



Foto: Katarina Schoerner Carr

Historiska smaker

Kokt höns med libbsticka, fläsk och äpple eller vad sägs om älgpastej?

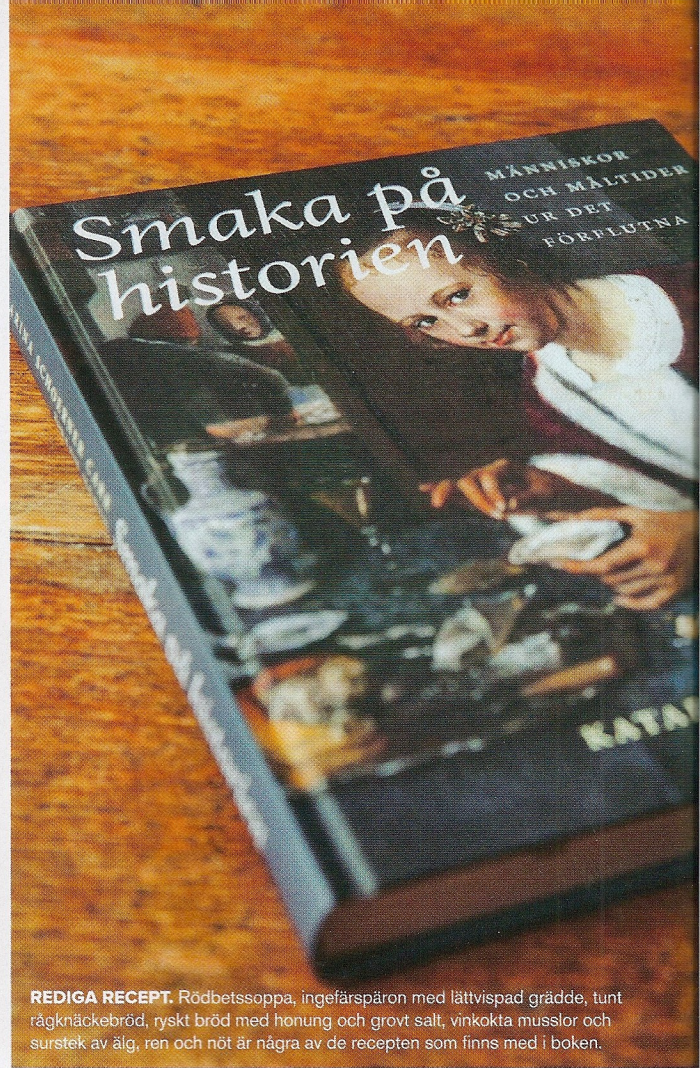
Alla är de exempel på maträtter som människor i Stockholm åt under 1500-1700-talen.

”Tyvärr tror många att maten från den här tiden är äcklig, men det är fel!”

Det säger historikern Katarina Schoerner Carr som tillsammans med stjärnkocken

Örjan Klein nyligen gav ut boken Smaka på historien. En bok där historiska berättelser varvas med moderna recept på mat från förr i tiden.

FAGERHOLMSBO. Katarina är frilansande författare och konstnär som genom bland annat utställningar, historiska vandringar, böcker och föredrag berättar om människor och händelser som ingen längre minns. Hon har varit med och skrivit böckerna Skärgård och örlog, Ingarö – sällsamheter och ströv-tåg, Glimtar ur Värmdös historia och är nu aktuell med Smaka på historien.



REDIGA RECEPT. Rödbetsoppa, ingefärspäron med lättvispad grädde, tunt rågknäckebröd, ryskt bröd med honung och grovt salt, vinkokta musslor och surstek av älg, ren och nöt är några av de recepten som finns med i boken.

”Liksom idag strävade människor från förr i tiden att göra maten så god som möjligt. Sen är det klart att smaken var av underordnad betydelse för den riktigt hungrige.”

V I SITTER I KATARINAS trivsamma kök, i huset på Ingarö, som med sitt höga läge på en höjd bjuder på en vidunderlig utsikt över Ägnöfjärden. På ett mjölnat bord ligger degkluttar utspridda som Katarina med snabb hand förvandlar till kringlor.

- Att baka kringlor är ett utmärkt sett att ta tillvara på degrester, upplyser hon.

Just detta, att ta tillvara på rester och att använda rena och enkla råvaror, är något Katarina tycker vi kan lära oss av dåtidens människor.

- Till skillnad mot förr i tiden känns det som att vi nu krånglar till maten med en massa ingredienser. Testa att koka en enkel potatis- och purjolöksoppa och det blir hur gott som helst, säger hon och slår ut med armarna.

RECEPTET PÅ SOPPAN finns med i Katarina och kocken Örjan Kleins nyutgivna bok ”Smaka på historien”. En bok där de varvar spännande berättelser om människor som bodde i Stockholm under 1500-1700-talen med recept på maträtter från den tiden.

