsbygdsbefolkning.

Genom svaren kan man se en förändring i efterrättsätandet. Innan socker blev var mans egenom, runt sekelskiftet, var söta efterrätter mycket sällsynta hos landsbygdsbefolkningen. Det var på kalas, dop, bröllop och begravningar som man kunde äta något sött. Ostkakan, som var självskrivet på alla kalas i stora delar av landet, behandlas dock inte här.

Runt mitten av 1900-talet var



Lingon krossas till bärmos i bärkvarn. Floda, Dalarna. Foto O. Bannbers 1915.

det vanligt att efterrätt serverades varje dag, inte bara i de borgerliga hemmen, utan i alla hushåll.

Av svaren från 1980 framgår att man tänker mycket på vad som är nyttigt. Frukt dominerar om man överhuvudtaget äter någon efterrätt. 1989 tycks det vara få som äter efterrätt till vardags. Den söta efterrätten sparar man till helger och fester och i många fall har den troligen ersatts med snask.

Men vi börjar från början . . .

Efterrätter kring sekelskiftet och bakåt i tiden

Vi börjar med svaren på den första frågelistan (1928) där meddelarna nästan uteslutande berättat

om sin barndoms eller sina föräldrars matvanor från allmogehem under perioden ca 1850–1920.

Längtan efter något sött är inte ny. En man från Frostviken i Jämtland får inleda med en målände beskrivning av sötsaksbehovet vid början av seklet. Varje för- och högsommar tappades sav från björkar och han berättar:

Saven är sötaktig och läskande. Att vi på min tid voro så särdeles begivna på att sava, berodde helt visst därpå, att vi ledo av en permanent sockerbrist. Sockerransonen för person och dag var knappast så stor som två vanliga sockerbitar. Det fick man till kaffet, som dracks två gånger om dagen. Sötad mat förekom aldrig i vardagslag och endast ytterst sparsamt vid de

stora högtiderna. . . Särskilt barnen voro rent sjukligt begivna på sötsaker. Vi kunde helt enkelt inte tänka oss något mera gott och åtråvärt än gröt med mycket sirap på, och att få slicka sirapskrukan ren var något rent obeskrivligt, som dess värre förekom så ytterst sällan. Under savtiden åto vi sav så att magarna kommo i olag.

Till vardags var det gröt med någon slags "grötväta" t.ex. sirapsvatten eller krösamos (lingonsylt) kokt utan socker och därmed betydligt surare än den lingonsylt vi idag kokar själva eller köper. Vid de stora högtiderna och vid kalasen åts risgrynsgröt med socker och kanel, vilket betraktades som en verklig delikatess.

Hur såg då en matsedel ut i ett svenskt jordbrukarhem vid slutet av 1800-talet? Vi tar några exempel från olika delar av landet. Observera att det här är fråga om samma matsedel varje dag.

Från Ho sn i Jämtland finns följande matsedel nedtecknad. Informanten var född på 1860-talet.

Frukost: Pölsa och slikt
Middag: Sill eller strömming och pära (potatis)
Korngrynsvälling
Aftvar: Paltbrö
Kväll: Gröt och grötvete (samma som grötväta, dvs. vätska)

Från Nora sn i Värmland kommer denna berättelse om den dagliga matordningen:

På morgonen sill och potatis och rotsubba. (troligen kålrötter och bl.a. potatis hopkokt till en "sörja".)

Till middag: fårlår rökt, och potatis, fläsk och ibland välling

Till kaffet fick vi rågrödsskiva

Kvällsvarden bestod av sill och potatis jämte gröt och mjölk. Till helg och fest var det alltid ostkaka.

Med helg menas här de stora högtidshelgerna och inte det vi nu kallar veckohelger.

En man född 1890 från Stora Tuna sn i Dalarna berättar om matordningen på en gård i Dalviks by vid 1800-talets slut och fram till omkring 1910.

