

NET-LOMMEN 53

Madtraditioner
i Norden

Netversion med litteraturhenvisninger
og andre mindre udvidelser

Indhold

- | | |
|----|---|
| 2 | Kommende årsmøder |
| 3 | Forord |
| 4 | Ny Nordisk Mad |
| 8 | Nordiska mattraditioner |
| 10 | Utan pengar – inga hagar och ängar! |
| 13 | God, hederlig och helgjuten mat |
| 14 | Mat för fjällfolk |
| 18 | 'Tvensberg' - ett litet korn med stor styrka |
| 20 | 'Sangaste' - världens äldsta rågsort |
| 21 | Nordiske retter med rug |
| 22 | Finskt 'talkkuna' |
| 22 | Estniskt 'kama' |
| 24 | Bovete, ett bortglömt "sädesslag"? |
| 26 | Manna-Sødgræs - endnu en glemt Nordisk kornsort! |
| 27 | Torsken i form av tørrfisk, lutefisk og klippfisk |
| 32 | Rødseien - en spesialitet innen konserveringens verden |
| 34 | Surströmming |
| 38 | Fermentet haj - Hákarl en delikatess?? |
| 39 | Kjøttkakas historie |
| 44 | Leverpostej - et industrielt restprodukt |
| 45 | Lokal matproduksjon og terroir – økosystemtjenester fra fjellbeiter |
| 50 | Biodiversitet, gamle racer og sorter på Knuthenlund |
| 52 | Sahti - en traditionel finsk hjemmebrygget øl |
| 55 | GÅRDSØL - vår glemte øltradisjon |
| 58 | Kalja er til arbejde og sahti til fest |
| 60 | Ny Nordisk Øl - på vej mod lokalt ølterroir |
| 62 | Historisk humleodling i Sverige |
| 63 | Humle i Finland |
| 63 | Alkoholsvage øl |
| 64 | Finsk svedjebruksteknik |
| 66 | Vad sådde man i svedjan? |
| 68 | Svedjebrug på den jyske hede |
| 70 | Jordkällare |
| 74 | Nödföda eller vanlig mat |
| 77 | Litteratur og resurser |
| 79 | Forfatterne |



Velbekomme og velkommen i Lommen



PurePrint® by KLS

Produceret 100 % bionedbrydeligt
af KLS PurePrint A/S

Papirudgaven af Lommen nr 53 er et af trykkeriet klspureprint.dk,s "100 % bæredygtige, 100% biologisk nedbrydelige tryksager". KLS Pureprint er det ene af verdens 2 cradle-to-cradle-cerificerede. Når NKF vil fremme kulturlandskabernes naturværdier, får vi selvfølgelig trykt, med færrest mulige negative aftryk..

Foruden den trykte papirudgave ligger Lommen 53 også på forbundets netsted, kulturlandskab.org.

Her i netudgaven findes litteraturreferencer, og man kan stille spørgsmål og kommentere. Ikke direkte i Lommen, men i et kommentarfelt, hvor alle andre kan diskutere med. Det er også muligt at net-lommen vokser, fx med flere artikler, billeder eller andet der kan nuancere og udvide temaet.

Send gerne stof til info@kulturlandskab.org så kommer det med i *Net-Lommen 53 Traditions-
mad i Norden*.

Eller læg det til [forbundets facebook](https://www.facebook.com/nordisk.kulturlandskab), hvis det er nemmere.

Her hedder vi Nordiska Kultur-Landskabsforbundet.

Velkommen til Gotland, Røros og Åboland

NKF:s [ÅRSMÖTE PÅ GOTLAND, SVERIGE 2018](#) Norra Gotland med Fårö

Söndag d 19 - onsdag d 22/8 2018

Flyg från Göteborg resp Stockholm till Visby kostar 1500-1700 SEK T/R, Färja (exkl bil) max 600 SEK.

Det går även direktfly från tx København.

Programmet ska ge en helhetsbild av det gotländska landskapet och dess historia och flora, fauna, geologi, förhistoria, medeltida kyrkor, ängs- och beteslandskap samt dagens jordbruk/landskap.

Söndag: Stadsvandring, föreläsningar och övernattnig i Visby.

Måndag: Bussresa norrut; övernattnig på Stora Gåsemora, Fårö (www.gasemora.se)

Tisdag: Fårö med lokala kunniga guider

Onsdag: Retur Visby av annan rute.

OBS: Det rekommenderas att lägga lite mer dagar till, da vi bara hinnar se lite av Gotland på 3 dygn.

Årsmöte 2019: Røros og Nord-Østerdalen

- bergverkshistorie og jordbruk i fjellregionen

Vi møtes i 2019 i grensestrøkene mellom Østlandet og Trøndelag, der verdensarvstedet Røros utgjør et naturlig knutepunkt. Foruten bergstaden med sitt omliggende gruvedriftlandskap, finner vi dal- og fjellbygder med et levende jordbruk med beitedyr og aktiv seterdrift. Ett av Norges "utvalgte kulturlandskap", seterområdet Vangrøft-dalen/Kjurrudalen ligger i Os kommune litt sør for Røros. Distriktet har også en rik berggrunn og vegetasjon, og Norges største skjøttede slåttemyr, Sølendet, ligger en times biltur øst for Røros. Fjellområdet Forollhogna er tilholdssted for én av Norges villreinstammer. Røros er også et viktig turistmål, og Røros-mat er kanskje landets mest vellykkede satsing på produksjon og distribusjon av lokalprodusert mat.

Programarbeidet for årsmøtet er fortsatt på et tidlig stadium, men sannsynlig tidsrom er siste halvdel av juni.

Årsmöte 2020: Åbolands skärgård

Åboland är centralt i världens största, 'Central Baltiska' bräckvattenskärgård, som omfattar totalt ca 100 000 öar. 1/4 ligger i Stockholmsregionen, 1/4 omkring Åland, 1/4 i Åbo Skärgård och 1/4 i Finska viken och vid Estland. Geologin har granat-juveler samt minnen från nästan 2 mrd år gamla vulkaner och 'världens äldsta' kalksten från när det första fri syre i jordens atmosfär bildades. Dendrologin i Åboland är den rikaste i Finland, där eklundar från norra Tyskland möts med Sibiriens granskogar och hjortronmyrar från Lappland. Här finns skogsdjur som mufflon, rådjur och hjortar, samt havsdjur som säl, fisk och fåglar. Klimatet i Åboland är Finlands varmaste och soligaste. Antalet tvillingfödselar i Åboland är den högsta inom den kaukasiska befolkningen. Detta kan tolkas som om regionen skulle vara en av de bästa möjliga att leva i. Kom och se ett tvärsnitt av världens bästa kulturlandskap

Kära medlemmar.

Produktionen av vår tidning Lommen gick av flera skäl i stå för drygt två år sedan.

I samband med att jag föreslogs och valdes som ordförande på årsmötet i Ryssland sommaren 2016, uttalade jag som en av mina första och främsta uppgifter att gjuta nytt liv i Lommen och att förbundet skall utge två nummer per kalenderår. Nr 52 erhöll ni på senhösten 2016 och nu, -av skilda skäl försenat efter våren 2017- är det dags för nästa nummer; denna gång ett ambitiöst temanummer om Traditionsmat!

Idén till detta temanummer kom från Eva Narten Høberg till Bjørn Petersen, som också står för den tekniska och grafiska produktionen. Till redaktör valde vi Søren Espersen. Till alla: stort tack å styrelsens och medlemmarnas vägnar!

Härmed önskar jag er en riktigt angenäm läsning och – för de som deltar på årsmötet 2018 – väl mött på Gotland!
Mats Folkesson
Ordförande



Traditionsmat i Lommen



Levende kulturlandskaber er uomgængeligt forbundet med produktion af mad og energi. Koens mælk, hestens kræfter og brændevinens velsmag blev hentet fra engene, overdrevene og græsningsskovenes træer og blomster.

Det lokale klima, jordbunden, lokale racer og underarter, bakterier og svampe bistod sammen med lokale madlavningstraditioner til dét samlede billede, der til sidst tegnede sig på tungens smagsløg og i næsens lugteceller. Hver region udviklede sin egen opfattelse af, hvordan mad skulle være for at være god.

Den opfattelse forfulgte man, bevidst eller ubevidst, når man drev sit landbrug, fangede sine fisk, gik på jagt og ostede sin mælk. Under det hele lå den konstante angst for, om føden rakte til. Blev høsten god? Udeblev fisken? Blev renerne syge?

I dag, hvor vi lever i overflod, er det levende kulturlandskab i krise. Forbindelsen til det produktive landskab er brudt. Engene og hederne er ikke nødvendige for at vi kan blive mætte. Rent fysisk altså, for kulturlandskabet tilbyder os mere end proteiner og vitaminer. Det er, som betegnelsen siger, en integreret del af vores kultur, æstetisk så vel som fysisk, når vi søger rekreation i naturen. Med dette særnummer af LOMMEN vil vi gøre opmærksom på en række af vore gamle nordiske madtraditioner. Traditioner, der på den ene eller anden måde har deres oprindelse i de nordiske landskaber, og hvis opretholdelse og videreudvikling sender positive påvirkninger tilbage til de landskaber, de fleste af os nødtigt vil miste.

Hver gang, du køber en ost eller en pølse med oprindelse i det lokale kulturlandskab, eller en fisk fra det lokale fiskerleje, er du med til at opretholde en levende kulturhistorie. Sværere er det ikke!

Det Ny Nordiske Køkken har været og er en global succes. Det er også så småt blevet en lokal succes. Rundt omkring i Norden arbejder landmænd, fiskere, fødevareproducenter og restauranter i stigende grad sammen om at realisere Ny Nordisk på baggrund af netop DERES madtraditioner og de råvarer, som DERES kulturlandskaber tilbyder.

Dette skrift kan umuligt omfatte det hele. Det kan i det højeste være en kalejdoskopisk indføring i et univers, der fortjener en mere indgående, omfattende og ikke mindst systematisk behandling og formidling. Hvis Nordisk KulturlandskabsForbund og dette skrift kan bidrage til dette, har vi nået vort mål.

Søren Espersen

Baggrunden for Det Ny Nordiske Køkken



Jan Krag Jacobsen og Søren Espersen

Forhistorien

Op gennem 1950'erne var dansk landbrug i praksis økologisk og kun i beskeden grad industrialiseret. Enkelte fødevarer som smør var fortsat rationeret, og maden i de fleste hjem bestod af ganske få traditionelle retter, ofte med hakket kød, sovs og kartofler. I reglen blev maden tilberedt af husmoderen, der havde lært sig kogekunsten af sin egen mor. Måltidet afspejlede i reglen årstiden. De færreste ejede et køleskab, og fødevarer blev derfor i byerne indkøbt næsten dagligt i små specialbutikker. Drikkevarer indskrænkede sig til vand og mælk, mens øl var det mest almindelige ved festlige lejligheder. Familien brugte omkring 30% af indkomsten efter skat på mad, og økonomien spillede en væsentlig rolle i valget af råvarer. Restauranternes menuer var hovedsagelig inspireret af den franske kogekunst, hvis det da ikke var traditionelle danske retter på et lidt højere niveau. I slutningen af 1950'erne oplevede danskerne en velstandsstigning. Man begyndte at rejse sydpå til mødet med den franske, italienske og ikke mindst spanske kogekunst. Nye krydderurter, oste, vine, frugt og grøntsager blev tilgængelige i de nye supermarkeder. Internationale kokebøger af bl.a. Elisabeth David dukkede op på boghandlernes hylder, og i fjernsynet blev madprogrammer populære. Hvor de tidligere mest handlede om ernæring og hygiejne, handlede de nu om fransk kogekunst. Danskerne blev vindrikkere. I 1964 blev "Det Danske Gastronomiske Akademi" stiftet. Paradoksalt nok faldt både prisen på fødevarer og fødevarernes kvalitet samtidig med at interessen for mad og gastronomi steg. Det var fede tider: masser af smør, fløde, creme fraiche, fedt kød og sukker førte til en voldsom

stigning i kostrelaterede sygdomme. Alkoholforbruget var en medvirkende faktor: I 1955 var gennemsnitsforbruget for hver dansker over 14 år 4,5 l. ren alkohol. Det tal var steget til næsten 12 l. i 1980'erne!

I starten af 1970'erne slog den udenlandske indflydelse igennem i bybilledet med et væld af etniske restauranter og med "Det Ny Franske Køkken", der lagde vægt på lettere mad og kortere tilberedningstider som reaktion på det traditionelle fedtholdige danske køkken. Mesterkokken fik nu en position som skabende kraft eller kunstner med nogle gange en næsten gudelignende status.

Samtidig var der opbrud fra græsrodderne: Kvindebewægelsen opstod og den traditionelle overførsel af viden mellem generationerne i familien blev brudt. Til gengæld overtog medierne rollen som formidlere af gastronomi, mens kendskabet til de mest elementære madlavnings-teknikker, husholdningsøkonomi og hygiejne blev stadig mindre. 1970'erne var også tiden, hvor de første økologer begyndte at producere alternativt som reaktion mod det stigende forbrug af kunstgødning og pesticider og som reaktion mod konsekvenserne af den stigende industrialisering inden for fødevarerproduktion. En af konsekvenserne af det sidstnævnte var en bugnende positivliste over tilladte tilsætningsstoffer i fødevarerproduktionen inden for EU. Mange af dem mistænkt for at fremkalde allergi og cancer.

Gastronomisk set nåede slut-70'erne et lavpunkt for dansk fødevarerproduktion. Produkterne var i stigende grad blevet standardiseret for at opnå større slagkraft på eksportmarkederne. Produktionstiden for svinekød og kyllinger faldt drastisk, hvilket medførte både faldende

priser og mindre smagfulde produkter. I 1950 var der ca. 1500 andelsmejerier i Danmark. I 1999 i realiteten kun ét. Definitionen på gode fødevarer blev reduceret til et spørgsmål om, hvorvidt man kunne blive syg af at spise dem, ikke om smag!

I 1980'erne brugte den gennemsnitlige dansker kun 14% af sin indkomst efter skat på fødevarer. Ikke desto mindre spiste danskerne mere end nogensinde før. Fødevarer blev importeret fra hele verden, uafhængigt af sæson. De erstattede ofte dansk producerede og kvalitetsmæssigt bedre varer, ikke mindst frugt og grønt, men de var billigere! Alligevel spiste danskerne stort set de samme 3-4 traditionelle retter, som de gjorde 40 år tidligere. Den gastronomiske udvikling var blevet et weekend- og festfænomen.

1990'erne medførte en mindre revolution i kokkeuddannelserne, ikke kun i Danmark, men i hele Norden. Kokkelever begyndte i stigende grad at rejse ud i verden for at søge ny inspiration. Deres uddannelsesniveau var højere end tidligere, når de startede uddannelsen. De kunne flere sprog, og de begyndte at stille krav til ikke mindst bredden i uddannelsen: den kulturhistoriske baggrund for de udenlandske madkulturer, kvaliteten af de danske råvarer osv. Revolutionen ramte også selve fødevarerproduktionen. Protesten mod ensretning og bulkwareproduktion førte til, at der i løbet af forbavsende få år opstod en underskov af specialprodukter inden for snart sagt alle kategorier, mange af dem økologiske. Samtidig spiste flere og flere danskere ude i byen. Det gav vind i sejlene for endnu mere udvikling inden for småskalig fødevarer-

produktion og endnu mere inspiration til de nye kokke. Udenlandske kokke havde længe skoset de nordiske for ikke at tage udgangspunkt i egne madtraditioner og bruge egne råvarer i stedet for blot at kopiere sydlandsk gastronomi. Det førte til, at Claus Meyer Nielsen, madentreprenør og selvlært kok, sammen med René Redzepi til megen moro for kollegerne grundlagde NOMA (NOrdisk MAd). Ingen inden for branchen troede på, at råvaregrundlaget og traditionerne var til stede! Det viste de sig at være, og i stedet for at blive til grin blev Claus Meyer katalysator for en hel ny nordisk bevægelse: Det Ny Nordiske Køkken.

I 2004 arrangerede Claus Meyer sammen med René Redzepi, Jan Krag Jacobsen og en række af Nordens bedste kokke en konference om, hvordan et Nyt Nordisk Køkken kunne udvikles. Konferencen blev sponsoreret af Nordisk Ministerråd. Forud havde gruppen udviklet et manifest, der sammenfattede grundlaget for Det Ny Nordiske Køkken. Selve konferencen fandt sted over 2 bevægede dage, hvor alt det bedste inden for nordiske råvarer og kogekunst blev præsenteret, afbrudt af en serie foredrag og diskussioner med topfolk inden for fødevarerindustri, kokkeverdenen, miljøfolk, politikere og mediefolk og sågar filosoffer. Konferencen blev fulgt op af flere initiativer fra Nordisk Ministerråds side og et utal af film, bøger, artikler og ikke mindst produkter og restauranter. Et særligt initiativ var etableringen af Nordic Food Lab som et madlaboratorium, der i samarbejde med Institut for Fødevarervidenskab, Københavns Universitet, arbejder med nordiske råvarer og fremstillingsmetoder ud fra både en gastronomisk og en sundhedsmæssig indfaldsvinkel.



Suppevisk med og uden suppe. Begge fotos: Bjørn Petersen

Det nye nordiske køkkenmanifest griber på mange måder tilbage til en oprindelig selvforsyningsøkonomi med vægt på enkelhed, lokale råvarer, årstidernes skiften og traditionelle tilberednings- og konserveringsmetoder. Samtidig forener det kravet om velsmag med moderne viden om sundhed og velvære. Terroirbegrebet, defineret som det præger et lands klima, jordbund og madtraditioner sætter på gastronomien, blev det centrale begreb snarere end opfattelsen af "Det Nordiske Nationale Køkken" – hvad det så end skulle være.

Carlsbergs museum dannede rammen om udvikling af Det Ny Nordiske Køkkenmanifest.
Foto: Jan Krag Jacobsen



Fiskeboller hos Meyers Deli på Frederiksberg.
Foto: Bjørn Petersen

Som Jan Krag Jacobsen efterfølgende formulerede det, så ramte projektet på en måde den tidsånd, hvor globaliseringen spiller en større og større rolle. I den globaliserede verden tilbyder den lokalt producerede og terroirbaserede mad et fast holdepunkt, der ikke kan erstattes af hverken importerede produkter eller bulkware fremstillet af en multinational fødevarerindustri. Sådan er det også med kulturlandskabet. Hverken Stevns eller Stevns kirsebær kan flyttes til Kina! Ny Nordisk Mad ligger også fjernt fra begrebet om nationalretter, hvor man (læs: populistiske politikere) forsøger at koncentrere en folkesjæl i nogle få kanoniserede retter.

Det Ny Nordiske Køkken hænger tæt sammen med de nordiske kulturlandskaber, den særlige nordiske genetiske arv inden for planter og husdyr og de nordiske madtraditioner. De danner forudsætninger for hinanden og beriger hinanden, som når norske kvægracer frembringer særegne kød- og mælkeprodukter i de norske sæterområder eller svedjerugen bringer liv og økonomi til lokalsamfund og naturtyper i Finland og i Baltikum. Udforskningen af de nordiske muligheder er først lige begyndt. Mulighederne knap nok beskrevet. Nordic Food Lab har med succes gennemført et projekt om barkebrød i det Ny Nordiske Køkken. Hvem skulle have troet det for 50 år siden?

Jan Krag Jacobsen og Søren Espersen



Rødspætte på stranden. Foto: Bjørn Petersen

Manifestet for Ny Nordisk Mad kombinerer en innovativ tilgang til traditionelle fødevarer med et stærkt fokus på sundhed og en etisk produktionsfilosofi.

Det nordiske køkken skal skabe og opmuntre til madnydelse – smag og variation, national og international – i overensstemmelse med den oprindelige vision:

”Vi nordiske kokke finder tiden moden til at skabe et Nyt Nordisk Køkken, der i kraft af sin velsmag og egenart kan måle sig med de største køkkener i verden”.

Nyt Nordisk Køkkens målsætninger er:

- 1) At udtrykke den renhed, friskhed, enkelhed og etik, som vi gerne vil forbinde med vores region.
- 2) At afspejle de skiftende årstider i sine måltider.
- 3) At bygge på råvarer, som bliver særligt fremragende i vores klimaer, landskaber og vande.
- 4) At forene kravet om velsmag med moderne viden om sundhed og velvære.
- 5) At fremme de nordiske produkters og producenters mangfoldighed og udbrede kendskabet til kulturerne bag dem.
- 6) At fremme dyrenes trivsel og en bæredygtig produktion i havet og i de dyrkede og vilde landskaber.
- 7) At udvikle nye anvendelser af traditionelle nordiske fødevarer.
- 8) At forene de bedste nordiske tilberedningsmetoder og kulinariske traditioner med impulser udefra.
- 9) At kombinere lokal selvforsyning med regional udveksling af varer af høj kvalitet.
- 10) At invitere forbrugere, andre madhåndværkere, landbrug, fiskeri, små og store fødevareindustrier, detail- og mellemlandlere, forskere, undervisere, politikere og myndigheder til et samarbejde om dette fællesprojekt, der skal blive til gavn og glæde for alle i Norden

Nordiska mattraditioner

- en personlig berättelse



De flesta av oss brukar äta. Vi gör det nog alla; även när vi är på främmande orter. Vissa gör det med glädje, andra med en nyfiken skepsis och undrar, vad är det för mat dom har? Någon fegis vågar inte. En bygds mattraditioner kan kanske påverka ett landskap lika mycket som landskapet kan påverka sina invånare. Mattraditioner kan skapa arbeten och hjälpa till att bevara landskap så som de var och som vi vill fortsätta att uppfatta. Vad är kärlek till våra landskap om inte kärleken till den goda vardagsmat vi fick som barn

Går dom över gränsen ibland? Norrmännen med sin rakefisk (presenterad i LOMMEN nr 39:2007). Svenskarna med sin surströmming. Vad har danskarna för häftig fisk? Rød pølse? Islänningarna har i alla fall hákarl eller kæstur hákarl, som är fermenterad hákaring eller brugd, där hajen hängs och får torka i fyra till fem månader. Somliga liknar lukten med väldigt starka ostar. Hákarl äts som en del i det isländska smörgåsbord som kallas Þorramatur. Se, det är en del av våra Nordiska mattraditioner.

När Lena och jag åkte till Nordiska kulturlandskapsförbundets årsmöte i Oulanka 1991 gjorde vi en sväng om Vadsö. På ön besökte vi ett trevligt fjordhotell där man hade lokal mat på menyn. Vi valde kokt torsktunga och stuvad potatis. Absolut nytt för våra gommar. Torsktungan, som äts är den innersta muskeln i torskkäften, vilken ger en lagom munsbit. Att ta ut den är handarbete.

Så här kan friterad torsktunga tillredas enligt Lillie Cline's bok Norr om polcirkeln: till frituren, som ska vispas till en slät smet, krävs två deciliter vetemjöl, en tesked salt, tre deciliter mjölk och ett ägg. Skölj och torka av tungorna, stora muskler delas. Vänd dem i smeten och koka dem gula och knapriga i olja. Låt dem rinna av och servera med gott potatismos. Jag kan tänka mig Sandefjordssmør till. Det är en traditionell norsk sås som är helt ljuvlig till fisk. Ta två matskedar gräddde, två matskedar hackad persilja, ett hekto smör och något pressad citron samt salt och peppar. Häll gräddde och persilja i en kast-rull och koka upp. Ta kastrullen från värmen och vispa i smöret klickvis, lite i taget tills såsen tjocknar. Smaka av. Det är ingen mager sås, men man behöver inte ta mer än man vill.



Kelvin Ekeland

I min bok, Mångfaldens utmark, har jag också berört mat och dryck. Av det senare dock bara maskrosvin; en svensk traditionsdryck? Där utgick jag från tre liter maskrosblommor utan stjälk. Plocka blommorna en solskensdag när de är fullt utslagna. Nyp av stjälken under blomman. 3 citroner. 1 ½ kilo strösocker. 3 ½ liter vatten. Eventuell vinjäst; ett paket vanlig bakjäst eller torrjäst fungerar också

Lägg maskrosorna i en hink eller annat rymligt kärl. Koka vattnet och slå det hett över blommorna. Lägg i jästen när blandningen är ljummen. Täck över med en linnehandduk och låt stå ett dygn. Sila bort blommorna och häll tillbaka lagen i kärlet. Tillsätt sockret och rör om grundligt. Tvätta citronerna noga, skiva och lägg dem i lagen. Täck över igen och låt stå ungefär en månad. Titta till ibland. Ifall citronskivorna flyter upp, så tryck ner dem (de kan annars dra till sig mögel). När brygden slutat jäsa silas citronerna bort och vinet lagras i en damejeanne eller ett traditionellt svagdricksankare ett år. Sedan silas och buteljeras vinet. Det blir mer dessertvin än måltidsdryck.

Mormor tyckte om fisk. Hon tog hand om all den mört, *Rutilus rutilus*, och id, *Leuciscus idus*, som mina äldre kusiner fångade vid leken. Det blev gudomliga fiskbul-lar. De var stekta i rikligt med smör. Hon handlade alltid av fiskbilen som kom från Göteborg. Hon köpte makrill, *Scomber scombrus*, som hon kokade in med dill, och kolja, *Melanogrammus aeglefinus*, som hon stekte i en gryta med purjolök och brödsmlur. Hon visade mig de mörka fläckarna bakom huvudet där Skam hållit sitt grepp då han skulle hjälpa Gud att göra en torsk, *Gadus morhua*. Skams skapelse blev inte riktigt lika lyckad. Men mormor tyckte att koljan dög åt oss och det hade hon rätt i. Vitling, *Merlangius merlangus*, var vanlig under kriget. Man kunde vissa tider fiska den på grunda vatten där minfaran var liten. Den hade lång nos och överbett. Mormor rensade och mjölade den och fräste upp den i en stekpanna med mycket hett smör. Hon rullade sedan ihop den på längden, så att stjärten kunde fästas i nosen. Till det sparade hon tornar från en vildapel, *Malus sylvestris*. Det blev krumfisk. Hon vände fisken då och då, ömsom var buken ner, ömsom ryggen. När den var nästan färdig strödde hon lite persiljeklipp i smöret. Om hon kokade fisk kunde hon ha hackat, hårdkokt ägg i såsen. Och så köpte hon sill, *Clupea harengus*, både färsk och salt. Den färska, stekta, med skåror på sidorna, skulle man stänka ättika på och ha persilja till. Hennes feta, salta tallriks-sill med lök var fantastisk. Hon lärde mig att älska stekt fisklever, rom och mjölke (den senare som stjärncockar nu försöker göra mer exklusivt begärlig genom att kalla fiskesperma). Lutfisken, *Molva molva*, hörde till julen. På Annadagen, mormors namnsdag den 9 december, 15 dagar före jul, skulle den torkade spillången sågas i bitar och läggas i blöt. Det är vattenbad, lutläggning och ur-

vattning. Till julaften är de takspånslika fiskarna förvandlade till mjälla vita bitar.

Jag berättade också om hur vi i Tornedalen på 1950-talet direkt efter fisket kokade småharr med bara lite salt i spadet, ställda i en burk där det varit Cirkelkaffe. Det var för mig nya fiskar, glittriga med hög rygghäna. Deras längd passade precis till burken. Smakade ljuvligt.

En annan tornedalsk traditionsrätt dopp i kopp. Min första bekantskap med rätten är jämnårig med harren. Eftersom jag inte helt litar på minnet har jag sökt stöd i Norrbottens Matbok:

1 kilo ren oskalad mandelpotatis. Vatten och salt till potatiskoket. 1 gul lök. 1-2 matskedar smör per person. 1-2 matskedar vatten per person. Man räknar med cirka fyra personer. Medan man kokar potatisen hackas löken som fördelas i fyra kaffekoppar. Smör samt kokande potatisvatten hålls på. Får stå den stund som krävs för att löken ska smaksätta spadet. Koppar med doppa, tallrikar och bestick fördelas. Potatisen skalas, skärs i bitar och läggs i koppen. Äts med salt tilltugg; salt fisk, gravad lax, löjrom, rökt kött, torkad renbög o.s.v. köpeansjovis fungerar.

Fläskpotatis hör också till den tidens erfarenheter men är naturligtvis betydligt äldre som rätt: en bit väl rimmat fläsk, några hekto. Två gula lökar. Grädde och mjölk, några deciliter – moderera mellan mjölk och grädde. Något ägg om man har. Salt och vitpeppar. Senap, soja eller sylt om man känner för sådana smaker. Korvpotatis är en variant på fläskpotatis där grunden är stekt korv – typ falukorv och lördagskorv (lauantaimakkara) och stekskyn som men får. Gör man den lagom mustig kan man spara på grädde och mjölk.

Vasikatansi (kalvdans) är en nästan förgäten tornedalsk traditionsmat. Receptet är från Mimmi Keskitalo i Pajala. Man tog kött från en nyfödd kalv och kokade det mörkt i vatten. Skald potatis i bitar lades i för att kokas mjuk. Blandningen stöttes i grytan till en gröt och smaksattes med salt och äts med smörgrop i mitten. Kommentaren är att ingen norrman kan göra godare lappscojs.

Kaffeost hör till Tornedalen. I en tidig turistbroschyr läste vi att en av Pajalas utbyar har kaffeost som kulinarisk specialitet. Ville man köpa skulle man söka sig till Pääjärvi. Ingen i Pääjärvi kände till turistreklamen. Men kaffeost är så enkel att göra så det behövs inget recept; det är bara att sätta några droppar ostlöpe i spenvarm mjölk och låta det stå en stund tills det ystat sig. Så värmer man på svag värme och tar upp den i en traditionell ostform och låter stå och rinna av en stund. Skärs i strimlor och läggs i valfri mängd, i valfritt starkt kaffe, som är valfritt sötat. Avnjuts medelst sked. Gnisslar gott mellan tänderna.

Att spåra mattraditioner är att söka i hävderna. Och hävderna finns ofta bara bakom hörnet. För mig var det exotiskt att som tjugohåring komma till Tornedalen. Därför fastnade maten i mitt minne. För tornedalingarna var det vardagsmat och inget speciellt. Men för varje matlagare

från landsändan som försvunnit har också en hel kokbok med traditionsmat gått förlorad. Hur många landsändor finns i Norden? Landsändorna har olika karaktär på sina landskap. Och skilda samhällsklasser har varierande förutsättningar att förse sig med råvaror för sin mat. Och också olika möjligheter att tillreda den. Vi glömmer så lätt. Nordisk traditionsmat är hotad. Maten är så mycket! Kan vi inte ordna ett ordentligt seminarium kring grytorna?

När jag kom till Hälsingland för mer än ett kvarts sekel sedan hörde jag om någon gammal traditionell rätt som kallades strömmingsklöbb. Det var en allt-i-ett-rätt. Klöbb är deginbakad strömming. Det är en rätt som är lätt att ha med sig i packning. När man gjorde strömmingsklöbb tog man två kast och en extra.

Kast är en gammal svensk mängdenhet för strömming. Ett kast motsvarar fyra strömmingar. När en kast strömming beräknades användes handens fingrar. En strömming sattes mellan varje finger. Sedan kastades de ner i köparens korg. Till klöbben två deciliter mjölk, en deciliter vatten och nio deciliter korngrön. Mjölk, vatten och mjöl blandas till en deg. Av degen formas en halv centimeter tjocka bäddar, lite längre är strömmingarna. På varje degbädd läggs en rensad strömming. Så görs kakor med strömming i, som får koka i lattsaltat vatten tills de flyter upp. Äts med smör; skirat om det är möjligt.

Traditionella mått som skvätt, kopp, nypa, näve, kast, kvarter och stop känns lite osäkra. Recept är inget som den som lagar egen mat behöver. Det är först när man delar med sig av kunnandet man behöver tänka på hur man gjort. Jag minns när Gunvor Gustafson och jag gjorde Fäbodskog och fäbodbruk. Då skulle jag intervjua Skomakara Karin Sköldmark för att få beskrivningen på hennes erkänt delikata stekost. – Inte har jag något recept, jag bara gör på vad jag har, sade Karin. Jag fick lirka och till sist blev vi överens. Jag gav henne tio liter sötmjölk att börja med. Till det måste hon då ha två liter filmjölk att vispa i, så att det löpte. Och så två matskedar salt. Det borde stå en timme, man kunde ta en kopp kaffe medan man väntade. Så silade man bort vasslan och lade osten i form. Där skulle den ligga tills den skinnade sig. Sedan stekte man osten i smör, på alla sex sidorna.

Genomgående dryck är kallt brunnsvatten eller valfritt alternativ. Fundera på vad vi bör göra.

Använd litteratur:

Mattraditioner och landskapsrätter, 1972; ISBN 91-36-00171-6

Norrbottens Matbok, 1986; ISBN 91-7538-026-9

Norr om polcirkeln, 1995; ISBN 91-87763-19-2

Fäbodskog och fäbodbruk, 1997; SJV-OVR3:2

Mångfaldens utmark, 2014; ISBN 978-91-7331-618-7

Foto av maskros (Taraxacum sp.): Bjørn Petersen

Utan pengar – inga hagar och ängar!

Tekst og fotos: Søren Espersen:

Nordens enge og overdrev er truede! Sådan har det været gennem mere end 50 år. Enge og overdrev er sammen med andre græsningsafhængige landskaber, f.eks. hederne, kulturlandskaber. De er en vigtig del af vores kulturarv og indgår med deres blomster, insekter, gamle fritstående træer og kulturlevn som ingen andre landskabstyper i vores litteratur, poesi, malerkunst og ikke mindst i den folkelige opfattelse af, hvad et godt landskab er. Samtidig er de blandt de naturtyper, der har den rigeste og mest mangfoldige biodiversitet. Men bevaring af dem forudsætter kontinuerlig brug til høslæt og afgræsning. Og afgræsning kræver kvæg, får og heste.



*Genetablering af græsningskov
Åbo, Finland*

Heri består problemet: I et stadig mere intensivt landbrug bliver der længere mellem kvægbesætningerne. Malkekøerne er blevet så store og ”moderne”, at de ikke klarer sig med græslandenes relativt magre udbytte, hvis de skal levere 10 – 12.000 kg mælk om året. Det samme gælder også i mange tilfælde for kødkvægbesætningerne: tilvæksten bliver for lille i forhold til, hvis de går på dyrkede arealer og fodres med korn.

Høslæt og afgræsning er ganske enkelt ikke lønsomt for landmændene længere, på trods af alle de ganske store beløb samfundet har investeret i tilskudsordninger gennem tiden. Alle typer græsningsafhængige naturtyper er i tilbagegang. Værst ser det ud for høslætengene: I 1927 var der 526.000 ha. høslæteng i Sverige. I 2010 var der 10.000 ha. tilbage. Arealnedgangen er fulgt af en endnu voldsommere nedgang i den biologiske mangfoldighed på arealerne. De er blevet mindre, ligger mere spredt i landskabet og er i stigende grad udsat for kvælstofnedfald. Alt sammen til ugunst for dyrs og især planters og insekters mulighed for at sprede sig og konkurrere med andre livsformer.

29. november 2016 afholdt det svenske ”Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien” en konference i Stockholm under overskriften ”Utan pengar – inga hagar och ängar”.

Formålet var at give en status på bevaringssituationen og at kaste lys på problemet: Er det muligt inden for det nuværende tilskudssystem at nå frem til holdbar og lønsom hævding af de gamle kulturmarker? Hvordan påvirker lovgivningen, landbrugsstøtteordningerne og den generelle jordbrugspolitik landmændenes situation og den offentlige forvaltning af de kulturfafhængige græsningsområder? Og hvordan vil klimapolitikken og det stigende pres mod at spise mindre kød fra især drøvtyggere påvirke de fremtidige muligheder for at skaffe græsningsdyr nok? Kan vi inden for de gældende økonomiske og politiske rammer omstrukturere tilskudspolitikken og udvikle en alliance med både landmænd og forbrugere, så vi opnår et mere effektivt og klimapolitisk acceptabelt bevaringssystem? Det er store og vanskelige spørgsmål, der ikke bare berører de svenske enge og overdrev, men samtlige græsningsafhængige landskaber i Norden.

Det er også spørgsmål, der berører udviklingen af det Ny Nordiske Køkken. NNK bygger på bl.a. bæredygtig produktion i dyrkede og vilde landskaber og lokal selvforsyning med fødevarer af høj sundhedsmæssig og smagsmæssig kvalitet; gerne baseret på traditionelle produktionsmetoder. Begge dele leveres af vore enge og overdrev. Forbrugerne er i stigende grad villige til at betale en merpris for sådanne produkter.



Genetablering af græsningsskov kræver i dag kraftig indsats af tilpasset maskineri. Åbo, Finland

Vel at mærke når kvaliteten ER til stede og forbrugeren ved, at hans eller hendes køb rent faktisk HAR en positiv indvirkning på landskabet.

Enge og overdrev producerer ikke bare mælk og kød. De er multifunktionelle landskaber og producerer også biologisk mangfold. Halvdelen af de 3.600 rødlistede arter i Sverige er afhængige af jordbrugslandskabet. De optager CO2 og bidrager til vedligeholdelse af vore drikkevandsressourcer. De udgør vigtige kulturmiljøer og landskabsbilleder, der i sig selv har æstetisk og kulturel værdi. De er vigtige i forhold til fritid og rekreation og dermed også socialt værdifulde. Så hvorfor er samfundet på trods af omfattende tilskudsordninger ikke mere effektivt til at beskytte og fremme disse kollektive værdier, når de eksisterende markedsmekanismer tilsyneladende også fejler?

Målet med konferencen var at starte en proces hen mod udvikling af policy-instrumenter, der kan bryde den negative udvikling. Det kan være udvikling af nye økonomisk-politiske styremidler, f.eks. nye måder at fordele de eksisterende tilskudsordninger, forskellige branchesatsninger indenfor fødevarer, energi og turisme og ikke mindst produktudvikling og forædling af den primærproduktion, der finder sted på arealerne. Jo mere værdi, der tilføres slutprodukterne, også i form af naturbevaring,

jo mere værdi kan føres tilbage til de landmænd, der jo i sidste instans kun kan udføre deres samfundsnyttige økosystemtjenester, hvis rentabiliteten er i orden. Skal øvelsen lykkes, kræver det et forpligtende engagement af politikere, myndigheder, landbruget selv og ikke mindst forbrugerne.

Karl-Ivar Kumm fra SLU i Skara har arbejdet med udvikling af mere omkostningseffektive græsningssystemer.