- Med boken vill vi visa att historisk mat inte är äcklig. Men om vi skulle laga

maten som de gjorde förr skulle vi nog inte tycka att den smakade så gott eftersom våra smaklökar har förändrats. Därför har Örjan moderniserat recepten genom att använda råvaror från förr i tiden men behandlat dem på ett sätt så att de passar vår smak idag, berättar Katarina.

Medan Örjan har experimenterat fram recept har Katarina letat fram och studerat gamla dokument och berättelser. De flesta av dem har sitt avstamp i handskrifter från 1500-1600-talen som Katarina med stort tålmod tolkat.

- För den som inte är van att läsa svenska från den här tiden är det som en kod som måste knäckas, säger hon och visar ett dokument från den tiden där bokstäverna i mina ögon ser ut som hieroglyfer.

I BOKEN KAN VI BLAND annat läsa om den olyckliga Maria Eleonora som längtade så efter ostron att hon skickade en kurir som beordrades rida genom ”natt och dag” för att skaffa henne så många han kunde. Vi lär också känna pigan Margareta som stal gåshalvor och fårlor och att det var riksrådet Claes Rålamb, grundaren av Beatelund, som var den som introducerade kaffet i Sverige runt 1650-talet.

- I en reseberättelse som Claes Rålamb



HISTORISKA BERÄTTELSE. Det är i biblioteket "husets bästa rum" som Katarina ofta suttit och läst alla de handskrifter och dokument som legat till grund för de historiska berättelserna i boken.

skrev om orienten från den tiden står det att kaffe är "en dryck som är gjort på en slags ärter som är illasmakande och de dricker det istället för brännvin", berättar Katarina.

Från Värmdö finns flera berättelser. Som historien om den frireligiösa släkten som började odla potatis i Skevik på 1700-talet eller den om hur maten ombord på örlogsskeppen i Djurhamn smakade i början av 1600-talet.

- Utgångspunkten till den berättelsen var en proviantlista från ett av skeppen som jag hittade. På den står det bland annat salt, strömming, kokemjöl och torr fisk. Utifrån den listan använde Örjan strömmingen på ett modernt sätt och tog fram receptet "stekt inlagd strömming med rödlök och potatis" så att det passar människor som idag är ute på sjön.

ATT FÄRDIGSTÄLLA BOKEN har tagit flera år och arbetet har varit "tidsödande men väldigt roligt." Idén till boken kom från början från Vasamuseets restaurang där de länge tänkt att de ville göra en historisk kokbok. Katarina fick frågan och sa ja.

- Men upplägget av boken är mitt påfund. Att det skulle vara en historisk bok med berättelser och inte bara recept

på mat. Jag är ju trots allt historiker och inte någon matmänniska, skrattar hon och petar upp de runda glasögonen på näsan.

I boken finns över hundra recept, ett tjugotal berättelser och smarriga menyer. Bland annat en renässansbuffé med helstekt fisk i ugn, kyckling och jordärtskocksgatäng. Andra råvaror man åt under 1500-1700-talen var rotfrukter, kål, ärter, fågel, fisk och kött som fläsk, nöt och älg.

- Och eftersom det fanns mycket strömming i Stockholms vatten på den tiden åt man den på alla möjliga sätt. Bröd var också ett viktigt livsmedel och är något som alltid funnits, berättar Katarina.

Vad skiljde på bonden och adelsmannens bord?

- Mängden mat, annars var det lika. Men vid hovet hade de råd att ha importmaterial och där fanns det kryddor som kanel och kardemumma.

Vad drack man?

- Eftersom vattnet i Stockholms brunnar på den tiden oftast var odrickbart var öl det man drack. Både vuxna och barn.

KATARINA HAR ALLTID varit intresserad av historia. Som liten slukade hon böcker om fattiga torpare och när hon blev äldre

studerande hon historia, etnologi och konstvetenskap under flera år på Stockholms Universitet. Efter det jobbade hon på olika museer under 20 års tid. Numera är hon frilansande författare och konstnär och hennes fokus är svensk historia mellan 1500- och 1700-talen. Genom utställningar, historiska vandringar, föredrag och böcker vill hon berätta för oss om människor och platser som inte längre finns.

- Historia är både roligt och viktigt. Och i dagens samhälle där vi är rotlösa kan historien hjälpa oss att hitta vår identitet. För lär vi oss mer om vårt område och känner stolthet över det är vi också mer rädda om det, tror Katarina.

Förutom historia är målning en annan passion och de teckningar som återfinns i boken är Katarinas alster. Det är förresten till en kommande konstutställning som Katarina ska ha som hon nu bakar ett hundratal sockerkringlor. Några av dem har precis svalnat efter en kort gräddning i ugnen. Nu penslas de med smör och doppas i socker. De är fräsiga och smakar fantastiskt gott.

- Men är det någon som vill ha receptet får de allt ta och köpa boken, skrattar Katarina retsamt och stoppar in en nygräddad sockerkringla i munnen. ❖