Kl. 05.00	Kaffe
08.30	Frukost: potatis, stekt sill eller strömming
11.00	Förmiddagskaffe
13.00	Middag: stekt eller kokt fläsk och potatis eller stekt eller kokt kött med potatis
	Kaffe
18.00	Aftonvard: pannkaka, plättar, pudding, ägg eller dylikt
20-22	Kvällsvard: alltid vattgröt

Av en man från Misterhults sn i Småland, som intervjuat sin far född 1868, får vi veta att

Utmärkande för soppmåltider i förening med fast föda var, att soppan – rykande varm – åts som efterrätt om det sen var mitt i varma sommaren – t.ex. köttsoppa med (bond)klimp.

och från Tjustbygden i Småland berättas om "skummad mjölk eller uppkokad vassle till efterrätt".

Från Fryerle sn i samma landskap berättas att

det inte var ovanligt att lantbrukaren började arbetet på åker och äng kl. 5 om morgnarna på fastande mage. Kl. 7 åt man "dava" dvs. frukost som aväts ute på åker och äng. Frukosten bestod vanl. av bröd, stekt fläsk och "doppa" (mjölsås med fläskflott) gröt och mjölk. Vid 12-tiden middag med potatis sill eller fläsk och doppa. Som efterrätt lingonmos med bröd. På em. kl. 5 meraftonmålet, gröt, mjölk och smörgås och efter avslutad arbetsdag, kl. 8 em. rå sill, bröd, gröt och mjölk.

I Bohuslän kunde middagen bestå av

Kokta putäter (potatis) fläsk eller kött. Ett fat skummjolk framsattes som efterrätt. Till mjölken äts brö.

Denna beskrivning från Västerlanda gäller 1880-tal. Samma kvinna berättar om hur det var på en annan gård på 1870-talet. Till middag kl. 12 fick man

kött eller fläsk och potatis. Var det kött så var efterrätten kötsoppa. Var det fläsk så kunne efterrätten vara bonnböror och mjölk.

Från Rörums sn i Skåne berättar en sjöman född 1888 om middagen mitt på dagen i ett landsbygdshem.

Kokt saltad torsk eller sill, sillen ibland stekt, förekom som ombyte för köträtterna, någon efterrätt förekom sällan utan man avslutade måltiden med mjölk och bröd.

Från Kattarp i Skåne berättar en lantbrukare att middag kunde vara kålsoppa, kött, fläsk osv.

... som förrätt, och därefter mjölk och bröd, eller surmjölk, risgröt, risvälling, eller mjölkvälling, ölost (kokt mjölk med kallt dricka).

Genomgående för dessa vardagsmatsedlar, från lantbrukarmiljö vid tiden kring sekelskiftet, var att maträtterna i vardagslag var mycket lika dag från dag och långt ifrån den varierade kost vi nu för tiden vinnlägger oss om att äta.

Ur en uppteckning som inte gäller ett enklare bondehushåll utan sägs vara "Matordning på större Herrgård i Kinds härad af Älvsborgs län under 1800-talet, afskrift af husmoderns anteck-

ningar", som inkom till museet 1928, får vi veta att man åt "Hvitkålssoppa". På tider då inte kål fanns åt man kräm och när ägg fanns, risgrynspudding.

Puddingar nämns då och då i uppteckningarna utan närmare angivande om vad de var gjorda av. I andra frågelistsvar är man utförligare och säger potatisgrynspudding, risgrynspudding, fiskpudding osv. I puddingar ingick det dock ägg, vilket inte hörde till vardagsmaten utan ofta var en sällsynt vara. På kalas hade man puddingar och ibland berättas detaljerat om vad de innehåller, t.ex. "Pudding gjord på potatismjöl och mjölk, korinter, saffran och andra kryddor" och en annan variant på vad som uppges vara festpudding är "potatisgrynspudding med saffran".