Mens produktion med små besætninger på små og spredte arealer ikke er lønsom, så er det faktisk muligt at opnå lønsomhed med store besætninger af kvier og især med ammekøer og stude, forudsat arealerne er store nok, billige nok, og at støtteordningerne fortsætter på samme niveau. Altså at arealer samles eller forbindes med korridorer og evt. kombineres med træproduktion og måske drives af specialiserede ”naturplejeentreprenører” som erstatning for de kvægbrugere, der ikke længere findes.

Træ indgår måske ikke så meget af hensyn til vedproduktion, men som en foregribelse af fremtidige klimatiltag i form af optagelse og deponering af CO2.

Urban Emanuelsson gav i dagens sidste oplæg bolden op for kommende diskussioner inden for området. Indledningsvis påpegede han, at der i dagens samfundsøkonomiske situation ikke er politisk opbakning til at tilføre

flere tilskudsmidler til landskabsvedligeholdelse, men tilskudsmidlerne kan anvendes mere rationelt og politisk mere fremsynet. Det kan f.eks. ske gennem prioritering af tilskudsordninger til de større og mere samlede arealer, som Karl-Ivar Kumm efterlyste. Her kan der etableres større og mere omkostningseffektive afgræsningssystemer, der igen kan give større volumen i produktionen og dermed relativt lavere priser. Andre prioriteringer kunne være bynære landskaber med stor publikumsinteresse. Og hvorfor ikke indrette tilskudssystemet efter graden af biologisk mangfoldighed på arealerne og altså også styre efter resultaterne af støtten? Den landmand, der er bedst til at fremme den naturlige mangfoldighed, får mest støtte udbetalt. Under alle omstændigheder bør systemerne være så robuste, at de både sikrer kontinuitet i økonomi og arealanvendelse og giver landmændene større indflydelse. Her vil jeg tilføje: under ansvar!

En overgribende forudsætning vil altid være rimelige priser på det kød og den mælk, der kommer ud af landskaberne, altså priser der modsvarer produktionsomkostningerne inkl. en rimelig aflønning af landmændene. Forbrugerne må lære, at der er forskel på mælk og mælk og kød og kød, afhængigt af, hvilke landskaber det kommer fra. Her har fødevarerindustrien og restaurationsbranchen et særligt ansvar. Ganske mange restauranter og fødevarereproducenter – i det mindste i Danmark – gør meget ud af, at deres kødprodukter kommer fra naturområder, men mange foretrækker fortsat importerede og konventionelle kødprodukter. Den gode restaurantoplevelse skal også være en god oplevelse af naturen og kulturlandskabet! Hvorfor ikke markedsføre kød- og mælkeprodukter på de natur- og kulturverdier, de understøtter? Én af konferencens deltagere berettede om en forening, ”Excellent råvare”, der arbejder med bl.a. kød fra græsningsområder. Foreningen har netop afholdt en smagning, hvor vinderkødet kom fra en 15 år gammel fjeldko. De deltagende

kokke mente, den var bedre end kobe-kød til 4.000 sek./kg., men den blev solgt til 139 sek./kg. Alene her ligger et vældigt uudnyttet potentiale.

Et problem inden for forskning og administration er, at forskere og administratorer inden for kulturlandskab og biologi alt for ofte mangler gensidig kundskab om hinandens områder. Tværgående undervisning er ganske enkelt fraværende på de fleste universiteter og højere læreanstalter, og de administrative systemer har tilsyneladende oftest vandtætte skotter mellem de to områder, der jo i realiteternes verden er tæt forbundet.

Manglende viden blandt den almene befolkning er også et problem. De fleste af os kommer længere og længere væk fra landskabet i vores daglige virke: Vi bor i storbyer, har ikke længere familie på landet, eller er måske indvandret fra en helt anden kultur. Vi har mistet den umiddelbare forståelse for landskabernes æstetiske og kulturelle værdier og mangler viden om de biologiske og miljømæssige tjenester, de tilbyder os.

Til slut nævnte Urban Emanuelsson en række mulige alternative (og supplerende) plejesystemer som høst af biomasse til biogasproduktion, afbrænding, afgræsning med andre husdyr (lamaer?) eller den førnævnte kombi-nering med træproduktion på græsningsområderne.

Afslutningsvis blev der på konferencen efterlyst en handlingsplan på området. Hvem skal tage initiativet og hvem skal være ansvarlig? Eftersom problemerne i det store og hele er de samme i de nordiske lande, kunne man vel tænke sig et fællesnordisk initiativ? NKF vil naturligvis stå centralt som deltager, ikke mindst som opfølgning på nordiske madtraditioner.

Konferencens præsentationer og en video er tilgængelige på www.ksla.se/aktivitet/utan-pengar-inga-hagar-och-angar/



Græsningskov, Finland

God, hederlig och helgjuten mat

Bodil Cornell. Verksamhetsledare, Eldrimner <http://www.eldrimner.com/>

Det är något magiskt med mathanverket. Till stor del beror det nog på att man försöker "tämja" biologiska förlopp som hela tiden ändrar sig och överaskar. Att lyckas med detta, att lära mer och mer, att komma närmare och närmare att bemästra processen skapar en stor tillfredsställelse hos bagaren, mejeristen, syltkokaren, charkuteristen och fiskförädlaren.

Mathanverkaren arbetar med naturliga råvaror och med naturliga processer. Det innebär att tillverkningen anpassas till den råvara man har för dagen. Det varierar en hel del. Mjölakens sammansättning och kvalitet varierar med var i laktationen getterna, fåren och korna befinner sig. Den varierar också med tex utfodringen och väderleken. För köttet och charkuterierna beror variationen på ras, uppfödning, och slakt. Spannmålen varierar med sort, odlingsförhållanden och torkning. Bärems variation beror också på sort, odlingsförhållanden och hantering vid skörd. Ingen råvara standardiseras i hantverksmässig tillverkning. Råvarorna kommer nästan uteslutande från den egna gården eller från bygden.

I hantverksmässig förädling tar man hjälp av naturen och styr tillverknin-gen genom temperatur, tid, surhetsgrad mm. Till sin hjälp har man mikroorganismerna såsom mjölksyrabakterier, mögel och jäst. Mycket bygger på gamla konserveringsmetoder som tex torkning, rökning, syrning, saltning och lufttät förpackning. För att kunna bemästra detta krävs stor teoretisk kunskap om vad som händer både livsmedelskemiskt och mikrobiologiskt. Det kräver naturligtvis också en stor praktisk kunskap och förmåga att kunna läsa av vad som händer i ystningskaret, jäsbunken, korvsmeten, grytan. Och kanske viktigast av allt det kräver en stor passion och hängivenhet för tillverkningen och de färdiga produkterna. Hantverksmässig livsmedelsförädling gör rättvisa till ordet livsmedel i sin ursprungligaste betydelse - ett medel till liv. Det är inte bara naturliga produkter utan kemiska tillsatser. Det är inte bara exklusiva livsmedel som kallas "delikatesser". Det är "riktiga" livsmedel - god, hederlig och helgjuten mat.

Bodil Cornell Verksamhetsledare



*Uden Eldrimner
ingen svenske gård-
oste.*

*Denne er modnet i
jordkælder.
Sigrid Kuusiniemi
från
Stengärde Getgård i
Jämtland.*

*Foto:
Stephane Lombard,
Eldrimner*

Eldrimner bildades 1995 i Jämtlands län och blev nationellt resurscentrum 2005. Vi förmedlar kunskap, ger stöd och inspiration till mathantverkare i hela Sverige och i Norden, i starten såväl som i utvecklingen av yrket. Eldrimner hjälper dig som är företagare genom kurser, rådgivning, seminarier, studieresor, utvecklingsarbete och erfarenhetsutbyte, allt för att mathantverket ska blomstra. Hos oss är företagarna med och formar verksamheten.

UTBILDNING & INSPIRATION

Vårt kursutbud täcker alla viktiga delar av mathantverkarens yrke, från tillverkning av produkter till företagandet: Nybörjarkurs, Grundkurs, Fördjupningskurs, Grundutbildning, Yrkehögskoleutbildning i mathantverk, Studieresor i Sverige och utomlands.

Vi erbjuder Stöd & Rådgivning, dialog med myndigheterna för att undanröja hinder för mathantverkare och underlätta utvecklingen av mathantverk i Sverige. Vi har kostnadsfri telefonrådgivning "Mathantverkare till mathantverkare" inom mejeri, bageri, charkuteri, bär-, frukt- och grönsaksförädling, fiskförädling, livsmedelstillsyn, produktionslokaler mm.

Dessutom arrangerar vi SM I MATHANTVERK, en produkttävling öppen för hela Norden, som anordnas av Eldrimner årligen sedan 1996. Vi har MATHANTVERKSDAGAR som är regionala nätverksträffar över hela landet. Vartannat år anordnar vi idé- och kunskapsmässan SÆRIMNER. ELDRIMNERS TIDNING Mathantverk ges ut kostnadsfritt till 6 000 prenumeranter 4 gånger per år. Slutligen är MATHANTVERK.SE/APPEN MATHANTVERK en mycket användbar webbplats och mobil applikation som samlar information om mathantverkare och gårdsbutiker i landet.

<http://www.eldrimner.com/>

Mat för fjällfolk – och alla andra!

Lena Bergils

Det är titeln på ett häfte från 2009 om mattraditioner hos samer och nybyggare i norra Sverige. Inte en traditionell kokbok utan något större, sitt lilla format till trots. Upprinnelsen är ett projekt - KULT – Kulturlandskapet som resurs för lokal utveckling. Projektet sökte olika lösningar för att bevara viktiga kulturmiljöer. En helhetssyn på det komplexa kulturlandskapet, dess dynamik och pågående förändringar utgjorde en grundbult.



Röstkåta Foto: Annica Grundström

Projektet skedde i samverkan mellan Saxnäs skola, en skola med många samiska elever, Vilhelmina norra sameby och Länsstyrelsen i Västerbottens län. Dels fångade man upp mycket äldre traditioner, såväl i fråga om maträtter som om råvaruhantering, dels fick eleverna vid skolan pröva på att förbereda och laga olika rätter. På så sätt blev kunskapen inte enbart teoretisk utan också praktisk. Detta är något vi i dag saknar inom många områden. En del kunskap kan man läsa sig till, men handens kunskap måste förmedlas genom övning.

Geografiskt område för studien är området vid Marsfjället och Ångermanälven i Västerbottens inland. Värdefullt är också att man redovisar såväl samiska förhållanden som nybyggarnas parallellt, årstid för årstid, vilket lyfter fram såväl skillnader som likheter i livsformerna och i det vardagliga arbetet. Bruket av landskapets olika resurser och den ömsesidiga utvecklingen mellan människa och miljö tydliggörs. Samer och nybyggare delade samma bygd och natur, men renskötsel och boskapsdrift skapade olika men delvis överlappande landskapsformer. Och självfallet var utbytet mellan grupperna stort. Ett exempel är att samerna hyste in sina getter hos de bofasta under vintern. Gick inte att ha med dem till vinterbetet. När man drog till sommarvistet, hämtade man getterna hos fodervärdarna; getmjölken var ett ovärderligt tillskott till dieten – som dryck till barn och grund för getost till kaffet.

Bokens recept representerar framför allt renskötares och boskaps hållande nybyggares mathållning. Alla samer hade inte renar, alla nybyggare hade inte djur, men de

delade ändå alla mycket av andra resurser, inte minst fisket, en viktig basvara för alla, småviltsjakt, fågelfångst, insamling av ätliga växter.

Nedan hittar du några av de recept som finns i häftet. Prova dem gärna! Får du inte tag i någon ingrediens, så gör som generationerna före vår – använd fantasin och hitta en ersättning. Det kan vara svårt att få tag i en del råvaror som behövs. Vi är i den märkliga situationen, att vi enkelt kan få tag i råvaror från Sydamerikas regnskogar eller asiatiska specialprodukter, men inte sådant som för 150 år sedan fanns att hämta på nära håll. Värst är, när resursen helt enkelt förstörts genom olika åtgärder som kraftverksutbyggnad, större transportleder, gruvor och vindkraftsanläggningar - då är vägen tillbaka till ett hållbarare samhälle stängd. Annars öppnar skrifter som denna sådan möjlighet.

Recepten visar hur man tog vara på allt på renen. Kött, blod, inälvor, ben. Det som slår en är, hur enkla många rätter är. Förarbetet kan vara omfattande men själva tillagningen är enkel och sparsmakad. En god illustration till detta är seden att lägga tunna skivor av fett torrkött i botten av kaffekoppen, hålla på hett kaffe – och när det var urdruckat fanns en varm måltid kvar att äta! Såväl samer som nybyggare drev en effektiv och miljövänlig resurshushållning, där kunskapen om konservering av färsk föda för senare bruk var oundgänglig i självhushållet. Här ställdes kanske större krav på samerna, som flyttade mellan olika platser än på de bofasta, som inte behövde planera för någon förflyttning av mat.

Det samiska året indelas i åtta årstider och börjar med våren, när renkalvarna föds, sedan kommer försommar, sommar, sensommar, höst, senhöst-förvinter, vinter och vårvinter. Indelningen är ytterligare ett exempel på hur beroende samerna är och har varit av naturens -och väderlekens- skiftningar.

De recept som presenteras i "Mat för fjällfolk" representerar framför allt de senaste 150 åren. Då var det redan vanligt att såväl samer som nybyggare köpte en del viktiga livsmedel utifrån - salt, socker, kaffe, mjöl. Under detta senare lager av traditioner kan man finna äldre, än mer lokalt producerad mat. Hit hörde bland annat den stora mängden barkmjöl, tillverkat av tallens kambium, det inre barksiktet. Detta var inte någon nödföda utan vanlig ingrediens i framförallt gröt. Bruket var inte begränsat till samer utan fanns i hela norra delen av Sverige.

Tidpunkten för barkskörd var viktig. Vid fel årstid innehöll den beståndsdelar som inte var hälsosamma. Vanligen skedde skörden under våren. Samerna brukade rosta den i stekpanna innan den maldes och åts. Barkmjölet innehåller mycket kolhydrater, som balanserade den samiska på protein och fett rika kosten i övrigt. Därtill var den rik på vitaminer, mineraler och spårämnen.

Man hade också väl utvecklade metoder för konservering utan tillgång på salt som torkning, rökning och gravning. Ännu finns spår kvar i dagens samiska mattraditioner.

Hantering av mjölkprodukter har sett ungefär likadan ut över hela norra delen av landet så långt tillbaka, vi kan följa den. Det gäller även samernas bruk av mjölk för ystning eller för syring som fil och långmjölk. Också örter som fjällkvanne, ängssyra och den mycket beska fjälltorta syrades i (ren)mjölk för att bevara c-vitaminet till vinter och vårvinter.



Brödbark? Foto: Björn Peterén



Fjeldkvan. Tidlig förår.
Foto: Søren Espersen

Linné om fjeldkvan fra bøgerne "Iter Lapponicum" och "Flora lapponica". Teksten fundet i Fjällträdgården i Jokkmokk.

"En half mil från kyrkan fann jag Botsko Lappis, Björnstut Westerbotnis sive Angelica tenuifolia. Lappen tog strax och skalade hennes stjälk, som ännu ej gått i blomma, och åt den som rofva, som en stor delis, och väckeligen smakade det vähl, besynnerligen doger det övre och ännu mjukare, och af Lapparna nog sökes. Stjälkarna af denna Angelica äro under sommaren lapparnes läckerheter och sommarfrukter.

Detta ätes rått, liksom rofvor eller äpplen, och detta med största aptit, då i dessa trakter icke finnes något annat smakligare ur växtriket. Då gossarna och flickorna under juli månad ströfva omkring på betesmarkerna i fjällen med sina renar och sedan på kvällen följa med dem hem, då de skola mjölkas, hafva de hela famnen full med afskurna stjälkar, som de utdela åt familjemedlemmarne och själfva med största begärlighet förtära.

Lapparna finna denna spis delikat, och äfven jag fann den ej oangenäm; den är nämligen lindrigt besk, men tillika aromatisk, samt smeker både gommen och magen, naturligtvis då man så länge fått förtära faddt smakande och lösande föda. Den smakade utmärkt bra, men jag vet ej, om den i våra trädgårdar är mera besk och skarp, eller om min smak i Lappland blef förändrad. Därutanför har den nämligen aldrig tilltalat mig; måhända kräfver hvarje lands födoämnen äfven landets aptit."

Recept.

MAT OM VÅREN.

Bidos.

En traditionell samisk rätt, ursprungligen tillagad av renhjarta, till vardag och fest från norr till söder i Sapmi. Tillsatt morots- och kålrotsbitar om det skall vara extra fint.

Skär fruset renhjarta eller renkött av bog i tunna skivor.
Lägg skivorna i en hög och skär i fina strimlor.
Skär innanfett i fina strimlor.
Lägg i en gryta och tillsätt vatten så att det knappt täcker.
Salta och låt koka i 20 minuter.
Smaka av såltan.
Tillsätt potatis i bitar eller makaroner eller båda.
Låt koka i ytterligare cirka 10 minuter.

MAT OM FÖRSOMMAREN.

Gompa

Förr i tiden var det svårt att få tag i grönsaker, så i stället åt man gompa.

*Gompa består av en växt som heter fjällkvanne (*Angelica archangelica* ssp *archangelica*). Kvanne som skall ätas bör plockas före midsommar. Den hittas vid kallkällor och bäckar.*

1. Hacka och koka växten i cirka 20 – 25 minuter.
2, Låt röran svalna och mal den sedan i en köttkvarn.
3. Gompan är färdig att ätas med fil eller grädde och litet socker.

Vill Du spara gompan till vintern, så paketera och lägg den i frysen.

Gompan kan även syras. Då läggs den i en kruka med tjockmjölk tills den jäst.

Juomo

Blad av ängssyra plockas under försommaren, då de är späda och lättsmälta.

För en liter färdig juomo behövs en kasse full med blad.
Skär bladen i strimlor och lägg i en gryta med litet vatten i botten.

Koka tills bladen smält till en grötliknande konsistens.

MAT OM SOMMAREN.

Gákhho

Gákhho är en samisk glödkaka, som gräddades på järnhällen över öppen eld. Hann det hårdna innan det skulle ätas, kunde det blötas upp i köttgrytan. Det finns otaliga recept på gákhho. Här är ett.

7 dl mjölk eller vatten (eller blandat).

1 dl olja.

1 påse torrjäst.

1 dl sirap.

1 tsk salt.

1 dl rågmjöl.

Vetemjöl.

Värm vätskan och oljan till 37 grader, häll i en bunke och tillsätt jästen. Rör om. Blanda sirap, salt och rågmjöl och häll i och tillsätt vetemjöl till lagom konsistens (ungefär som en buldeg).

Rör om i cirka 5 - 10 minuter och låt sedan degen jäsa i 40 minuter i bunken under bakduk. Dela degen och dela den i tio lika stora delar och kavla ut till kakor på mjölad träplatta. Nagga kakorna och grädda på häll eller i het gjutjärnspanna.

Kokt fjällfisk

Huvudrätten sommartid.

Öring, röding och harr, 3 -5 hg vardera.

Harren fjällas omsorgsfullt.

Skär varje fisk i tre delar och snitta varje bit på varje sida.
Lägg fiskbitarna i en gryta och tillsätt 2 dl vatten per fisk.

1 matsked salt per fisk strös över.

Sjud grytan under lock i 20 minuter.

Vrid på grytan ibland så att inte fisken fastnar i botten.

Filbunke - långfil

God kallskål med juomo, färska hjortron eller blåbär.

½ dl av långfilen blandas i 2 liter spenljummen mjölk.

Låt stå i sommartemperaturen i ett dygn.

Ställ sedan på kylning i kallkällan.

Klar att äta!

(Kom ihåg att inte använda all långfil på en gång utan ta undan en skvätt för att sätta en ny sats.)



Fjellfiskevann foto: Bjørn Petersen

MAT OM SENSOMMAREN.

Meseglock

Väldigt gott till exempel på våfflor eller pannkaka eller som pålägg på en tunnbrödssmörgås.

3 dl grädde.

Ungefär ett halvt litet paket hård mesost.

Socker efter tycke och smak.

Koka grädde och socker ett tag och rör sedan ned mesosten i blandningen. Ta pannan från plattan och rör sedan tills blandningen svalnat för att undvika små klumpar.

Passerade hjortron.

Passera hjortron.

Rör ner 3 – 4 dl socker per liter pure.

Ät genast eller håll på burkar och frys in.

MAT OM HÖSTEN.

Renkorv

½ kg njurfett.

1 kg halskött av ren.

100 g potatismjöl.

1 matsked socker.

½ tesked saft av riven lök.

½ liter mjölk.

½ -2 tsk salt.

4 msk salt att gnida in korven med.

1 ½ tsk salpeter.

Krokfälster.

Mal köttet 4 ggr. Blanda i potatismjöl, kokt kall mjölk och kryddor.

Stoppa i fjälster till lagom längd.

Gnid korven med salt och salpeter och låt ligga ett dygn.

Koka i litet saltat vatten eller rök för stekning eller häng ut för torkning.

MAT OM SENHÖSTEN - FÖRVINTERN.

Budingar

I många hushåll gjordes budingar av saltad får/lamm-färs.

Fet färs (fläskfärs), potatis.

Lök, vitpeppar, salt och vetemjöl.

Smeten skall vara rätt lös och bitar av den rullas i vetemjöl innan de läggs i kokande vatten.

MAT OM VINTERN.

Klövkok

Skinnet flås av och klövarna läggs i blöt, så att allt löst hår kan avlägsnas.

Borsta ur klövarna. Lägg i en rymlig gryta.

Salta och fyll på vatten så att det täcker.

Koka i dryga 2 timmar. Pröva därefter om de är färdiga.

Benen skall falla isär när man lyfter upp dem ur grytan.

Annars koka längre.

Blodkorv

1 liter blod.

1 liter mjölk.

6 kkp vetemjöl.

2 stora rivna potatisar.

Salt,

Vitpeppar.

Ingefära.

5 meter fjälster.

Vispa ihop alla ingredienser. Lägg fjälstren i vatten och spola igenom dem med kallt vatten.

Knyt ihop fjälstren i ena ändan med bomullssnöre och fyll i blodsmeten – endast till ¾ av utrymmet.

Knyt igen den andra ändan av korven

Kokas i lätt saltat vatten. När korven börjar koka, sticker man ett fint hål med en stoppnål i fjälstret för att släppa ut luft, så att blodkorven inte spricker.

MAT OM VÅRVINTERN.

Gorpi

Kött av slaksidor och småkött mals grovt.

Salta med köttspad från mat som torrsaltats till lagom sälta (finns inte köttspad att, så kan man kanske använda salt köttbuljong).

Provstek och smaka.

Forma ovala stycken, cirka 400 gram, av köttfärsen och linda in i vomfett.

Läggs på galler och röks samtidigt med kött. Sedan torkas den och äts som torkat kött eller steks i skivor.

Suovas

Den allra godaste maten på våren, antingen den steks på pinne över öppen eld eller i stekpanna.

Skär halvcentimeter tjocka skivor av saltat, kallrökt renkött.

Lägg en klick smör i en het stekpanna. Stek skivorna.

Klart! Doppa bröd i det goda steksmöret.

Läs mer om det samiska köket i boken ”Smak på Sapmí – tradition, innovation och framtid”, utgiven av Slow Food Sapmí, ISBN 9789198163605. Och sök på nätet efter Laila Spik, en av de främsta värnarna om det samiska arvet.

Här finns både böcker och filmer (på Youtube) om samisk mat, samisk medicin och andliga värderingar.

Ytterligare litteratur om självhushållets historia i Lappland finns i boken ”Urföda – om självhushållets mat hos folk i Lappland” av Lilian Rydh. Ordvisor förlag, ISBN 9789187949241. Boken bygger på omfattande intervjuarbete under 30 år och visar hur naturförutsättningarna binder ihop de samiska och de svenska nybyggarnas mathållning.



Bjørnesikker madopbevaring - foto: Annica Grundström

‘Tvengsberg’ - ett litet korn med stor styrka

Tekst och fotos Annika Michelson



Alla som idag odlar gamla lantsorter känner till midsommarrågen, buskrågen, svedjerågen - idag sort godkänd under namnet ‘Tvengsberg’. Kärt barn har många namn. Det började som i en saga: “Det var en gång en man, som hette Per Martin Tvengsberg. Han sökte länge och väl, och till sist hittade han 10 rågkorn. Han sådde dem i Hamar museums trädgård och 7 av 10 frön grodde.” Var och när och hur är väldigt intressant när man hittar en gammal lantsort, och speciellt om man lyckas väcka den till liv igen. Det är lättare sagt än gjort.

Per Martin Tvengsberg, hemmahörande i Grue Finnskog är en märk-värdig man. Märket har han satt i vår svedjebrukshistoria genom att skriva en bok om svedjebruket. Svedjat, det har finnarna gjort väldigt länge, och många andra folkslag med. Värdig är han, för att han inte gav upp, utan envist sökte bland gamla rior och bodar efter den gamla svedjerågen. Tekniken är enkel och inte märkvärdig i sig. Man har två olika metoder att välja emellan. Antingen river man ner hela rian och klyver stockarna med yxa. Det var på det sättet som Tvengsberg hittade Finnarnas berömda svedjeråg. Inte i Finland, utan i Norge. I Finnskogen, i Solør. Det andra sättet att söka efter gamla lantsorter är att med en smal järnkrok “räfsa” i timmerspringorna i sädesbodarna och hålla ett vitt papper under stocken. Om man har tur, och det har man ofta, så faller det ner värdefulla gamla korn (och ogräsfrön) på pappret. En kär hälsning från det förflutna. Men det krävs ännu mera tur att få liv i de gamla kornen.

Vi vet att folk i Finnskogen har utvandrat från Finland. Inte én gång, utan i flera vågor. Våra skriftliga källor går inte så långt tillbaka, så vi vet inte hur tidigt finnarna egentligen var inne i Sverige och Norge för att svedja. En del kom från Savolax, ett skog- och sjörikt landskap i mitt Finland. Därifrån kom även Per Martin Tvengsbergs förfäder. I sitt yrkesverksamma liv arbetade Per Martin med gamla byggnader vid Hamar museum. Han är kunnig i både arkitektur, konsthistoria och arkeologi.

Jag kommer inte ihåg exakt när jag träffade Per Martin Tvengsberg första gången.

Första gången som jag såg midsommarrågen var nog i början av 2000-talet. År 2003 var jag och titta på en liten rågtäppa som växte under stora gamla träd i Varangu herrgårdspark i Estland. Varangu herrgård ligger endast 9 km från vår egen sommarstuga. Jag var väldigt förundrad när jag såg buskrågen första gången. Hur är det möjligt att ett så litet korn kan ha en sådan stor styrka? År 2004 sådde jag mina första egna svedjerågsbuskar, utsädet fick jag av Per Martin. Och det har jag uppformorerat alla år sedan dess. Jag har räknat strå och ax per buske. Jag har räknat antal korn per ax, mätt axens längd och mätt strånas längd. Endast genom att för hand sortera kornen lär man sig att känna igen hur denna gamla osorterade populationen ser ut. Den är mångfaldig, den överraskar ständigt. Kornen är av olika färger, nästan vita, guldgula, blekgula, bruna, ja nästan svarta ibland. Sädeskornen är smala, av-långa, trubbiga, breda, långa och korta. En gång trillade de som pärlor längs med bordet, de var nästan runda!

Många och långa är de samtal som vi fört vid Per Martins köksbord i Varangu, alltid lika intressanta. Svedjan och svedjebrännarna slutar inte att fascinera. Sedan kommer man ju in på diskussioner om rovan med. Och vad den heter på olika språk? Boägget måste man ju ha med, det innehåller ju fröna. Dessa ger en garanti för att ingen behöver svälta. Man måste diskutera innehållet i Kanteletar. Det är boken med alla runosångerna som blev över, när Elias Lönnrot skrev Finlands nationalepos Kalevala. De som inte passade in. De som inte han förstod sig på. Många av dessa runosånger handlar om lantbruk, skogs-



Svedjerug er et eftertragtet produkt med stor smak

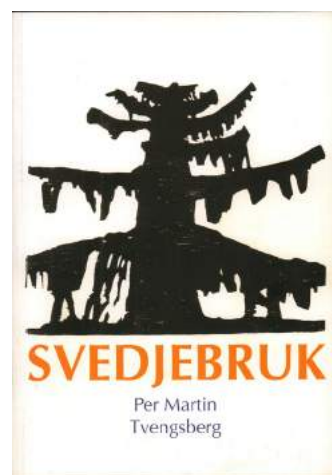
*Per Martin Tvengsberg
i färd med att renovera Varangu herrgård i Estland.*



Svedjerug har i løbet af få år opnået stor popularitet i Danmark som følge af det biodynamiske og økologiske bageri Aurions arbejde med gamle kornsorter. Svedjerug indeholder op til dobbelt så meget protein som konventionel rug og har en dybere og mere righoldig smag. Proteinindholdet gør svedjerug velegnet til fuldkornsrugbrød, fordi brødet får en bedre sammenhængskraft og bliver mere skæreegnet. I øl og brændevin er svedjerug også fremragende.

I Danmark blev svedjerug kaldt Sankt Hansrug eller Midsommerrug efter såtidspunktet. Den blev sået efter halvbrak, dvs. efter mekanisk ukrudtsbekæmpelse om foråret, hvor det ville være for sent at så andre afgrøder. Svedjerugens kraftige vegetative vækst gjorde det muligt at udnytte arealerne til grøntfoder ved høst eller afgræsning i løbet af efteråret og så stadig høste en afgrøde året efter. På heden var det den almindeligste kornsort på de små svedjer i udmarken. Den passede altså godt ind i datidens driftssystemer.

Søren Espersen



*Tvengsbergs bok
om svedjebruk*

bruk och svedjebruk. Hur sorterade man fröna förr? Vilka enkla metoder kan man använda ännu idag? Det är det enkla, det praktiska och det logiska som gäller, när man talar med någon från Finnskogen.

Under de senaste tjugo åren har Per Martin hållit på att renovera Varangu herrgård i Estland. Gårdens dörrar är öppna för allmänheten och om han är hemma kan man alltid be om att få titta in i herrgården. Renoveringen är alla bybors äventyr. Alla följer med förändringarna som sker när renoveringen framskrider. Per Martin använder endast gamla beprövade renoveringsmetoder. Meter för meter rappas herrgårdens ytterväggar. Det är endast en kort tid varje sommar som man kan rappa ytterväggar. För att kalken skall hinna hårdna innan vintern kommer. Hastverk är lastverk i renovering av gamla byggnader, som i så många andra tillfällen med.

Idag är svedjerågen 'Tvengsberg' en succéprodukt i Norge, Sverige och Danmark. Vi hittar den i många olika förpackningar och produkter. Bönderna i Finland skyndar långsamt.

'Sangaste' - världens äldsta rågsort

Annika Michelson, Külli Annamaa og Vahur Kukk

Sangaste råg fick sin början i södra Estland på Sangaste herrgård var greven Friedrich Georg Magnus von Berg (1845-1938) började göra urval i råg under slutet av 1860-talet. Han hade varit på praktik hos P. Schireff i England 1866-68 och försökte först göra urval ur engelskt, tyskt och finskt material, men lyckades inte på grund av deras dåliga vinterhärdighet. Han gjorde mera än 40 olika korsningar under flera år. Detta gav inget resultat och därför beslöt han att använda en annan metod. Han fick fint utgångsmaterial lokalt, från Vana-Kuuste herrgård i närheten av Tartu. Detta hade tidigare hämtats från Oisu herrgård i Viljandi län. Man tror att det var frågan om Probstei råg som hämtats till Oisu herrgård på 1850-talets början. Därefter tror man att lokala landsrågsorter korsade sig med den införda rågen och år 1875 hade den uppnått fin vinterhärdighet och hade stora korn. Den blev känd under namnet 'Sangaste'. Denna sort är den äldsta ännu idag i odling förekommande kulturrågsort.

På världsutställningen i Paris 1889 fick 'Sangaste' rågen flera förstapris och stor guldmedalj - Grand Prix. År 1893 fick 'Sangaste' rågen första pris i Chicago på världsutställningen. Sorten fick silvermedalj i Harkov i Ukraina år 1888 och år 1911 på Tsarskoje Selos lantbruksutställning i Ryssland. Greve Berg började genast förbättra sorten 'Sangaste' och arbetade på att bevara den. Han valde ut de allra tyngsta korn och lade även vikt på antal korn i axet, vikt och senare även kornens längd, färg och täthet i axet. Han utvecklade själv en centrifug och triör för sortering.

Greve F. Berg utvecklade rågen på ett mycket mångsidigt sätt. Han var speciellt intresserad av rågens självpollinerade populationer. År 1927 lade han grunden till Sangastes förädlingsträdgård, var han hade 3654 självpollinerade försöksfält. Trots många försök lyckades han inte skapa en självpollinerande sort. Berg skrev aktivt artiklar och böcker samt tog emot mycket besök på sin gård.

År 1920 grundades Jõgeva Sordikasvandus, växtförädlingsinstitutet i Jõgeva. Institutets ledare Mihkel Pill hade en tid arbetat med att hjälpa Berg i sitt växtförädlingsarbete. Han valde ut elitplantor av 'Sangaste' rågen. Han samlade mera än 30 olika både inhemska och utländska prov av sorten och sådde dem om hösten. Hans mål var att avla från 'Sangaste' en ny typ med mera täta ax, kortare strå och bra vinterhärdighet. År 1936 utkom rågsorten 'Jõgeva 1'. Den hade kortare strå, 4-5% mera i skörd, men var inte lika vinterhärdig. År 1937 utkom rågsorten 'Jõgeva 2' som hade kortare strå, 5% mera i skörd och var lika vinterhärdig som Sangaste.

Greve Berg gjorde inte själv jämförande fältförsök med andra rågsorter. Harald von Rathlef gjorde år 1908/09 jämförelse med 23 andra sorter och några år senare

(1912/1914) gjordes det likadana jämförelser och då hade inte 'Sangaste' den största skörden. Under åren 1923-1939 utförde Mihkel Pill i Jõgeva flera jämföringsförsök med 'Sangaste'. Som ett resultat av dessa rekommenderade han år 1926 bönderna att odla 'Sangaste' för dess stora korns, stora skörds och dess vinterhärdighets skull. Efter detta började 'Sangaste' rågens framfart. År 1935 var hälften av all råg i Estland 'Sangaste' och under flera årtionden var det den mest odlade sorten. Sorten spred sig även utomlands.

År 1950, på sortens 75-års dag, konstaterade M. Pill att 'Sangaste' kan ge skördar upp till 4000 kg och ännu mera. 1000 korns vikten är hög (i försök år 1991-1996 i medeltal 35,4 gr) och proteininnehållet 11%, bakkings-egenskaperna är goda. Han beskrev sorten på följande sätt: "Axens längd är 11-14 cm. Kornen är för det mesta gulgröna, långa, ovala, tjocka och jämna. 'Sangaste' strået är långt, 170-200 cm och rätt så stäsäker. Den ger i genomsnittet 2-3 strå. Bladen är kraftiga, breda och ofta betäckta med vax. Buskig, halvupprätt, varierande". 'Sangastes' medelskörd var år 1994 i försök på Jõgeva 6580 kg/ha. Under flera år har 'Sangaste' rågsorten haft högre proteininnehåll än sorter som ger mera i utbyte och falltalet vid lämplig skördetid har varit på passande nivå för bakning.

Bönder som odlar Sangaste råg idag i Estland får stöd för odling av lokalsort. Man måste odla på minst 5 ha och för 5 år. Stödet är 32.28 euro/ha årligen. Trots det ringa stödet har antal bönder som odlar 'Sangaste' rågen stigit från 7 styckent till över 40 stycken. Även antal ha odlat med 'Sangaste' har stigit från 300 till omkring 1000 ha.



Den mest kända produkten av Sangaste råg är Sangaste vodka.
Foto Annika Michelson



Friedrich Berg på sitt försöksfält var han visar rågens längd,
Foto: Valga Muuseum

Nordiske retter med rug

Søren Espersen

Rugen har en særlig status i den nordiske madkultur – og i kulturen i det hele taget. Rug optrådte som ukrudt i den primitive hvedeart emmer allerede 2.200 år før vor tidsregning, men først i århundrederne f.v.t. begynder den for alvor at indgå i kosten. Flere af de danske moselig spiste rug som en del af deres sidste måltid. Rugens storhedstid begynder o. 500 e.v.t. som en følge af det kolde klima under folkevandringstiden.

Romerne havde ikke store tanker om rug som føde. Plinius den Ældre beskriver rugen som ”vældig fattig mad, der bare tjener til at afværge sult”. Men i Norden klarede den sig fint i kraft af sin hårdførhed og relativt høje ydeevne på magre jorder. Frem til 1920 var rug det vigtigste brødkorn i Sverige med en høst på 670.000 ton i 1921 fordelt på 372.000 ha. I 1963 var det reduceret til 73.000 t. på 25.000 ha.

Rug, og især rugbrød, var basisføden, ikke mindst for de fattige og hårdtarbejdende. Vi kender betegnelsen ”rugbrødsmotoren” om den kraft, der driver cyklen frem. Og når hesten skulle have en godbid, var det altid en humpel tørt rugbrød. Rugbrød blev også forbundet med den særlige nordeuropæiske og protestantiske arbejdsetik i EU-samarbejdet inden for natur- og miljø. Mine partnere fra ”rugbrødsbæltet” (Norden, Baltikum, Holland og Nordtyskland) arbejdede mere koncentreret og målrettet end sydeuropæerne, der yndede snak og lange frokostpauser.

Rugen indgår egentlig ikke i så mange retter som sådan. Kogte rugkerner som tilbehør i lighed med ris er en moderne opfindelse. Derimod har man været ret opfindsom, når det gælder udnyttelsen af de tørrede rugbrødsrester. Intet gik til spilde.

Den danske klassiker er øllebrød. Tørt rugbrød blødes op i hvidtøl, en mørk, sød og alkoholfri øltype, og koges med sukker til en grød, der spises med mælk. Hvis det skal være fint, smages den til med appelsinskal og serveres med fløde eller flødeskum.

Retten minder lidt om den finske memma, der dog tilberedes med rugmel og rugmalt. Den smages til med sirup og pomeransskal og serveres med mælk, fløde eller vaniljeis. Memma har en fastere konsistens og blev før solgt i birkebarksæsker.

