



Katarina Schoer Carr har i flera år studerat berättelser och dokument, som ligger till grund för en kokbok hon skrivit tillsammans med stjärnkocken Örjan Klein.

FOTO: JENNY FREJING

Gammal mat får liv i färsk kokbok

KULTUR & NÖJE 15:54 | 09 maj 2016 **Visste du att en av potatisens pionjärer bodde på Skeviks gård i slutet på 1700-talet?**

Historikern Katarina Schoerner Carr och kocken Örjan Klein har skrivit en mathistorisk kokbok och tycker vi ska lära av dåtidens hushållning.

Det luktar Jansson lång väg när vi besöker kulturhistorikern och illustratören Katarina Schoerner Carr på Ingarö. Det vankas varm ansjovisströmming med gräslök, en rätt som med lite fantasi skulle kunnat ha serverats de anställda på Stockholms slott Tre kronor på 1500-talet. Det smakar gudomligt gott och är hur enkelt som helst att tillreda.

Vad som äts på slott och andra högre ståndsmiljöer finns det relativt gott om handlingar kring, men vad åt en vanlig familj på 1500-talet? – Vi vet inte exakt vad de åt för det finns inga recept från 1500-talet och fram till mitten av 1600-talet. Den äldsta kokboken i Sverige, "En liten kokbok" är från 1650, men troligen med recept från Tyskland. Från 1700-talet finns det ett antal kokböcker, de var ofta skrivna av kvinnor, säger Katarina Schoerner Carr.

Mat får ta plats i fredstid

Det var först efter freden i Nystad 1721, när en längre fredsperiod inleddes, som intresset för att ge ut tryckta kokböcker och hushållsböcker kom.

– Utgivningen under 1700-talet omfattade 20 titlar. Det var inte bara recept, utan också råd och tips om hur man skulle sköta lantbruk, trädgård, kreatur och fjäderfån. Det finns exempel på hur man kan behålla rosor färska ett helt år och hur man kan få persiljefrön att gro på fyra timmar.

I flera år har Katarina Schoerner Carr arbetat tillsammans med stjärnkocken och kokboksförfattaren Örjan Klein med att ta fram en historisk kokbok. Idén kom från början från Vasamuseets restaurang. Tillsammans har de gjort en resa, om människor och deras förhållande till mat och måltider från 1500 till 1700-talets kokkonster.

Medan Katarina Schoerner Carr har suttit i arkiv och forskat och läst dagböcker, proviantlistor, rättegångsprotokoll, reseberättelser, räkenskaper, hushållsböcker och skatteuppbörder, så har Örjan Klein experimenterat i restaurangköket med de historiska berättelserna som grund.

"Historisk mat är god"

Recept: Varm ansjovisströmming med gräslök (4 portioner)

1 finhackad gul lök
1 klick smör
125 g ansjovisfiléer (vassbuk, skarpsill)
600 g strömmingsfiléer (klippta)
salt och peppar
4 msk smör
4 msk ströbröd
1 knippe gräslök

- Sätt ugnen på 200 grader. Smält smör, tillsätt den finhackade löken och låt den småkoka utan att den får färg 4-5 minuter.
- Smörj en ugnform, lägg löken och ansjovisen i botten på formen. Rulla strömmingen med skinnsidan utåt. Salta och peppra och toppa med några smörklickar och lite ströbröd.
- Sätt in strömmingen i ugnen cirka 25 minuter. Klipp över gräslök och servera rätten varm och gyllenbrun, gärna med nyrostat knäckebröd och stark ost, typ Västerbotten.
- Rosta knäckebrödet i 200 grader ett par minuter i ugn. Passa så det inte bränns.

– Av någon outgrundlig anledning har maten från den här tiden förknippats med något som är äckligt. Vi vill visa att historisk mat kan vara god, säger Katarina Schoerner Carr.

Hon tycker att hon har ett sorts folkbildande ansvar och har gett sig den på att få oss att uppskatta dåtidens enkla mat. Och att det finns ett stort intresse för mat, och historisk mat, det syns inte minst genom TV-programmet Historieätarna, men Katarina Schoerner Carr menar att det också finns en poäng att ta dåtidens människor på allvar.

– Om vi lagar maten som vi tror de gjorde, då smakar det inte så bra. Men om vi strävar efter att försöka förstå hur människor upplevde maten och vill ha samma smakupplevelse som de hade, då måste vi anpassa recepten efter vår tid. Våra smaklökar har också förändrats över tid. Det är klart att de tyckte maten var god om de ansträngde sig att tillaga en exklusiv måltid.

– Sen har vi ju den andra aspekten, där det var viktigt att bli mätt och där man inte frågade efter hur det smakade.

Värmdö först med potatis?

Boken "Smaka på historien. Människor och måltider ur det förflutna" innehåller 23 menyer och över 100 recept. I boken får vi inte bara ta del av recept från 1500 till 1700-talet utan också en mängd berättelser, några från Värmdö.

– I slutet på 1700-talet bodde en av potatisens pionjärer, en religiös sekt kallad Främlingarna, på Skeviks gård på Värmdö. De var en del av piétiströrelsen, som fått en fristad på gården. De odlade potatis och gav ut en skrift med anvisningar och goda råd om potatisodling som kom ut 1773, säger Katarina Schoerner.

Och kanske var de uppburna Värmdöbor, som kände ämbetsmannen Clas Rålamb, bland de första i Sverige som fick prova att dricka kaffe. Rålamb ägde Beatelunds herrgård, och gjorde, som kungligt sändebud på ett hemligt uppdrag, 1657 en resa till Turkiet. På resan blev han bjuden på en svart dryck, något han berättat om sin resebok.

– Det är första gången kaffe nämns i svenska skrifter. Om några kaffeböner följde med hem till Beatelund vet vi inte, men osannolikt är det inte säger Katarina Schoerner Carr.

Charlotta Westling

charlotta.westling@nvp.se

DU KANSKE ÄVEN GILLAR

SPONSRAD

Få utbildade lärare – ändå blir det toppbetyg

Färsk statistik över Nackas skolors lärare visar att...

Har du Sveriges fulaste trädgård?

Tävla och vinn en make-over av din trädgård värde 150...



ANNONS _____

Anders Gullander JO-anmäls

Uttalandet från Anders Gullander, L, om att vissa...

Efter storsuccén i juniorhockeyn – nu får backen SHL-kontrakt

Filip Berglund har haft en kanonsäsong i J20-hockeyn...

SPONSRAD

Världens godaste tårta

Bjud på en krämig lemonscurdtårta med hallon som kokats...

Broäktenskap – när Nacka och Kvarnholmen förenas

Den 11 juni i samband med att Kvarnholmen

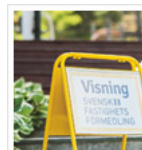
och Sicklaön...

STROSSLE

ANNONS

**Allt som rör Rena
Och lite till.**

ANNONS



**Dags för
Kontakta c
läget i Na**

BOKA

SVENSK || FAST