Tillsammans med svaren på frågelistorna har också många recept kommit in. Från Skåne t.ex. har en kvinna (år 1938) berättat om hur hon började samla äldre recept när hon fick tag i en handskriven gammal kokbok från en prästgård. Recepten uppges ha tillhört en prästfru "vars historia är alltför tragisk att berätta" och vi får heller inte veta mer. Via recepten, som är från 1800-talet, kommer vi i kontakt med mathållningen på prästgårdar och uppåt på den sociala rangskalan. Här nämns t.ex. en rätt uppkallad efter den populäre italienske folkhjälten på 1800-talet, Garibaldi-pudding. Ytterligare exempel på efterrätter som beskrivs i denna receptsamling och andra samtida

Pannkakor gräddas på vedspisen. Runtuna, Södermanland. Foto E. Dahlberg 1941.



recept från "finare hushåll", som kan få det att vattnas i munnen på vem som helst av oss, är t.ex. Äppelpaj med mandel, Kräm (med äggvitor, hallonsaft och gelatin) som ätes med vaniljsås, Äggpudding, Falsk plumpudding, Citronpudding, Mandelmjölk, Mandelbudding (orden pudding och budding används om vartannat i recepten), Karamellbudding, Gul Gelé-pudding, Rompudding, Äggbobbert, Klappgröt, Jämtländsk grädsufflé, Äppelbubbert osv. Många av dessa delikatesser hittar man i kokböcker och receptsamlingar från 1600-talets slut till in på 1900-talet. Läckra och dyrbara ingredienser som ägg, socker, florsiktat socker, visp-

grädde, mandel, gelatin, vanilj, citroner, kanel, vin, sherry, apelsiner, cacao osv. flödar.

Med undantag för ägg och kanel, nämns inga av dessa ingredienser i svaren om mathållningen på landsbygden 1850–ca 1920. Inte heller i de borgerliga hushållen rör det sig här om vardagsefterrätter utan om kalasmat. Hur ofta lagades manne champagne-gelé. Det är ett recept som återfinns i många kokböcker från 1800-talet.

Själva frågelistsvaren skiljer sig väsentligt från de recept som ibland sändes in. Recepten uppges vara gamla och härstamma från kokfruar och liknande på herrgårdar och större prästgår-

dar. Säkerligen använde städernas borgare också dessa recept. Vi tar ett konkret exempel. I frågeslistsvaren, som berör tiden före sekelskiftet, nämns äpplen endast i samband med att de torkats i ringar för att användas i kräm. Någon enstaka gång att någon ätit ett äpple färskt. Vi kan jämföra detta med t.ex. registret i Dr Ch. Em. Hagdahls bok Kokkonsten som Vetenskap och Konst 1891. Där finner vi 50 recept på sökordet Äppel: t.ex. äppelbeignets, äppelcharlotte, coburgeräppelkaka, svensk äppelkaka, tysk äppelkaka, äppelkroetter, äppelkräm, äppelmaräng i tre versioner, äppelsnöbollar, äpplen i smördeg osv.

Hur såg då bondebefolkningens kalasmat ut? Förutom de så populära vitgrötarna av vetemjöl, ris- eller mannagryn, är pannkakor och lingon det närmaste vi kommer vår tids efterrätter innan fruktsoppan gör sin entré. Mer om den senare. Pannkakan var dock ofta gjord på rågmjöl eller ärtmjöl och sylten var inte sötad med socker förrän i början på 1900-talet. Lingonen, som kokats till surmos, sötades med lite sirap när de skulle ätas. Möjligen kunde man på sina håll äta blåbärs-sylt, även den sötad, till pannkakan. En man från Södermanland, född 1866 på en gård i Årdala sn berättar om sina barndomsminnen

någon pannkaka av vetemjöl torde jag ej ha upplevt under mina första 12 år annat än hos mormor i Brink; men så ägde hon också en plättlagg, i vilken hon av en liten

slick smet kunde åstadkomma ett större antal pannkaksungar. De läckerheter, som tillverkades av vetemjöl, skulle för resten mest gå till "främmande", så det var inte värst mycken glädje med dem. Och med avseende på bakverk var det en annan sak: de skulle gömmas i det oändliga. Allt "gott" skulle gömmas – till det inte längre var gott; detta för att inte stå tomhänt o. skämmas, ifall det välsignade "främmandet" kom någon gång.