Fra Bornholm kendes rugmelsgrød. Den var svær at lave, fordi den klumpede, og blev beskrevet som trist, men fyldende, når den blev serveret med mælk og sirup.

Søvva blev serveret om morgenen i vintertiden. Det var tørre rugbrødstern, der blev kogt op i mælk med hvidtøl. Varm og nærende, når den blev serveret med en rugbrøds-mad med fedt på. I gamle dage var det ikke ualmindeligt at søvva også blev serveret med en saltet sild.

På Bornholm var hårdt ristede rugkerner den mest populære erstatning for de dyre kaffebønner.

Det skal også nævnes, at en bornholmsk bager fremstiller rugkiks, der som formentlig det eneste rugprodukt eksporteres til hele verden og også spises i stor stil af ikke-skandinaver.

Så var det straks finere at servere det tørre rugbrød som en rugbrødslagkage: Rugbrødet blev revet fint, blandet med kakao og nødder, vendt med pisket æg og sukker og bagt i lagkageforme, der så blev lagt sammen med flødeskum og chokolade eller solbærsyltetøj.

Det revne rugbrød kunne også blandes med sukker, evt. ristes, og bruges som drys på ymer eller andre surmælksprodukter.

Hermed er vi henne i noget, der minder om det finske talkkuna og det estiske kama, hvor rugen ganske vist kan blandes med andre kornarter eller ærter. Her koges kornet eller kornblandingen først, hvilket svarer til bageprocessen, før den tørres eller ristes og males til et mere eller mindre groft mel, der anvendes som drys eller til pane-ring.

Mika Laitinen beskriver i sin artikel om finsk Kalja, hvordan ruggrød bages i ovnen ved svag varme og i lang tid for derefter at blive anvendt i brygning af kalja, en alkoholsvag øltype. Ruggrøden blev i reglen fremstillet specielt med henblik på brygning af kalja, men man kunne også bruge gammel rugbrød beregnet til at spise.

Hermed nærmer vi os det østeuropæiske kvass, der i reglen fremstilles på rugbrød, evt. med tilsætning af grøntsager eller frugt. Kvass kendes mærkeligt nok ikke i videre udstrækning fra Norden, selvom rugmalt i mindre omfang har været anvendt til ølbrygning.

I det Ny Nordiske Køkken har rugen også fundet sin naturlige plads ud over som underlag for pålæg. I kogt form som tilbehør eller i salater eller som drys eller ristet i papirtynde skiver som pynt og smagsgiver. Det er fuldt fortjent og et oplagt emne at arbejde videre med.

Rugbrød i klassisk brødmaskine Foto: Bjørn Petersen



Finskt 'talkkuna'

Skrädmjöl, "talkkuna" på finska, består av säd som kokas i en gryta halvmjuka, urvattnas och torkas. Förr torkades det i rian eller i en stenugn. Därefter rostades säden i vedeldad ugn. Till sist mals den grovt. Skrädmjölet i Finland var oftast en blandning av olika mjöl, korn, råg eller havre, mera sällan med vete. Ofta innehöll det också ärter eller bondbönor. Gårdar och byarna hade ofta sina egna blandningar. I Tavastland använde man sig av havre och lade därtill även korn, ärter och bönor. I Karelen och Savolax gjorde man mest talkkuna av korn. I Södra Österbotten rostade man helkornshavre, -korn och -råg. Somero kommun i syd västra Finland har traditionellt gjort skrädmjöl av en gammal havresort - av svarthavran.



Annika Michelson

I Finland äts skrädmjöl ännu idag, även om dess popularitet har minskat. Man kunde äta skrädmjöl på många olika sätt och oftast då som ersättning till vanligt bröd. En del blandade det i vatten och vispade ihop det med bär eller sylt, andra åt det med långfil. Folk på landet föredrar ännu idag att äta långfil med talkkuna under varma somrardagar. Det finns de som blandar gott runt i långfilet så att allt talkkuna-mjöl blir uppblandat med filen, medan andra tycker om att mjölet sitter på ytan när de äter det. Lite socker kan man också tillsätta om man så vill. Nuförtiden äter man det även med glass och använder det som ingrediens till efterrätter. Det är möjligt att köpa talkkuna i vanliga mataffärer i Finland. I specialbutiker kan man köpa mera speciella lokala blandningar



Estniskt 'kama'

Airi Hallik-Konnula Fotos: Urvaste Külade Selts (Urvaste byforening)

Urvaste byforening (Urvaste Külade Selts) började framställa skrädmjöl, "kama" år 2010. 'Urvaste kama' består av vete, råg, ärter, korn och bondböna. Försäljningen av kama hjälper till att genomföra olika samhällsprojekt och tillställningar. I början framställdes kaman endast som en hobby av föreningens medlemmar. Idag är det en person som framställer det. Arbetet har utvecklats och blivit mera professionellt, men vi vill inte utveckla processen till allt för industriell. Vi förväller kamasäden på spisen i en gryta (kort tid, ca 10 minuters kokning) och därefter torkar vi den på plåtar i en bageriugn. Efteråt rostar vi det för hand på små pannor.

Sangaste Råghusets marknadsförningschef Oliver Looode sökte år 2013/2014 aktivt efter nya metoder för hur man kunde göra världens äldsta kulturrågsort 'Sangaste' mera känd och det var då som vi utarbetade en kama som består endast av råg. Tillsammans med små företag från Sangaste området bildade vi en registrerad förening MTÜ Sangaste Rukkiküla (Sangaste Rågby). Vi deltog i olika mat- och turismmässor, ja vi for ända till Milano Expo.

Paradoxalt nog så var det ingen som odlade 'Sangaste' rågsorten i Sangaste området då mera.

'Sangaste' rågsort är värd att odlas på grund av många olika skäl. Den passar speciellt för småbönder och ekologiska bönder. Säden till Urvaste rågkama kommer från en gård nära oss, Väike-Roosu gård, vars husbonde Ivar Rosenberg även är ledare i Võru Lantbruksorganisation. År 2016 odlade han 'Sangaste' råg på 30 ha. Ivar Rosenberg säger att 'Sangaste' har en snabb tillväxt i början. Han odlar sorten av missionkänsla, men också för att den ger ett fint mjöl. Vår andra samarbetspartner, Zerna Ökotalu ekologiska gårds husbonde Maidu Konsap säger att Sangaste rågs skörd är ca. hälften av vad moderna rågsorter ger (vanligtvis ca. 2 t / ha), men för att "Sangaste" rågen har mycket högt strå så passar den utmärkt till att hålla ekologiska bönders åkrar rena från ogräs. Både Väike-Roosu och Zerna gård odlar endast rågsorten 'Sangaste'. 'Sangaste' rågens korn är stora och mjölkfärgade, därför är mjölet oftast rätt så ljust och passar bra till bakning. Loona gård som är i närheten av oss framställer både mjöl och flingor just av 'Sangaste' råg. Den används till brödbakning av både lokalt folk och av småbagerier.

Men hurdan är då Urvaste rågkama?

Vi använder alltid just 'Sangaste' råg, som vi kokar på traditionellt vis med lite salt, vi torkar den, rostar den och



mal den grovt till mjöl. En orsak till att vi malar den grovt är att vår nuvarande kvarn inte kan mala fint. Men ännu viktigare är det att människorna frågar efter grovmalet, naturnära kama.

Nuförtiden används kama gjort på många olika sädeslag oftast till efterrätter i Estland. Rågkaman ger flera möjligheter för oss att använda den även i samband med saltiga rätter. I kaman som tillverkas av olika sädeslag spelar oftast ärtorna en viktig roll. 100% rågkama har en mildare smak och passar utmärkt till att panera fisk, kött eller pumpa. Som dessert älskar vi att äta rågkama varvat med yoghurt, till exempel med äppeljoghurt. Esko gård i Harjumaa län blandar Urvaste rågkama i en av sina glas-sorter.

Ibland ber man oss komma och lära ut hur man gör kama eller så kommer man till oss för att lära sig det. Då använder vi gammaldags kaffekvarnar med vevar. En människa som själv har malt kama börjar alltid att älska det.

Framställningen av kama har gett vår byaförening en stor mängd av fina kontakter med andra små företagare.

Då många ekologiska producenter och matställen använder vårt Urvase kama i sina yoghurtar, choklad och efterrätter så händer det även att vi istället för att sälja kama byter det mot till exempel choklad. Våra bästa kunder och marknadsförare är vår egna förenings, Urvaste bysällskaps, medlemmar, som köper kama och kamaprodukter både till sig själv och till sina vänner.



Bovete, ett bortglömt ”sädesslag”?

Mats G. Nettelbladt

Har du hört talas om blini? Det är kanske den mest kända boveteprodukten. Ett slags delikata plättar gjorda av bovetemjöl och en vanlig rysk maträtt.

Bovete (*Fagopyrum esculentum*) kallas ofta ett sädeslag, men är varken gräs eller stråväxt utan en blomväxt tillhörande slidknäfamiljen (*Polygonaceae*) och därmed släkt med rabarber och ängssyra. Det är en ettårig ört med pillika blad som i juni - juli får väldoftande vita - rosa blommor. Frukterna är trekantiga nötter som är släta, blanka och svartbruna.

Namnet är från början holländskt, boekweit som betyder bokvete, liksom det latinska släktnamnet *Fagopyrum*, eftersom kornen liknar bokollon och deras smak och användning påminner om vete. Förleden bok- behöller länge på svenska, och heter fortfarande så på danska och norska. Det finska namnet är tattari eller viljatatar.

Arten är ursprungligen vild i östra Asien där den också har odlats i åtminstone åtta tusen år. Bovete infördes mycket tidigt till Europa, först till Finland och Balkan. Det blev efterhand vanligt i den östeuropeiska husmanskosten. Även i Norden har det odlats en del, på hedar i Danmark, moränmarker i Finland och i Sverige på sand- och mossmarker i Halland och Skåne. På senare tid har det startats odlingar och försäljning, t ex i Värmland.. Bovete är alltså de magra markernas gröda och odlades därför mest av fattiga bönder. Det passar inte för storskalig odling, eftersom det är känsligt för kemiska bekämpningsmedel och inte tål konstgödsel. Inte heller tål bovete frost och måste därför skördas innan alla korn är mogna för att därefter torkas till full mognad.

Förutom odling påträffas bovete i Norden tillfälligt på skräpmark, som ogräs i åkrar och i spill från fågelmatning. I den svenska Artportalen.se anges en bra bit över 400 fynd från 1900 och framåt, varav över 300 sedan 2000. I norska Artsobservasjoner.no finns bara fem fynd, alla från 2000-talet. Atlas Flora Danica anger bovete från 223 rutor eller 17,1 %.

Av bovetenötterna mals mjöl som förutom till blinier används till brödbakning. Mjölet är helt glutenfritt och passar därför glutenallergiker. Av bovetegryn kan man också laga gröt. Bovetefrön är både näringsrika och lättsmälta. De innehåller mycket kolhydrater, mineraler, vitaminer och alla nödvändiga aminosyror. Nötterna innehåller också färgämnet rutin som är en antioxidant.

Bland vegetarianer är bovete populärt, särskilt inom den s.k. raw food-rörelsen. Fröna blötläggs, helst i hett vatten, varvid det uppstår gelé som noggrant måste sköljas bort. Det heta vattnet förstör ett allergiframkallande ämne. Särskilt populärt är morgongröt av bovete, t ex med tillsatt blåbär och banan. Bovete kan också med fördel groddas.

En intressant uppgift är att bovetegröt förr var en festrätt på danska landsbygden, t.ex. på Sjælland och Fyn, där den hörde samman med bröllop och gillen.

En närstående art är sibiriskt bovete (*Fagopyrum tataricum*) med 112 fynd i den svenska Artportalen. Med tanke på sitt ursprung är denna art mindre frostkänslig och kunde därför vara lämpligare att odla längre norrut. Arten har mindre och grönaktiga blommor; nöten är grå med skrovlig kant. Även sibiriskt bovete odlas i Värmland. I Den virtuella floran är det insatt ett stycke av en uppsats benämnd ”Siberiskt Bokhvete” som Linné publicerade i Kongliga Svenska Vetenskapsakademiens Handlingar 1744. Här jämför han användningen av de två bovetearterna. Utdraget är väl värt att läsa, varför jag återger det här:

”Nu i Vårtiden såddes både det Siberiska ock det Skånska Bokhvetet uti Academie Trägården, bägge växte up til 1½ a 2 quarters högd, men den kalla blåsten ock nåttren med frost, som några dygn continuerade på slutet af Majo, förderfvade aldeles första natten det gemena Bokhvetet, men deremot aldrig skadade det minsta blad på det Siberiska Bokhvetet, som stod brede vid, fast det flere nätter ansattes, utan stod det til alla sina delar oskadat. Slutet häraf bliver altså, at som Siberiska Bokhvetet kommit ifrån et kallt climat, men det Skånska ifrån et varmt, råder jag mina Landsmän, at förskaffa sig det Siberiska, ock at så det på sina åckerfält: såsom Bokhvetet är den fördelactigaste säden, då hon intet fryrs bortt, hvaruti det Siberiska aflagt prof, utom det at Siberiska Bokhvetet har ymnogare fruckt. Den tid lærer komma i Sverige, då de Nordländske åkrar skola stå gröna af Siberiskt Bokhvete, som slätterna nu stå hvita i Skåne af det förra, ock det til større båtnad för Invånarna, än jag här vil föreslå.”

Mens boghveden blev indført til Danmark i starten af 1300-tallet, så blev dens vilde slægtninge Vej-pileurt (*Polygonum aviculare*), Fersken-Pileurt (*P. persicaria*) og Snerle-pileurt (*P. convolvulus*) samlet allerede fra stenalderen. De udgør sammen med byg størsteparten af maveindholdet i de kendte moselig Tollundmanden og Grauballemanden fra ca. 300 f.v.t. Naturforsker og botaniker C. G. Rafn skriver 1800 om snerlepileurten: ”Dens frø giver gryn, der er lige så nærende og velsmagende som boghvedens” og giver større udbytte. Igen en glemt ”kornsort”! Søren Espersen

Mats Nettelbladts recept på

Finska blinier med ansjovisröra

En frasig, väljäst blini är god festmat. Man kan blanda lite vetemjöl i blinismeten för att göra den luftig, men en glutenfri version med enbart bovetemjöl är också möjlig.

Mängd: 4 pers. Tillberedningstiden är en knapp timme, fördelad på 90 min förberedelsetid & 20 min gräddning.

Ingredienser

- 10 g jäst
- 2,5 dl ljummen mjölk
- 1,5 dl bovetemjöl
- 1 dl vetemjöl
- 0,75 dl gräddfil
- 1 äggula
- 1 äggvita
- 1 tsk (5 ml) salt
- 1 msk (15 ml) smör
- 1 burk löjrom
- 1 hackad rödlök
- 1 burk smetana eller gräddfil

Ansjoivröra:

6 ansjovisar

2 msk (30 ml) finhackad dill

2 msk (30 ml) finhackad rödlök

1 stor potatis som är kokt & tärnad

Anvisningar:

Smeten kan stå i kylskåp i flera dygn innan den gräddas, men äggvitan rörs alltid i strax före stekning för att den ska göra blinin extra luftig.

Rör ner jätten i mjölken. Tillsätt mjöl, gräddfil, äggula och salt. Vispa smeten slät och låt den jäsa under duk en halv till en timme. Vispa äggvitan till hårt skum.

Blanda försiktigt ner den i smeten. Grädda smeten i smör i en plättlagg eller våffeljärn. Servera med lite löjrom, finhackad rödlök och gräddfil.

Tre tips för frasig blini:

1. använd bra med smör

2. grädda på låg värme

3. använd plättlagg med högre kanter så får plätten höjd

Blinierna kan stekas på förhand och sätts sedan på en ugnsplåt. Strax före servering håller man lite skirat smör på blinierna som så värms i ugnen.



Blommande bovete. Foto: Mats Nettelbladt

Boveteåker Foto: Bjørn Petersen

Manna-Sødgræs - endnu en glemt nordisk kornsort!

Søren Espersen Fotos: Peter Wind og Bo Tegllhus

"Det växer på de flesta ställen så mycket, att man av det kunde samla flera tunnor mannagryn med ringa möda, därest nationen bleve van vid denna oss ännu nya sädesbärgning..."

...Man tager ett fint alnsbrett såll, som har så små hål, att grynen icke kunna slippa igenom. Sållet hålls med bägge händerna jämte varandra, så att 4 fingrar stå igenom sållets karm och tummen utanföre. Med detta sållet slår man axen åt höger och vänster om morgonen bittida, medan daggen ännu ligger kvar på gräset, eller straxt efter det regnat, då frön med sina skal bliva liggande vidklifsade och fästa sig in i sållet, att ett par personer kunna på detta sättet, där detta frodigt växer, inom ett par timmars tid samla hela skäppan. De således samlade kornen torkas på ett lakan i solen och bevaras. Reningen och malningen, att mannagrynen må släppa sina skal och bliva klara samt gula, sker uti en trämortare."

(Fra Carl von Linné: Carl Linnæi skånska resa år 1749)

Hvad er det for et græs med det bibelsk klingende navn, Linné på sin skånske rejse 1749 støder på i så rigelige mængder i nærheden af Skillinge i Skåne, at man uden videre besvær kan samle den i tøndevise? Det er Manna-Sødgræs, (*Glyceria fluitans*). (eller det nært beslægtede Butblomstret Sødgræs). Manna-Sødgræs er sammen med 3 andre sødgræsarter en almindeligt forekommende græsart, der vokser i å-løb, lavvandede søer og sumpområder. Græsset er udbredt over hele Danmark og Sydslesvig og op til lige nord for Stockholm.

Manna-Sødgræssets frø er så store og næringsrige, at det kunne betale sig at indsamle dem allerede i oldtiden. Indsamlede frø af Manna-Sødgræs og Butblomstret Sødgræs er fundet på en række af de undersøiske stenalderbopladser i Danmark, bl.a. Tybrind Vig, der er dateret til Ertebølletid (5.400 – 3.900 f.kr.). Altså perioden umiddelbart før indførelsen af agerbruget i Danmark.

Linné's glimrende beskrivelse af indsamlingsmetoden svarer præcis til de nordamerikanske indianeres indsamling af Vild Ris (*Zizania aquatica*), der nu er populære i madlavningen. Efter høst blev frøene tørret og afskallet i en trämorter, hvorefter avner, brandkorn (korn inficeret med svamp) og andet skidt blev sorteret fra. Skulle frøene være særligt fine, kunne man fugte dem let med vand og gnide bunken gennem med en grov linnedklud. Frøene fik da et smukt voksgult udseende. Arbejdsprocessen var ganske intensiv, og frøene blev solgt til en for tiden ganske høj pris.

Manna-Sødgræs blev tidligere ihærdigt indsamlet over

hele Danmark, men især på Lolland-Falster, der var begunstiget af store, frugtbare vådområder. Det var især husmænd og fattigfolk, der tog sig af indsamlingen. Frøets popularitet fremgår af navnet: Manna, det søde korn, der ifølge bibelen faldt ned fra himlen til israelitterne i ørkenen. Andre navne er Suppegræs eller Himmeldug. Polsk Manna er en anden betegnelse, der hentyder til, at frøene i stor stil blev indført fra det sydøstlige Østersøområde, bl.a. fra Danzig / Gdansk. De danske blev dog anset for at være de bedste. Simon Paulli skriver i sin urtebog fra 1648, at man brugte dem "i køkkenet og til ædendes spise og vare, hvilket noksom kan forstås af dets navn (manna) Kvinderne kan deraf berede sig en liflig og velsmagende grød".

Godt hundrede år senere angives mannagryn at være lige så gode som sagogryn, der udvindes af sagopalmens marv (og derfor var en dyr importvare!). Grynene blev også malet til mel og brugt i brød og andet bagværk eller de kunne koges i en vinsuppe eller andre desserter.

I 1821 kaldes de "de kostbareste af alle de frø, som af græsarterne anvendes til menneskeføde". "Grynene søges med stor begærlighed formedelst deres velsmag, fedme og drøjelse til vælling, grød og vinsuppe". Sågar Ludvig Holberg fortæller i sin Danmarks og Norges Beskrivelse fra 1729 at man får mannagryn fra Falster.

Fra 1800-tallets begyndelse aftager indsamlingen, dels fordi man begynder at dræne vådområderne, dels fordi de jordejende bønder ikke i samme grad tillader indsamling, da græsset ofte bliver nedtrådt i forbindelse hermed. I 1838 er indsamling af Manna-Sødgræs næsten ophørt og i en beskrivelse af landbrugets bierhverv på Lolland i 1844 nævnes hverken indsamling eller salg af Manna-Sødgræs. Siden har ingen danske spist ægte mannagryn!

Det, der i dag sælges som manna-gryn, er fremstillet af hvede- eller kartoffelstivelse. Det har absolut intet at gøre med de oprindelige frø af Manna-Sødgræs.

En anden græsart, der tidligere blev indsamlet og spist, er Marehalm, (*Leymus arenarius*), i Jylland kaldet Sandrug. Marehalm blev forsøgt dyrket under sandflugtsbekæmpelsen, men da arealudbyttet var for lille, blev dyrkning hurtigt opgivet.

PS: I vejviseren "Äskhults historiska stigar" om det i kulturlandskabsforbundet ofte beskrevne kulturrestat Äskhult i Halland, læser man i afsnittet om marknamn: "LINNAREÅKER Linnare är ett gammalt allmogenamn för mannagräs. Kanske var åkern så fuktig i de lägre partierna att mannagräset trivdes här."

Torsken

i form av tørrfisk, lutefisk og klippfisk

Eva Narten Høberg, NIBIO Tjøtta



Tørrfisken er en god representant for den eldste og enkleste konserveringsmetoden, tørking. Bildet er fra Vandve på Helgelandskysten, 1950-tallet Foto: Helgeland Museum

Konservering av mat har til alle tider vært en nødvendighet for å ta vare på råvarene og sikre mattilgangen. Både fisk, kjøtt, bær, korn, melk og egg var av naturlige grunner tilgjengelig i relativt store mengder i spesielle sesonger. Man utviklet derfor en rekke metoder for å ta vare på næringsstoffene i maten, og beskytte den mot nedbrytende elementer (mikroorganismer og enzymer). I denne artikkelen skal vi først og fremst se på den eldste konserveringsmetoden, tørking, med utgangspunkt i råstoffet torsk. Videre skal vi komme inn på en foredlingsprosess knyttet til tørrfisk, til spesialiteten lutefisk. Vi skal også komme inn på en mer moderne konserveringsmetode, salting, og dermed også si litt om klippfisk.

Torsk er avledet av det norrøne ordet turskr/turfiskr, som betyr tørrfisk. Torsken (skreien) har i uminnelige tider kommet inn til norskekysten i store mengder for å gyte i vårmånedene, og menneskene har høstet av denne ressursen. Torsken ble sløyd og hengt opp til tørk på tørkestativ av bjørkestokker (hesje eller hjell). Dette har gitt opphav til utenlandske betegnelser på tørr-fisken, som stockfish og stoccafisso. Gunstige vind- og temperaturforhold senket vannaktiviteten i fiskekjøttet slik at nedbrytingsorganismene ikke fikk gode levekår til å ødelegge fisken. Dermed ble fisken holdbar og kunne lagres, fraktes og selges til fiskehungrige kunder i fjern og nær.

Kilder fra 11-1200-tallet, bl.a. i Egils Saga, viser at tørrfisken var et høyt verdsatt eksportprodukt allerede i jernalderen, men kanskje også mye tidligere. Fisken utgjorde selve pengene for folket i nord i mange hundre år, og ble byttet mot varer fra hele verden. På 1300-tallet utgjorde tørrfisken over 80 % av Norges eksport. Bergen fikk av kong Håkon Håkonsson (1217-1263), monopol på handel fra Nord-Norge, og byen vokste fram som en av Nord-Europas største handelsbyer. Siden utlendinger ikke fikk seile lenger nord enn til Bergen for å handle, ble

tørrfisken fraktet på jekter fra Nord-Norge. Ved slutten av middelalderen var det mer enn 200 jekter som gikk mellom Nord-Norge og Bergen. Det var hanseatene som styrte eksportmarkedet fra 1300-1754. Da tok nordmenn over.

Unge gutter og voksne menn forlot hjemmene sine på etterjulsvinteren for å seile til Lofoten for å fiske. Lofotfisket skulle forberedes på alle måter, og hele familien var involvert i produksjonen av lofotkistenes innhold med ullundertøy, -votter, -sokker, flatbrød, stomp (hevede brød) og annen nødvendig proviant. Kona, selve fiskerbonden, var igjen hjemme, med ansvar for fjøsstell, husstell, matstell, ungestell - og også stell av de gamle. Hverdagen var ofte preget av frykt og uro for de som var ute på havet, og som altfor ofte aldri kom hjem igjen.

Fermenteringsprosessen i tørrfisk

Melkesyrebakterier og deres enzymer jobber mens fisken tørkes, og stanser når vannaktiviteten er så lav at bakteriene ikke lenger kan leve og formere seg. Likevel etterlater de seg en karakteristisk smak og lukt som de fleste av oss setter stor pris på. Aromaen gjør seg spesielt gjeldende i et annet produkt, boknafisk eller hjellosing,

der fisken henges til tørk men ikke lenger enn at tørkeprosessen avsluttes mens melkesyrebakteriene ennå jobber aktivt. Her er den karakteristiske smaken mer framtrædende - alt etter hvordan miljøforholdene er under tørkingen. Det påvirker også sluttproduktet om fisken henges rund (rundfisk) eller flekket (råskjær, dvs delt langs ryggbeinet). Navnet hjellosing kommer sannsynligvis av at fisk som henges rund «oser mer på hjellen» enn flekt fisk – fordi tørkeprosessen går saktere og bakteriene får bedre vilkår for vekst, formering og bearbeiding av fiskekjøttet.

Hvor lenge de ulike tørrfiskvariantene bør henge, varierer med vær og tørkeforhold. Som en tommelfingerregel kan man antyde at boknafisken henger i to uker, hjellosingen i seks uker og ferdig tørrfisk i to til fire måneder. Den beskyttede merkevaren, Tørrfisk fra Lofoten, skal ha et vanninnhold på 16-27 %, et proteininnhold på 68-78 % og et fettinnhold på ca 1 % (FOR-2007-12-11-1814).

Tilberedning av tørrfisk – banking eller bløting

En spesiell kilde som beskriver tørrfisken i Lofoten, er den italienske sjøkapteinen Pietro Querini. Han forliste med sitt mannskap utenfor Røst i 1432, men ble berget av lokalbefolkningen. Querini beskriver bl.a. hvordan tørrfisken ble tilberedt av lokalbefolkningen på Røst. Beskrivelsen tyder på at tørrfisken ble banket myk med øksehammeren og spist med smør og krydder - uten å kokes.

I resten av Europa var banking, bløting og koking en vanlig tilberedelsesmetode, og en fransk oppskrift fra 1393 forteller at fisken deretter spises med smør og sennep. I 1570 skriver «den pavelige kokken Scappi» fra Italia, at fisken ikke skal bankes, men bløtgjøres ved å koke den i vin og krydder. Det kan derfor tyde på at metodene for å bløtgjøre fisken var banking og eller bløting/koking.

En dansk kokebok fra 1616 viser at lut kunne tilsettes i bløtevannet, og til og med i kokevannet, for å bløtgjøre tørrfisken raskere. Fisken ble deretter oppvarmet i ferskt vann. Da begynner vi å nærme oss en annen tradisjonsrett basert på tørrfisk, nemlig lutefisk.

Lutefisk – en spesialitet med ukjent opprinnelse

Lutefisk er en tradisjonell norsk julerett. Utgangspunktet for lutefisk er tørrfisk. Tørrfisken bløtes og lutes slik at den får en karakteristisk konsistens og smak. Den opprinnelige luten var som oftest kaliumkarbonat, som ble laget av bjørkeaske (også kalt potaske). Natriumkarbonat kunne også benyttes, og denne ble laget av aske fra tang. I dag benyttes i hovedsak natriumhydroksid (NaOH).

Lutefisk er dokumentert tilbake til 1500-tallet. Opprinnelsen til lutefisken er omdiskutert, og man vet ikke sikkert hva som er utgangspunktet for en slik luting av fisken. En morsom teori går ut på at en tørrfiskhjell bygd av bjørk begynner å brenne. Man kaster på vann for å slukke brannen, og bjørkeasken blir dermed til lut. Fisken blir liggende slik en stund, før noen undersøker om fisken likevel kan brukes. Man finner da ut at fisken er ”nydelig spise, både for babyer og tannlause gubber”.

En annen teori går ut på at lut var et vanlig rengjørings-

middel, og at man benyttet lut for å vaske tørrfisk som ikke hadde prima kvalitet som salgsvare. Dette kunne være tørrfisk som ikke hadde fått ideelle tørkeforhold, og som derfor var befengt med fluelarver og uønskede mikroorganismer. Hanseaten Hans J. Jordan beskriver i 1765 at dårlig tørrfisk ikke selges til utlandet, men kjøpes og spises av lokale bønder.

Det finnes foreløpig ingen kilder som viser at nordmenn tilsatte lut i bløtevannet, men det er viktig å holde denne muligheten åpen. Kanskje leserne har opplysninger å bidra med som kan styrke teoriene?

Den tidligere omtalte kilden fra 1616, kan tyde på at lut ble tilsatt for å fremskynde bløteprosessen for tørrfisk, men dette utelukker ikke at metoden opprinnelig ble utprøvd på de dårligste kvalitetene. I dag har tilberedelse av tørrfisk til lutefisk ingen forbindelse med teorien om rengjøring av dårlig fisk, og tørrfisk med god kvalitet lutes til et tradisjonsprodukt som er høyt verdsatt av mange.

Lutefiskmåltidet i dag

Lutefisk har i Norge ingen påviselig regional tilhørighet, slik mange av våre andre juleretter har, men spises over hele landet. Tilbehøret er imidlertid regionalt betinget, og varierer mye mellom steder. Potetlefse som tilbehør i stedet for potet, er tradisjoner vi finner fra dalbygder på Østlandet, f.eks. i Gudbrandsdalen.

Tilbehøret til lutefisk varierer. I dagens tradisjoner kan vi finne igjen Scappis preferanser fra 1570, om smør og sennep til tørrfisken: Fett i ulike varianter er vanlig tilbehør. Ribbefett, opprinnelig fra sau og senere fra svin, er utbredt. Dette er videreført gjennom bacon og baconfett, men også smeltet smør og brunsteekt løk benyttes. Annet tilbehør er sennepssaus, ertestuing (gul eller grønn), sirup, mysost, gammelost, tyttebær og kjøttmølje. Kjøttmølje er flatbrød som er oppbløtt i kjøttkraft, gjerne med sirup blandet inn. Potetlefse benyttes også i stedet for potet. Det er populært med lutefiskpartyer før jul, og noen legger vekt på å servere det mangfoldet av tilbehør som eksisterer og varierer mellom landsdeler og bygder.

Tilberedning av lutefisk

Graden av luting påvirker lutefiskens konsistens og dermed tilberedningsmetode. Sterkt lutet fisk er bløt og geleaktig i konsistensen, og faller lett fra hverandre under varmebehandlingen dersom den ikke håndteres varsomt. En mye benyttet metode er derfor å legge lutefisken i en langpanne uten å tilsette vann, og dampe den i steikeovnen i egen væske. Svakere lutet fisk er fastere og henger bedre sammen, og tåler bedre å trekke i vann i en kjele uten å falle fra hverandre. Likevel er tilberedelse i steikeovn en utbredt metode, uavhengig av graden av luting. Det er vanlig å strø salt på lutefisken en stund før den settes i ovnen, slik at noe av vannet trekker ut av fisken.

Klippfisk – et moderne produkt

Torsk som klippfisk er en yngre konserveringsmetode, fordi denne metoden krever tilgang på store mengder salt. Salt var mangelvare, og det var ikke før man kunne im-

portere billig salt utover 1700-tallet, at denne produksjonen skjøt fart. Riktignok hadde vi tidlig lært oss å utvinne salt fra sjøvann, men dette var en energi- og arbeidskrevende prosess.

Torsk som skal bli klippfisk, flekkes og skjæres på en slik måte at de to fisesidene henger sammen i skinnet langs ryggbeinet. Slik brettes den ut til en trekant. Deretter saltes og tørkes fisken. Tørkingen foregikk opprinnelig på klippfiskberget. Arbeidet på klippfiskberget ble utført både ved hjelp av barn, kvinner og menn. Klippfisken ble lagt utover svabergene om dagen, og ble samlet sammen og stablet til fine «tårn» når det var fare for regn eller dugg på fisken. Til slutt ble det lagt en beskyttende «hatt» på toppen.

I Norge har mange en oppfatning av at bacalao er betegnelsen på en tomatbasert rett av klippfisk (med ingredienser som klippfisk, løk, tomater, olivenolje og potet.) Imidlertid er det spanske og portugisiske ordet for torsk henholdsvis bacalao og bacalhau. Bacalao er derfor egentlig en rett som inneholder torsk, og det finnes derfor utallige bacalao-retter.

I Portugal heter det at en kvinne må kunne tilberede 365 ulike retter av torsk før hun er gifteklar. Dette sier noe om betydningen av torsk for portugiserne.

Religiøst betinget

De katolske landene spiser fisk i fastetiden, og dermed er markedet for våre konserverte varianter, tørrfisk og klippfisk, stort i disse landene. Slik har det vært i mange hundre år. Rester etter katolsk tid finner vi fortsatt i julens mattradisjoner i Norge. Adventstid var fastetid – noe som innebar at man ikke kunne spise kjøtt før 1. juledags morgen. Fisk var imidlertid tillatt. Flere holder seg derfor til fisk på julaften den dag i dag – spesielt fersk torsk, kveite eller lutefisk.

Konservert nordboer på innovativ ferd

Torsk er mer enn mat - torsk er kultur, og torsk kan være et opplevelsesprodukt. Opplevelsesturisme er en næring i vekst, og natur og kultur er råvarer i denne produksjonen. Kystkulturen knyttet til tørrfiskproduksjonen er mangfoldig og unik, og kan gi opplevelser gjennom å se, lukte, smake og delta i tørrfiskens verden.

Torsken er på utallige måter en viktig del av vår kulturhistorie - som bør formidles til både fastboende og tilreisende fra inn- og utland - ikke minst for europeere som har eldgamle tradisjoner med import og tilberedning av vår konserverte nordboer.

Torsken har påvirket livsformen til kystbefolkningen i nord på en omfattende måte, gjennom forberedelser av fisket, arbeid med fisken og omsetning av tørrfisken – og ikke minst for de som var igjen hjemme. Kystbefolkningen fikk tilgang til Europa og andre verdensdelers kulturer, inkludert sjeldne varer som krydderier, tekstiler, tørkede frukter og andre eksotiske produkter. Dette ble gjenspeilet i mattradisjonene langs kysten – som ofte var mer varierte enn i innlandet. Arbeidet knyttet til selve fisken representerer også omfattende og varierte oppgaver som kan formidles gjennom medvirkning i opplevelsesproduksjonen: sløying, flekking, hending, bruk av torskehodene, torsketungene, innmaten, fiskeavfallet, trandamperiene – for ikke å glemme tørrfiskvrakernes arbeid med å sortere, bedømme og kategorisere tørrfiskkvalitetene.

Torsken og tørrfisken byr på mange muligheter for levende formidling, der man kan ta og føle på kulturen - og ikke minst smake på kulturen. Tørrfisken er en sterk kulturbærer som, til tross for sin konserverte form, kan gi mange muligheter for innovative opplevelsesprodukter i framtiden. Denne oppmerksomheten fortjener torsken å få.

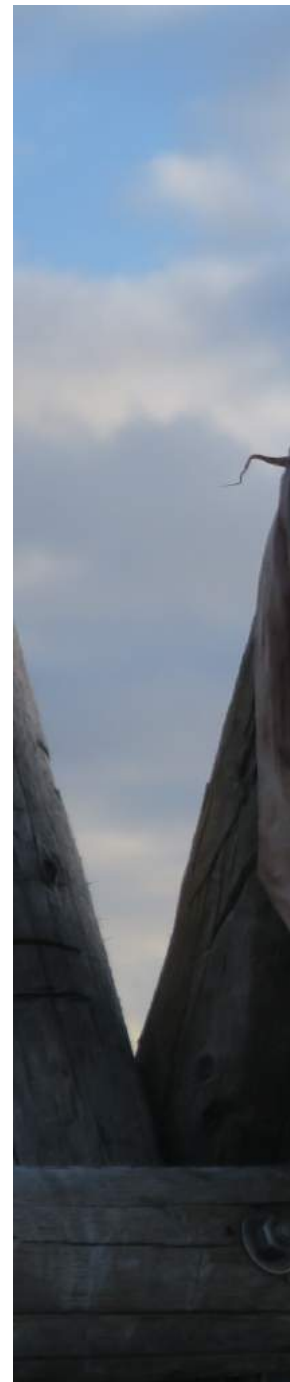
(Litteratur-referenser neste side)



Klippfisk representerer en mer moderne konserveringsmetode enn tørrfisk siden den krever salt. Salt ble ikke tilgjengelig i store mengder før det kunne importeres billig på 1700-tallet. Bildet viser tørrfisk og klippfisk på Helgeland, 1952 Foto: Helgeland Museum



Klippfiskarbeid, Kvaløyskvern, juni 1952





Litteratur

Coldevin, Axel. 1938. Næringsliv og priser i Nordland: 1700-1880. Det Hanseatiske Museums Skrifter nr. 11.

FOR-2007-12-11-1814. Forskrift om beskyttelse av Tørrfisk fra Lofoten som geografisk betegnelse.

Jordan, Hans. J. 1765. Tørrfiskens eksportkvaliteter i 18. århundre. Dokumentet finnes i Riksarkivet med hyllesignaturen «Cancelliet. Real. ord. avdeling 6a-2».

Lønning, Dag Jørund. 2009. Tørrfisk som opplevingsressurs. Arbeidsnotat nr 1003. Nordlandsforskning.

Notaker, Henry. 1993. Ganens makt. Norsk kokekunst og matkultur gjennom tusen år. Aschehoug

Riddervold, Astri. 1990. Lutefisk, Rakefisk and Herring in Norwegian Tradition. Novus Press.

Riddervold, Astri. 1994. Julens tradisjoner i historiens lys. Dugnad nr.4 s. 27-39.

