

ICA' s LÅNGFIL!

Tänk vilka konsekvenser det kan bli efter en skogspromenad och ett besök på ICA!

Häromdagen hade jag besök av en ledsagarinna som följde mig på en promenad till den underbara skogen för att få andas in ren och fin skogsluft. Det råkade vara ett par fantastiska höstdagar så min ledsagarinna kom precis vid rätt tillfälle. Promenaden var det nödvändigaste för ande, själ och kropp.

Alla superlativer känns överflödiga, men inte det som kom efteråt!

Min ledsagarinna är också till åren kommen och efter någon timme bland trädrötter och vissnade liljekonvaljebblad måste vi tyvärr göra reträtt.

På hemvägen tog vi en titt in på ICA där min ledsagarinna, som är en Norrlandets dotter, gjorde en liten rekognosering i mjölkhyllan. Här fann hon något hon saknat i huvudstaden nämligen LÅNGFIL. Paketet kom i korgen och hemma blev det kalas med sylt, tunnbröd och äkta messmör. Nostalgi och barndom blandades med smaken och vi blev barn på nytt.



Tänkarna på en tallrik Långfil, eller Tätmjölk som den även kallas, nöjer sig inte med bara smaken och minnena utan lockar fram den sega och långa mjölkens ursprung. Så kan en enkel maträtt också ta sig uttryck.

Långfilet har urgamla anor och är inte syrad mjölk utan gjord på färsk mjölk tillsatt med en substans från Tätörten *Pinguicula vulgaris*.

Tätörten är en flerårig ört med ganska tjocka blad som växer som en blad-

rosett nära marken. Bladen är lite klibbiga och på dem fastnar små flugor och andra insekter. Detta gör att Tätörten tillhör en av våra få köttätande växter. Genom ett enzym som avsöndras i bladen kan de fastnade insekterna lösas upp och bladet har förmåga att suga upp den upplösta näringen.



Tätört är den vanligaste av arterna i släktet och förekommer i hela Sverige på fuktig mark, i södra och mellersta Sverige förekommer den oftast på kalkrik mark. Den första fynduppgiften publicerades i Rudbecks *Catalogus plantarum* år 1658 (Nordstedt 1920).

Enligt Linné kunde alla tätörter användas för att göra tätmjölk. Han lämnar följande recept i *Flora Lapponica* från 1737:

"några färska, nyss plockade Pinguicula-blad, af hvilken art som helst, läggas i en sil, och den nyss mjölkade, ännu ljumma mjölken hålles däröfver.

Sedan den sålunda mycket snart blifvit silad, ställes den undan en eller två dagar för att surna, och härunder bekommer den en vida större både seghet och fasthet; vassla urskiljes ej, såsom annars är fallet. Härigenom blir den i högsta grad välsmaklig, fastän grädden blir mindre. Då sådan mjölk en gång blifvit beredd, behöfver man ej för att erhålla än mera sådan använda nya blad, utan man blandar endast en half matsked af den förra med ny. Denna får därigenom liknande beskaffenhet samt förmåga att, liksom en jäst, förvandla ytterligare annan mjölk. Äfven om denna förvandling fortsättes i det oändliga, tyckes den sista mjölken icke det minsta hafva aftagit i kraft".

Den mångkunnige Linnés ålderdomliga språk låter rätt modernt och bevisar att det finns inget nytt under solen. En tallrik Långfil, Tjockmjölk,

Tätmjölk, smakar fortfarande lika gott som fordomdags, men man glömmar så lätt.

Jag har ett annat kuriöst minne om Långmjölken från min egen familj. Jag hade en faster som emigrerade till Amerika 1905 och gifte sig med en ranchägare i St. Louis området. Hon hade allt hon behövde men saknade Långmjölken hon var van vid hemma i Jämtland. Det kom beklagande rader till min farmor som bodde i Strömsund att om möjligt få lite täte skickat till sitt nya hem i Amerika. Hur skulle detta vara möjligt för mer än 100 år sedan då det tog tre månader att komma dit?

Efter lite tankemöda kom i alla fall min farmor på råd. Hon klippte ut en bit tjock vadmal stor nog att få plats i ett brev. Den tyglappen dränkte hon in med Långfil och lät det sen torka in i tyget. Den tyglappen skickade hon som brev till min faster. Det var ett experiment, men när tyget fick ligga ett dygn i ljummen mjölk hade min faster ny härlig täte i sin karott och tjockmjölken var räddad för all framtid i det nya landet.

När de här tankarna kommer fram är det roligt komma ihåg och veta att jag själv en dag stått i hennes kök ute på prärien vid mitt släktmöte på plats.

Tänk vad ett paket Långfil från ICA kunde åstadkomma till slut!

*© Göte Ingelman 2012
Bildmakare Bo Hansson*