Efterrätter på kalas

På alla kalas i de flesta delar av landet skulle det vara ostkaka på kalasen. Risgrynsgröt och sju-skinnsgröt ansågs också mycket fint. En av de förnämsta efterrätterna, i synnerhet vid bröllop, var dock (efter ostkakan) sagogryns-soppa eller fruktsoppa med russin eller sviskon i och smaksatt med kanelbark. Russin eller sviskon i sagosoppan ansågs som extra fint.

Sagogrynssoppa eller russinsoppa, som den också kallades ibland, var en fin gammal efterrätt gjord på sagogryn. De äkta var gjorda av stärkelse från sago-palmen, men en billigare variant var av potatismjöl och rödfärgade. Vid mitten av 1970-talet, när man började diskutera färgämnen i livsmedel, försvann de röda sagogrynen. Sagogryn tillverkas nu i en fabrik i Danmark och är alltid vita.

I landets norra delar nämns även två andra populära efterrätter vid kalas. Det är rätter som flötgröt (bestående av grädde och vetemjöl som kokats ihop till gröt) och våfflor med myltgröt (hjortronsylt och grädde).

Vad har hänt med dessa rätter?

Sagosoppan är en ganska okänd rätt bland städernas yngre generationer och som festefterrätt är den definitivt ”ute”. Våfflor äter vi till vardags, ostkakan görs industriellt och har mist sin forna glans, medan flötgröten är ovanlig i stora delar av landet och sällan förekommande.

Från Skarhults sn i Skåne berättar en kvinna född 1898 om rödgröt (saftkräm) vid festligare tillfällen. Denna gröt

var mycket modern i början av seklet och till kanske 40-talet ute på bondvischen. Gröten var mycket vacker och kallades ibland för gummigröt för att den kokats för länge med potatismjölssredningen, så den släppte inte faten förrän skeden nått ända upp till munnen.

Gumman Lina på ålderdomshemmet i Torpa i Östergötland berättar 1921 om kalasmat.

Kalasmat – det var kött och fläsk och pud- dingar, – ostkaka, pannkakor och kräm, – limpor och vörtbröd. Enbärssött fick man på gröt och honung till kaffet.

Vad uppfattar man som efterrätt?

Vad har man noterat som efter- rätter i de svar som rör kalas- och högtidsmiddagar runt sekelskif- tet? Om vi bortser från gröt, ris- grynspudding och -kaka och pannkakor så är den mest före- kommande efterrätten fruktsoppa eller sagogrynssoppa, tätt följda av fruktkräm. Sedan finns det en- staka uppgifter om potatisgryns- pudding (sagogrynspudding), mjölk och bröd med enbärsmos, nyponsoppa, havresoppa med russin, surmos med mjölk, sago- pudding med hallonsaft och vis-

pad grädde, Ris à la Malta, blanc- mangé, mandelmjölk eller ägg- mjölk – utan fasta beståndsdelar – och brynta päron med grädde. Brylépudding nämns en gång, vil- ken enligt uppgiftslämnaren var en helldagsefterrätt som kom på 1900-talet.

Från ”Matordning på större Herrgård i Kinds härad af Älvs- borgs län under 1800-talet, av- skrift af husmoders anteckningar” från Västergötland, som vi tidiga- re nämnt, citerar samme medde- lare om en måltid ”Vid Tjänares flyttnings Middag” följande be- träffande efterrätten ”Efterrätt: Kaffe med dopp, punch, en tallrik äpplen. En hel risgrynskaka.”

Först 1945 nämns i ett frågelis- svar från Uppland något med ca- cao i, t.ex. chokladsoppa, chok- ladkräm och chokladpudding.

Bär och frukt

Vad vore Sverige utan lingon? Lingonen togs tillvara och använ- des till allt. Man kokade surmos på dem, alltså utan socker i, och använde dem till allt från tilltugg till potatis och något sötad med sirap, till pannkakor eller utspädd med vatten till grötväta. Följande uppgifter om bär och frukt är sammanställda ur svaren på fråge- listorna som främst rör 1850– 1920–30-tal.