Wold, Helge A. 1991. I paradisetts første krets. Cappelen

(Farvefotos: Bjørn Petersen 2017)

Rødseien

- en spesialitet innen
konserveringens verden
Eva Narten Høberg, NIBIO
og Astri Riddervold
Fotos: Eva Narten Høberg



Rødseien er en helt spesiell konservert fisk som fortjener en omtale. Denne spesialiteten har sin tilknytning til den nord-norske kysten, nærmere bestemt til Helgeland og Salten i Nordland fylke. Rødseien eller gammel-salta sei, som den kalles hhv på Helgeland og i Salten, er nokså stedegent knyttet til disse regionene, og det er indikasjoner på at rødseien har sin sydlige utbredelsesgrense ved Dønna på Helgelandskysten. Dette betyr at den har sitt kjerneområde her, men er likevel å finne utenom disse regionene. Rødseien sto nærmest daglig på menyen i Salten frem til 1900-tallet og også senere, og var en meget viktig del av kostholdet.

Rødseien ble opprinnelig lagt i tønner med lite salt og gjennomgikk slik en nokså spesiell fermentering (gjæring). Med i tønna skulle det være to viktige ingredienser: 1) fiskeblod og 2) innhold fra mage/tarm. I et arbeid med å dokumentere fremgangsmåten for legging av rødsei, var dette opplysninger som informantene var tilbakeholdene med å oppgi – fordi mange oppfattet dette som urenslig og udelikat behandling av maten. Men - informantene måtte innrømme at dette var helt avgjørende prosedyre for å få et trygt, holdbart og godt resultat.

Fremgangsmåten for legging av rødsei, der blod og tarminnhold påstås å være viktige ingredienser, er såpass spesiell at norske myndigheter er skeptiske til kommersialisering av produktet. Det ble derfor satt i gang et arbeid med å dokumentere fremgangsmåten, inkludert mikrobiologisk analyse av den ferdige rødseien.

Med tanke på hvordan nedleggingsprosessen foregår, nærmest tvert imot alle hygieniske prinsipper ved matkonservering, var laboratoriet forberedt på å finne livsfarlige bakterier i rødseien. Det vakte derfor stor oppsikt da man fant at prøven var steril. Laboratoriet trodde det måtte skjedd en feil, og bad om ny prøve tilsendt – men til liten nytte: Også denne prøven var like steril, bortsett fra noen funn av gjærsopper.

Hvordan kan fiskenes påståtte behov for blod og tarminnhold forklares? Her er nok rom for mer forskning, men mye tyder på følgende:

Blodet er mat for melkesyrebakterier (blodsukker som substrat), i rødseiens tilfelle, nærmere bestemt *Lactobacillus plantarum*. Melkesyrebakterier er våre gode hjelpere, og sørger for at skadelige nedbrytningsorganismer ikke får overtaket. Dette foregår ved at bakteriene produserer syre som senker pH slik at miljøet blir ugunstig for skadelige bakterier som ikke liker surt miljø. pH er likevel ikke lavere enn 6,2-6,3 i rødseitønna, og dermed ikke lav nok til å være fullkonserverende alene. *Lactobacillus plantarum* utretter imidlertid mer gjennom sin livssyklus i rødseitønna: Den produserer etter all sannsynlighet et bakteriedrepende stoff som til slutt utrydder enhver bakterie – inkludert seg selv. Dette kan være forklaringen på rødseiens selvkonserverende evne, men det kreves mer dokumentasjon for å bevise sammenhengen.

I første stadiet av rødseiproduksjonen, dvs før melkesyrebakteriene har fått overtaket over de andre mikroorganismene, er det på ingen måte anbefalt å spise av fisken. Rødseien kan deretter oppbevares i mange år i tønna - og kan trygt spises.

Men hva med mageinnholdet? Hva slags funksjon har dette? Her er det ulik praksis blant produsentene i rødseiens kjerneområde, og kanskje noe ulike teorier om hvor viktig dette er.

Informanter fra Salten sier at det er viktig med raudåte (zooplankton) i sjøen når seien fanges, og at det er viktig å gni fisken i tarminnholdet. Med andre ord sier informantene at det er viktig å få med seg mye fordøyelsesenzymer i tønna. Så kommer forvirringen: Enkelte informanter på Helgeland (Kvarøy og Seløy) sier at det IKKE skal være raudåte i seien, og at det hersker tvil om hvorvidt det skal praktiseres å gni fisken i tarminnholdet.

Andre informanter fra nærliggende områder (Tjøtta) forteller derimot at det praktiseres å tilsette alt av innvoller i tønna sammen med fisken. Det fortelles også, gjengitt av en informant som pleide å få i oppdrag å hente inn rødsei til middag som barn, at det i rødseitønna var en salig blanding av tarmer og fisk.

Selv om det er omdiskutert om tarminnhold er en nødvendighet for riktig resultat, vet man at denne praksisen tilfører fisken i tønna fordøyelsesenzymer. Enzymene vil starte nedbrytningen av fiskekjøttet, og gjøre det lettere fordøyelig. Noen sier at fisken «går i speke» i denne prosessen, og dermed i prinsippet kan spises rå. Dette ble også sannsynligvis gjort i riktig gammel tid.

Saltmengden er avgjørende i prosessen, og likeså størrelsen på fisken: Hvis saltet trekker inn i fisken for fort, vil denne enzymatiske prosessen stoppes av saltet for tidlig, og produktet blir ikke fermentert i tilstrekkelig grad. Hvis derimot saltmengden er for liten, vil fisken kunne bli for mye omdannet. Den blir løs og bløt i kjøttet, og ramle helt fra hverandre. Passe mengde salt, passe stor fisk og passe mye fordøyelsesenzymer – det gir den perfekte rødsei. Dette er et eksempel på handlingsbåren kunnskap, overført mellom generasjoner gjennom handling.

En informant fra Sør-Vestlandet forteller at de saltet mort, dvs en liten sei. Denne fisken gikk aldri i speke og kunne ikke spises rå. Forklaringen kan være at saltet

trengte for fort inn i den lille fisken og stoppet prosessen før enzymene hadde fått gjort sitt.

Og hva med rødfargen? Enkelte produsenter mener i dag at blodet er viktig for å få den karakteristiske rødfargen. Erfaringer knyttet til ulike praksis, tyder likevel på at dette ikke er tilfellet, og at det derimot er den tidligere omtalte raudåta som er årsaken til rødfargen: Raudåte er et lite krepsdyr (zooplankton) som står på seiens meny. Det er spesielt mye raudåte i fisken om høsten, og enkelte informanter sier at det er viktig å bruke høstfanget sei. Sannsynligvis er hensikten, ut fra tidligere resonnement, å få tilstrekkelig med fordøyelsesenzymer med i tønna. Rødfargen følger dermed naturlig med, som en konsekvens av raudåte i tarmen.

Produktet som i dag går under navnet rødsei, er sannsynligvis nokså ulik det opprinnelige tradisjonsproduktet. Årsaken er at seien er tilsatt langt mer salt enn opprinnelig, og at prosessen og produktet dermed er nokså forandret sammenlignet med den ekte, opprinnelige rødseien. Denne teorien understøttes av informanter på Helgeland. Tarminnholdet, med varierende mengde raudåte og enzymer, holdes nok ofte tilbake i dag, noe som også kan gjøre at rødseien ikke får den typiske røde fargen, men blir mer grå eller brunaktig på fargen. Saltet er dermed den konserverende faktoren, og produktet blir i stedet en saltet sei. Kanskje er dette en tilpasning til dagens oppfatning av hygiene i matproduksjonen?

Det trengs mer forskning på rødsei, og det hadde vært spennende å sett nærmere på hvordan denne noe kontroversielle tradisjonsfisken har forandret seg med økt saltmengde i tønna. Uansett – fisken serveres under navnet rødsei eller gammelsalta sei på gourmetrestauranter i dag – i følge med bacon, løk og gulrotstuing. Matopplevelsen til de spisende kan nok påvirkes i begge retninger dersom historien om rødseiens produksjonsmetode blir servert samtidig...

Kilder

- Marvik, Steinar. 1979. Breakdown of added sugar during ripening of sugar-salted herring. SIK:s Service-Serie nr. 664. Gøteborg.
- Riddervold, Astri. 1978. Konserveringsmetoder for kjøtt, fisk, ville bær og urter. Magistergradsavhandling, Institutt for etnologi, UiO.
- Riddervold, Astri. 1985. Saltet mort og lubbesild, gamalsei, spekelaks og rakefisk – hva er det egentlig vi spiser? I: Dugnad, Vol 11, nr.1, s. 31-46
- Brekke Arnstein og Astri Riddervold. 2003. Saltsei, rødsei og gammelsei. Tradisjonell fangstmetode, produksjonsmåte, tilberedelse og anvendelse. Dokumentasjonsrapport fra Norsk Tradisjonsfisk. Rapport nr. 3. Misvær/Oslo.
- Sommerfelt, Søren Chr. 1824. Fysisk Økonomisk Beskrivelse av Saltdalen i Nordlandene. Det Kgl. Norske Videnskabers Selskabs Skrifter. 1821-26.



Rødsei i egen lage



Rødsei serveres i dag med bacon, gulrotstuing og gjerne løk

Surströmming

Søren Espersen

med foto og velvillig bistand fra Ruben Kronvald Madsen fra Surströmmingsakademien

Der er måltider man husker. Og der er måltider, man helst vil glemme. Enten på grund af stedet eller på grund af maden. Mit første - og eneste - møde med surströmming er ét af dem.

Min bror havde medbragt den bristefærdige dåse fra Sverige. Vi var blevet advaret mod at åbne den inden døre, så det ildelugtende indhold kom for dagen ude i gården. Lagen blev hældt fra og silden kom på bordet i dåsen. Husets katte sprang for første gang frivilligt ned fra bordet. Vi havde forberedt os grundigt. 3 forskellige retter: på fladbrød; med kartofler, løg og creme fraiche; en surströmmingslåda med fløde. Øl og brændevin.

Det sidste gled ned, men surströmmingen blev vi aldrig venner med. Det meste blev i dåsen. Det er vel nu 35 år siden.

Surströmming er et klassisk eksempel på Acquired Taste eller Tillært Smag, altså en smag, mange står tøvende over for første gang, man møder den. Den kræver tilvæning gennem flere gentagne smagninger i små portioner ad gangen og dertil en vis portion viljestyrke. Man skal lære smagen at kende og sætte pris på den. Andre eksempler på tillært smag kan være gammel ost eller årgammel, velmodnet skinke.

Surströmmingens historik og teknik

Strömming er en sildeart, der er genetisk forskellig fra den sild, der lever i den centrale og vestlige del af Østersøen. Den lever nord for Kalmarsund og er kendetegnet ved et lavere fedtindhold og færre ryghvirvler end almindelig Østersøsilde.

Når strömming er let saltet og konserveret gennem mælkesyregæring bliver den til surströmming. Som sådan knytter den sig til en ældgammel konserveringstradition, der også omfatter samernes gompas, den norske rakefisk (der oftest fremstilles af opdrætsørred, men som også kan fremstilles af flere andre fiskearter), surkålen og mange kødprodukter. Allerede vikingerne konserverede kød og kødprodukter i valle og gravad laks kan dokumenteres tilbage til Jämtland i datidens Norge i 1348.

Ved mælkesyrefermentering eller -gæring af strömmingen danner bakterierne under de rette betingelser et surt og iltfrit miljø, der udkonkurrerer skadelige og sygdomsfremkaldende bakterier samtidig med at næringsstofferne i kød, grøntsager og fisk bliver mere tilgængelige. Der udvikles en særlig smag og aroma i produktet, som bl.a. skyldes en række aminosyrer, der dannes under gæringsprocessen. Smagen kan blive ganske stærk og stram i den unge surströmming. Under den efterfølgende lagring frigøres op til halvdelen af aminosyrerne, der som bærere af forskellige aromastoffer gør strömmingen mere tilgængelig. Den får en mildere og mere bredspektret smag og kan blive næsten sublim. Lagringen er med andre ord en

stor fordel for oplevelsen af surströmming på tallerkenen.

Vellagret surströmming indeholder masser af umami. En god surströmming er mindst ét år gammel. Surströmming er dertil et ganske sundt produkt, bl.a. på grund af det høje indhold af peptider. Smagen kan ændre sig fra det ene produktionssted til det andet, formodentlig på grund af forskelle i den naturlige mælkesyrebakteriesammensætning. Betingelserne for vellykket produktion er rene råvarer, salt, den rette temperatur og iltfri omgivelser. Surströmming er altså et fuldstændigt sikkert fødevarerprodukt, der har fødevaremyndighedernes godkendelse. Surströmming kan sammenlignes med rakefisk, men rakefisk saltes ikke så meget som surströmming og må derfor fremstilles ved lavere temperatur. Den er også mere følsom over for angreb af f.eks. listeria-bakterien, der visse år fører til, at partier må kasseres i den industrielle produktion.

Folk i det nordlige Sibirien konserverede fisk uden eller ved meget begrænset brug af salt ved at pakke den tæt ned i nedgravninger i jorden, foret med brædder eller bark. Fisken blev trådt sammen, så ilten blev presset ud, og dernæst dækket med bark og sten for at opretholde presset. En mælkesyregæring gik i gang, brugte den sidste ilt, hvorefter permafrosten sørgede for, at temperaturen ikke kom over 4°. Efter op til 10 måneder blev fisken spiselig. Den kunne holde sig i årevis med samme næringsværdi. Uden tvivl har ur-surströmmingen samme oprindelse.

Salt var vanskeligt tilgængeligt i Nordens oldtid. Vel kunne det skaffes ved afbrænding af tang og saltmættet tørv og efterfølgende udvaskning af saltet fra asken, men det var besværligt og dyrt, og kvaliteten var ikke særlig god. I 1100-tallet begyndte man at få stensalt fra saltminerne ved Lybæk. Det blev begyndelsen til middelalderens store sildemarkeder. Silden blev saltet ned som saltsild og eksporteret til landene syd for Østersøen.

Hvor saltet var dyrt eller svært tilgængeligt og silden var mindre fed, valgte man at skære ned på saltmængden og kombinere saltning og syring. Afhængigt af saltmængden kunne resultatet blive Brunnen Strömming, en mellemtung mellem saltsild og surströmming, der tilberedes ved at man griller den over gløder. Salt selv i mindre mængde kontrollerer udviklingen af potentielt sundhedsskadelige bakterier, men tillader fortsat mælkesyrebakteriernes udvikling, der så til slut konserverer produktet. Er temperaturen høj, kræves mere salt og kortere tid.

Produktionen af surströmming øges historisk set i perioder, hvor saltet var ekstraordinært dyrt eller svært tilgængeligt p.gr. af de mange krige. Surströmming og syrnede grøntsagsprodukter var desuden sund og praktisk

næring for soldaterne under de store krige, dels fordi indholdet af vitaminer og andre næringsstoffer bliver bevaret bedre ved syrningen, dels fordi man undgik den besværlige og vandkrævende udvanding af salte fødeemner.

Surströmming i vor tid

I løbet af 1800-tallet går den traditionelle surströmmingsproduktion ned i omfang og bliver af mere lokal karakter. Samtidig ændres produktionsmetoderne, bl.a. efter krav fra forbrugerne. Strömmingen bliver nu lagt i en stærk saltlage, hvor blodet gennem en osmotisk proces trækkes ud mens saltet trænger ind. Efter et par dage bliver fisken gæillet, dvs. hovedet skæres af og kasseres sammen med gæller og tarm. Dernæst lægges strömmingen til gæring i en mildere saltlage. Gæringstemperaturen blev øget fra 4 - 6° til 15 -18° og gæringstiden bragt ned på 8 uger. Produktet blev derved mildere i smagen. Fra 1890 begyndte man at producere i konservesdåser, så man undgik de konsumentforpackninger i form af små trætønder, trækagger, der ofte lakkede en lille smule lade. Surströmming kunne nu leveres til hele Sverige.

Centrum for surströmmingsproduktionen var Ulvön nord for Härnösand. Det var her, man begyndte at producere og markedsføre produktet på dåse. Snart fulgte andre virksomheder på fastlandet efter, hvilket resulterede i en større retssag om rettigheder til varemærker. Efterfølgende registrerede de enkelte salterier egne varemærker.

Vi har spurgt Ruben Kronvald Madsen fra Surströmmingsakademien hvordan det står til med surströmmingens popularitet Sverige i dag:

I dag produceres surströmming på mere end 12 salterier mellem Kalix i nord og Uppland i syd. Der produceres årligt godt 700 t. fordelt på knap 1.000.000 dåser, hvilket svarer til næsten 3.000.000 måltider med i gennemsnit 4 sild i hvert. Surströmming sælges fortsat over hele Sverige, mens kun 0,2% går til eksport, dog kun til Finland. Produktudviklingen er beskeden, bortset fra at fileteret surströmming er blevet populær, især blandt yngre surströmmingspisere. Inkarnerede surströmmingspisere derimod foretrækker stadig den hele fisk og de ritualer, der er omkring tilberedning og spising af den. Produktionen på de 700 t. er nogenlunde konstant, men med en nedgang i produktion af hel fisk til fordel for fileter.

Interessant er det, at den mere eksklusive premiumproduktion også er stigende og stærkt efterspurgt. Det drejer sig om små salterier, der med håndværksmæssige metoder hver især har en begrænset produktion, hvor såvel kvalitet som pris er i top. Et af dem er Ulvöprinsen, www.ulvoprinsen.se, der har udviklet en metode til at stoppe mælkesyreproduktionen, når syremængden er tilpas, og konsekvent lagrer surströmmingen i mindst 9 måneder for at kunne præsentere et mildere og mere velsmagende produkt med større umamiindhold. Det lover godt for opretholdelse af den svenske surströmmingstradition.

I flg. Surströmmingakademien spiser 2,2 mio. svenske surströmming. 52% af disse max. én gang om året. Et tal, der ligger nogenlunde konstant. Surströmming er nu EU-godkendt som fødemiddel efter en undtagelsesbe-



En indbydende servering gør det lettere at forstå surströmmingens velsmag.

Foto Ruben Kronvald Madsen

stemmelse p.gr. af et relativt højt dioxin-indhold. Den er dermed sikret som en del af den svenske madidentitet.

At komme i gang med surströmming

Den traditionelle måde at spise surströmming på er på fladbrød med smør, mandelpotatis, finskåret rødløg, creme fraiche eller gräddfil samt evt. tomat og dild. Efter eget valg kan man tilføje stærk ost, f.eks. Västerbotten. Øl og brændevin er en selvfølge for den inkarnerede, mens yngre mennesker ofte foretrækker et glas vin. Andre opskrifter findes.

Links til andre opskrifter og nogle gode råd om surströmming findes her: <http://www.surstrommingsakademien.se/recept/> og her: <http://mittkok.expressen.se/recept/lacker-lada-pa-surstromming/>.

Produktudviklingen er beskeden, men ind imellem forsøger man at udvikle nye produkter som surströmmingost, surströmmingglass og på det seneste indbagt i sprøde svenske skorper. De fleste af disse "nymodens" produkter forsvinder efter en sæson eller to.

Surströmming - en tillært smag

Det siges, at rige svenskere har et lysthus i baghaven, der udelukkende bliver brugt til surströmmingsmåltider. Det er nok en skrøne, men sandt er det, at man skal passe på, hvor lagen fra dåsen havner, når man åbner den. Det sikreste er at følge ovennævnte anvisning.

Men hvad gjorde vi med resten af dåsens indhold, den gang for 35 år siden? Jo, naboens var ikke hjemme. De kom regelmæssigt i Sverige og var vant til at spise den sure strömming. Vi satte dåsen ind under deres seng og ventede bag døren. Inden længe kom de hjem. Det første, de sagde, da de var kommet inden for døren var: "Nej hvor herligt. Her lugter af surströmming".

Surströmming er et af de fødemidler, der kræver tilvæning. Men 2,2 mio. af Sveriges befolkning kan vel ikke tage fejl? Surströmming må prøves igen og igen – ligesom den gamle ost og sortfodsskinken. Det KAN ende med et kærlighedsforhold.

Læs og lær mere om surströmming og andre mælkesyregærede fiskeprodukter her: <http://www.surstromming.se/>



At lære at spise surströmming.

Når man første gang spiser surströmming, er det vigtigt ikke at få en negativ oplevelse. Man må forberede sig. Surströmmingen må præsenteres på rette vis, så duft og smag ikke overvælder. Og ifølge Ruben Kronvald Madsen, så dufter surströmming. Den lugter ikke!

Servér surströmmingen i små bidder på små stykker fladbrød med lidt topping som ovennævnte og tænk på, at det gælder om at smage og identificere de forskellige nuancer snarere end at få bidden ned så hurtigt som muligt. Giver man sig tid, er det Ruben Kronvald Madsens erfaring, at 80% af deltagerne synes, den smager ”jättegodt”, mens bare et fåtal synes, den er forfærdelig. (Det samme gælder, når man første gang smager på gammel ost, gammel skinke eller f.eks. rå østers).

Åbningen af dåsen er en udfordring for mange og et kapitel for sig. Glem alt om at åbne under vand eller i en plasticpose. Der kommer lagen bare ud over hænder og det hele. Der er elegantere metoder: Sæt dåsen i fryseren ½ time eller hold den kraftigt nedkølet. Tag den frem lige før, den skal spises. Hold så dåsen i en vinkel på 45° og prik hul øverst på dåsen med en dåseåbner. Gør det evt. udenfor den første gang.



Dåsen åbnes. Film



Surströmmingsmagning.
Film

*Film og fotos s 36-37:
Bjørn Petersen*



Foto: Jedamus Lichtbilder

Hákarl en delikatesse??

Gunnthorunn
Einarsdóttir
oversat af Søren Espersen

Historien om hajfiskeriet og tilberedningen af haj rækker flere hundrede år tilbage i Islands historie. Det er svært at fastslå præcis, hvornår hajfiskeriet blev en del af øens fiskerikultur. Man mener, at islændingene i de første århundreder efter bosættelsen udelukkende udnyttede de døde hajer, der blev skyllet op på strandbredden.

I det 14. århundrede bliver omtalen af hajfiskeri mere pålidelig, og hajfiskeriet bliver en del af det islandske fiskeri. I de næste århundreder vokser fiskeriet i omfang. Det blev almindeligt at gå på fiskeri efter haj i åbne både i vintersæsonen. Som regel blev hajen fanget på agn med håndredskaber, men den metode bruges næppe mere. I dag bliver hajerne i reglen taget som bifangst ved trawlfiskeri. Når hajfiskeriet tidligere var et vinterfiskeri skyldtes det, at fiskerne var fisker-bønder, der sommeren igennem var optaget af arbejdet på gårdene. Den fermenterede haj blev en vigtig del af islændingenenes mad, og olien fra hajens lever blev en vigtig eksportvare, der bl.a. blev brugt som brændstof i de københavnske gadelamper. Hajfiskeriet toppede mellem 1870 og 1880 og faldt derefter hurtigt i betydning, da olien blev erstattet af andre brændstoffer.

Det var især grønlandshajen (*Somnius microcephalus*), der blev fanget i farvandet omkring Island. Den bliver op til 6,4 m. lang og kan veje op til 1.000 kg. Nylige undersøgelser har vist, at grønlandshajen er det længst levende hvirveldyr på jorden. Den kan blive op til 400 år gammel og bliver først kønsmoden ved 150 års alderen.

Friskt hajkød bliver betragtet som giftigt (red: indeholder urinstof, et organisk salt), og kødet kan først spises, når det har gennemgået en fermenteringsproces og derefter bliver tørret. Ved tilberedningen skæres hajen først i store stykker eller skiver, der anbringes udendørs i en container, hvor det fermenterer under pres. Væsken drænes af gennem huller i bunden. Selve fermenter-

ingen varer 3 – 6 uger, afhængigt af temperatur og andre betingelser. Undervejs nedbrydes urinstoffet i kødet til ammoniak. Tidligere blev hajkødet fermenteret i gruber i jorden, ofte på strandbredden.

Efter fermentering vaskes kødet og hænges op til tørning i åbne skure, hvor det er beskyttet mod sol og regn. Selve tørretiden varer 2 - 6 måneder, afhængigt af vejret. Under tørreprocessen udvikler smag og duft sig yderligere, og der dannes en rødlig skorpe på ydersiden. Inden under er kødet blødt og lyst i farven. Så er hajen spiseklar, men det er normalt at opbevare hajen yderligere i tørreskurene.

Under fermenteringen og den efterfølgende tørringsproces nedbrydes de organiske salte, og vandindholdet reduceres, hvilket forhindrer sygdomsfremkaldende og nedbrydende bakterier i at udvikle sig. Der tilføres hverken salt eller andre tilsætningsstoffer. Færdigfermenteret og tørret haj kan opbevares ved stuetemperatur i årevis uden forringelse. Islandsk fermenteret haj har en meget skarp og særegen smag og aroma, der ikke nødvendigvis er lige værdsat af alle. De bedste kvaliteter "Hákarl" er næsten hvide i farven med en blød, cremeagtig struktur.

Jo lysere farve, jo mere delikat smag og aroma.

Fermenteret haj blev normalt spist som en hovedret på Island eller spist sammen med brød og tørfisk. I dag er det mest almindeligt at servere det som en snack, ofte ledsaget af en kommenkrydret snaps. Den spises specielt på den tid af året, islændingene kalder Þorri, vinterens fjerde måned, der nu fejres fra udgangen af januar til udgangen af februar. Fermenteret haj er stadig en populær spise blandt de ældre generationer over hele Island, men blandt de yngre islændinge falder forbruget hastigt år for år. Den totale produktion på øen er omkring 20 t. årligt. Hákarl kan købes i de fleste supermarkeder og delikatesseforretninger. Som regel er den skåret i skiver og vakuumpakket eller skåret i tern og på frost eller på køl.



Kjøttkaker - en delikatesse?? Foto: Bjørn Petersen

Kjøttkakas historie

Eva Narten Høberg

Kjøttkaka er en rett med solid forankring i den norske matkulturen.

I det siste har interessen for kjøttkaka blitt sterkere.

**Hvor kommer kjøttkaka fra,
hvor gammel er den,
og hva inneholder denne kjøttklumpen egentlig?**

Kamp om tittelen som nasjonalrett

I 1972 stemte folket på fårikål som Norges nasjonalrett, i skarp konkurranse med kjøttkaka. I 2014 holdt både fårikålen og kjøttkaka fortsatt stand med henholdsvis 45 og 36 prosents oppslutning i en spørreundersøkelse utført av Ipsos MMI på oppdrag for Landbruks og matdepartementet.

Andreplassen har forfulgt kjøttkaka, og i en undersøkelse fra 1980-tallet lå kjøttkaka igjen på andreplass, bak pølser, på listen over de mest spiste middagsrettene i Norge.

Norges Bygdekvinnelag har satt kjøttkaka på menyen for alvor og ønsker å se nærmere på forhistorien til denne tradisjonsretten, på oppdrag fra Matmerk. De har også ønsket å vurdere hvilke ingredienser som bør inkluderes når man skal lansere den norske kjøttkaka som merkevare.

Undertegnede har hjulpet Norsk bygdekvinnelag med å dokumentere historien til kjøttkaka.

Innmat er undervurdert

Kjøttkaka bør, og har trolig alltid inneholdt kjøtt. Opprinnelig er det imidlertid sannsynlig at den inneholdt innmat fra dyret, slik som lunger, nyrer, lever og spiserør, blandet i en farse med kjøtt fra mer ukurante muskler - som f.eks. hjerte, mellomgulv og føtter. Denne blandingen betegnes som hakkmat. Innmatkaker eller innmatkarbonader er varianter av kjøttkaka som viser tilbake på ingredienser basert på det vi i dag kaller for biprodukter fra slakteprosessen.

Urfolk som fortsatt lever som jegere og sankere benytter innmat i større grad enn vi gjør i dag. Eksempelvis beskriver Helge Ingstad i boken Pelsjegerliv fra 1950

tallet, at fangstfolket i Canada spiste innmaten selv og gav kjøttet til hundene.

Innmat er i utgangspunktet næringsrikt. En utfordring i dag kan være at miljøgifter, plantevernrester og medikamenter kan hope seg opp i disse organene og dermed utgjøre en helserisiko i videre matproduksjon. Innmat fra unge dyr innebærer imidlertid liten risiko, og det er i de fleste tilfeller relativt unge dyr som går til slakt (som for eksempel lam). Det burde derfor være uproblematisk å på nytt inkludere tradisjonen med innmat i de norske kjøttkaken.

Befolkningsvekst og matsvinn

i paradoksal parallell økning

Befolkningsveksten fortsetter og ifølge prognosen vil Norges befolkning ha økt med 20 prosent innen 2030. Det er et nasjonalt mål å øke matproduksjonen i takt med denne befolkningsveksten. I den sammenheng er det betimelig å først og fremst rette søkelyset mot kasting av mat. Matsvinnet er enormt og norske forbrukere kaster 25 % av maten som handles inn. Det betyr at hver fjerde handlepose går i søpla. I tillegg kommer matsvinn fra storhusholdninger, butikker og i foredlingsleddet (hvor råvarene sorteres i kategorier, avhengig av om det er egnet for menneskeføde, dyrefôr eller andre formål).

Før vi tenker på å øke råvareproduksjonen bør vi derfor utnytte det som allerede er produsert på en bedre måte, og flere produkter enn rent kjøtt bør tilbake på menyen. Heldigvis går trenden allerede i den retning, og det er fokus på "rustikk mat" på flere fronter enn i smalahovelagene. Værballer, svinehjerter, reinsdyrhjerter, oksetunge og kalvebrissel er på full fart inn i den eksotiske delen av matkulturen. Dette understøttes av Nina Sundqvist, administrerende direktør i Matmerk, som jobber for



Kanskje vil fremtidens -kake igjen inneholde innmat i tillegg til kjøtt Foto: Eva Narten Høberg

gjeninnføring av innmat som ”innmat”.

Så la oss gjeninnføre innmat i kjøttkaka – slik det opprinnelig ble gjort. Det er ikke bare godt og trendy, men også et etisk riktig valg i en verden som skriker etter bedre ressursutnytting med mindre svinn og forurensning i matproduksjonen.

Danske frikadeller, svenske kjøttboller og joikakaker

Det er mange typer kjøttkaker med variasjoner knyttet til navn, størrelse, og detaljer i tilberedningsmetode og ingredienser. Også svenskene og danskene har sine versjoner på den tradisjonelle meny, med henholdsvis kjøttboller og frikadeller. Henriette Schönberg Erken beskriver forskjellen mellom kjøttkaker og frikadeller i sin ”Stor kokebok” fra 1914. Hun skriver at frikadellene er stekt i panne mens kjøttkakene først er brunet i panne og så stekt ferdige i saus. Danske frikadeller har ofte både svinekjøtt og storfekjøtt, og er ganske like våre kjøttkaker.

Joikakaene er en kjøttkake basert på reinsdyrkjøtt. Disse er best kjent

fra hermetikkbokser, nedlagt i en brun saus med et preg av vilt. Produktet ble utviklet i etterkrigstiden da rein ble valgt som råvare fordi dette kjøttet var billigere enn storfekjøtt. Joikakakene ble svært populære også i Sverige, og danket i en periode ut svenskenes ”Köttbullar på boks”. I dag inneholder Joikakaker kjøtt fra storfe og får i tillegg til rein (36% kjøtt totalt, herav 11% rein). Andre ingredienser fra slaktedyr er hjertekjøtt fra storfe, blodprotein fra svin, svor og ister. Nordmenn spiser i dag over 830.000 Joikabokser i året.

Varianter av kjøttkaka som kanskje er blitt oppfattet som ”finere”, er karbonader og benløse fugler samt de danske frikadellene.



Kjøttkakas utbredelse henger sannsynligvis sammen med kjøttkvernens tilgjengelighet. Foto Eva Narten Høberg

Regionale forskjeller

Kjøttkaka har trolig sitt opphav fra hele landet, men de opprinnelige ingrediensene varierte etter hvilke dyreslag og råvarer man hadde tilgang på. Denne teorien understøttes av ulike regionale oppfatninger av hva en kjøttkake er: Medister eller medisterdeig er laget av svin. Medister skal ikke inneholde produkt fra andre dyr enn svin, men man ser ofte at kjøtt og fett fra storfe er blandet inn i en medisterfarse. Svinekjøttkaka er sannsynligvis fra atskillig nyere tid enn kjøttkaka med ingredienser fra drøvtyggere. Dette henger sammen med at svineholdet var av begrenset omfang til godt ut på 1900-tallet. Svin er et såkalt enmaga dyr som har omtrent samme fordøyelsessystem som mennesket. Grisen konkurrerer derfor i teorien med mennesket om den samme føden. Det betyr at svineholdet ikke

ble utbredt før man hadde tilstrekkelig med matrester fra matlagingen til å avse som fôr til grisen – noe som i sin tur kan ses i sammenheng med potetens utbredelse. Poteten ble vanlig i Norge mot slutten av 1700tallet. Den gav store avlinger og hadde relativt små krav til vekstvilkår sammenlignet med korn. Slik kunne man tillate mer svin i selvbergingshusholdet på 1800 og 1900tallet.

Landbrukspolitiske føringer i etterkrigstida sentraliserte svinekjøttproduksjonen til Østlandet og til dels Trøndelag, altså til de samme områdene som mesteparten av korndyrkingen foregikk.

Drøvtyggerne ble i hovedsak værende i fjord og fjellstrøk der grasproduksjonen dominerte, og satte dermed sitt preg på matkulturen i disse områdene. Konsekvensen ble at nordlendingene og vestlendingene brukte kjøtt fra drøvtyggere i sine kjøttkaker, mens østlendingene brukte svin som hovedingrediens. Denne kulturforskjellen lever i beste velgående i dag, og på store deler av Østlandet er betegnelsen kjøttkake ensbetydende med medisterkake. Dersom karbonader og medisterkaker hadde vært medberegnet i kategorien ”kjøttkaker” i undersøkelsen over folks middagsvaner på 1980tallet, ville retten tronet på toppen med en klar første plass. At medisterkaker hadde en egen kategori, og altså ikke var innlemmet i kategorien kjøttkaker, sier også noe om oppfatningen av hvilke ingredienser som skal inngå for å kalle retten en kjøttkake. En medisterkake var altså ikke ansett som en kjøttkake i denne undersøkelsen.

Kjøttkakas alder og popularitet

Det er ingen som med sikkerhet kan fastslå kjøttkakas alder. Noen mener at den er knyttet til kjøttkvernens oppdagelse, men kilder viser at man tidligere hakket eller knuste ingrediensene ved hjelp av andre redskaper, som når man laget hakkmat. Kjøttkverna avløste de gamle hakkeredskapene, men det er sannsynlig at det store gjennombruddet for kjøttkakas popularitet er knyttet opp mot tilgangen til kjøttkverner til en overkommelig pris. Et annet forhold som sannsynligvis har påvirket populariteten og utbredelsen av kjøttkaka, var borgerskapets oppfatning utover 1800tallet, om at utenlandsk matkultur var finere enn den typisk norske. Kjøttkaker, med det tilbehøret vi kjenner i dag, kom trolig først til Norge via

borgerskapets tilknytting til Danmark. Dette er knyttet opp mot tilgang til et mer avansert kokested, dvs støpejernskomfyren, som kom senere til Norge enn til Europa forøvrig. Mye tyder på at kjøttkaker i brun saus var ansett som svært fornem mat på begynnelsen av 1900tallet. Det var neppe hverdagsmat på den tiden, slik som i dag.

Finnes den særnorske kjøttkaka?

Kjøttkaker er ikke typisk norske i sin opprinnelse, og mange andre lands kulturer har kaker av kjøttfarse på menyen. Det må imidlertid kunne sies at kjøttkaka har fått et helt spesielt kulturelt rotfeste i det norske kjøkkenet, og står fortsatt høyt på rankinglista hos det norske folk.

Ordet kjøttkake er vi sannsynligvis alene om å bruke i dag. ”Kød kage” finnes i Ordbog over det Danske Sprog, men benyttes ikke lenger i dansk dagligtale.

Det må grundigere undersøkelser til for med sikkerhet å kunne si noe mer om hvor særnorsk vår kjøttkake er. Det er grunn til å tro at variasjonen i ingrediensene gjør enkelte kjøttkakeslag til mer særnorske enn andre, som for eksempel joikakakene med rein som hovedingrediens. Det er for øvrig ikke usannsynlig at andre land også har utnyttet mer av dyret (blod og innmat) i sine nasjonale varianter.

Det mest særnorske med kjøttkakene må nok sies å være populariteten. Det kan ingen ta fra oss!

Som med alle andre matretter og tradisjoner, er det viktig med en bevisstgjøring omkring det faktum at ingen ting er rett eller galt. Det er mangfoldet i matkulturen omkring kjøttkaka som gjør den interessant, og mangfoldet bør bevares ut fra blant annet kulturhistoriske interesser og respekt for ulike tradisjoner.

Jeg vil likevel oppsummere min presentasjon av kjøttkaka med å anbefale å ta inn igjen innmat som ingrediens – både ut fra etiske, ernæringsmessige og kulturhistoriske argument.

Pølser (men gjerne med andre navnsetninger) er dokumentert tilbake til middelalderen og sagatiden, og de første pølsehorn (redskap man trer pølseskinnet utenpå for fylling av kjøttfarse) var laget av kuhorn. Denne retten er også avhengig av en kjøttfarse. Det er derfor liten grunn til å tro at kjøttkaka i seg selv er av nyere tid enn pølsa.

Se referenser i nettversjonen



Alternative kjøttkaker. Pakket i blade af rabarber og varmrøget med brennenessler.

