

MATGLÄDJE

En humorell med mänsklig anknytning

Tänk så mycke mat det finns, och tänk så god den är! Det har skrivits om mat och matglädje i alla tider.



Cajsa Warg skrev på 1700-talet i sparsamhetens namn "man tager, om man så hafva kan", vilket i senare tid ändrats till "man tager vad man haver".

Med dagens överflöd på mat, långt ifrån att nödgas "koka soppa på en spik", måste även jag få lämna ett litet bidrag till eftervärlden. För att kunna åstadkomma detta måste man vara meriterad, och det är jag. Min största förutsättningslösa merit är att jag inte vet ett enda dugg om mat annat än hur jag ska få den i mig och njuta av den. Den meriten har jag i alla fall.

Men en sak vet jag med bestämdhet från Naturläran:
Pannkakan tillhör däggdjuren, för den föder levande ungar.
(De som sitter vid bordet)



Jag vet inte vad det var för mat Cajsa Warg skrev om, men jag minns från min barndom att det ibland förekom något väldigt gott som kallades klimpvälling. Kanske var det en rätt efter henne recept.

"Välling-Kalle", en pojke i barndomens grannskap fick ofta äta klimpvälling. Det var en given maträtt i deras hushåll. En dag när Kalle kom inspringande och var

hungrig hämtade hans mamma in en karott med klimpvälling från skänkskåpet ute i farstun. Kalle öste skälv upp i sin tallrik och började äta med god aptit. Plötsligt ropade han glatt och höll upp något som hängde mellan fingrarna:

- Mamma, mamma titta - ja ha fått en klimp som ha fått en svans!

Sens moral: En råtta hade drunknat i soppskålen och fick nu åka på ett vedträ in i spisen. Tänk så det kan gå när inte haken är på!

En sommar när jag var 11 år fick jag ett ärofullt uppdrag. Jag skulle vara hjälpreda åt stintorna i fäboden. Det var som att vara vaktmästare och bära ved och

vatten och alla andra springsysslor. Fäbodlivet finns inte längre i vårt land annat än möjligen som turistattraktion på någon enstaka plats. Men det livet var lärorikt och nyttigt för den som fick vara med, men arbetsammare än vad nutidsmänniskan kan ana.

Även fäboden hade sina speciella maträtter baserade på fäbodens grundförut-sättningar. Det var mycke mjölk och mjölmatt, salt sill och potatis och saltat kött. Men det förekom några specialare som fortfarande sitter kvar i mina smaklökar.



Först och främst den underbara KAMSEN. Jag ska inte försöka mig på ett recept, men jag vet att det var en deg av blandat mjöl som formades till tefatstora centimetertjocka kakor som sen kokades i vassle tills de flöt upp. Kamsen åts med skirat smör och messmör med mjölk eller svagdricka som dryck. *(För den som vill forska närmare i Kams, föreslår jag Pelle Molins "Ådalens poesi".)*

Det fanns en märklig och rolig efterrätt också som nästan var ett obligatorium när någon kom på besök. Den rätten bestod av en till hälften ystad mjölk som östes upp på tallrikarna som ett dallrande gelé. Det goda dallret åt man med socker eller sirap med lite kanel eller ingefärspulver, jag minns inte vilket. Men det smakade i alla fall gott. Det roliga med den rätten var att den var halare än blankis. Så fort man fått in skeden i munnen och klämde ihop läpparna så halkade den ögonblickligen ner genom halsen och försvann för alltid. Rätten hade säkert ett fint och bra namn, men den kallades av alla som en gång fått den i munnen för "flyg in". Ett passande och bra namn, eller hur?

Men vad vore livet på en fäbod utan ost? Jo, minsann - ost fanns av alla sorter, sötost, färskost och getost, pressad i ostkar av trä med initialer och utskurna ornament i locket tillhörande varje bondgård. Allt måste ju vara märkt så var och en fick sitt. Den godaste osten var i alla fall den väl lagrade getosten. Men då skulle den vara så väl lagrad att den fått så rikligt med korsordsmasken OR så att den själv kunde trava upp på smörgåsen och ropa hej! Finns det något godare än lagrad gammal getost, även om den inte luktar lika gott som den smakar?



Tänk så det är här i livet! Nu har jag lämnat mitt enkla bidrag till gourméernas matliv och önskar att alla får smakliga måltider med stor matglädje.

© Göte Ingelman 2011