Äpplen, körsbär och päron tor- kades och användes i soppor och krämer. Vinbär och krusbär nämns också av några som bär man tog tillvara på. Blåbär använ- des av ett fåtal till soppor och krä- mer (gröt), men det vanligaste var

dock att de torkades och användes som magmedicin. Det nämns också att blåbär bara användes av de allra fattigaste i soppor och därför ville inte andra äta blåbär. Även "blåbuka" (odon) kunde man ibland koka till gröt.

På en del håll togs hallonen tillvara. Man gjorde hallonsaft, som användes till soppor och krämer, ej för att dricka. Men lika ofta åts de endast färska för "man hade inte begrepp om att spara dem", liksom ibland var fallet också med hjortron. Jordgubbar nämns två gånger och då endast som färskvara, medan däremot smultron, där de växte rikligt, var populära. Men inte så att man åt dem i hus-hållen. Deras popularitet grundade sig säkerligen främst på att de var lätta att sälja till stadsborna, som betalade bra för smultron. Rabarber började man inte använda i krämer förrän under 1900-talet.

Vi flyttar oss framåt i tiden

Frågelistsvaren från 1970 sträcker sig vanligtvis tillbaka till 1930-40-tal och då åts efterrätt varje dag, vardag som helgdag. Efterrätternas 10 i Topp-lista vid mitten av vårt sekel ser enligt svaren ut så här: Populärast är fruktkräm oftast med mjölk eller gräddmjölk, ibland också serverad med vaniljsås. Fruktkräm gjordes på all slags frukt som t.ex. äpplen, rabarber, körsbär, jordgubbar, katrinplommon, blåbär och även hjortron. Krämen är tätt följd av fruktsoppa, en del med sagogryn i och då oftast även med

russin eller sviskon (katrinplommon). På tredje plats kommer pannkakor/plättar med sylt och därpå sylt och mjölk (nu gäller det naturligtvis söt sylt). Nyponsoppa får en femteplacering medan risgrynspudding med saftsås kommer på sjätte plats. I tur där efter hamnar frukt på burk (köpt eller hemkonserverad) och glass på 8:e plats. Semlor med mjölk kommer som god 9:a och sist, med lika många rapporteringar och därmed på delad 10:e plats kommer blåbärssoppa och potatisgrynsvälling.

Några nämner efterrätter som mannagrynspudding med saftsås, pannkakstårta, färdigköpt fruktkräm på burk, katrinplommon med grädde. Den sistnämnda en typisk söndagefterrätt.

På 1950-60-talen börjar litet "nya" efterrätter att smyga sig in i popularitetslistan. Det är framför allt äppelkaka med vaniljsås, marängsswiss, rabarbertårta, äppelsufflé, flamberade bananer, chokladpudding, fruktsallad och ostbricka som nämns. Färsk frukt som efterrätt blir mer vanlig. Frukt kallas vanligen för efterrätt men enligt lexikon (Bra Böckers Lexikon 1984) är frukt en dessert "egentligen den frukt, ost eller konfekt som ställs fram som avslutning på måltiden sedan servicen tagits bort".

Den stora förändringen är också att man nu har tillgång till färsk frukt och färska bär året om, tack vare nya frys- och distributionsmöjligheter. Dessutom vinnlägger många sig om att äta så

varierad kost som möjligt – detta gäller även efterrätter.

I över hälften av svaren som rör efterrätter på 40- och 50-talen påpekas att man äter färsk frukt så mycket man kan. Man är medveten om att det är nyttigt. I vissa fall kan man framhäva sin egen förträfflighet med "maken vill alltid ha efterrätt men jag äter bara en mandarin".