Foto Bjørn Petersen

Litteratur

- Coldevin, Axel. 1938. Næringsliv og priser i Nordland: 1700-1880. Det Hanseatiske Museums S
- FOR-2007-12-11-1814. Forskrift om beskyttelse av Tørrfisk fra Lofoten som geografisk betegn
- Jordan, Hans. J. 1765. Tørrfiskens eksportkvaliteter i 18. århundre. Dokumentet finnes i Riksark
- Lønning, Dag Jørund. 2009. Tørrfisk som opplevingsressurs. Arbeidsnotat nr 1003. Nordlandsfo
- Notaker, Henry. 1993. Ganens makt. Norsk kokekunst og matkultur gjennom tusen år. Aschehou
- Riddervold, Astri. 1990. Lutefisk, Rakefisk and Herring in Norwegian Tradition. Novus Press.
- Riddervold, Astri. 1994. Julens tradisjoner i historiens lys. Dugnad nr.4 s. 27-39.
- Wold, Helge A. 1991. I paradisetts første krets. Cappelen



Pølsehorn

Skrifter nr. 11.

else.

ivet med hyllesignaturen «Cancelliet. Real. ord. avdeling 6a-2».

rskning.

g



Innmat





Leverpostej - et industrielt restprodukt

Nina Bauer

foto: Bjørn Petersen

Den første svineleverpostej menes at have set dagens lys i København i midten af 1800-tallet, og den var lavet af en franskmænd. François Louis Beauvais søgte i 1846 om tilladelse til at nedsætte sig som charcutier, og i oktober 1847 åbnedes hans "Franske svineslagteri" (Charcuterie française) i Østergade, hvor der blev solgt svineprodukter tilberedt efter fransk skik. Beauvais' leverpostej blev en stor succes hos det københavnske borgerskab, og snart tog andre handlende ideen til sig. Om der var tale om præcis den slags leverpostej vi kender i dag vides ikke, men et er sikkert; danskernes glæde ved leverpostej er ikke blevet mindre siden 1847.

I begyndelsen var leverpostej en delikatesse, der blev indkøbt i dyre forretninger og nydt af det bedre borgerskab i byerne, især i København. Lever var ikke let at få fat i, medmindre man selv opdrættede og slagtede husdyr. Tilberedningen krævede, før kødhakkemaskinens opfindelse og udbredelse, meget arbejde med at hakke leveren tilstrækkelig fint med en køkkenkniv. I 1860'erne var prisen på 500 g leverpostej omkring 2 mark, svarende til en halv dagløn for en arbejder. Det var derfor ikke alle og enhver, der kunne nyde leverpostej. Den var oftest en del af aftensmåltidets serveringer, i modsætning til i dag, hvor den primært er en frokostspise. Leverpostejens popularitet som delikatesse bredte sig fra København, og den kunne eksempelvis allerede fra 1875 findes i forretninger i Roskilde. Men i slutningen af 1800-tallet begyndte en udvikling, der skulle gøre leverpostej billigere og mere tilgængelig for alle samfundslag, og i sidste ende gøre leverpostej til det danske nationalpålæg par excellence. Katalysatoren for denne udvikling var en landbrugskrise og en ny eksportmulighed.

I 1870'erne og 1880'erne faldt kornpriserne drastisk og skabte en krise i det danske landbrug, som ikke kunne konkurrere med de store korneksporterende lande som USA og Rusland, der for alvor begyndte at gøre sig gældende på verdensmarkedet. Dette fik mange danske landmænd til at omstille produktionen fra korndyrkning til husdyrbrug, hvor de øjnede en mulighed for at kunne afsætte forædlede animalske produkter til det engelske marked. Resultatet blev et eksporteventyr uden lige for dansk smør og bacon. I 1898 var Danmark den andenstørste eksportør af bacon til England, kun overgået af USA.

Som følge heraf blev svinet det foretrukne produktionsdyr i det danske landbrug. Hvor det før havde været almindeligt for bønderne at holde et par svin, som blev slagtet på gården, sende kroppene til salg i nærmeste købstad og beholde indmaden til eget forbrug, blev levende svin nu sendt til specialiserede svineslagterier, hvoraf andelsslagterierne snart kom til at udgøre hoved-

parten. Den wallisiske journalist og protektionist Ernest Edwin Williams beskrev i 1897 de danske slagterier som "co-operative Bacon-Curing Factories". Det blev således slagterierne, der kom til at stå for udskæring, behandling og videresalg af kød og indmad.

Svineslagteriernes overtagelse af slagteprocessen fik stor betydning for brugen af indmad i Danmark. I forhold til tidligere stod slagterierne nu med store mængder lever, der som følge af det store fokus på baconproduktion, var et sekundært restprodukt i forhold til andre udskæringer. Svinelever blev solgt på det indre marked og til Tyskland, men et udbrud af svinepest i 1887 og 1895 fik tyskerne til at stoppe al import fra Danmark. De danske svineslagterier stod nu med en større udfordring end før. De danske aftagere af svinelever var på dette tidspunkt primært spækhøkere og lignende handelsfolk med en lille produktion af leverpostej i butikkens baglokale.

Det er ikke en overdrivelse at kalde svineslagteriernes overskud af svinelever for en pukke. I år 1900 blev der slagtet op mod 1,1 million svin på danske slagterier. Det svarer til 1500 tons svinelever. Tiden var kommet til at industrialisere produktionen af leverpostej yderligere, og etablere deciderede leverpostejsfabrikker.

De første leverpostejsfabrikker blev oprettet i og omkring Flæsketorvet i København, og antallet voksede eksplosivt i løbet af 1900-tallets første årtier. I 1906 nævntes to leverpostejfabrikker i Københavns vejviser. I 1908 er der kommet yderligere ti fabrikker til. Fabrikkerne var fra starten meget specialiserede. Med enkelte undtagelser producerede de udelukkende leverpostej, som blev solgt til spækhøkere, viktualie- og pålægsforretninger.

Den meste kendte leverpostejsfabrik er uden tvivl Stryhns Leverpostej A/S. Fabrikken blev grundlagt i 1947 af Henry Stryhn, der tidligere havde været salgschauffør for en anden fabrik. I dag producerer Stryhns i omegnen af 100.000 bakker leverpostej om dagen.

Leverpostejens historie er ikke en romantisk fortælling om det danske landkøkken, men tværtimod en industriel udnyttelse af et restprodukt fra svineslagterierne. Vejen til danskernes spiseborde og madpakker afhang således mere af industrialiseringen af landbruget og fødevarerindustrien end af udviklinger i den danske kogekunst. Før en fornødenhed som køleskabet blev almindeligt i danske hjem, var leverpostej noget, man købte i skiver hos viktualie- og pålægsforretninger, typisk med et par dages mellemrum. Dens egnethed som pålæg i madpakken var med til at sprede leverpostej til en alle samfundslag og gøre den til noget typisk dansk; noget der føles som om det altid er blevet spist i Danmark.



Lokal matproduksjon og terroir

– økosystemtjenester fra fjellbeiter

Bolette Bele, Hanne Sickel og Ann Norderhaug

Fjellstølen, Valdres. Foto: Hanne Sickel

Terroir-egenskaper hos lokale matprodukter kan av og til være økosystemtjenester fra kulturbetinga fjellbeiter. Flere naturgitte forhold, slik som klima, topografi, høyde over havet, geologi og jordbunnsforhold er viktige miljøfaktorer i tradisjonell norsk matproduksjon. Disse faktorene utgjør rammene for tilgjengelige vegetasjonstyper og fôrressurser i fjellet. I tillegg er mangfoldet av tradisjoner og driftsmåter i fjellet en svært viktig faktor for det biologiske mangfoldet. Resultater fra flere norske studier viser at lokal matproduksjon på artsrike fjellbeiter gir en rekke positive effekter.

Introduksjon

Det norske seterlandskapet er fremdeles en ressurs med tanke på beiting og fôrproduksjon. Spesielle særpreg og såkalte "terroir-egenskaper" kan representere en ressurs for bønder med tanke på merkevarebygging og markedsføring av produkter fra slike landskap. Norske bønder utnytter dette potensialet kun i liten grad i dag, men en slik tilnærming kan gi grunnlag for lokal næringsutvikling og innovasjon. I et tre-årig prosjekt har ei forskergruppe ved Bioforsk (nå NIBIO) satt fokus på hva det franske begrepet "terroir" kan bety under norske forhold. Naturlige geografiske faktorer, tradisjonell økologisk kunnskap og hvordan dette påvirker produktkvaliteten ble diskutert. Resultater fra ulike forskningsprosjekter ble også oppsummert. Her vil vi presentere resultater fra to av disse prosjektene, som satte fokus på husdyrbeiting og "terroir"-effekter fra det norske seterlandskapet.

Metoder og kilder

Den ene av studiene ble gjennomført i Sør-Norge, i Oppland og Buskerud fylker. Hovedmålsettingen med denne studien var å undersøke hvordan fjellvegetasjonen, landskapet og beitepreferansene påvirka melkekvaliteten hos melkekyr som gikk fritt på fjellbeite. Melka ble undersøkt med hensyn på innholdet av fettsyrer og plante-metabolitter. To besetninger fra to ulike setrer ble studert i løpet av

tre beitesesonger (2007-2009). Arealet som ble brukt og beitepreferansene ble studert ved hjelp av høy-frekvente GPS-data i kombinasjon med detaljert vegetasjonskartlegging, feltstudier av kyrnes adferd, mikrohistologiske analyser av møkkprøver, vegetasjonsanalyser og registrering av beiteplantene.

I ei pilotstudie i Trøndelag, ble beiteadferden og den kjemiske kvaliteten i rømme fra melkekyr på fjellbeiter undersøkt. Kjemisk kvalitet hos brun geitost fra det samme området, ble også analysert. Både produkter og fôrprøver ble analysert for fettsyrer, karotenoider, vitaminer og polyfenoler og sammenligna med tilsvarende produkter fra TINE. I tillegg ble lam fra tvillingsøyer slakta direkte etter fjellbeitesesongen og sammenligna med referanse-tvillinglam som ble sluttet med silo og kraftfôr i ni uker etter beitesesongen.

Teoretiske rammer og begreper

Begrepet "terroir" er på agendaen både innenfor natur, kultur og samfunnsfaglig forskning, og representerer ei helhetlig tilnærming til lokal matidentitet og geografisk opphav. I henhold til UNESCO kan "terroir" defineres som "et geografisk avgrensa område der lokalsamfunnet i løpet av historia har opparbeidd seg et sett med kulturelle særtrekk, kunnskap og praksiser basert på tett samhandling med biofysiske og menneskelige faktorer".

I Norge har setring over flere hundre år bidratt med mat, fôr og bioenergi fra fjellet, og resultert i en rekke kulturbetinga naturtyper, biologisk mangfold og kulturarv. Lokal matproduksjon basert på artsrike fjellbeiter bidrar med mange goder og representerer verdifulle økosystemtjenester. Fôring med ferskt gras har vist seg å gi melk med en mer fordelaktig sammensetning av fettsyrer enn det fôring med silo eller kraftfôr gir. Disse fordelene ser ut til å bli ytterligere forsterka ved beiting på artsrike fjellbeiter. Melk produsert på fjellbeiter har også vist seg å ha et høyt innhold av sekundære plantemetabolitter, som for eksempel terpenener. Det er grunn til å tro at terpenener og også andre sekundære plantemetabolitter som f.eks. fenoler, demper biohydrogeneringen i vomma, noe som gjør at mer umettet fett (α -linolensyre) fra fôret går gjennom vomma direkte til tarm og kan bli tatt opp i melka.

Det er påvist at tofrøbladete vekster som det finnes mye av i utmark (f.eks. urter, lyng, busker og trær), har et høyere innhold av terpenener enn enfrøbladete vekster som gras. Innholdet i plantene øker med voksestedets høyde over havet. Et høyere innhold av umetta fettsyrer og sekundære plantemetabolitter i melk er karakteristisk for melkeprodukter fra fjellet og gjør det mulig å produsere unike produkt fra fjellregionen.

Fjellbeitene er ofte svært artsrike og inneholder mange verdifulle fôrplanter og rødlista arter (som sopp, sommerfugler og humler). Mange planter i fjellbeitene har også blitt anvendt som matplanter, som krydder og medisinplanter. Ved å dokumentere og formidle den unike historien med beitetradisjonene, fôr høstingen og bruken av ulike planter, kan den lokale mat-identiteten styrkes.

Bruken av tradisjonelle husdyrraser er også viktig for å definere produkter som terroir-produkter.



Gjermundshaugssætra. Foto Bolette Bele

Tradisjonelle raser kan dessuten være bedre egna til å utnytte de lokale beiteressursene enn det moderne raser er. Melk og kjøtt fra tradisjonelle husdyrraser har også andre kvaliteter. Slike terroir-egenskaper kan være en ressurs for bønder som ønsker å bygge en lokal merkevare og markedsføre sine produkter med lokal identitet.

Resultatene fra Oppland og Buskerud viste at åpne areal dominert av gras og urter ble foretrukket som beiteareal når disse var tilgjengelige. Ulike plantegrupper påvirket den kjemiske sammensetninga i melka ulikt. Innholdet av β -karoten og omega-3 (α -linolensyre) i melka ble for eksempel høyere ved høyere inntak av urter. Analyseresultater av sommermelka viste at den hadde egenskaper som kan gi opphav til spesielle fjellprodukter. Sommermelka produsert på fjellet hadde et lavere innhold av de mindre gunstige fettsyrene myristinsyre og palmitinsyre, et høyere innhold av de gunstige fettsyrene α -linolensyre (omega-3) og konjugert linolsyre (CLA), et lavt forholdstall omega-6: omega-3 og inneholdt et relativt høyt antall terpenener, sammenliknet med vintermelk og beitemelk i Norge generelt.

Også resultatene fra Trøndelag viste at melkekyrne brukte mest tid på å beite gras og urter. Analysene av rømme, brun geitost og lammekoteletter viste høyere innhold av gunstige stoffer i de lokale produktene som var produsert i fjellet til sammenligning med referanse-

produktene. Høyt innhold av omega-3 i rømme hadde sammenheng med høye nivåer i beitefôret, men samme trenden ble ikke funnet for β -karoten. I den lokalproduserte geitosten, ble det påvist et høyere innhold av både omega-3, CLA, β -karoten og vitamin E. Lam slakta direkte fra fjellbeiter hadde et høyere innhold av omega-3, polyfenoler og β -karoten enn de som ble fôra med kraftfôr etter beitesesongen.

Smak

I studien fra Trøndelag ble det utført en vitenskapelig smakstest på lammekjøttet med et panel på 60 personer. Kjøttet fra lam som ble slaktet direkte etter fjellbeitesesongen ble signifikant foretrukket av smakspanelet fremfor kjøttet fra lam som ble slutfôra med silo og kraftfôr.

I studien på settermelk fra Oppland og Buskerud ble det ikke foretatt noen smaksundersøkelser. I en smakstest av ulike typer lettmelk i Norge, utført og presentert i VG i 2013, fikk imidlertid Stølsmjølk fra Valdres høyeste karakter. Smakspanelet omtalte denne melka slik: "*Fin fylde og testens aller beste på smak. God munnfølelse og rik på ettersmak. Mest balansert av alle. En lettmelk som kommer nærmest smaken av naturlig melk*".

Konklusjoner

Lokal matproduksjon basert på fjellbeiter resulterte i produkter med et høyere innhold av gunstige fettsyrer og se-

kundære plantemetabolitter, sammenliknet med "normal" sommer- og vintermelk. Den samme trenden ble også påvist når andre lokale produkter som rømme, brun geitost og lammekoteletter ble sammenliknet med Tine-produkter og lam som ble slutfôra med silo og kraftfôr. Disse terroir-egenskapene representerer et potensial for bønder som ønsker å utvikle spesialmerka lokalprodukter.

Opprinnelig referanse:

Manuskriptet er opprinnelig skrevet på engelsk til konferansen "Challenges for the New Rurality in a Changing World, 7th International conference on Localized Agri-food systems",

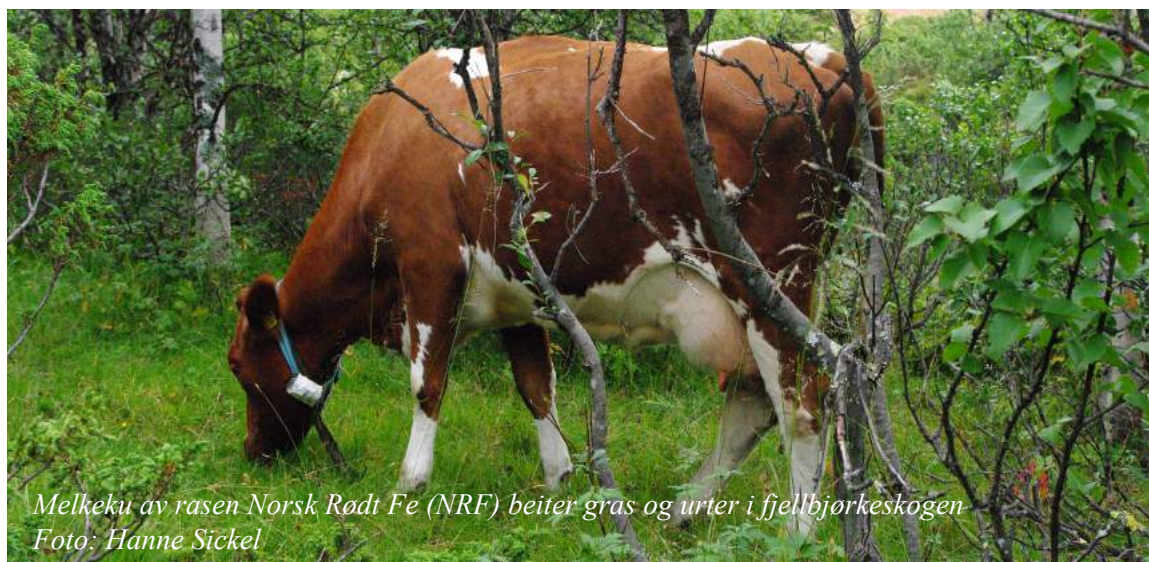
arrangert av Södertörns Högskola, Stockholm, 8-10 Mai 2016. Avsnittet om smak er føyet til i ettertid.

Fagartikkelen er oversatt til norsk med støtte fra interregprosjektet "Biologisk kulturarv som bærekraftig verdiskaper"

- Øvrige referanser kan finnes på kulturlandskab.org



Norsk kvit sau på utmarksbeite Foto: Bolette Bele



Melkeku av rasen Norsk Rødt Fe (NRF) beiter gras og urter i fjellbjørkeskogen Foto: Hanne Sickel

Opprinnelig referanse:

Manuskriptet er opprinnelig skrevet på engelsk til konferansen

«Challenges for the New Rurality in a Changing World,

7th International conference on Localized Agri-food systems”,

arrangert av Södertörns Högskola, Stockholm, 8-10 Mai 2016. Avsnittet om smak er føyet til i et

Fagartikkelen er oversatt til norsk med støtte fra Interregprosjektet «Biologisk kulturarv som bæ

Referanser

Aass, L., & Fristedt, C-G. 2003. En foreløpig karakterisering av kjøttkvalitet i STN (Sidet Trønd

Bele, B. & Sickel, H. (eds) (2015). Terroir på norsk – husdyrprodukter med lokal identitet. Biofo

Bele, B. Østerlie, M. & Norderhaug, A. (2010). Quality of food products from species-rich alpine
volume 15. Proceedings of the 23th General meeting of the European Grassland Federation, Kiel

Delheure, L., Heneghan, M., Jackson, R., Meredith, D., Leonard, B., Conneely, R., Ryan M. & O
Leonard, B. & Meredith, D. Rural Economic Development in Ireland. Teagasc- the Agriculture a

Harstad, O. M. & Steinshamn, H. (2010). Cows' diet and milk composition. In Improving the saf
Publishing Limited: Cambridge, United Kingdom, 2010; pp 223-245.

Lien, S., Kantanen, J., Olsaker, I., Holm, L-E., Eythorsdottir, E., Sandberg, K, Dalsgard, B. & Ad
Genetics, 1999, 30, 85-91

Lourenco, M., Van Ranst, G., Vlaeminck, B., De Smet, S. & Fievez, V. (2008). Influence of differ
milk. Anim. Feed Sci. Technol. 2008, 145, 418-437.

Lucas, A., Agabriel, C., Martin, B., Ferlay, A., Verdier-Metz, I., Coulon, J. B. & Rock, E. (2006).
nutritional interest in raw milk farmhouse cheese. Lait 2006, 86, 177-202.

Martin, B., Verdier-Metz, I., Buchin, S., Hurtaud, C. & Coulon, J. B. (2005). How do the nature o
Sci. 2005, 81, 205-212.

Mariaca, R. G., Berger, T. F. H., Gauch, R., Imhof, M. I., Jeangros, B. & Bosset, J. O. (1997). Oc
precursors for flavor compounds in milk and dairy products. J. Agric. Food Chem. 1997, 45, 442

Sickel, H. Abrahamsen, R.K., Eldegard, K., Lunnan, T., Norderhaug, A., Petersen, M.A., Sickel, M
ferences and milk quality. In: Forage resources and ecosystem services provided by Mountain an
López-Francos, A., Martin, B., Peeters, A. & Porqueddu, C. (eds). Zaragoza: CIHEAM /INRA /F
nes, Series A: Mediterranean Seminars, no. 109, pp. 87-90).

Wrage, N., Strodthoff, J., Cuchillo, H.M., Isselstein, J. & Kayser, M. (2011). Phytodiversity of te
diversity conservation. Biodivers. Conserv. (2011) 20: 3317-3339.

tertid.

«kraftig verdiskaper»



erfe og Nordlandsfe. Rapport Institutt for husdyrfag, Norges landbrukshøgskole, 13 s.

nsk FOKUS 10(6), 42 s. (in Norwegian).

e pastures. In: Schnyder et al. (eds.) Grassland in a changing world. Grassland Science in Europe, Germany.

'Donoghue, C. (2014). Rural tourism. In: O'Donoghue, C., Conneely, R., Frost, D., Heanue, K., and Food Development Authority, Carlow, 170-221.

ety and quality of milk: Milk production and processing (Vol. 1). Griffiths, M. (Ed.). Woodhead

alsteinsson, S. 1999. Comparison of milk protein allele frequencies in Nordic cattle breeds. Animal

rent dietary forages on the fatty acid composition of rumen digesta as well as ruminant meat and

Relationships between the conditions of cow's milk production and the contents of components of

of forages and pasture diversity influence the sensory quality of dairy livestock products? Anim.

currence of volatile mono- and sesquiterpenoids in highland and lowland plant species as possible 3-4434.

L., Steenhuisen, F. & Ohlson, M. (2014). Dairy cattle on Norwegian alpine rangelands - grazing pre- and Mediterranean grasslands and rangelands. Baumont, R., Carrère, P., Jouven, M., Lombardi, G., FAO /VetAgro Sup Clermont-Ferrand/Montpellier SupAgro. 2014, 843 p. (Options Méditerranéen-

temperate permanent grasslands: ecosystem services for agriculture and livestock management for

Biodiversitet, originale husdyrracer og gamle plantesorter er blevet kernen i driften på

Knuthenlund

tekst og foto:
Susanne Hovmand-Simonsen

Knuthenlund på Lolland er en af de økologiske gårde, som er gået ind i arbejdet for at etablere en ny overbygning til økologien. Overbygningen, der oprindeligt blev kaldt Arkegårde, har siden skiftet navn til Biodiversitetsgårde. De skal, ud over arbejdet med den økologiske produktion, forpligte sig til også at arbejde med biodiversitet samt med bevaring af gamle husdyrracer og plantesorter.

Knuthenlunds historie er tæt knyttet til originale husdyrracer

Knuthenlund blev oprindeligt oprettet i 1729 af grevskabet Knuthenborg i forbindelse med nedlæggelsen af landsbyen Bregekop. I 1913 valgte Knuthenborg imidlertid at sælge Knuthenlund til mejeristen J. P. Herman Hansen, som i 1903 var blevet præmieret for sine oste, der var fremstillet af mælk fra den originale røde danske ko. J. P. Herman Hansen havde gennem sine præmierede oste tjent et anseeligt beløb, der gjorde det muligt for ham at købe Knuthenlund fra Knuthenborg 10 år senere.

Oprindeligt har Knuthenlunds kvægbestand formentlig været økvæg, en landrace, der efter indkrydsning med det røde Anglerkvæg, Ballumkvæg og nordslesvigske kvæg udviklede sig til racen Rød Dansk Malkerace, der fra 1878 blev godkendt som selvstændig race. Fra 1913 blev den røde danske malkeko en væsentlig aktør i driften. Ud over at levere gødning til markerne leverede den røde ko ligeledes den gode mælk, som i det gamle mejeri i hovedbygningen blev til gule Maribo-oste og smør. Ostene og smørret blev udskibet fra Bandholm havn og solgt i England som herregårdsost og herregårdssmør.

I dag ejes Knuthenlund af mig, Susanne Hovmand-Simonsen; 4. generation på stedet. 1. juli 2007 omlagde jeg Knuthenlunds drift til økologi, hvilket gjorde godset til en af landets absolut største økologiske bedrifter.

Den økologiske produktion er fortsat i dag hele basen i Knuthenlunds produktion; men et nyt arbejde med biodiversitet og bevaring af originale danske husdyrracer og gamle originale plantesorter er siden 2010 kommet til. 125 originale sortbrogede danske landracegrise er således kommet til sammen med de 60 første originale røde køer og kalve. Derudover har Knuthenlund, ud over arbejdet med mere gængse kornsorter som spelt og Ølandshvede, startet et opformeringsarbejde af originale lollandske



1. juli 2007 påbegyndte Knuthenlund omlægning til økologi for fremadrettet at udnytte de gode dyrkningsforhold til at producere kvalitetsfødevarer

ærtesorter bl.a. de såkaldte Lollandske Rosiner, som var en vigtig del af den lokale madkultur, før kartofflen kom til Danmark. Her i foråret er ligeledes et arbejde med 2 andre gamle ærtesorter, Nakskov Brunært og Errindlev Ærten kommet til. I 2011 blev der også skabt et pomat for gamle originale lolland-falsterske æblesorter.

I 2009 genåbnede også et mejeri på gården, hvor der blev lavet fåre- og gedeoste og yoghurter efter traditionelle håndværksmetoder. Fra 1. april 2015 er EU's mælkekvotesystem dog faldet bort, hvorved det nu er muligt at producere komælk uden at have en mælkekvote. I den forbindelse er det blevet besluttet at udfase gederne og genskabe de oprindelige håndlavede oste, som historisk set har været produceret på Knuthenlund med mælk fra den originale røde danske ko.

Senest er der også blevet lanceret en ny serie af kød- og charcuteriprodukter, fremstillet af lammekød og kød af henholdsvis den røde danske ko og den originale sortbrogede danske landracegris. I dag er så vel originale danske racer, som biodiversitet og gamle danske plantesorter derfor en vigtig del af Knuthenlunds produktion.



Sortbroget Dansk Landrace

Knuthenlund har ud over landbrugs- og fødevarerproduktionen en stor moderne gårdbutik med egen café

Knuthenlunds Gårdbutik og Café har ca. 30.000 besøgende om året, som besøger gården for at se dyrene, gå en tur i skoven eller nyde en kop økologisk kaffe, skønne kager og is, eller en frokosttallerken. Gårdbutikken danner rammen om guidede rundvisninger samt flere årlige events, herunder påskemarked, Skt. Hans fest, den internationale kokkekonkurrence The Native Cooking Award samt Økologisk Høstmarked. Gårdbutikken har åbent fra torsdag til søndag fra kl. 10-16 hele året rundt bortset fra i ferier og i højsæsonen fra 1. juli til 1. september, hvor der holdes åbent alle ugens 7 dage fra kl. 10-16.

Biodiversitet som en driftsform

Jeg finder jeg det afgørende, at landbruget på Knuthenlund igen bliver bedre til at give plads til den vilde natur. Den vilde natur og landbrugsproduktionen er ikke hinandens modspillere, men derimod hinandens medspillere. Gennem en varieret og mangfoldig natur kan vi skabe en naturligt robust natur, som er i balance - og derigennem kan vi få sund jord, som giver sunde afgrøder, som igen giver sunde dyr og sunde mennesker. I 2007 mødte jeg en tysk forsker, der havde fundet ud af, at mange nyttedyr såsom edderkopper, biller og mariehøns kun flyttede sig 75 meter væk fra naturarealer. Fordelen ved nyttedyrene var imidlertid, at de inden for de 75 meter spiste mange af de skadedyr, som landmanden ikke ville have i sine marker, herunder lus. Jeg er derfor overbevist om, at det er vigtigt for driften at give plads til nyttedyrene. Knuthenlund har derfor siden set biodiversitet som en driftsform.

På ca. 300 hektar omkring gården er markerne nu blevet delt op af insektvolde og vegetationsstriber, mens flere af de historiske levende hegn er blevet genetableret til nyttedyr. Der er således etableret 8 kilometer insektvolde og 8 km vegetationsstriber, ligesom de gamle historiske levende hegn på gården er blevet genplantet med en gammel vildblomme kaldet kræge (*Prunus domestica*, ssp. *inititia*). Den fandtes historisk set i alle levende hegn på Lolland-Falster. Blommens overlevelse er i dag truet, og den er gået ud de fleste steder, fordi den er meget sensitiv overfor Round-up. Knuthenlund's skovfoged har fremstillet 2.700 stiklinger af denne krægeblomme, som siden er blevet ompottet og udplantet i markerne.

Siden er også andre initiativer, der skal forbedre biodiversiteten på gården, kommet til. Blandt andet har Knuthenlund gennemført et stort bevaringsarbejde for flagermus, hvor der i et projekt sammen med Naturstyrelsen er fredet 660 træer i skovkanten til flagermus-skjul. Alle vandhuller omkring gården blevet oprenset for at forbedre levestederne for padder, herunder den lille grønne løvfrø, ligesom der er opsat 41 stærekasser på gården. Senest er der plantet en meget stor hvidtjørn-hæk syd for gårdrummet, som skal fungere som levested for sangfugle. Den vilde natur bliver anset for at være et enormt aktiv i driften på Knuthenlund.



Rød Dansk Malkerace

*Grøn dansk godsejer
Foto: Knuthenlund*



Sahti

- en traditionel finsk hjemmebrygget øl

Mika Laitinen (Oversat af Søren Espersen)

Der var en gang, da de finske bønder bryggede øl på eget korn. De maltede kornet, plukkede velsmagende urter som smagsgivere i skoven og gærede brygget med gårdens egen gær. Igennem flere hundrede år gik dette håndværk i arv fra mund til mund i familien. Ingen ved, hvornår traditionen tog sin begyndelse, men formentlig var det en gang i løbet af jernalderen, og før de moderne bryggemetoder slog igennem i middelalderen.

For hundrede år siden blev denne traditionelle øl, sahti, stadigvæk brygget på traditionel vis mange steder i Finland. I løbet af det 20. århundrede blev sahti delvist moderniseret, men selv i dag brygger hundredvis af sahti-bryggere stadig deres øl eller ale på en måde, der andre steder ville blive kaldt levende historie eller eksperimentel arkæologi.

Sahti hører som type til en større gruppe traditionelle nordeuropæiske gårdbryggede ales. Tilsvarende ale typer er bevaret andre steder i de nordiske og baltiske lande:

Koduõlu i Estland, gotlandsdricka på Gotland, maltøl i Norge og kaimiškas i Litauen. Typerne er i tæt familie med hinanden, og når jeg skriver om sahti, gælder mange af mine pointer også for de andre nordiske gårdbryggede ale-typer.

Historisk set ligger Finland på skillevejen mellem østlig og vestlig kultur. Det ses også tydeligt i øltraditionerne. Den vestlige del er i særlig grad blevet præget af Skandinavien (og Baltikum), og derfor er sahti en vestfinsk tradition. Den østlige del har historisk set været knyttet til den østeuropæiske (og baltiske) kultur. Den østfinske tradition for gårdbrygget øl gik derfor mere i retning af lavalkoholiske øltyper som kalja, der svarer til den estiske kali og den østeuropæiske kvass.

Sahti som øltype

Sahti er en alkoholstærk ale beregnet til fester som bryllupper og årets festivaler og heligdage. Ale blev traditionelt brygget i store mængder, og man forventede, det var det bedste, huset kunne præstere. Derfor skulle sahti være fyldig og kraftig i smagen, og man måtte hverken spare på ingredienserne eller på det arbejde, man lagde i processen. Så sent som i 1960'erne varede bryllupperne i sahti-området lige så længe, der var sahti tilbage.

Bryllupperne varede derfor ofte flere dage.

Den traditionelle bryggemetode ses og smages tydeligt i sahti. Variationen fra brygger til brygger er meget stor, og det er i det hele taget spørgsmålet, om sahti kan klassificeres under én bestemt stil. Desuden varierer den enkelte bryggers bryg fra gang til gang, især som følge af bryggets alder og lagringsforhold. Sahti kan være en drik, der kræver åbenhed og tilvænning, og den skal i det hele taget bedømmes ud fra sin egen skala.



Hannu Sirén fra Hartola, Finland, har brygget sahti med dette udstyr gennem 40 år.

Udstyret omfatter en kuurna til filtrering af mæsken (venstre), et trækar til mæskningen (midten) og en træfyret bryggerkeddel til at koge vand i (højre).

Foto: Sami Perttilä

Sahti er typisk uklar med praktisk taget ingen kulsyre. Farven varierer fra gul til mørkebrun. Grundsmagen er frisk maltagtig med betydelig sødme. Typiske aromaer er mørk rugbrød, korn og enebær sammen med banan og en krydret nellikeagtig duft fra bagegæren. Selvom sahti ofte bliver sur med alderen, betragtes sur smag som en fejl, der skyldes for lang eller forkert lagring og opbevaring. En vis syrlig skarphed som i tysk hvedeøl er acceptabel.

På grund af den store mængde maltsukker og protein, der er tilbage efter brygningen, føles sahti meget nærende. Desuden er mundfølelsen ofte tyk og milkshake-agtig. Sahti indeholder typisk 6 – 9% alkohol vol., men styrken er ofte forræderisk skjult.

Bryggeprocessen

Maltet og umaltet korn, enebærkviste, humle og gær er grundingredienserne i sahti. Maltet byg er det mest almindelige, men rug, havre og hvede blev også brugt i såvel maltet som umaltet form. Selv om sahti ofte betragtes som en rug- og enebærøl, så er ingen af disse ingredienser obligatoriske.

Desværre holdt man op med at hjemmemalte korn i Finland i 1960'erne, og nu bruger de fleste sahti-bryggere kommercielle malttyper. Nogle bønder har genoptaget hjemmemaltnings af eget korn, men så vidt jeg ved, er der ingen der malter på traditionel vis i røgsauna eller tørrelade.

Ingen af de gamle tekster nævner røgsmag i sahti, men det vil være næsten umuligt at malte i en røgsauna eller tørrelade uden at malten får i det mindste en let røgsmag. Dog var røgsmagen formentlig mindre, end når malten blev tørret i en traditionel skandinavisk maltkølle / kölna.

Traditionelt blev enebærkviste brugt som simateriale, når den søde urt skulle drænes fra malten eller mæsken. Enebærkviste giver en delikat smag af nåletræ, der er temmelig forskellig fra den smag, de rene bær giver.

Enebærkvistene blev også brugt til enebærvand. Smagen fra kvistene blev ekstraheret i kogende vand, der efterfølgende blev brugt som vaskevand til rengøring af gærings-karrene og evt. også til at sætte yderligere smag på brygget. Enebærsmagen blev dog i reglen holdt afdæmpet og i baggrunden. Hvis humle i det hele taget blev brugt, var det i beskedne mængder, og i de fleste sahti er der slet ikke humle.

Før i tiden havde hver enkelt gård sin egen gær til bagning og til brygning, somme tider kun én slags, der blev brugt til begge formål. Omkring 1900 begyndte kommercielt bagegær at komme på markedet og omkring 1950 blev gårdbrygget øl udelukkende forgæret med kommercielt bagegær. I dag bruger sahti-bryggerne i reglen presset bagegær fra firmaet Suomen Hiiva. Dette mærke giver sahti en rustik, krydret karakter med en udpræget aroma af banan.

Meget af sahtis karakter kommer fra den oprindelige bryggemetode, der blev udviklet med udgangspunkt i de traditionelle træbyggede bryggekar. Selv om mange sahti-bryggere i dag bruger rustfrit stål, er deres metoder i det store og hele de samme, som da bryggerkarrene stadig var af træ og termometeret ikke var opfundet. Generelt varierer metoderne meget fra brygger til brygger. Nedenfor er de mest typiske fremgangsmåder beskrevet.

Bryggeprocessen tager sin begyndelse ved at blande knust malt med vand til mæsk. Ofte bliver vandet hældt på i flere omgange over 5 – 8 timer, hvor vandet bliver varmere for hver gang. Temperaturen i mæsken hæves gradvist fra håndvarmt til meget varmt. Denne metode kan sagtens bruges uden termometer og med trækar, der jo ikke kan tilføres varme udefra.

Mæsken hældes dernæst op i si-karret kaldet kuurna. De mest traditionelle kuurnaer er udhulede træstammer, fremstillet som folk har fremstillet træbeholdere siden



stenalderen. I dag er kuurnaer som oftest fremstillet i rustfrit stål, men form og brug efterligner fortsat de gamle trækar. Når hanen i kuurnaen åbnes, løber den maltsøde væske, urten, ud og mæsken bliver tilbage. Rug- eller havrehalm kunne bruges som simateriale på lige fod med enebærkviste.

Karakteristisk for smagen i moderne øl er, at urten koges med humle, som det blev almindeligt i Europa i middelalderen. Det giver øllet en bitter kant, fjerner de proteiner, der gør øllet uklart, og bevirker, at øllet holder sig bedre. Den metode vandt aldrig indpas i de finske gårde, blandt andet fordi de finske bønder dengang ikke havde råd til at købe kedler, der var store nok til at koge urten.

I stedet undlader sahti-bryggerne ofte helt at koge urten. Nogle bryggere koger hele mæsken sammen, før de filtrerer den, hvilket er en reminiscens fra den tid, hvor mæsken blev varmet op med varme sten. Andre bryggere koger urten, men næppe mere end 15 minutter. Ale brygget på ukogt urt er uklar og holder sig ikke så godt, men har til gengæld, når den er på toppen, en udsøgt og frisk smag af korn og malt og en blød, viskøs mundfølelse.

Sahti gærer typisk én eller to dage, før den bliver lagt i en kold kælder. Ofte er der en betydelig mængde restsukker tilbage. En lang sekundær fermentering går dernæst i gang. Så længe gæren er aktiv, er alen beskyttet mod at miste sin friskhed og blive sur. Sahti er i reglen klar til servering to eller tre uger efter den er brygget.

Sahti holder sig i reglen ikke længere end få uger i forretningerne. Det er afgørende, at den konstant opbevares på køl. Hvis den opbevares for varmt, kan den blive sur, fordi bagegær ofte indeholder små mængder mælkesyrebakterier.

Et kommercielt mikro-bryggeri, Lapin voima, forsker i gamle nordiske bryggemetoder og demonstrerer dem derefter i praksis. Her Sahti-brygning på middelalderfestivalen i Turku 2016.

Foto: Sami Brodtkin

Sahti-kulturen I dag

Ølskribenten Michael Jackson var en stor fan af sahti og gav den international opmærksomhed i 1990'erne. Takket være ham og en række finske fortalere som Pekka Kääriäinen har man nu erkendt værdien af sahti, og sahti-kulturen er i hastig udvikling, især i Häme- og Satakunta-området. Her serveres sahti ofte til bryllupper, sommerfestivaler og ved juletid. Den landsdækkende sahti-konkurrence samler 40 - 50 bryggere, hvoraf mange først har været gennem lokale mesterskaber.

I Finland er 6 kommercielle "sahti-bryggerier" specialiseret i gårdøl, men for de flestes vedkommende kun som en mindre del af virksomheden. Den største producent, Lammin Sahti, sælger årligt 30.000 l. Flere finske mikro-bryggerier brygger sahti ind imellem.

I modsætning til andre nordisk-baltiske gårdøl er den kommercielle produktion af sahti i EU beskyttet af Garanti for Traditionel Specialitet-ordningen (GTS), der f.eks. forbyder anvendelse af ølgær, sukker og honning i sahti. Gårdens egen traditionelle gær ville kunne tillades under GTS-ordningen, men alle de gamle gærtyper er så vidt vides uddøde. Jeg har selv eksperimenteret med min egen sahti husgær, fundet i en surdejsskultur.

Sahti-entusiaster taler ofte om, at sahti fortjener et større udbredelse, og at den burde eksporteres, men det korte hyldeliv og behovet for konstant køling er en stor udfordring for kommercialisering og eksport. Man må også huske, at traditionen bygger på hjemmebrygning, og at de bedste eksempler på sahti stadig produceres på landet.

GÅRDSØL

- vår glemte øltradisjon

tekst og foto:

Lars Marius Garshol

Byggåker med floghavre, Rælingen, Norge

De aller fleste har glemt det, men før brygget hver eneste husholdning på landet i Norden sitt eget øl. Tradisjonen ser ut til å ha røtter helt tilbake til steinalderen, og den sto sterkt til langt ut på 1800-tallet. Utrolig nok har denne tradisjonen aldri dødd ut, men lever fortsatt i Norge, Finland, Sverige (Gotland) og Danmark (Nord-Fyn).

Gårdsølet er interessant ikke bare som en urgammel tradisjon som har overlevd inn i vår egen tid, men også fordi dette ølet smaker helt annerledes enn moderne øl. Årsaken er at bryggerne følger tradisjonen når de brygger, og ikke moderne bryggeteori. De aller fleste av dem er helt ukjent med teorien, og følger metoden de lærte av sine foreldre og besteforeldre. Disse metodene varierer fra sted til sted fordi tradisjonen har utviklet seg forskjellig avhengig av sted.

I gammel tid brygget bøndene fordi ølet var helt sentralt i alle sosiale og religiøse markeringer av noen betydning.

Svakere øl ble også brukt som tørstedrikk, og som nærende drikke under hardt arbeid. Dessuten var ølet noe de kunne produsere fra ingredienser de hadde selv: vann, korn, humle og gjær hadde de fleste.

Korn

Hva slags korn man brygget på varierte, for klima og jordsmonn dikterte hvilke kornslag man kunne dyrke. I Danmark brukte man nesten bare bygg til ølet. I Norge var bygg foretrukket, men langs kysten av Vestlandet var somrene ofte for kjølige og fuktige for bygget, så noen steder var folk tvunget til å bruke havre. Også i Sverige var bygget foretrukket, men mange var nødt til å bruke

rug, og noen brukte også havre. I Finland var faktisk rug vanligere enn havren.

I eldre tid lagde så godt som alle sitt eget malt, men utover 1800-tallet ble det vanlig mange steder i Danmark å levere bygg til en lokal maltgjører, som så leverte tilbake maltet bygg. I Norge, Sverige og Finland lagde de som hadde korn sitt eget malt til langt ut på 1900-tallet.

Metodene som ble brukt for å lage maltet varierte voldsomt. Noen tørket maltet i solen, eller på gulvet i et varmt rom. Andre brukte gryter eller stålplater. I Norge og Sverige var det vanlig å tørke maltet på hyller langs veggen i et tørkehus som kaltes badstu. I Danmark brukte man ofte en hylle i bakerovnen. Maltet ble som regel lyst eller mellombrunt, og ofte røkt. Når maltet røykes har tresorten man fyrer med svært mye å si for smaken. I Norge var det vanligste or, bjørk og einer. I Sverige bjørk, bok, or, og einer. I Danmark bok og or.

I dag overlever skikken med å lage sitt eget malt fortsatt i Stjørdalen og Oppdal i Norge, og på Gotland i Sverige. Jeg har smakt mellom 20 og 25 forskjellige maltøl fra Stjørdal, og ser at teknikken som brukes for malting har svært mye å si for smaken på det ferdige ølet. Det viser seg at selv om folk i Stjørdalen bruker samme type utstyr for malting varierer smaken på ølene enormt.

Prosess

Det er veldig liten variasjon i bryggeprosessen i moderne øl, men med gårdsølet er det helt annerledes. Hvilken prosess folk har brukt varierer fra landsdel til landsdel, og i Norge er det tydelig fjellene som skiller de ulike områdene fra hverandre.

Noen eksempler på uvanlige prosesser er:

- * Å koke vørteren i timesvis for å konsentrere den og sette farge gjennom karamellisering.
- * Å ikke koke vørteren i det hele tatt. Dette er helt i strid med all teori for moderne brygging, men fungerer fint, og gir helt andre smaker på ølet. Det har vært svært vanlig i hele Norden.
- * Å koke mesken (blandingen av malt og vann).
- * Å steke det våte maltet i ovn før meskingen fortsetter. Dette er best kjent fra Litauen under navnet "keptinis", men har også vært gjort i Finland.

Listen kunne vært gjort mye lenger. Alt dette er bryggeprosesser som gir andre smaker enn de vi er kjent med fra moderne øl, men de kan være vanskelige å tilpasse til kommersiell brygging av forskjellige årsaker.

Urter

I moderne øl brukes humle i så godt som alle øl, og andre krydder brukes bare unntaksvis, men slik er det ikke i gårdsbryggingen. Humlen dominerer også i gårdsbryggingen, men der har andre planter også vært mye brukt i bryggingen. I Norge har einer vært like mye brukt som humle, og eineren setter faktisk mer smak på det norske ølet enn humlen gjør, siden folk ofte bruker svært lite humle. Det vanlige i Norge har vært å brygge med avkok av einerkvister, såkalt einerlåg, i stedet for vann, slik at ølet får tydelig smak av einer. Dette har vært brukt i Sverige og Finland også, men der har det vært mindre vanlig. I alle tre landene har einerkvister som filter i meskekarer vært svært utbredt. I Danmark ser einer kun ut til å ha vært brukt på Bornholm.

Einer har også vært mye brukt i ølet i Estland og Latvia. Jeg mangler detaljerte kilder for de tyskspråklige delene av Europa, men det er åpenbart at einer har vært brukt i ølet både i Tyskland og i Østerrike. Einer har åpenbart vært brukt over et enormt område, fra Kärnten i Østerrike i sør, til Lofoten i Norge i nord og Russland i øst. Når eineren ble tatt i bruk er uklart. Arkeologene har for det meste basert seg på pollenanalyse for å se hvilke ingredienser som ble brukt i øl. Problemet er at einerpollen er lite holdbart, slik at einer typisk ikke lar seg påvise på denne måten. I skriftlige kilder er einer først omtalt fra slutten av 1700-tallet, og mange viktige kilder fra denne tiden nevner ikke einer. Det har fått flere etnologer til å tro at bruken av einer er noe nytt. Det virker usannsynlig når eineren har vært i bruk over et så enormt område.

Patrick McGovern analyserte rester av to øl fra tiden før år 0 og fant rester av einer i begge. Bruken av einer kan dermed være urgammel, men det er forløpig usikkert. Det som er sikkert er at einer har vært et av de mest sentrale krydderne i ølbrygging i Europa. Antagelig det nest viktigste etter humlen.

Andre urter har også vært i bruk. I Norge har det vært noe bruk av pors, perikum, karve, ryllik og reinfann, men ganske lite de siste hundre år. I Danmark har malurt åpenbart vært utbredt som ølkrydder, og noen har også brukt pors og perikum. I Finland har man brukt mye laurbærblader, mens i Sverige har man brukt noe pors.

Gjær

Ved siden av maltet er gjæren den viktigste ingrediensen i øl. Under gjæringen formerer gjæren seg, slik at når ølet er ferdiggjæret ligger det igjen mye mer gjær enn man tilsatte. Denne gjæren kan man ta vare på, f.eks i et glass, og så tilsette den i neste øl.. Slik kan man i prinsippet holde den samme gjæren gående i all evighet.

Den største utfordringen med å brygge øl er å holde ølet fritt for uønskede bakterier og gjærsorter. Disse finnes på ingrediensene, i lufta, på bryggerens hender, på utstyret, og så videre. En liten klump med bakterier, for liten til å ses med det blotte øye, kan være nok til å infisere ølet. Så smaker ølet eddik eller det som verre er, og alt må helles ut.

Hvis man samler gjær fra et slikt øl vil man infisere neste øl også. Folk forsøkte å unngå dette ved å smake på gjæren før de brukte den, og ved å kaste gjæren fra mislykkede øl. Men dette gir ikke fullgod sikkerhet, som Carlsberg fikk erfare høsten 1883, da ølet plutselig ble dårlig. Laboratoriesjef Emil Chr. Hansen viste at årsaken var at en uønsket gjærtype var kommet inn i gjæren, og at den uønskede gjæren kom fra eplehagen utenfor bryggeriet.

Hansen gikk videre, og oppfant metoden for rendyrking av gjær samme år. Før dette hadde alle bryggere i hele verden skaffet seg gjær ved å ta fra forrige brygg. Nå spredde den nye metoden seg i løpet av de neste to tiårene til nesten alle kommersielle bryggerier i både Europa og Nord-Amerika. Laboratoriegjærens æra var begynt, og snart glemte folk at det noensinne hadde vært vanlig å bare gjenbruke gjæren.

Gårdsbryggerne gjenbrukte gjæren sin på samme måte som alle andre, men den tradisjonelle bryggingen døde ut de fleste steder i løpet av 1900-tallet. Der bryggingen overlevde ble den tradisjonelle gjæren som regel erstattet av innkjøpt gjær, vanligvis brødgjær.

Utrolig nok har den tradisjonelle gjæren overlevd to steder i Europa: på Vestlandet i Norge, og nord i Litauen. På Vestlandet kalles gjæren "kveik", og dette har blitt ordet for de norske ølgjærene. Studier av hvordan bryggerne bruker disse gjærene, og analyser av gjærforskere har gitt oss en hel rekke overraskelser.

En overraskelse er temperaturene disse bryggerne gjærer på. Lagerøl gjæres gjerne på 2-5 grader, mens overgjæret øl gjæres på rundt 20 grader. For belgiske øltyper kan man gå høyere, helt opp til 28-29 grader, men dette regnes som ekstremt. Gårdsbryggere som har egen gjær gjærer gjerne fra 30 grader og oppover, helt opp til 39 grader. Laboratorietesting har vist at gårdsgjærene lager samme aroma på 25, 30 og 35 grader. Det er helt unikt. Moderne gjærstammer som ble testet samtidig produserte så mye fuselalkohol (dette er stoffene som lager aromaen av dårlig hjemmebrent) at en labtekniker beskrev ølet som "perfekt hvis du vil ha øyeblikkelig hodepine." Alle gjærene som har vært testet vokste på 40 grader, og de fleste vokste også på 42, men ingen klarte 45.

De norske gjærene skiller seg også ut på det at de tåler

å tørkes, som er uvanlig for gjær. De tåler også høy alkohol, i hvert fall opp til 13%, og de gjærer fort. Flere av disse gjærene lager også smaker som er helt uvanlige. Eksempelene fra Voss lager f.eks appelsinaroma. Så vidt vi vet er de de eneste ølgjærene som gjør det. Så dette er åpenbart ikke vanlig gjær.

Alle kulturene består av mer enn én gjærstamme. I de fleste tilfellene er dette fordi gjæren har mutert og slik splittet seg i 2-7 nært beslektede stammer. Noen av kulturene inneholder stammer som ikke er i slekt med hverandre, fordi bryggerne har blandet forskjellige gjær.

To gjærkulturer fra Voss på Vestlandet i Norge ble sammenlignet genetisk, og resultatet viser tydelig at de to er i slekt, men at de ikke er den samme gjærstammen. De må ha en felles "stamfar," men dette må ligge noen tiår eller århundrer tilbake i tiden. Andre kulturer viser få tegn til å være i slekt med hverandre.

Det har vært gjort flere forsøk på artsbestemmelse, og disse viser at de fleste gjærstammene er *Saccharomyces cerevisiae*, altså vanlig ølgjær. Men ikke alle. En kultur fra Granvin inneholdt *Pichia*. Og en kultur fra Olden besto av noe som ser ut til å være en hybrid mellom vanlig ølgjær, *Saccharomyces eubayanus* og *Saccharomyces uvarum*. Lagergjær er også en hybrid mellom de to første, men en trippel hybrid er svært sjelden. I Litauen har man også funnet *Brettanomyces* og *Nakazawaea holstii*.

Flere av disse kulturene inneholder bakterier, men ingen av dem lager surt øl. Det er uklart hva slags bakterier det er, siden gjærforskerne ikke har gjort noe forsøk på å identifisere dem. I noen av tilfellene er det bakteriene som lager viktige deler av smaken. Det er ekstremt uvanlig, men dessverre vet vi lite om dette ennå.

AVSLUTNING

Mange ølentusiaster og gourmeter har beklaget at vi i Norden til tross ikke har egne øl som er unikt nordiske. Danske bryggere har satt i gang prosjektet "Ny Nordisk Øl" for å skape særegne nordiske øl. Nå viser det seg altså at særegne nordiske øl finnes likevel, vi hadde bare glemt dem.

Gårdsølene har mye å lære moderne bryggere, både i valg av ingredienser, produksjon av malt, behandling av gjær, og bryggeprosess, så her er det rike muligheter for å utvikle nordiske kommersielle øl i nye retninger.

I Norge har denne prosessen så vidt begynt. Kommersielle øl med einerlåg, kveik og tradisjonelt malt er allerede brygget. Sannsynligvis vil det komme mange flere eksempler i tiden framover. I Finland selges det tradisjonelle ølet allerede kommersielt, og noen kommersielle bryggerier har begynt å eksperimentere med tradisjonelle metoder. I Sverige og Danmark har denne prosessen knapt startet ennå, men det vil sannsynligvis endre seg.



Tørket kveik, fra Aga i Hardanger, Norge



Einerlågen varmes, Innvik



Brygging i eldhus, Innvik, Nordfjord, Norge

I dag serverer mange kantiner og husholdninger en alkoholsvag øl, kalja, til maden. Selvom kalja teknisk set er en øl, så ser mange finere den snarere som en soft drink og som et naturligt tilbehør til et almindeligt måltid. Hjemmelavet kalja indeholder ganske vist en lille smule alkohol, i reglen omkring 1% ABV, men den bliver ikke betragtet som alkoholholdig. Børn drikker også kalja, og den bliver endog serveret på nogle skoler.*

Denne moderne form for kalja fremstilles af mørkt rugmalt, sukker og bagegær.

Den er ret nem at lave hvis man er vant til at lave mad og har det mest almindelige køkkenudstyr: bland rugmalt, sukker og varmt vand, lad det køle af, bland rugmalt, sukker og varmt vand, lad det køle af, tilsæt bagegær, lad det gære kortvarigt og sæt det et koldt sted, mens det stadigvæk er sødt og gærer lidt. Kommercielle versioner kan købes på flaske, men kalja fremstilles i reglen i hjemmet eller i kantinen. Den kalja, vi drikker i dag er en moderniseret version af en gammel gårdbrygget øltype eller ale beregnet til hverdagsbrug. Disse ales indgik som en del af ernæringen og blev drukket af alle, børn inklusive. De gamle bryggeteknikker varierede meget fra sted til sted, og de forskellige ales var også kendt under andre navne end kalja, f.eks. vaassa og taari. I det efterfølgende vil jeg bruge betegnelsen kalja.

Sukker i kalja er en moderne genvej til den sødme, der før i tiden kom fra det maltede og umaltede korn. Omdannelsen af kornets stivelse til sukkerarter er ganske arbejdskrævende, og den traditionelle måde

at fremstille kalja gik hurtigt tilbage, da billigt sukker blev alment udbredt. I mange husholdninger fremstillede man stadig kalja uden sukker i begyndelsen af det 20. århundrede, og traditionen er derfor ganske godt beskrevet i etnografiske skrifter. Så vidt jeg ved, er de oprindelige kaljatraditioner uddøde i Finland, og for at

være helt ærlig, så lyder de gamle opskrifter heller ikke specielt indbydende.

Men set ud fra et historisk synspunkt er de gamle aletyper utroligt interessante,

da de kan vise os noget om øl i en tid inden vores og i gamle kulturer.

Historisk set lå Finland på skillevejen mellem østlig og vestlig kultur, hvilket kommer tydeligt frem i kaljatradi-

tionen. I det vestlige Finland blev sahti den foretrukne gårdøl, mens kalja blev betragtet som en fortyndet,

andenklasses version.

Det er det, der fremgår af udtryk ket: **Kalja er til arbejde og sahti til fest.** I vest blev kalja brygget efter samme metoder som sahti, men når den blev fremstillet som en hverdagsdrik blev den i reglen fremstillet med billigere ingredienser, og man lagde ikke så meget arbejde i det. Kalja blev også brygget på sidste del af eftergydningsvandet, dvs. det varme vand, man hælder gennem mæsken for at få så meget som muligt af maltsukkeret med ud. Dette var dog ikke den almindeligste metode i brygning af kalja, da sahti som nævnt kun blev brygget til festlige lejligheder.

Sahti er i slægt med de skandinaviske gård-ales, og derfor er kalja fra den vestlige del også mere knyttet til de skandinaviske bryggetraditioner.

Kalja er til arbejde og sahti til fest

Mika Laitinen

Oversat af Søren Espersen

Mit første forsøg på at brygge traditionel kalja. Ruggrøden blev bagt i ovnen, dernæst fortyndet med vand og forgæret med bagegær. Smagen var meget grødagtig og mundfølelsen meget viskøs. Den virkede til at være meget næringsrig!

Foto: Mika Laitinen

Den østlige kaljatradsition

I det østlige Finland var sahti så godt som ukendt, og kalja var den almindelige øl blandt folket. Traditionerne rækker meget langt tilbage og relaterer sig til kulturerne i Baltikum og Østeuropa. Tilsvarende øltyper omfatter kali eller taar i Estland og kvass i Rusland. Kvass fremstilles dog i dag hovedsagelig med moderne metoder. Nogle varianter af den østfinske kalja minder om boza eller bouza, den traditionelle folkeøl, der fortsat fremstilles på Balkan og i Tyrkiet og Ægypten. Jeg formoder, at den østlige kalja er i familie med den øl, man bryggede i det gamle Mesopotamien og Ægypten, men det er vanskeligt at sammenligne, fordi der mangler sikker viden på området.

I øst brugte man ofte mere umaltet korn end maltet. Der var endog en særlig variant kaldet jauhokalja (mel-øl), der ikke indeholdt andet end umaltet mel, vand og gær. En anden gammel og ganske typisk østfinsk opskrift indeholdt to dele umaltet rug til én del rugmalt. Maltandelen ser ud til at blive større, jo længere vestpå, man kommer, men bryggerne i vest erstattede også en del af malten med billigere, umaltet korn i hverdagsøllet. I Østfinland var rug den almindeligste kornart til kalja, og tit brugte man udelukkende rug. Havre var også almindeligt brugt. Hvis man brugte byg, var den i reglen maltet.

Kalja indeholdt kun undtagelsesvist smagstilsætninger. Enebærkviste brugt som simateriale kunne give en vis smag og aroma, ligesom man kunne smide en håndfuld humle i bryggerkedlen, men i reglen omfattede ingredienserne udelukkende maltet og umaltet korn, vand og gær. Karelerne omkring Ladogasøen kunne dog ind imellem supplere kornstivelsen med kartofler.

Før i tiden var de massive, stenbyggede ovne hjertet i husene i det østlige Finland. De blev brugt til at fremstille de sammenkogte retter og det brød, der udgjorde en meget stor del af den daglige føde. Her bryggede folk også kalja på en måde, der meget lignede den måde, de i øvrigt lavede mad på. Kalja blev i reglen lavet en gang om ugen med det køkkenudstyr, man havde ved hånden.

Brygningen begyndte med at blande korn og varmt vand i en metal- eller lerbeholder. Så blev denne grødlignende blanding holdt varm i adskillige timer, enten på komfuret eller i ovnen. Dette blev kaldt sødningen. Den var færdig, når grøden var blevet mørkere i farven og havde fået en sød smag. Eftersom blandingen mest indeholdt umaltet korn, og temperaturen ikke kunne kontrolleres, så tog sødningsprocessen mindst 5 timer, og det var ikke usædvanligt, at den varede hele natten. Denne del af processen minder meget om fremstillingen af Memma, en finsk rugdessert, der er omtalt andetsteds.

Ofte sluttede sødningsprocessen i ovnen ved at grøden blev bagt. Det foregik enten i en kedel eller i kasserollelignende lerkar. Dejen kunne også formes til store brød og bages. Grøden blev bagt indtil skorpen var helt brun, hvilket man sagde, gav en smuk brun farve.

Hvad enten man brugte den ene eller den anden proces, så resulterede det i et produkt med koncentreret sukker. Brødet / grøden blev derefter fortyndet i vand. Den enkleste metode var at hælde grøden i en trætønde, hælde vand på, lade det køle af og dernæst gære. Væsken gærede ofte sammen med brødet / grøden og altså uden filtrering, ligesom øllet i det gamle Ægypten. De faste dele sank til bunds, og de tønder, der var beregnet til kalja, havde en tappehane, der var placeret over bundfaldet.

Med denne metode blev en ganske stor del kalja og bundfald liggende på bunden af tønden. Efterhånden som kalja-niveauet i tønden sank, blev der hældt vand på for at få mere smag ud af bundfaldet. Dette skete flere gange, indtil smagen efterhånden blev for tynd. Den kedelige smag af alt for tynd kalja er udødeliggjort i mange talemåder, som når f.eks. noget er som ”kalja fortyndet for femte gang”, hvilket er en beskrivelse af noget, der er for billigt og helt ubrugeligt.

I reglen blev kalja fermenteret med enten en kommerciel bagegær, gær fra det foregående bryg eller med husets egen surdej. Spontan gæring blev også anvendt, men ikke så ofte. Gæringen skete i reglen meget hurtigt, og Kalja kunne drikkes efter en dag eller to.

Østpå blev der også brygget kalja til fest, men så gjorde man mere ud af brygningen og ingredienserne. Måske brugte man en større andel malt. Til fest blev de faste bestanddele ofte filtreret fra for at få en finere og mere elegant drik ud af det. Festversionen indeholdt sommetider også lidt mere alkohol.

Almindeligvis er de etnografiske tekster mindre gode, når det kommer til at beskrive, hvordan den gamle gårdbryggede kalja smagte. Ud fra teksterne ser det ud til, at kalja kunne være syrlig, sur eller sur-sød. Heldigvis er bryggemetoderne dokumenteret præcis nok til at jeg kan sammenfatte metoder og opskrifter og finde ud af, hvordan mine forfædre bryggede, og hvordan deres kalja smagte.

De ovenstående informationer bygger især på den finske etnograf Matti Räsänen's skrifter. Han skrev 1975 en Ph.d.-afhandling på tysk om finsk hverdagsøl: "Vom Halm zum Fass. Die volkstümlichen alkoholarmen Getreidegetränke in Finnland".

* En bihistorie:

I 2009 kappedes nogle børn ved den årlige julefrokost på en skole i den sydlige del af Ostrobothnia, Finland, om, hvem der kunne drikke mest kalja.

Lærerne drak også kalja, men de var ikke bevidste om, at den indeholdt alkohol. De bemærkede heller ikke, at nogle af eleverne drak så meget som 10 glas. Først en time efter gik det op for dem, da de ni - tolv år gamle børn begyndte at vakle rundt og at falde i søvn. En ni år gammel dreng blev kørt til skadestuen, hvor hans alkoholpromille blev målt til 1 promille.

Ny Nordisk Øl

Med Det Ny Nordiske Køkken eksploderede interessen for at arbejde med lokale råvarer, traditionelle fremstillingsmetoder og konserveringsteknikker indenfor snart sagt alle fødevarerbrancher. Målet var at genopdage, udnytte og få det bedste frem i de nordiske råvarers terroirkvalitet. Terroirkvalitet er den kvalitet, der skyldes lokale jordbundsforhold, klimaet, vandmiljøet, dyrernes traditionelle håndværk og en række andre natur- og samfundsbaseerede faktorer. Råvarer, der for en stor dels vedkommende var sat i skyggen af supermarkedernes masseproducerede smags- og kønsløse produkter, blev trukket frem fra glemslen og viste sig at have utrolige kvaliteter.

Tendensen ramte også snart bryggeribranchen, hvor interessen for håndværksbrygget øl steg eksplosivt.

I 2013 satte et par fremtrædende danske bryggere sig for at udvikle et manifest for en Ny Nordisk Øl. Tanken er at udvikle nye øltyper, der skal smage af Nordens natur og af de særlige kvaliteter, råvarerne får i Norden. Projektet tager så vidt som muligt afsæt i traditionelle nordiske bryggetraditioner. Alle øllets elementer som malt, gær, humle og andre smagsgivere bliver inddraget. Aktørerne er bryggere, planteforældre, landmænd, maltproducenter, producenter af humle og andre smagsgivere, forskere samt kokke fra hele Norden. Visionen er intet mindre end at udvikle øl i verdensklasse. Op mod 40 mikrobryggerier deltager fortsat i projektet.

I et afsluttende delprojekt: "De 12 årstider – Månedens øl" skal 13 danske mikrobryggerier hver især udvikle en øl brygget af råvarer, der er typiske for netop deres geografiske område, og som for de fleste råvarers vedkommende tidligere har været anvendt i ølbrygning. Øllet skal også afspejle en bestemt årstid eller måned. Derved inddrages også råvarernes variation hen over året.

Et af formålene med projektet er at udvikle terroirbegrebet inden for bryggeriområdet. Et andet at udvikle unikke ølsorter med et højere værdiindhold, der bidrager til økonomien i de lokale mikrobryggerier og deres samarbejdspartnere. Der er i forvejen en betydelig synergi mellem lokale mikrobryggerier, restauranter og andre lokale fødevarer virksomheder, men den kan udvikles yderligere ved at satse på de fælles, unikke kvaliteter.

Men hvad er det for noget, det dér terroir? Eksisterer det? Eller er det bare noget, vi driller franskmændene med, når de taler om "vin med terroir"? Direkte oversat betyder det jo bare jord eller jordbund. Vin med smag af jord? Det giver ingen mening!

Begrebet terroir er naturligvis mere kompliceret. Det er egentlig en sammenfatning af den smag, en råvare eller et produkt får fra jordbund og klima OG en lang række tilføjede kulturhistoriske elementer, der har med udnyttelsen af jordbund og klima og med produkternes forarbejdning at gøre. Hvis råvarernes specielle egenskaber og

- på vej mod genopdagelse af det lokale ølterroir tekst og foto: Søren Espersen

karakter og resultatet af forarbejdningen kan genfindes i det færdige produkt og det adskiller sig fra tilsvarende produkter produceret andre steder, så kan man tale om terroirkvalitet.

Alle, der er født på landet omkring 1950 eller tidligere, kender i virkeligheden begrebet terroir fra egen mund. Mange har måske endda en tydelig erindring om det uden at kunne sætte ord på. Den gang i 1950 var der i Danmark op mod 1.500 andelsmejerier, der konkurrerede på livet løs om at fremstille det bedste smør, den bedste ost, fløde og andre mælkeprodukter. Alle oste var forskellige, selv om de hed danbo, samsø eller havarti og blev fremstillet ud fra samme grundopskrift. Men køerne var af forskellig race, græssede på arealer, med forskelligt klima, jordbund og plantesammensætning. De græssede og blev fodret med hø fra de samme arealer – ikke med kunstgødet majsensilage. Mejerierne havde hver deres naturlige bestand af mælkesyrebakterier som supplerede de bakterier, mejeristen tilsatte. Lagringsrummene havde igen deres særlige bakteriestammer. Fra 1960 og frem begyndte man at centralisere mejerisektoren og nedlægge de små mejerier, men man glemte at tage vare på de lokale bakteriebestande. Resultatet var, at gamle, højestimerede ostetyper forsvandt. De gamle kvægracer blev erstattet af nye højtydende; plantesammensætningen på markerne blev mere ensartet og gødningstilførslen udjævnede lokale forskelle i jordbund. I dag består kun navnet på de gamle ostetyper!

Mange af terroirbegrebets elementer kan i dag måles med videnskabelige metoder. Gæren har sit DNA og jordbunden sætter sit fingeraftryk i produkternes isotopsammensætning, og gaskromatografiske undersøgelser afslører svindel med vinens oprindelse. Det er alt sammen interessant i forhold til afsløring af svindel, men for forbrugeren er det ulige mere interessant, hvis terroirkvaliteterne også kan opfattes gennem *smag, duft og aroma*. Det kræver for de fleste, at man generhverver evnen til at smage de små forskelle. Her er ølentusiasterne eksperter!

I projektet "De 12 årstider – Månedens øl" er det på sigt målet, at mikrobryggerierne skal arbejde ud fra terroirbegrebet, når de udvælger deres råvarer og brygmetoder. De skal lære at anvende de råvarer, der er typiske for netop deres område og / eller som smagsmæssigt giver de bedste resultater i de færdige produkter.

I terroirbegrebet indgår en række faktorer, som har betydning i processen: Jordbundens sammensætning, fugtighedsforhold og surhedsgrad har betydning for plantesammensætningen på arealerne, men også for planternes smag og indhold af aromastoffer. Salttolerante planter har en kraftigere smag, hvis de vokser i strandkanten, men bliver måske større og kraftigere på muldjord. Tormentil (blodrod; *Potentilla erecta*) sætter vældig store rødder

under fugtige forhold. Men aromaen bliver bedre under mere tørre betingelser. Jordbundens sammensætning er en væsentlig betingelse for de lokale plantesamfund, der igen sætter deres aftryk i kødets og mælkens smag. Lammekød fra lyngheden smager anderledes end lammekød fra saltengen. Mikrobryggeren må være bevidst om, hvor han plukker sine smagsgivere.

Nærheden til havet og havets saltholdighed indvirker på planternes smagssammensætning. Tang er en ny råvare i nordisk øl og også tangens smagssammensætning varierer med saltholdighed og voksested. Igen må bryggeren være bevidst om de små smagsforskelle.

Klimaet, herunder temperatur, lysindfald og antal og fordeling af solskinstimer, har væsentlig betydning for frugters og frøes modningsproces og smag. Stor forskel mellem dag- og nattemperatur fremmer udvikling af sukker og aroma, men for høje dagtemperaturer kan have en skadelig virkning på multebærrene i Pasvikdalen. Mikrobryggeren må spørge sig selv: Hvilke planter og frugter udvikler sig bedst i MIT terroir og på DENNE årstid?

Planter krydser indbyrdes og danner lokale underarter i langt større målestok end alment kendt. Et norsk forsøg med vildkommen (Carum carvi) indsamlet på mere end 50 forskellige lokaliteter fra Alta i nord til Sydnorge afslørede overraskende store genetisk bestemte forskelle i indhold og forhold mellem æteriske olier og andre smags- og aromastoffer. Noget lignende gør sig gældende for kvan (*Angelica archangelica*), vild merian (*Origanum vulgare*) og ikke mindst for humle (*Humulus lupulus*). Det gælder formentlig for alle vilde planter. For den lille brygger (eller anden fødevarereproducent) er det guld værd at kunne bruge sin egen lokale og helt specielle smagsgiver i sit produkt, ikke mindst hvis han formår at få smagsforskellen frem i produktet. Omvendt skal man undgå at importere planter fra udlandet eller bare fra andre dele af landet, fordi man risikerer at de krydser sig med lokale underarter, hvis kvaliteter da hurtigt udviskes.

Dyrkningstraditioner og valg af afgrøde har altid varieret fra område til område. Det gælder ikke mindst for korn. Traditionelt valgte man afgrøder ud fra hvilke sorter eller arter, der trivedes bedst, gav det sikreste udbytte eller som man på egnen syntes smagte bedst. Ydre påvirkning som beskatningsregler kunne også bestemme afgrødevalget. I dag, hvor man kan sprøjte mod ukrudt, svamp og insekter, gøde optimalt på hvilken som helst jord og tørre kornet, da er valget stort set betinget af arealudbytte og forventning om afsætningspris. På arealer, hvor min far var betænkelig ved at så rug, dyrkes der i dag hvede! Maltkornsorter vælges i dag mere ud fra dyrknings- og brygtekniske kriterier end ud fra maltens velsmag i det færdige øl. Dagens mikrobryggere er i stigende grad optaget af at få velsmag ud af lokale gamle sorter.

De fleste traditionelle fødevarer bygger på lokale forarbejdningsstraditioner. En væsentlig del af terroirkvaliteten kommer fra de bakterier, svampe og andre mikroorganismer, der trives på råvarerne og i deres omgivelser, og som i artssammensætning og antal ofte er markant forskellige

fra sted til sted. I traditionel fødevarereproduktion understøtter man naturlige gode eller ikke-skadelige mikroorganismer, der så gennem konkurrence undertrykker og uskadeliggør de skadelige og nogle gange dødelige. Gårdsøltraditionens gær (se s 48) er et godt eksempel.

Mange af de gode mikroorganismer er til stede i lokalerne hvor øllet brygges eller hvor osten og skinkerne lagrer. Det har vist sig inden for vinfremstilling, at den lokale mikroflora har forbavsende indflydelse på det færdige produkt. Overdreven hygiejne er derfor en fjende af terroirproduktion.

Gær og mælkesyrebakterier har naturligvis en ganske særlig betydning for bryggerierne. Lokale gærstammer er ved at blive populære og jagten på dem er gået ind. Der ledes på æbleblomster, i kornmarker og senest på biernes fødder – med god grund. Men hvis en gærstamme fundet og rendyrket på Fyn anvendes i Nordjylland, så har vi forladt terroirprincippet. Stammen er fortsat dansk og nordisk, men ikke lokal. Grænserne er naturligvis flydende, for vi ser alle gerne de gode gærstammer udbredt. I betragtning af, hvor sammensat og varieret ”gæruniverset” er, er der god grund til at lægge en strategi for en fremtidig eftersøgning af ikke blot lokale gærstammer men også hele lokale gærøkosystemer - ganske tilsvarende hvad man har gjort inden for vinproduktionen.

Terroirbegrebet er altså et ganske virkeligt, konkret men også komplekst begreb, som vi har glemt gennem de seneste to generationers strømning og ensretning af fødevarereproduktionen. Det er et begreb, der skal genopdages ud fra erindringer og historiske erfaringer, gerne understøttet af videnskabelige metoder som DNA-analyser og lignende. Men først og fremmest skal terroirkvaliteterne genopleves og genoplives i de enkelte produkter. Heri er en udviklingsopgave for både producent og forbruger.



Blæretang er en ny ingrediens i Ny Nordisk Øl - dog uden strand-snegle.

Rønnebær er til gengæld en klassisk smagsgiver.

1600-talets byakartor och historisk humleodling i Sverige

tekst og foto: Clas Tollin

Under 2004 - 14 pågick ett tvärvetenskapligt forskningsprojekt om humle (Humulus lupulus L.) i Sverige. Humle och humleodlingen undersöktes från historiska, etnologiska, geografiska, biologiska och genetiska perspektiv av genetikern Else-Marie K. Strese, Julita, Nordiska Museet och kulturgeograf Clas Tollin, Sveriges lantbruksuniversitet. Syftet var att beskriva humlens historia i Sverige, samt att karakterisera klonerna för ett långsiktigt bevarande i vår nationella genbank.

Det finns många obesvarade frågor om humle och dess odling. Det är således oklart om humle har funnits vild i Sverige eller om växten är införd av människan och i så fall av vilka och när. Av historiska dokument vet vi att humle har odlats i Sverige åtminstone sedan 1200-talet. Dessutom saknas kunskap om variationen och det genetiska innehållet i den humle som växer i Sverige.

Humle är en perenn växt och tvåbyggare dvs. det finns både han- och honplantor. Växten odlas för de obefrukta honblomställningarnas (koner) skull och förökningen sker vegetativt. Humlens roll för att konservera ölet kan jämföras med saltets roll för att få fisk och kött att hålla sig. Utan humlens alfa-syror surnade ölet på ett par veckor. Eftersom öl i äldre tid främst var ett livsmedel och upp till en tredjedel av kaloriintaget kom från öl på 1500-talet var det nödvändigt med permanent tillgång till humle av rent försörjningsmässiga skäl. Därför var odling av humle en skyldighet enligt lag från 1400-talet till 1800-talets mitt.

Tack vare att endast honhumle var kommersiellt intressant och att klonerna förökades vegetativt genom fortlöpande plantering av rotbitar utgör varje klon i princip en egen individ och växten är därför extra lämplig för genetiska studier.

Material och metoder

Två olika inventeringsmetoder användes för att hitta resterna av en gång odlade humleplantor. Den första metoden utgick från plantor från kända växtplatser för att sedan försöka bestämma proveniensens med hjälp av muntliga utsagor och historiska dokument (metod från planta till historia). Det visade sig att mannaminnet sällan gick tillbaka mer än 80 år och den skriftliga informationen var svår att knyta till de platser där det idag växer humle. Den andra metoden var att utgå från storskaliga kartor från första hälften av 1600-talet där humlegårdar ofta var utsatta eller så var hemmanens humlegårdar omtalade i akternas textbeskrivningar. Totalt finns uppgift om ca 3900 humlegårdar. Utifrån dessa uppgifter uppsöktes de aktuella platserna (från historia till planta).

Under tre fältsäsonger (sensommar till höst) letades humlekloner i Norduppland, södra Småland och centrala Västergötland.

Fem kartsamlingar används i inventeringen (se referenser i digitala versionen kulturlandskab.org).