... och framme vid 1980

Färsk frukt i alla former dominerar, liksom färska bär, i alla typer av hushåll. I synnerhet färska jordgubbar under säsongen, liksom bär ur frysen. Förutom den färska frukten och bären nämner många nyponsoppa som efterrätt. Därefter kommer – före glass – äpplen i alla former. Dr Hagdahl skulle känna sig nöjd. Hans samtida kanske inte lagade så mycket äppelrätter – det sker desto oftare nu. Äppelpaj eller -kaka med vaniljsås tog över fruktkrämens roll eller för att slå två populära "flugor i en smäll", äppelkaka med glass. Även till festligare middagar hade man paj med glass. Äpplena i pajen byttes ibland ut mot annan frukt eller bär, eller rabarber, men äpplen dominerar. Som typisk festefterrätt har ostkakan bytts ut mot parfait eller ibland fruktsallad. I denna sista frågelista nämns som efterrätter bara enstaka gånger Ris à la Malta, pannkaka, mannagryns- eller risgrynspudding, marängswiss, blancmangé, klappgröt, frukt i burk, kalvdans med hallonsylt, sagosoppa, sylt och mjölk, yougurt,

ostbricka, chokladmousse, flötgröt och charlotte russe. Fruktkrämer och fruktsoppor av olika slag äter man dock fortfarande regelbundet, liksom chokladpudding. Intressant med denna frågelista är också att ålder inte tycks ha så mycket med efterrättsval att göra. Personer födda i början av seklet uppgav 1980 att de åt lika mycket färsk frukt och glass som de yngre födda på 1950- och 60-tal åt ostkaka, fruktkrämer fruktsoppor, pannkakor och pajer. Inte heller fanns någon skillnad beroende på i vilket landskap man bodde, mer än att man tycks äta mer hjortron i norra Sverige och att de enstaka uppgifterna om kalvdans och flötgröt också kommer därifrån. Äppelrätterna, nyponsoppa, kiwin och de färska jordgubbarna åts 1980 lika mycket av 70-åringar som av 20-åringar från Skåne till Lapland.

Vår samtid 1989

Vad äter vi då? För att ta reda på lite om detta bad jag mina arbetskamrater tala om vad de ätit till efterrätt en specifik vecka i januari 1989. Det vanligaste svaret var – ingenting, därefter kom frukt, sedan kaffe och kaka. Efterrätt är något man numera möjligen äter vid veckosluten. Glass ligger på fjärde plats och därefter enbart kaffe. Ostbricka, plättar och sylt, hjortron (samtliga svar om hjortron kommer från arbetsplatserna i norra Sverige), äppelkaka, fruktkräm (vi släpper inte fruktkrämen än) har några noter ringar var. Sedan finns det ensta-

ka uppgifter om blåbärssoppa och nyponsoppa, brylépudding, marängsswiss, ris à la Malta och yogurt. Steget är långt från *ingenting* (170) och *frukt* (85) ner till den ensamma tallriken med *ris à la Malta*.

Vem lagar alla de smaskiga recepten på lockande efterrätter, som så många veckotidningar frossar i? Från 1950-talet och framåt kan vem som helst, som vill, kan, har lust, tid, ork eller intresse göra vilken maträtt eller efterrätt som helst och använda hur mycket ägg, socker eller gräddde man önskar. – Men då lagar vi bara efterrätter till speciella tillfällen! Det är alltså fortfarande kalasmat. All den nyttiga frukten vi säger oss ha ätit sedan 1970-talet, är den bevis för att vi nu

äter nyttigare och mindre söta rätter än förr. Har verkligen vårt behov av sött upphört?

Lördagsgodis och chokladkakan på väg hem från arbetet ersätter kanske den söta efterrätten. Godisaffärer – som bara säljer godis – finns det betydligt flera av 1989 än den gamla typen av fruktaffär som sålde lite godis. Från vattgröten med sirap till den släta koppen kaffe (naturligtvis utan socker), men med en liten kaka, godis eller chokladbit till. Kommer pendeln att svänga tillbaka och efterrätt bli vardagsmat igen? Vi får väl se. Det skulle väl i så fall vara om kvinnor blir hemmafruar igen eller om kokfruar och hemhjälpas kommer tillbaka, som har tid . . .