De på kartorna utmärkta odlingarna överfördes till ett modernt kartmaterial. Därefter uppsöktes dessa platser till fots. I Norduppland kunde flera äldre humlegårdar identifieras som tydligt avgränsade röjda ytor men tidigare humleplantor hade skuggats ut av senare tiders granplanteringar. I andra fall hade täkter, vägar och andra exploateringar förstört odlingarna. Metoden var trots detta framgångsrik och i knappt en tredjedel av fallen påträffades förvildad humle.

Totalt samlades nära 60 kloner in. Dessa planterades först i Julita gårds genbank där också det insamlade växtmaterialet beskrevs med sina morfologiska och fysiologiska egenskaper som blomningstid, mognad och konstorlek. Även de kemiska egenskaperna analyserades. Dessutom gjordes dna-analyser av klonerna.

Resultat

All humle som påträffades växte vid bebyggelse eller övergivna hustomter eller gamla humlegårdar. Ingen humle påträffades i rena naturbiotoper. Över 90 procent av den påträffade humlen var honplantor. Detta talar för att det sannolikt inte finns någon inhemsk vild humle. Dna-analyserna visade på stor variation och mot vår förmodan kunde inga regionala sorter identifieras. Smålandsklonerna var inte mer släkt med varandra än upplandsklonerna osv. Resultatet innebär att en kontinuerlig påfyllning av nytt humlematerial från främst Tyskland har skett. Någon släktskap med moderna humlesorter kunde inte heller påvisas. Några äldre kloner visade sig emellertid ha synnerligen värdefulla egenskaper för ölbrygning och tre kloner var dessutom virusfria. En förökning av några kloner sker nu för att användas i småskalig svensk bryggeriverksamhet.

Drygt 12 000 geometriska kartor finns fritt tillgängliga i högupplösta bildfiler och transkriberad text via Riksarkivets hemsida. Detta är ett rikt källmaterial som i varierande grad innehåller uppgifter om tematiska objekt som vattenkvarnar, väderkvarnar, fisken och jaktplatser, kål- och trädgårdar mm. Det finns också möjlighet att studera utbredning av olika trädslag och hur hydrografen, markanvändningen och fredningssystemet såg ut omkring 1640.

Det är bara att sätta igång!



Else-Marie Strese och förvildad humle i Näs i Västlands socken 2006

Humle i Finland

Mika Laitinen

Oversat af Søren Espersen

Humle anses for at være naturligt hjemmehørende i Finland og voksede formentlig vildt i landet, længe før den blev brugt i øl. Det første skriftlige belæg for humledyrkning til øl er fra det 14. århundrede og beretter, at skat blev betalt med humle.

Medens Finland var en del af det svenske kongerige (ca. 1300 – 1809) påbød svensk lov de finske bønder at dyrke humle. Fra det 15. århundrede og frem var humledyrkning almindelig på gårdene, men i det 19. århundrede faldt produktionen, efterhånden som de kommercielle bryggerier begyndte at importere humle. I dag bliver finsk humle hovedsagelig brugt af hjemmebryggere. Alligevel er humleplanten fortsat meget almindelig på landet i Finland, og mange føler, at humlen er en del af den traditionelle atmosfære på gårdene.

Det finske Naturressourceinstitut (LUKE) udførte en DNA-analyse af gamle finske humlelandracer i 2012. Målet var at få en oversigt over den genetiske diversitet og at bevare de enkelte landracer og deres genetiske sammensætning. Der blev samlet planter ind fra traditionelle gårdmiljøer, fra herregårdene og fra naturen. For nogle af de indsamlede kloners vedkommende kunne man dokumentere, at de havde været brugt i kommerciel ølbrygning. Analyserne viste også, at egentlig vildhumle er svær at finde. Alle de humleplanter, der blev indsamlet fra naturen, var tilsyneladende efterkommere efter dyrkede kloner. Forskeren Kristiina Antonius anslår, at der endnu mangler at blive indsamlet et mangfold af varianter. Januar 2016 startede LUKE et projekt, der har til formål at undersøge mulighederne i kommerciel humleavl og anvendelse af landrace-humle. Indtil videre har der kun været gennemført enkelte kommercielle eksperimenter.

De fleste, der har forsøgt at brygge med finsk humle, er enige om, at den generelt er mildtsmagende med få aroma- og bitterstoffer. En lærer på brygmesteruddannelsen, Lassi Puupponen, meddeler, at forskellen fra de centraleuropæiske humlesorter er markant. Finsk humle har en delikat grøn friskhed, der minder om birkeblade. Andre nævner en urteagtig karakter, der minder om klassiske tyske og østeuropæiske sorter som Saaz-humlen. Én af de humler, jeg selv har dyrket, havde en græsagtig aroma, der mindede om kamille.



Minst tre øgon på varje rotbit Foto: Clas Tollin

Alkoholsvage øl

Søren Espersen

Alkoholfri øl er iflg. dansk lov øl med under 0,5% ABV, (= *alcohol by volume* = *volmenprocent*) mens alkoholsvag øl indeholder under ca. 2,5% ABV.

Kalja er et Nordisk eksempel på en alkoholsvag øl, altså en maltbaseret drik, beregnet til hverdagsbrug, hvor formålet enten var at slukke tørsten uden at blive beruset eller at tilføre næring.

Mika Laitinen beskriver, hvordan man i det vestlige Finland kunne anvende eftergydningsvandet til kalja. Derved udnyttede man restsukkeret i mæsken og fik en drik, der kunne opbevares i kortere tid som erstatning for det ofte sundhedsskadelige vand.

I Danmark blev dette hverdagsøl kaldt efterøl eller kavent i modsætning til det lidt bedre skibsøl og det endnu bedre spiseøl, svendeøl eller madøl, der blev betragtet som det egentlige dagligøl. Det allerbedste øl, højtidsøllet eller herreøllet blev brygget i forholdet to tønder malt til tre tønder øl, hvis ikke 1:1, når det skulle være ekstra fint.

Ovennævnte Skibsøl må ikke forveksles med moderne skibsøl, der var en stærkt røget, overgæret og alkoholsvag øltype, specielt god til at slukke tørst.

Hvidtøl, der på trods af navnet er mørkebrunt, blev tidligere brygget på hvidmalt, dvs. malt tørret i solen og ikke ristet. I dag anvendes mørkristede malttyper. Alkoholprocenten ligger på 1,7 % ABV, og øllet er temmelig sødt. Hvidtøl er danskernes foretrukne øl til risengrød og øllebrød. Der brygges også en tilsvarende, ikke-sød lys hvidtøl.

Maltøl er en mørk, fyldig og sød øltype brygget med stor ekstraktindhold. Typen minder om gammeldags dansk hvidtøl. 1,8% ABV. Øllet blev anset for at være fremmede for mælkeproduktion hos ammende kvinder.

Mikrobryggeriet Mikkeler har på det seneste fået stor succes med alkoholfri og alkoholsvage øltyper, fordi de har fået adgang til en særlig gær, der giver øllet den smagsfylde, som alkoholen normalt tilføjer.

Fra Sverige kendes svagdricka, der er brygget på malt og smagsat med humle og tilsat sakkarin som sødestof.

Nordmændene har deres tomtebryg eller sukkerøl, der ofte er brygget med enebær, og vorterøl, der er tilsat humle. De er tilsat kulsyre og i princippet ikke forgæret, men visse hjemmebryggere har fundet på at tilsætte gær og sukker, og så har vi jo forladt de alkoholsvage øl.



Nyplantet humle på nyrejst stage Foto: Bjørn Petersen

Finsk svedjebruksteknik

Tekst og fotos: Annika Michelson

Alla undergrenar har tagits bort på träden. Trädens växt blir långsammare och andelen av kåda i trädet ökar.

Finnarna drog regelbundet ut på jakt- och fiskefärder i ödemarken, 'eräkäynti'. Innan vi beger oss in i ödemarken och börjar sätta oss in i hur man svedjade, så vill jag konstatera, att det finns många sätt att svedja på, och tekniken har även förändrats under århundraden. I denna artikel beskriver jag olika erfarenheter och exempel ur litteraturen.

Det bästa stället att svedja är en södersluttning med blandskog. Den bästa jordmånen är en tung muldjord. Man svedjade ej heller på skuggiga områden var fiskarna trivdes. I barrskogssvedjor sådde man endast råg, i lövskogssvedjor sommarsädesslag. Man lämnade kvar stora björkar eller alar som fröträd till ny skog.

Valet av svedjestället berodde på hur bra jaktmarker det fanns i närheten av den planerade svedjan. I samband med svedjearbetet fiskade man mycket. I närheten av svedjan gjordes ofta en tillfällig bostad som också verkade som ria var man torkade säden. Man valde svedjeområden på sådana ställen var man såg att det skulle räcka att svedja för en längre tid. Träderna omkring det utvalda svedjeområdet märkades med kors, erövrades. En del ställen ansågs erövringen gälla för tre år, medan andra ansåg att den gällde så länge som märkena sågs på trädens stam.

Om svedjan görs i en gammal jungfrulig barrskog måste man förbereda marken innan man fäller träden. Marken i denna skogstyp är täckt av mossa, barr, barris och kvistar som är mycket svåra att bränna. Ett träd som dör ständes drar först sina rötter torra på näring och sedan dör rötterna. Sådana träd ruttnar snabbare. Stubbar torkar inte på samma sätt som ett träd som har blivit ringbarkat gör. Jorden under ett ringbarkat träd fylls med lufthål, då rötterna murknar och där uppkommer torra ställen som förvandlas till naturligt brännmaterial i en annars dåligt brinnande mark. Detta är orsaken till att man ringbarkar

träden. Det kallades för ringbarkningsodling, 'pykälriköviljely'. I en gammal barrskog behöver man endast så mycket trädmassa som det går åt till att bränna humus-skiktet. När ringbarkningen var klar och jorden 'mogen', efter ca. 10-20 år, kom till området en grupp av män för att fälla träden.

Man hugger och fäller alla träden i samma riktning. På färsk träd drar man av barken från trädet en god bit upp för att det skall torka snabbare. Man behövde naturligtvis inte alla träd som växte på området så de största fick bli ståendes kvar. En svedja fälldes oftast i slutet av juli eller början av augusti. I skriftliga källor nämns även att träd i gammal barrskog fälldes i april, 'huuhta' (från finska 'huhtikuu', april månad). En bra tidpunkt för att fälla träden var sista dagarna i fullmåne och första dagarna i nymåne.

Om svedjan var nära boplatsen kunde kvinnor och barn först skickas till svedjan för att fälla buskar och mindre träd, samt skära av lägre grenar på träden. Området kom då att se ut som en engelsk trädgård just innan träden fälldes. Det lämnades alltid åtminstone ett stort träd kvar, det så kallade 'gökens-golnings-träd' ('käenkukuntapuu') eller 'fågelnsviloträd' ('lunnunleväyspuu'). De lägre kvistarna på dessa träd togs bort så att elden inte kunde spridas upp i trädet. En kraftig gren lämnades kvar nertill som pekade i riktning mot hemmet. När man fällde träden iaktog man noggrant alla träd och tog bruksmaterial till senare användning från svedjan. Följande års sommar-sol torkade träden och följande års vintersnö tryckte ner träden mot marken.

På andra året efter att träden fällt tänder man svedjan. Efter att området bränts en gång kallades det till gammalsvedja, 'halmemaa'. En del områden odlades en gång, andra två, somliga till och med 6-8 år efter varandra. I östra Finland odlade man vanglitvis tre år svedjan innan

den lämnades. I Savo odlade man oftast första året råg, andra korn och tredje havre. På goda marker kunde man svedja pånytt efter 10-15 år, på sämre efter 20-30 år.

Oftast tände man svedjan i slutet av juni eller i början av juli. Man krattade rent ett området runt omkring svedjan så att elden inte kunde sprida sig så lätt. Husbonden eller svedjans äldsta man tände svedjan. Ögonblicket då man tänder svedjan är viktigt. Man använde sig av flera trollformler och ritualer i detta samband. Endel gick tre gånger baklänges motsols runt området som skulle brännas. Det ansågs ge mera styrka att starta svedjan med eld slagen från ett eldon än att använda tändstickor. Man tänder svedjan på en klar, varm dag med vind. En del tände elden motvinds, andra medvind. Endel tände svedjan i en hästskoform. Svedjan tändes på flera ställen. I början sprider man elden med näverknippen som fästs på en stång. Det var vanligt att bränna området flera gånger, innan man fick det ordentligt bränt. En del ställen bearbetade man jorden innan man sådde, medan på andra ställen sådde man genast. Det berodde på hurdan jorden var.

Sådd mark utmärktes med pinnar. Som måttstock sades att på ytan av ett hästlok fick inte sås mera än 10 korn. (Hästlok - har hästen på nacken och i loket spänns skalmarna fast. Skalmarna spänns fast i en kärra eller i en lantbruksmaskin. Storleken är ca. 65 cm x 80 cm.)

Svedjearbetet gjordes av svedjelag. De större hade så många som 10-12 hushåll med i arbetet. Ett svedjelag kunde ha flera svedjor i olika stadier. Andelar i svedjelaget hade man enligt hur mycket arbete som man lade ner på svedjan.

Det fanns personer som ensam gjorde stora svedjor, dessa kallades till svedjekungar. En sådan man var Sivak-kavaaras Tikka från Nurmes. Hans svedjemarker var så stora att de inte rymdes inom landets gränser, han hade svedjor långt inne i Ryssland.

Allt arbete gjordes tillsammans ända fram till skördandet. Ibland blev man nöd att förlänga dagen för att hinna skörda under mörka höstkvällar. Då lyfte man gärna upp en tjärstubb på någon hög sten och tände eld på den. I detta mystiska ljus skördade man rågen om kvällen. Oftast togs endast en skörd från en ringbarkad svedja, i bästa fall kunde man ta två. Skörden delades mellan alla som deltagit i svedjan. Delägare i svedjan benämndes i gamla skrifter som 'yxor' ('kirveiden'). En del hushåll hade 1-2 yxor eller flera yxor med i svedjan. Delen i svedjan baserades på att man kunde använda yxan väl. Det finns rättgångstvister var man påstod att någon man endast gjort 'en halv mans arbete'. En mans andel räknades således inte i hur mycket han ägde, utan i hur mycket han hade arbetat.

Arkeologisk forskning på 1990-talet framsätter en teori om att svedjebruket i ödemarken kan ha varit ett sätt att skapa diversitet i skogarna, som bidrog till att skapa bättre miljöer för djur som svedjefolket jagade. Det var kanske således ursprungligen en metod för att locka mera jaktbytesdjur till området.

Möjligtvis användes svedjerågen som bytesvara med lapparna och transporterades inte nödvändigtvis till de fasta boställena. Den spelade möjligtvis en symbiotisk roll i handeln med lapparna. Urgamla metoder har utvecklats genom århundrade och ger oftast ett maximalt utbyte i rådande lokala förhållanden.

Svedjebruksterminologi

Eräkäynti - ödemarksvandring

Halme - svedja var det växte säd (savo)

Halmemaa - gammalsvedja, svedja som redan bränts

Hosa - granruska som användes att slå elden med

Huuhda - svedja som har såtts, gammal granskog som svedjats

Kaski - svedja som gjorts redo för att brännas

Lötöt - näversko som var öppen utanpå

Palo - svedja som har bränts

Pykälikköviljely - svedja av ringbarkade träd

Seuna - mindre bål på svedjan

Työsiö - svedja var det växte säd (häme)

Virsut - näversko som var slutet utanpå

Svedja i Mustiala med enkelt svedjestaket 11.6.2004

Vad sådde man i svedjan i Finland?

Sammanskrivet och

översatt av Annika Michelson

- mest från etnografiska verket:

Vilkkuna, Kustaa. Isien työt. Veden ja maan viljaa arkityön kauneutta. Valokuvat Eino Mäkinen Otava 1976

Råg har varit det viktigaste sädeslaget i Finland, både på öst-finska svedjor och på södra Finlands åkrar. Säker information om rågens odling har vi från 300-talet då man har funnit råg i pollenanalyser från gamla bosättningsplatser. De medeltida finska bönderna betalade en speciell rågskatt (denna betalades inte i övriga delar av svenska riket på den tiden). Det äldsta omnämnandet av detta är från 1320 då Magnus Eriksson påminde en fogde om att skynda sig att sända rågskatten till Stockholm.

Rågen var så betydelsefull i Finland att ordet korn ('jyvä') i Finland har betytt råg (analog från svenskans korn som ännu idag betyder sädeslaget korn / byg / barley). Den finska rågen som torkats i en ria hade lång hållbarhet och därför bestämde man redan på medeltiden i Finland sakers värde i råg. År 1474 motsvarade två rågade rågpund 1000 tegelstenar. Den långa grobarheten var värdefull då man regelbundet hade nödår och år med frost som tog skörden. Fröutsäde-exporten till Sverige var regelbunden även under 1600- och 1700-talet. Säd producerad på en svedja var fri från ogräs och sjukdomar.

Vilkkuna delade in rågen i fyra olika slag som skiljde sig åt enligt såtid, skörd, storlek på kornet och kvalitet. Alla har oldtids klingande namn:

- Den enda vårrågen har varit 'suvikas' ('sommarråg'). Odlingen av denna slutade enligt *Vilkkuna* redan på 1800-talet och odlades endast i södra Finland, speciellt i kustområdena och i skärgården.

- Höstrågen såddes mitt under sommaren (omkring 29.6). Det var den egentliga svedjerågen, 'kaskiruis', 'juureinen' (roten). Namnet 'roten' kom sig av att den förgrenade sig mycket och man fick en bra skörd av den. Ekonomiska forskare påstod på 1700-talet att ett korn gav 40 ax och upp till 80-90 korn i axet. Kornen var små och strået så hårt att djuren ogärna åt det. Denna råg hade ett större värde i och med att axet var hårt slutet omkring kornet. Således behövde man inte skynda sig att skörda. Tavastlänningarna kallade denna sort för 'savokas', då denna odlades mycket i Savolax. I Norra Finland kallades den för 'korpiruis' ('ödemarksråg'). Man odlade denna typ av råg även på åker och slog grönfoder av den om hösten. Följande år kunde man skörda rågen.

- 'Peltoruis' ('åkerågen') var vanligast och såddes omkring 10.8. Den hade större korn och ett mera öppet ax som lätt tappade kornen ifall man blev sen med att



Svedjeråg. Foto: Annika Michelson

skörda. Därför skördade man denna oftast tillsammans med allt folk i byn (på 'talko'). Man sådde alltid denna på en träda, så därför använde man sig för det mesta av tvåskifte i sydvästra Finland. En gammal sedvana har dock varit att så en liten mängd i svedja för att få rent utsäde. Frösäden 'förnyades' och var ogräsfritt efter att ha såtts i svedja.

- Sent på året sådde man 'köyryruis' ('krumrågen') i plöjd åker, i rov- eller linåker. Man skulle så tillräckligt sent, så att den endast nådde att gro, men inte att förgrena sig. Det såddes lite av denna typ för oftast fanns det inte så mycket fri åker att så på så sent om året.

Rågen var nöjd med de flesta jordmåner. Ett gammalt finskt ordspråk säger "Till kornet en bädd som för en sjukling, till rågen som för ett fyllo" ("Ohralle sija kuin sairaa, rukiille kuin juopuneelle").

I Finland sådde man även korn (byg) i svedja, speciellt i östra Finland. Det var en sort med korta ax, 6- eller 8-radigt, med lång borst, spetsig och svårskördad. Den var känd som den vanliga 4-rads kornets motsats. Den kändes vid under namnet 'hämö' ('hämä'), 'hämöpää'. Den blev färdig snabbt och var frosthärdig. Man kunde odla den ända upp till Lappland. Det finns omnämningar att denna på 1700-talet även kallades 'hämänen', och översatt till svenska 'Tawastkorn' ('Hämeen ohra'). Forntida Tavastland ser också ut att ha varit ett betydande kornodlingsområde. Kornet användes oftast till gröt, medan rågen gav brödmjölet. Kornet användes också till framställning av öl.

Svedjan var speciell för där kunde man på samma gång så både vår- och höstsäd. Man kunde blanda havre eller korn och svedjeråg. Man kunde också så rovor och svedjeråg tillsammans. Rovorna kunde sås mycket senare än säden, oftast mellan 29.6 - 8.7. Rovor odlade i svedja får en god smak. Marken var fri från ogräs och loppor. Förr sådde man rovor genom att spotta dem. Då var de lite fuktiga när de landade på marken och grodde snabbare. Ett annat sätt var att så dem tillsammans med sand. Om det regnade efter sådden spåddes det en god skörd. Man sade att rovorna skulle hinna om man från hästryggen kunde se rovans blad den 25.7 eller om bladens storlek var lika stora som harens öga 10.8. Rovorna skördades omkring 29.9. Rovorna lades i rovgropar i marken och blasten lades att torka och användes som foder åt husdjuren.

På svedjan odlades också havre, bovete, ärter och lin. Linet som växte på svedjan blev mycket starkt. Havre- och ärtsvedjor var sällsynta. Om man tog två skörder från svedjan så kunde man räkna med 35% högre skörd än om man odlade en normal åker.

Som kuriositet kan nämnas att Herulin (1894) skriver att en del ställen i södra Karelen brändes svedja för att förbättra svampmarkerna!

PS: På forbundets netsted kulturlandskab.org findes under læsestof tekstsamlingen ”[Ild i landskabet](#)”, med forskelligt om at bruge ild i jordbruget.



Rovor. Foto Jouko Lindroos



15.6.2004 Fotos Annika Michelson



3 fotos av svedje i Mustiala, Finland



Svedjan harvas. 15.6.2004 Mustiala, Finland Foto Jouko Lindroos

Svedjebrug på den jyske hede

– en fremtidsudsigt?

Søren Espersen

Boghvede og rug 2 dyrkningsår. Foto: Hans Jensen, Naturstyrelsen

Det nordiske svedjebrug er ikke kun et finsk fænomen i svedjebrugsbæltet tværs over Skandinavien fra Finland til Sydnorge. Også i store dele af Danmark, mest i Jylland, var svedjebruget et vigtigt, for ikke at sige dominerende indslag i landbruget for 200 år siden. I dag er svedjebruget måske på vej frem igen. Mest som instrument i naturpleje på hedearealer, men måske også som led i udviklingen af en bæredygtig, naturnær og lokal fødevarerproduktion, baseret på de gamle nordiske madtraditioner og på nærheden til det lokale landskab.

Stenalderens bønder brændte skov af, først til agre, siden til græsningsland. Lyngen bredte sig hurtigt på især de magre, sandede og sure hedesletter i Midt- og Vestjylland. I det milde og fugtige kystnære klima var der gode forudsætninger for et husdyrbaseret landbrug. Husdyrene kunne enten selv finde føden, eller det nødvendige foder kunne hentes efter behov i form af nyslået lyng. Hø fra de sure hedemoser og fra enge langs åer og bække spillede for de fleste bønder en mindre, omend vigtig, rolle. Hedesletternes jorder kunne med den tids driftsform ikke anvendes til intensivt agerbrug p.gr. af mangel på husdyrgødning og mergel / kalk, der først blev introduceret sidst i 1700-tallet. Fra midten af 1800-tallet udvikledes engvandingssystemet. Man fik mulighed for større kvæghold og dermed også adgang til mere husdyrgødning. Husdyrgødningen var en forudsætning for mergelens positive virkning på langt sigt. Dermed var hedebondens dage talte og historien om det intensive, andelsbaserede landbrug tog sin begyndelse.

Omkring år 1800 var 2/3 af Jylland dækket af lyng. For den besøgende fra de frugtbare østdanske jorder var heden et sørgeligt syn. En kommissionen, der arbejdede med kolonisering af Alheden vest for Viborg berejste

området 1751 og skrev:

"Jorden er vel på mange Steder af en sådan Beskaffenhed, at den særdeles i våde Somre kunne give Korn, fornemmelig Rug og Boghvede; men da Heden fast overalt er opgravet, dels til Ildebrændselstørv, dels Tørv som brændes på Stedet i sammenlagte Stakke for at gødske Agrene med Asken, og dels Tørv, som hjemføres for at blande i Gødningen i Gården og siden at føre på Ageren så er (den) mange Steder så flået og flækket, at den blotte Sandbund er alene tilbage og andre Steder er så tynd Jord eller Tørveskjold tilovers, at den ikke med Plov kunne vendes uden at oppløje den røde, grusede Sand."

For østdanskeren var hedebondens husdyrbaserede driftsform komplet uforståelig, nærmest at sammenligne med rovdrift, men hedebonden havde fundet en økologisk set stabil metode at udnytte de magre, kalkfattige jorder. Den var arealkrævende, men gav også tid til at udvikle en lang række bierhverv som strømpestriking, brænding af lertøj ("jydepotter"), fremstilling af revlingereb eller indsamling af bær, især tyttebær. De hdebønder, der havde adgang til arealer med en passende sammensætning af eng, mose og hede var ikke fattige.

Hedebonden Peder Knudsen boede 1829 - 1857 i Staulund på Karup Hedeslette i Vestjylland. Han rådede over 55 tdl. ager (indmark), 12. tdl. eng og 400 tdl. hede.

Det årlige arealforbrug på de 400 tdl. hede (udmarksarealerne) således ud:

- Lyngtørv og lyng til slåning: 2 tdl. Med en omdrift svarende til 30 – 90 år = et arealbehov på 60 – 180 tdl.
- Agre i heden 2. tdl. De blev dyrket i 3 år og hvilede i 24 år, dvs. en omdriftstid på 27 år. Arealbehov 50 tdl.
- Intensiv fåregræsning til 50 får = 100 tdl.

Samlet behøvede Peder Knudsen 210 - 330 tdl hedeare-

aler i omdrift. Hertil kom de arealer, hvor lyngen regelmæssigt blev brændt af af hensyn til fårenes græsning.

Hedelandbruget var et koncentrationsagerbrug, hvor organisk materiale fra heden og hedemoserne via møddingen blev koncentreret på indmarksarealerne. De små agre i udmarken blev udelukkende gødet med aske fra agrenes egen tørv og evt. fra naboarealerne, hvorefter de blev dyrket med svedjerug (= midsommerrug eller Sankt Hans-rug), havre, boghvede og kartofler i mindre målestok.

Efter dyrkning bredte den naturlige vegetation med urter og græsser sig hurtigt på arealerne, der efter 10 – 15 år igen var dækket af næringsrig ung lyng, tyttebær og en række flerårige urter. Resultatet var et dynamisk mosaiklandskab bestående af mange biotoper, høj biodiversitet og med bedre muligheder for græsning og for indsamling af bær og andre fornødenheder på især de nyligt opgivne dyrkede arealer, end en ren monokultur af lyng ville give.

Ud over jydepotter, strømper og en række andre produkter producerede hedebonden stude, der gik til eksport til især Holland og Hamborg. Ellers produceredes mest til selvforsyning: mælk og mælkeprodukter i mindre omfang, herunder ost, bl.a. på en blanding af ko- og fåremælk. Kød bestod mest i fårekød og en enkelt gris eller to til nedsaltning. Ude i heden blev der indsamlet blade og bær fra tyttebær, tranebær, blåbær og mosebølle. Bladene kunne sammen med guldblomme og andre lægeurter sælges til apotekerne i købstæderne. Tormentilrod, lyngblomster, porse, enebær, gul snorre og smalbladet timian blev også indsamlet. De kunne også sælges til medicinske formål men blev i øvrigt også brugt i gårdens ølbrygning og brændevinsproduktion. Honning af hedelyng, klokke-lyng og bærbuske (og bivoks) var også i høj kurs.

Vi ved ikke meget om madkulturen på heden, ud over at saltet, røget og tørret fårekød sammen med det saltede svinekød spillede en væsentlig rolle, når der ellers var kød på bordet. Især tørret fårelår blev regnet for en delikatesse, formentlig efter norsk skik. Kålgården supplerede de mange gryn- og melretter med grønkål, hvidkål, porre og løg. Brændenælder og stikkelsbærblade nævnes også som suppegrønt. Senere blev kartofflen et uundværligt indslag. Tørret og saltet fisk indgik også i menuen, omend ikke så hyppigt som ude ved kysten. Hvordan maden smagte, har vi ingen underretninger om – i hvert fald ikke af de positive.

I dag, hvor interessen for lokal mad med terroirkvalitet er stærkt stigende, er der grund til igen at se på heden (og andre naturarealer) som producent af ikke bare fødevarer med stærk egnskarakter, men også som producent af naturoplevelser med kulinarisk tilsnit.

Det er blevet stadig sværere at opretholde heden som biotop og landskabselement. Manglende intensivt brug sammen med øget kvælstofnedfald fører til skovtilvoksning, bladbilleangreb og udbredelse af konkurrencedygtige græsarter som blåtop (*Molinia caerulea*) og bølget bunke (*Deschampsia flexuosa*). Intensiv afgræsning og

afbrænding løser ikke problemet alene. Maskinel afskrælling af hedetørv er en dyr mulighed, der, ud over at være afhængig af politikernes bevillinger, har en tendens til at efterlade heden som en monokultur med hedelyng som altdominerende, fjern fra hedebondens mosaiklandskab.

Et nyligt afsluttet LIFE-finansieret projekt med pleje af 7 større jyske hedestrækninger viser med al tydelighed, at genoptagelse af de gamle driftsformer med afskrælling, afbrænding af hedetørv og kortvarig dyrkning af små jordlodder på sigt er den mest rationelle metode til bevaring af lyngheden.

Samtidig giver en genoptagelse af elementer fra hedebondens driftsform mulighed for udvikling af lokal fødevarerproduktion og turisme, der på længere sigt kan bidrage til regional udvikling, lokal økonomi og ikke mindst kontinuitet i naturplejen.

Produktion af okse- og fårekød er fortsat vigtig, men anvendelse af internationale mainstream kvægracer som Galloway og manglende produktudvikling resulterer i relativt lave priser på kød og færdigprodukter. Det gamle jyske kvæg var tilpasset hedens træagtige vegetation og er i dag en truet race, der stort set ikke anvendes. Der ligger en uudnyttet autenticitet i racevalget. Fåreproducenter har svært ved at afsætte kød af især ældre dyr til fornuftige priser. I begge tilfælde er produktion af egnsprodukter, der integrerer autenticitet med hedens bær og krydderurter, en vej frem mod bedre afsætning.

Interessen for lokalproduceret ost er stærkt stigende og mikro-osterier bliver formentlig den næste bølge inden for lokal fødevarerproduktion. Også her byder heden sig til med unikke produktionsmuligheder.

Mikrobryggerierne har taget heden til sig og fremstiller i dag ganske mange produkter med lyng, enebær og andre af hedens råvarer. Mikrobrønderierne følger efter med destillerede produkter i verdensklasse på de samme råvarer.

Indsamling af bær var tidligere vigtigt i selvforsyningsøkonomien, men på grund af den manglende vedligeholdelse af hedearealerne er bærmængden gået stærkt tilbage. Genoptagelse af de gamle driftsformer vil fremme bestanden af tyttebær og andre bær.

Jagt er i stigende grad blevet en økonomisk aktivitet og lejes ud til skyhøje priser. Hedestrækninger med dyrkede agre og ung lyng tiltrækker krondyr og andet vildt sammen med fugle og insekter. Værdien af en mager høst af svedjerug eller boghvede mangedobles ved at lade krondyrene stå for høsten!

Enkelte steder i Jylland drives fåregræsning med vandrende hyrde og hund. Hyrden formidler hedens landskab og biodiversitet og deltagerne får en landskabsoplevelse, der kan udbygges med oplevelsen af landskabernes produkter på tallerkenen og på tenen, rokken og strikkepindene. Et godt udgangspunkt for bæredygtig og naturnær turisme (se evt <http://kulturlandskab.org> og søg "hyrde").

Og så viser det sig, at lyngtørv er et fremragende rode-materiale i produktion af økologiske "Velfærdsgrise" - en direkte genoptagelse af hedebondens brug af lyngtørv som "træk" under husdyrene.

Jordkällare

- århundrade av förvaring på landsbygden

Ann-Charlott Hajdu-Rafis

Karins jordkällare på Nästegården. Lidköpings kommun, före restaureringen Foto: Ann-Charlott Hajdu-Rafis

Jordkällare är en del av vårt kulturarv och det är många som idag vill bevara och använda dem. På landsbygden ser vi ofta övergivna och raserade jordkällare, ibland ligger de mitt inne i granskogen. När stenvälvat helt fallit in är det ofta för sent att rädda källaren eftersom ytterst få människor kan idag sätta om ett jordkällarvalv. Det är dessutom mycket dyrt. Det var inget lätt arbete att bygga en jordkällare förr heller. Det kallades förr för ett domedagsverk. Så om du har en gammal, fungerande jordkällare på var rädd om den och använd den!

Människan har alltid haft behov av att kunna förvara och långtidslagra livsmedel. Till exempel har det funnits förvaringsgropar sedan stenåldern. Torkning och rökning är tidigt kända metoder och salt var en av de viktigaste konserverings-metoderna. Det var kanske främst ur behovet att kunna lagra färskvara som rovor, kål och längre fram potatisen som idén om jordkällaren utvecklades.

Året i jordkällaren

Året och verksamheten i jordkällaren styrdes av odlingsåret i bondesamhället.

Under tidig vår vinter blev det dags att städa jordkällaren, precis som man städade i ladugården och fagade ängen! När källaren var tom bar man en solig dag ut all lös inredning och såpskurade allt trävirke. Trävirket höll då längre och risken för mögel minskade. Man ville ha en snabb torkning av inredningen och vädring men det gällde också att undvika att den varma luften orsakade kondens som blev till fukt.

Hela jordkällaren öppnades upp, ventilationsluckor, potatisinkastet och dörrarna stod öppna denna dag. Invändigt borstade man av väggar och tak. När städningen var avklarad och inredningen inburen höll man dörrarna stängda, även på sommaren. Ibland har man också kalkat jordkällaren invändigt på våren, det gjordes vartannat till vart tredje år. Kalk hade en desinficerande effekt.

Under sensommaren och hösten, fylldes källaren så småningom med konserver, saft, sylt, grönsaker, rotfrukter och potatis. I matkällaren kunde det finnas surkål, sill, ättiksgurka, rökta fårbogor, saltat kött och saltade skärbönor. Det var inte alls ovanligt att man hade många olika sorters potatissorter så det kunde finnas flera bingar. I torr

sand kunde man förvara till exempel rödbetor och palsternacka så att de höll sig bättre. I taket hängde man vit- och rödkål på krokarna eller på en stång.

Senare minskades ventilationen för att under midvintern helt stängas, samtidigt som råvarorna i jordkällaren konsumerades. Potatishålet kunde fyllas med halm, gamla tidningar och säckar. Det gällde att inte släppa in kylan. På vintern när man skulle hämta potatis i jordkällaren så fick man skynda sig in och ut.

En guldgruva

För någon som odlar själv, eller köper större kvantiteter av till exempel potatis och grönsaker, saftar och syltar och försöker leva mer efter självhushållningsprinciper är den gamla jordkällaren en kulturhistorisk och förvaringsmässigt guldgruva. Jordkällaren är klimatsmart, den fungerar utan minsta elbehov, ger inga utsläpp och är kostnadseffektiv. Att räkna ut vad vi spar på att odla själva, och lagra i jordkällare är svårt. Den håller länge, livslängden för en gammal jordkällare är flera hundra år!

Kanske var jordkällarens främsta uppgift att skydda från vinterfrost snarare än sommarvärmen. Eftersom merparten av grönsaker och rotfrukter skördades under hösten och konsumerades under vintern. Sommartid användes källarna mest till att förvara konserver, burkar och saft. Många har berättat att det under sommaren är mellan 12-14 grader varmt i jordkällaren.

Största problemet med gamla jordkällare var/är nog att de kan bli för kalla vintertid. Från Jämtland berättas det att man skottade ett metertjockt snölager över källaren som extra isolering. Den yttre dörren kunde snickras ganska

rejäl, för att stänga ute kyla och drag både på vinter- och sommarhalvåret. Ibland isolerades en sämre dörr tillfälligt med halm och filter. Någon enstaka gång med sträng kyla kunde man rädda innehållet genom att satte man in en järngryta med glöd i eller tände några stearinljus. Det behövdes oftast inte så mycket värme för att hålla temperaturen över noll grader. Idag kan man sätta in en frostvakt om det finns el eller värmeljus.

Vi ser ofta stora och mycket gamla lövträd nära jordkällaren. Om detta är en ren tillfällighet eller inte är svårt att säga bestämt. Under sommaren skuggade lövverket jordkällaren så att temperaturen inte blev för hög invändigt. Kanske bidrog rötterna till att vatten inte trycktes in underifrån och runt jordkällaren.

Innan man börjar använda en jordkällare som länge stått oanvänd så bör man under första vintern kontrollmätta temperaturen kontinuerligt i förstugan, i källaren och sätta in en hygrometer som mäter luftfuktigheten. Den kostar inte så mycket, och är en billig försäkring. Som "Solveig" berättar: *"Jag håller på att mäta temperaturen i jordkällaren. Den ligger omkring nollstreckets oberoende om det är -18 eller som idag -3. Denna vinter får källaren verkligen visa vad den går för."*

Fyll jordkällaren

Förr togs allt tillvara, inget fick förfaras. Det var självhushållnings grundprincip och det låg mycket planering och arbete, i vilket hela familjen deltagit, bakom den fyllda jordkällaren.

Jordkällarens höga luftfuktighet och låga temperatur över fryspunkten gör att det är mycket gynnsamt att lagra rotfrukter i den. Avdunstningen från växtdelar upphör nästan helt vid 90-95 procent relativ luftfuktighet i den omgivande luften. En välbyggd jordkällare har än idag stora fördelar framför kylskåpet. I ett kylskåp är luften mycket torrare, vilket gör att potatis, morötter och äpplen ofta skruppnar.

Rotfrukter till exempel morot, kålrot, rotselleri och rödbetor ska förvaras vid +1-3 grader C och en relativ luftfuktighet 90-95 procent. Skörda morötterna så sent som möjligt. Rödbetor och kålrot är frostkänsliga och ska sköras tidigare. Morötter kan man förvara i fuktig sand. Potatis vill ha det mörkt och +3-7 grader C och en relativ luftfuktighet 85-90 procent. Om potatisen ligger för länge i en kall jordkällare, så smakar den sött. Blom- och stjälk-grönsaker lagras bäst vid +1-3 grader C och en relativ luftfuktighet 90-95 procent.



- * Potatis och vitkål inkörda i potatiskällaren och färdiga för familjen att äta upp under vintern
- * Lammen har slaktats och nu röker Petter fårfiol framför jordkällaren 2 översta fotos: Ann-Charlott Hajdu-Rafis
- * I nischen, strax innanför dörren, kunde man sätta en saftflaska eller någon konserv som man hämtade ofta
Vilken årgångssaft det här är, är osäkert men troligen inte en 1882:a Foto: Kristina Wallman, Archidea



Foto: Anders Ryberg

Grönsaker, potatis och rotfrukter brukade man hålla skilda åt genom att man fyllde ut med torv eller sand mellan dem. Ett annat sätt var att lägga enris i botten på bin-garna. Det var viktigt att träbingar var glest byggda så att luften kunde cirkulera och det samma gäller vid förvaring i plastlådor. Idag finns mer moderna material, men inte alla passar i det klimat som krävs för långtidslagring.

Frukt ska förvaras vid +1-3 grader C och 90 procent relativ luftfuktighet. Frukt utsöndrar etylengas, ett mog-nadshormon som påskyndar nedbrytningsprocesserna, försämrar hållbarheten och smaken hos andra trädgårds-produkter. Ett gott råd är att hålla isär frukt och grönsaker och blommor. Många har berättat att äpplena lindandes in i tidningspapper och förvarades på boningshusets vind eller i en särskild källare.

Tänk på att det är viktigt att hantera rotfrukter, grönsaker och potatis varsamt. Försök skörda två gånger per dag, tidig morgon och förmiddag är bäst. Rensa bort skadade grönsaker och kör in dem genast för att få en snabbare nedkylning. Sätt aldrig in sekunda varor för då finns risk för mögel, man får inte en bättre vara än den man sätter in!

En jordkällare kan användas till mycket

Andra vanliga användningsområden för källare har varit som mjölk-, smör- is-, ost- och på senare tid som vinkäl-lare. Det har varit viktigt att kunna spara och lagra mjölk-produkter under vinterhalvåret eftersom kor och getter inte gav så mycket mjölk under vintern.

Rapporten "Jordkällare, historik och användning i Jämtland och Trøndelag" från Eldrimner handlar om lag-ring av ost i jordkällare. Det mögel som bildas på osten varierar från grått och gråbrunt till rött, gult och grönt. Idag satsar många på en hantverksmässig livsmedelstill-verkning av källarlagrad ost i äldre jordkällare.

Rotfruktskällaren bottenskrapas!

I den charmiga lilla boken "Ett år i prästgårdens trädgård och kök" utgiven 1933 beskrivs en värld så långt ifrån vårt eget konsumtionssamhälle man kan tänka sig. Här lever man i stort sett i ett totalt självhushåll. Anlägger drivbänkar och köksträdgårdsland. Skördar vårens första

nässlor, skogens bär och svamp. Långt före frysboxen är skafferier och förråd fyllda med konserver. Julgrisen slak-tas, fisken lutas, ölet bryggs och brödet bakas. Jordkäl-laren är en självklar nödvändighet som fylls med potatis, rotfrukter, vitkål med mera.

Det är särskilt två kapitel i boken som speglar jordkälla-rens roll och att absolut inget fick förfaras. Under rubri-ken "Rotfruktskällaren bottenskrapas" får vi goda råd hur vårens sista förtorkade potatisar, morötter, palsternackor och rödbetor kan förvandlas till olika delikata rätter.

Morötterna får koka i vichyvatten, tillsatt med lite sock-er, salt och en rejäl klick smör till en läcker anrättning. Rödbetorna steks mjuka i järnspisen och läggs därefter i ättikslag. Vinterpotatisen tillagas som fransk potatis det vill säga skärs i tunna skivor som anrättas i en panna med het flottyr.

Eller också gör man Savoy-potatis: "*6 stora potati-sar sönderskäres sedan de råskalats, blandas i en liter uppkokt mjölk, en matsked salt, en nypa peppar och ett vispat ägg tillsätts, samt ungefär en kaffekopp riven ost (ostkanter)*". Tillsatt med smörklickar och beströdd med riven ost gratineras därefter rätten i ugnen. Med reservati-on för att vi idag skulle minska mängden salt till 1 tesked är receptet lika aktuellt idag.

I det följande kapitlet "När vitkålen blir till surkål" be-skrivs på motsvarande sätt hur den sista kålen tas ut och putsas för att sedan åter läggas in i jordkällaren. "*Alla små eller på annat sätt mindervärdiga huvud sorteras undan ... Av dem skola vi nämligen göra surkål, och det är minsann inte det sämsta! En middag bestående, av surkål med fläskkorv och någon lättare efterrätt, blir nog i allmänhet omtyckt, särskilt av herrn i huset*". Därefter följer en utförlig beskrivning om hur man bereder surkå-len. Har vi något att lära av en bok från 1933? I en tid när hälften av jordens mat går till spillo måste svaret bli ett entydigt ja!



Karins jordkällare på Nästegården. Lidköpings kommun, efter restaureringen Foto: Ann-Charlott Hajdu-Rafis

Ann-Charlott Hajdu-Rafis & Anders Ryberg,
landsbygdsutvecklare & rådgivare vid Länsstyrelsen i Västra Götalands län, Landsbygdsavdelningen

Artikeln är sammansatt av kapitel från skriften Ta hand om din jordkällare, 2015. Skriften togs fram som kompetensutveckling inom det svenska Landsbygdsprogrammet.

Litteraturlista

- Arcadius, Kerstin, Fernlund, Siegrun, Jensén, Sven & Lewan, Nils (red.) (2002). Skånsk sten: skönhet och möda. Lund: Skånes hembygdsförbund
- Arnborg, Gunnar (1996). Folk och potatis. Gråbo: Arnborg
- Arnborg, Gunnar (1980). Stenmur'n: odlarmöda i Väster-götland. Mölnlycke: H. G. Arnborg
- Berggren, Gunnar (1996). Jordkällare.. Bygga och bo / [redaktionsutskott: G. Berggren ... ; redigering: Agneta Boqvist]. S. 189-198
- Byggnadstraditioner i gränstrakter = Bygningstradisjoner i grensetrakter. (2007). Östersund: Jamtli
- Garner, Lawrence (1984). Dry stone walls. Aylesbury: Shire
- Holmberg, Kerstin (1993). Jordkällare och skafferi: hur man bygger jordkällare och praktiska tips om andra naturliga sätt att förvara potatis, frukt och grönsaker. 2., rev. uppl. Stockholm: Wahlström & Widstrand
- Lilja, Joakim (2012). Bland kattskallar och fyllesten – om konsten att bygga en naturstensmur. Tidskriften Byggnads-kultur nr 12.1 s. 32-37
- Lilja, Joakim (2015). Handbok i naturstensmurning. Hant-verkslaboratoriet
- Magnusson, Ann-Charlotte (2003). Stenmurar på Öland. Kalmar: Länsstyrelsen Kalmar län
- Melin, Boel, Berglund, Anna & Monsen, Kjersti (2010). Jord-källare: historik och användning i Jämtland och Trøndelag. Ås: Eldrimner
- Persson, Thomas & Steinbach, Sten (2000). Sten på sten: råd om kallmurar. Karlskrona: Blekinge museum
- Pontén, Una (1933). Ett år i prästgårdens trädgård och kök. Stockholm :Svenska kyrkans diakonistyrrelsens bokförlag
- Seymour, John (2014). Självhushållning : en handbok för realister och drömmare. Skörda förlag
- Strandberg, Ann-Charlott (1994). Stenvalvsbroar: konstruk-tion – vård – historik : med Skallstugu vägen i Jämtlands län, Åre kommun, som huvudstudieobjekt. Göteborg: Univ., Institutionen för kulturvård
- Sundnér, Barbro (red.) (1993). Natursten i byggnader. Teknik & historia. 1. uppl. Stockholm: Institutionen för konserver-ring, Riksantikvarieämbetet och Statens historiska museer
- Svala, Catharina (2010). Kyrkogårdsmuren: kultur och kon-struktion. Alnarp: MOVIMUM
- Thor, Lars & Holmér, Gunnel (red.) (1980). Stenen – följesla-garen. Växjö: Kronobergs läns hembygdsförb.
- www.alternativ.nu



På gården Ambjörnstorp, Falköpings kommun finns det tre jordkällare. I den ena lagrar man konserverade grönsaker och kött. I den andra förvarar man potatis, vitkål, morötter och rödbetor. Foto: Petter Bergström, Ambjörnstorp.

Nödföda eller vanlig mat

Kelvin Ekeland kommentarer og fotos: Søren Espersen

Man söker sina auktoriteter. Enligt den svenska Nationalencyklopedin har bruket att baka barkbröd varit det vanligaste sättet att dryga ut mjölet i nödtider i Sverige:

"Den cellulosarika barken bidrog inte till brödets näringsvärde, men den gav mättnadskänsla. Man var så van vid barkbrödets beska smak att man av smakskäl ofta blandade barkmjöl i brödet även då det inte var befogat av brist på spannmål."

Nästa steg är att fråga om auktoriteten är sann eller falsk.

Carl von Linné möter på sin Lappländska resa 1732 prosten och delegaten i Vetenskaps societeten, Olof Johan Broman, alldeles utanför staden Hudiksvall. Carl har sett Iggesunds järnbruk, och Broman berättar om, hur järnhanteringen fräter skogen. Vi lyssnar på Broman. (Inom parentes kan nämnas att Broman kan anses vara Sveriges första etnobiolog.):

"För många här i landet vore det bättre att lämna åkern och plogen och gå med yxan till skogen, därför att åkern inte föder sin man. Folket måste söka understöd av skogens yxbörd och mulbete; så väl till värme och virke, som till sovel och bröd. Varje år säljs mer än 8 000 skogsfullglar från Hudiksvall. Fast för främmande är väl detta ett paradoxon. Detta går dock att bevisa, men det självklara behöver inte förklaras. Vad förslår här grödan från åkrarna? Årligen måste från andra orter åtskilliga tunnor säd föras hit. I fjol, året 1731, som var bördigt nog, infördes i Hudiksvall 3 846 tunnor – därav 2 025 tunnor råg, 462 tunnor ärter och 1 359 tunnor malt."

Vi behöver betrakta lantmännens nedärvda kunskap och förstå hur väl de använder vad naturen bjuder. Deras *economia*, deras hushållning, suger inte ut och föröder, utan ser också till att moder jord har något att ge även för morgondagen. Vi måste begrunda hur allt kan vara av nytta för att uthålligt föda även våra barn. Kan inte svedjeskogen avkasta mer än alla rågåkrar? Skulle inte den goda tallbarken kunna ge fler kakor än åkerskylen? Sovlet av mjölk, ost och messmör, som boskapen ger, och drycker som vassla, blåmese och surmjölk också från boskapen, vilken i Hälsingland omöjligt kan födas om inte skogen och betesmarken där finns; först om sommaren, och sedan också om vintern, med asp-, björk-, rönn-, sälg- och alelöv liksom barkskav från rönn, asp, hägg och andra träd. Bergmossa, tallbark, granris, betesbuskar – allt är foder som kommer från skogen. Och hade vi inte vår boskap växte heller inget på åkrarna på grund av brist på närande gödsel.

Sådan må det have set ud, når samerne havde høstet bark. Her var formålet dog at høste harpiks til akvavit.

Foto: Søren Espersen

Skogen älskar hagar, gläntor, ängar, sätrar och hedar.

Den känner kärlek för ljusa lövlötar i det mörka.

Till boskapens föda är mulbete högst nödvändigt.

De erbarmliga beteshagar överheten vill föreskriva är allt för trånga, och öder mer än de göder. Vida skogsmarker är den bästa betesmarken, och där finns också de högst nödvändiga fåbodvallarna utan vilka snart sagt inget hemman här i landskapet kan bestå, än mindre uppodlas. Därför är de också, i sanning, i de flesta fall äldre till sin historia än bolbyarna hemma vid kyrkan. Boskapskötseln är åkerbrukets grund. Skog är åkers fader. All vår rikedom hämtar vi här blott från vad som växer i skogen.

Hälsingemöret, som ger sina goda penningar, visst kommer också det genom boskapen och från skogen, ingalunda från åkern. Vi skeppar varje år nära 2 000 lispund smör från Hudiksvall."

Olof Johan Broman vänder åter till sitt ämne:

"Annars är folk här glada över att få baka sitt bröd av kli,

sådor och dylikt, som man på andra ställen i södra landet rensar bort och ger åt boskapen.

Här ringaktas inte agnar och bark. Här värderas i stället den goda tallbarken av många, kanske av landskapets flesta inbyggare, som den säkraste källan till det dagliga brödet. Vi här i Hälsingland anser det lättfärdigt att baka bröd av säd allena.

Skogens skörd av bark till mjöl ger betydligt fler kakor till hälsingarnas bord än de tunna sädesskylarna på de små åkrarna. Dock går det inte så fort att tillreda som man kan tro, för människan kan inte äta barken direkt, så som svinen, utan barkbrödet kräver mycken och noggrann tillredning. Och en hel del uppmärksamhet krävs. Om bristen är stor och inget annat under flera månader ges än undermåligt barkbröd, kan folk så småningom svälla upp som svampar och anta en blekt gul färg."

Härpå följer enbart döden, slår berättaren fast.

"Tallbark skall rätteligen tas tidigt på våren innan saven stiger för starkt i träden. Då är den som mest gagnarlig och minst bemängd med kåda. Den ska flås eller skalas väl samt torkas i skugga under tak. Den får inte mögla. Då den är torr smulas den sönder med tröskslagan på logen samt siktas och sällas. Sedan ska den läggas på rostkaret och med vatten renas från beskhet, så tas den upp och torkas än en gång. Därefter ska den malas som annan säd. En nackdel är att kvarnstenarna lätt går varma när barken mals. Detta ger sämre mjöl och sliter också på stenarna och i sinom tid också på folkets tänder.

Barken kan också mortlas med en stor träpistill i ett väl

tilltaget trätråg eller vril där botten är skodd med spik eller hästskosöm. Mjöllet hanteras som vanligt mjöl och kan sättas till deg och bakas och gräddas som annat tunnbröd; för barkbröd kan inte syras eller jäsas."

Man kan efter detta tvivla på begreppet nödföda. Nöd är fara och elände. Allt som kunde ätas var mat. Var tillgången god på det som tycktes angenämt åt man det. Annars åt man av annat som naturen gav. Nöd var det när föda saknades.

Kommentar:

- eller når man savnede viden om, hvilke af naturens gaver, man umiddelbart kunne spise - og hvordan man skulle tilberede dem.

Mange tror, at når man før i tiden spiste vilde urter var det, fordi man lå på dødens rand. Vi ved ikke meget om, hvad man egentlig syntes om den vilde mad, man spiste til daglig og i trængselstider. En af de få skriftlige kilder, vi har, er Simon Paulli. Han var livlæge for den danske kong Christian d. 4. I 1648 skriver han i "**Flora Danica, det er Dansk Urtebog**" om



Skogsknäcke med 4% barkmel og enebær - Absolut ikke nödföda!

skvalderkål (*Aegopodium podagraria*) og brændenælde (*Urtica dioica*):

"Enhver kælling kender den nok så godt" ... og véd, at den om foråret spises som lille og spæd, "ligesom man også for lysts skyld plejer om foråret at koge kål på de spæde og unge nældeblade ... hvilke ikke alene er velsmagende, men også sunde at spise, thi de forårsager, at maven bliver blød og ikke let sætter sig" (giver forstoppelse).

I dag står skvalderkål og brændenælde højt på de svenske mesterkokkes top-ti liste over vilde spiselige urter!

Viden om tilberedning er også vigtig. Her er Olof Johan Broman ikke helt med, når det gælder tallbarken.

Samerne og de nordsibiriske folkeslag indsamlede tallbark til vinterføde. I Sibirien op til 260 kg. eller mere pr. familie. Inderbarken skal helst ristes i nøje afmålt tid, evt. i en jordovn, før den koges, tørres og males til mel. Jo længere tid, barken ligger i vand, jo flere næringsstoffer mister den. Det synes som om de fattige bønder uden traditionel historisk viden om tilberedning af bark i modsætning til samerne ikke ristede barken, men tværtimod lod den udvande i meget lang tid. Herved mistede den næringsværdi og blev så at sige "nödføde".

Herimod var "Lappens goda" ung tall- eller granbark tilberedt i en grube i jorden, en jordovn. Barken blev pakket ind i birkebark. Gruben blev fyldt op med sand og der blev tændt et bål ovenpå, som brændte i flere timer. Herved fik barken en rødagtig farve og en sød smag, mens størsteparten af de bitre smagsemner forsvandt. Barkemel indeholder ganske meget kulhydrat, protein og fedt, hvortil kommer en række vitaminer, bl.a. C-vitamin. Den er altså ganske næringsrig og vi er ganske langt fra Nationalencyklopedins værdiløse nödføde. I dag produceres "Skogsknäcke" med 4% barkmjøl og enebær i Härjedalen - KRAV-godkendt naturligvis!

Af anden kendt såkaldt "nödføde" kan nævnes islandslav (*Cetraria islandica*) og manlav (*Bryoria fuscescens*). Også her er det vigtigt at kende arter og tilberedningsmetoder. Mange plante- og lavararter indeholder giftige og bakteriedræbende stoffer, der er vanskelige at fjerne, hvis man ønsker at anvende dem som fødemidler, men som til gengæld kan gøre lav og urter nyttige til medicinske formål. Islandslav har været en del af den islandske madkultur siden sagatiden - torsdag var dagen, man spiste lav! Mange lavararter indeholder ganske store mængder protein, som efter korrekt tilberedning er tilgængelig for den menneskelige organisme. Tilberedningen omfatter ofte udludning i f.eks. askelud Fävisken og andre toprestauranter har i dag adskillige lavararter på menuen.

Broman har gett besked hur den världsliga makten försökte bemästra nöden under de store hungerperioder i slutningen af 1600-tallet.

"De tre åren 1695, 1696 och 1697 drabbas såväl provins som riket på båda sidor av Bottenviken av hungersnöd. Höga överheten söker på sitt sätt lindra nöden och sänder ut unga botanici och medici att lära allmogem att dra upp tjäniliga rötter av vattenväxter att mala till nödmjöl.

Här i Hälsingland reser dessa uppfostrare allt för hastigt fram. Följden blir att våra bönder om våren drar upp rotstockar ur sjöarna utan urskillning.

När man sedan tillreder mat därav råkar folket ut för både yrsel och svimningar. Lindrigt berörda skönjer en stunds salighet.

För att arbetet inte skall ha varit förgäves ger man då sjöfödan åt korna, som fortfarande hålls inomhus och

som även de är svältfödda. Kreaturen äter begärligt men begynner snart stånka, sedan stirra med ögonen och slita i band och länkar för att fly bort från båsen. De som lyckas göra sig fria löper ut på gårdstunen, vrålar, stångar med hornen i marken och mot vad annat de kommer åt. De är uppenbart berusade. Några sätter i sin vanmakt huvudena mellan träd och i andra trånga utrymmen och knäcker där sina nackar.”

Kommentar:

Det var med stor sandsynlighet åkanderødder (*Nymphaea* sp.), man spiste. Rødderne indeholder giftige alkaloider og glykosider, der kun vanskeligt fjernes ved udvanding alene. Rødderne må koges i askelud og derefter ristes ved 2000 i mindst en time, før giftstofferne er fjernet. Det var kendt viden blandt de nordamerikanske indianere, men altså ikke i Hålsingland. Frøene kan derimod udmærket spises. De er fundet i stort omfang på bopladser fra jægerstenalderen.

Kommentar:

Man kan sulte ihjel i sit eget spisekammer,
hvis man har tabt gammel viden om, hvad som er spiseligt og godt!

Et sidste eksempel på nødmad er tang. I Japan får befolkningen 10% af deres protein fra forskellige tangarter. Mange af de samme arter vokser i vore nordiske farvande. Alligevel har vi i Norden stort set ingen tradition for at spise tang som en del af det normale hushold andet end på Island, hvor tangarten søl (*Palmaria palmata*) i de sidste 1000 år har indgået i kosten på linje med islandslav.

I dag er søl en eftertragtet ingrediens på alle nordiske toprestauranter sammen med en lang række andre tangarter! Det er nødmad til høje priser!

Är auktoriteten sann eller falsk?

Nöd förekommer när liv, hälsa, egendom eller något annat viktigt är hotat. Jag tvivlar på auktoritetens tillförlitlighet och hävdar att vad man nu kallar nödföda tidigare oftast var vanlig förtäring. Frekvensen varierade. Glömska och missuppfattningar har färgat senare åsikter.



Islandsk tang sælges i dag over nettet til ganske høje priser



Använd litteratur:

Mattraditioner och landskapsrätter, 1972; ISBN 91-36-00171-6

Norrbottens Matbok, 1986; ISBN 91-7538-026-9

Norr om polcirkeln, 1995; ISBN 91-87763-19-2

Fäbodskog och fäbodbruk, 1997; SJV-OVR3:2

Mångfaldens utmark, 2014; ISBN 978-91-7331-618-7

Litteratur og netressurser - et kommenteret udvalg v Søren Espersen

Antologi på net: ”**Madhistorie - historisk mad** Artikler og opskrifter af Inge Adriansen, Else-Marie Boyhus, Bodil Møller Knudsen og Bi Skaarup” <http://madhistorie.dk/> Rig samling af 4 store danske madhistorikeres tekster.

Inge Adriansen (red.): ”**Mad og regionalitet**. Dansk Madhistorie nr. 16”. Dansk Landbrugsmuseum Gl. Estrup. 2015.
Interessen for regionale råvarer og madkulturer blomstrer. Bogen rummer principielle betragtninger og en række nedslag i de danske regioner fra Nordvestjylland til Bornholm.

Åsmund Bjørnstad: ”**Vårt daglege brød**”. Vidarforlaget 2010.
Kornets, brødets og øllets historie i verden og ikke mindst i Norden.

V.J. Brøndegaard: ”**Folk og Flora** bd. 1 – 4”. Rosenkilde og Bagger 1987.
Brøndegaards etnobiologiske og etnobotaniske studier er nok de mest omfattende og grundige i Norden. Samtlige Brøndegaards værker er tilgængelige elektronisk på Kungliga Skogs- och Lantbruksakademiens netsted www.ksla.se/anh/amnessokning/etnobiologi/folk-og-flora/

Kelvin Ekeland: ”**Mångfaldens utmark**”. Carlssons, 2014.
Revy over et langt liv i kulturlandskabets tjeneste. Kelvin beskriver som ingen anden landskabet og dets mangfold som det fremkommer af bæredygtig brug, i såvel fæbodernes landskab som på hø-enge og omkring møddingen.

Lars Marius Garshol: ”**Gårdsøl – det norske ølet**”. Cappelen Damm, 2016. www.garshol.priv.no/blog/
Øllets Norgeshistorie fra korn, gær, humle og andre smagsgivere til traditionel Norsk bryggehåndværk.

Hans Haagenrud: ”**Finnmarksmat**. Kosthold og matkultur i Finnmark gjennom tidene”. Trane Forlag. 2007.
Hvordan samiske rensdyrholdere, bofaste nordmænd og tilvandrende finner opretholdt livet i hvad der kan ligne en svært ugæstfri region, men som rummer uanede rigdomme af fødevarer – for den, der har kundskaberne.

Jahn Otto Johansen: ”**Lutefisk**. Kulturhistorisk kokebok”. Cappelen Damm Faktum.
En af efterhånden mange bøger, der fordyber sig i en enkelt råvare af kulturhistorisk betydning. Uanset, om man bryder sig om lutefisk eller ej, er bogen med sin grundige historiske fremstilling værd at stifte bekendtskab med.

Sabine Karg, Regula Steinhauser-Zimmermann & Irmgard Bauer: ”**En kulinarisk rejse gennem tiderne - en kokebog med opskrifter fra stenalder til middelalder**” Communicating Culture & Museum für Urgeschichte(n) zug 2017.
Gode nyudviklede opskrifter, med ingredienser og metoder, der bevisligt har eksisteret i de forskellige perioder.

Stefan Källman: ”**Vilda växter som mat och medicin**”.
Bogen er en bearbejdet udgave af den svenske hærers håndbog i ”Överlevnad”. Den rummer mange anvisninger på hvordan man anvender vilde vækster som føde og ikke mindst mange oplysninger om næringsindhold.

Mika Laitinen: www.brewingnordic.com
Hjemmeside om traditionel nordisk øl og farmhouse ales med hovedvægt på Finland. Opskrifter på traditionel finsk enebærøl (Sahti).

Per Olav Reinton: ”**Streif: matmøter i norske kulturlandskap**”. Andrimne Forlag og kommunikationshus as. 2005.
STREIF blev til som Norsk Landbruks markering af 100-året for Norges selvstændighed i 1905. Gennem en række møder med producenter og kulturlandskaber rundt omkring i Norge skulle STREIF forstærke glæden over kulturlandskabet og den lokale madproduktion som kilde til oplevelser og stolthed.

Lilian Ryd: ”**Urfödan**. Om självhushållets mat hos folk i Lapland”. Ord och Visor Förlag, 2016.
Om samernes og nybyggernes kost i Nordsverige og ikke mindst om deres opfattelse af, hvad god mad var. Man spiste ikke hvad som helst bare for at blive mæt. Man forholdt sig til madens kvalitet.

Bi Skaarup: ”**Bag brødet** Dansk brød og bagning gennem 6000 år” Gyldendal, 2011.
Kulturhistorie om brød, mel, kornsorter osv. Bi Skaarup har i øvrigt skrevet mange madhistoriske bøger.

Else-Marie Strese & Clas Tollin: ”**Humle – Det grønne guld**”. Nordiska Museets Förlag. 2015.
Øl er en uundværlig del af Nordisk madkultur og humle anses af mange som uundværlig i øl. Bogen skildrer bl.a. den fascinerende eftersøgning af gamle svenske humlesorter på baggrund af historiske kort.

Ole Troelsø: ”**Danmarks gastronomiske Revolution**”. Forlaget Lucullus. 2015.
Historien om det danske køkkens udvikling fra ukendt ligegyldighed til verdenssensation. Bogen rummer interviews med en lang række nøglepersoner.

Håkan Tunón: ”**Människan och Floran**”. Etnobiologi i Sverige, bd. 2. Wahlström & Widstrand. 2005.
En imponerende samling artikler om aktiviteter i landskabet bliver suppleret af en lang række monografier over bestemte planter. En svensk pendant til V.J. Brøndegaard.

Apropos traditionsmad i lommen, så ligger alle numre af Lommen på netstedet kulturlandskab.org lige til at hente.

I numrene 38-50 (dog minus 46 og 49) er der opskrifter på overvejende traditionelle nordiske retter; mange af dem samlet af Lena Bergils fra årsmødemiddage gennem tiden.

I Lommen nr 4 fra 1990 står der på s 9 en del gode råd om tilberedning af lom og andre sjöfåglar.

I nr 5 nævnes at lomme (hyrdetaske) anvendes som karse (krasse).

I nr 13 reklameres for "Kokbok för öppna landskap" med hagmarksmat, Måske kan den stadig købes gennem vort medlem Åke Carlsson?.

I nr 14 og nr 21 læser man om potatis-traditioner.

Nr 17 har en recept på äggost.

I nr 23 står om en traditionsmadvare, der ikke er så meget om her i nr 53: Hvidkål som eksempel på gamle grøntsags-sorter.

Også nr 26 har lidt om afgrøder.

Et andet specielt produkt er SALT. Det er der lidt om i nr 27 (og i øvrigt på kulturlandskab.org).

Søren Espersens stærke opfordring: "Spis dit landskab" står i nr 34.

Og i nr 40 beskrives ramsløg (*Allium ursinum*).

Hele nr 45 er ét stort nummer om æbler (og 2 artikler er faldet lidt langt fra stammen: over i nr 46).

Nr 47 er om spiselige græsfrø, altså sädesslag. Her findes også omtale og opskrift-eksempler fra bogen af Sabine Karg.

Nr 51 har meget om landracer; blandt andet også spiselige.

I nr 52 er der interessant gammelt nyt om æg.

Måske er der også enkelte andre opskrifter og mad-artikler spredt i de ældre numre. Det har jeg ikke overblik over.



Den sydvestjyske specialitet bakskuld. En ising (Limanda limanda), der er saltet, tørret og evt let røget, og derpå flået, pandestegt og serveret med rugbrød. I dette tilfælde med lidt utraditionelt tilbehør: pickles.

Før i tiden blev isingerne simpelthen hængt til tørre i skorstenen eller på et tørt, luftigt loft.

Før i tiden var bakskuld lidt fattig kost. Det er stadig billigt hos fiskehandleren, men fint på fine restauranter.

Foto Bjørn Petersen

Forfatterne (Fotograferne er ikke omtalt. Ønsker man at vide mere om dem, kontakt da kulturlandskab.org)

Külli Annamaa

Agronom og direktør for Estlands Genbank, Estonian Crop Research Institute.

Nina Bauer

Historiker og foredragsholder med speciale i bl.a. forskning og formidling af madkulturhistorie.
Har bl. a. skrevet om madkulturen under 2. verdenskrig i Danmark.

Lena Bergils

har gennem en menneskealder arbejdet med beskyttelse og bæredygtig brug af det svenske kulturlandskab, herunder bl.a. med EU's støtteordninger. Sammen med Kelvik Ekeland har hun skrevet en række bøger om bl.a. Fäbodslandska-
bet. Tilbage i 1986 var Lena Bergils én af stifterne af Nordisk Kulturlandskabsforbund.

Bodil Cornell

er direktør i Eldrimner, Sveriges nationale centrum for madhåndværk. Eldrimner formidler viden, inspiration og støtte til madhåndværkere i hele Sverige lige fra opstartsfasen til de etablerede virksomheder.

Gunnthorunn Einarsdottir

har en master i Fødevarervidenskab og –teknologi fra Universitetet i Reykjavik. I en årrække var hun forsker og projektleder ved Mátis, Islands største forsknings- og udviklingsvirksomhed inden for især fisk og alger.
I dag arbejder hun med kvalitetssikring inden for vinbranchen.

Kelvin Ekeland

Landskabshistoriker og etnolog. Han var blandt initiativtagerne til Center for Biologisk Mångfalds etnologiprojekt "Människan, växterna och djuren Etnobiologi i Sverige" og har medvirket i mange av CBMs publikationer.
I bogen "Mångfaldens utmark" (2014) sammenfatter Kelvin Ekeland sin store viden om de kulturhistoriske landska-
ber, deres funktion, drift og bevaring.
Medgrundlægger af Nordisk Kulturlandskabsforbund, og i mange år redaktør af Lommen.

Søren Espersen

Kultursociolog med speciale i bæredygtig udnyttelse og bevaring af levende kulturlandskaber.
Har gennem konsulentfirmaet Kulturlandskab.dk i mange år arbejdet med bevaring af kulturlandskaber og naturområ-
der gennem fødevarerudvikling med udgangspunkt i vilde planter, gamle racer og gamle forarbejdningstekniker.

Lars Magnus Garshol

har i mange år arbejdet med at opspore det norske øls historie og ikke mindst den stadig levende -men næsten uddøde-
tradition for gårdbrygget øl. Det resulterede 2016 i den meget læsværdige bog "Gårdsøl. Det norske ølet", der i detaljer
beskriver fremstilling af traditionel gårdsøl og menneskene bag.

Ann-Charlott Hajdu-Rafis

er arkæolog og arbejder med landsbyudvikling og rådgivning ved Länsstyrelsen i Västra Götalands län.
Sammen med Göteborgs Universitet har hun skrevet bogen "Ta hand om din jordkällare". Bogen kan hentes på nettet.

Airi Hallik-Konnula

Bestyrelsesmedlem i byforeningen Urvaste Külade Selts.

Susanne Hovmand-Simonsen

er ejer og 4. generation på Danmarks atørste økologiske gods Knuthenlund på Lolland.
I 2007 lagde hun godset om fra traditionel planteavl til økologi med vægt på mælkeproduktion. I 2009 etablerede hun
et af Danmarks få gårdmejerier, der i løbet af ganske få år er blevet en succes på verdensplan. Knuthenlund.dk

Jan Krag Jacobsen

har en baggrund som civilingeniør i kemi og formidler af naturvidenskab i bl.a. Danmarks Radio.
Fra midten af 1980'erne var han aktiv t involveret i forbrugerspørgsmål og udvikling af den danske madkultur.
Siden 1992 i to perioder præsident for Det Danske Gastronomiske Akademi.
Jan Krag Jakobsen er adjungeret professor i Performance Design ved Roskilde Universitetscenter.

Vahur Kukk

Ansvarlig for Internationalt samarbejde. Estlands Genbank. Estonian Crop Research Institute.

Mika Laitinen

er en finsk ølbrygger og forfatter med speciale i øl.

Han er medforfatter til bøgerne "Rakkaudella pantua" (Guide til hjemmebrygget øl) og "Sahti", begge på finsk.

Driver hjemmesiden brewingnordic.com, der formidler viden om såvel traditionel som moderne ølbrygning i Norden.

Carl von Linné

Verdensberømt svensk botaniker (1707 – 78). Linnés betragtninger rækker langt ud over botanikken og omfatter også planternes anvendelse og, som i dette eksempel, deres kulturhistorisk betingede smag.

Ruben Kronvald Madsen

grundlagde Surströmmingsakademien 1999. Med udgangspunkt i det svenske surströmmingscentrum på Ulvön på Höga Kusten driver han Ulvö Lilla Salteri, der producerer ét af Sveriges mest efterspurgte surströmmingsprodukter. Ruben har gjort et stort og ihærdigt arbejde for at lære svenskerne igen at sætte pris på surstrømming som gastronomisk og kulturhistorisk specialitet.

Annika Michelson

har en master i kulturgeografi fra Københavns Universitet. Ansat som lektor på HAMK Yrkeshögskola, Finland, hvor hun arbejder med genetisk diversitet, kultursorter og lokale husdyrracer.

Eva Narten Høberg

er forsker ved Norsk Institutt for Bioøkonomi (NIBIO) og stationeret på Tjøtta i Nordland fylke.

Hun har en master i ernæring fra Norges Miljø- og Biovidenskabelige Universitet i Ås og har desuden studeret madkultur og ernæringskvalitet ved Universitetet i Bergen. De seneste 20 år har hun arbejdet med forskning og udvikling inden for lokal mad, madoplevelser, traditionsmad, madkultur og madkvalitet.

Mats Nettelbladt

Botaniker. Har har gennemført adskillige inventeringer af lokalfloraen i f.eks. Helgeland, Nordland og Pite Lappmark.

Ann Norderhaug

Tidligere forskningschef ved Bioforsk (NIBIO) i Norge. Fik 2005 Nordisk Råds natur- og miljøpris for sit arbejde med at bevare kulturlandskaber i Norden. Hennes arbejde med den første nationale registrering af værdifulde kulturlandskaber i Norge har været af afgørende betydning for forståelsen af kulturlandskabernes opståen, udvikling og hævding.

Astri Riddervold

har en baggrund som etnolog og kemiker. Hun er en af Norges ledende fagfolk inden for norske madtraditioner og madkultur. Hun har især drevet forskning og afholdt kurser og foredrag om madkonserveringstraditioner, hvor hendes baggrund som både etnolog og kemiker har været uvurderlig.

Anders Ryberg

arbejder med landsbyudvikling og rådgivning ved Länsstyrelsen i Västra Götalands län, Landsbygdsavdelningen.

Hanne Sickel

Forsker ved afdelingen for fødevareproduktion og samfund, Kulturlandskap og biologisk mangfold, ved det norske NIBIO. Hanne Sickel har bl.a. forsket i effekter af sætergræsning og græsningspreferanser på mælkekvalitet og i udvikling af terroirproduktion i sæterområderne.

Clas Tollin

er kulturgeograf og agrarhistoriker ved Sveriges Lantbruksuniversitet i Uppsala. Han har arbejdet indenfor landskabsbevaring, administration og forskning / undervisning. Ét af hans specialer er historiske kort og jordebøger.

OBS: Ønskes trykte eksemplarer af Lommen

(uden litteratur-referancerne og med lidt færre sider),

så kontakt venligst

info@kulturlandskab.org



Lommens navn har rødder i kulturlandskabet.

'Lomme' er et svensk navn for planten *Capsella bursa-pastoris* som på dansk hedder hyrdetaske (herdeväska); på norsk gjetartaske.

Ligesom hyrdens lomme rummer Lommen forskelligt nyttigt. Snarere information og inspiration end knive proviant og fløjter. Fuglen lom har et sejt skind egnet til fine hatte og (hyrde-)tasker. Vi er ikke jægere, men finder stadig fantasi og virkelyst i naturen.

Lommen 53 om madtraditioner i Norden er udgivet af Nordisk KulturlandskabsForbund.

Nordisk KulturlandskabsForbund arbejder ikke bare for god mad, men også og især for at bevare og fremme natur- og kulturverdier i skønne landskaber, der har udviklet sig siden istiden i samspil mellem naturprocesser og menneskelig foretagsomhed.

Vi ser sammenhængen mellem natur og kultur som en levende helhed, som vi prøver at samle og sprede information om, hvordan konkret fungerer.

Vi prøver også at stimulere myndigheder og andre til at finde og bruge værdierne i levende varierede landskaber.

Støt vores støtte til kræfter, som holder landskabsverdier i hævd gennem pleje og viden.

Bliv medlem af Nordisk KulturlandskabsForbund, og **brug** de andre medlemmer.

Medlemskabet er gratis første år og rimeligt de følgende.

Se mere på kulturlandskab.org

Eller kontakt dit lands kontaktperson:

Danmark	Anna Bodil Hald	annabodil.hald@gmail.com	+45 2142 2330
Finland	Ulrica Cronstrom	ulrica.cronstrom@kolumbus.fi	(+35 8503257674)
Norge	Stig Horsberg	shorsbe@online.no	+47 996 14716
Sverige	Olof Stroh	olof@stroh.nu	+46 70 276 37 65
Generelt:		info@kulturlandskab.org	

Brug kulturlandskab.org med dens mange praktiske og upraktiske oplysninger, billeder, tekster, debatter og andet. Og abonnér på nyheder fra den, men brug også søgefunktionen.

*Ikke en robot,
men en dukke
der disker i
Skovsgaards
kælder.
Tak for mad.*

*Foto:
Bjørn Petersen*

Brug forbundets facebookgruppe
nordiska kulturlandskabs-forbundet