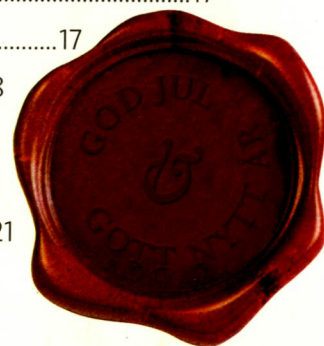


Hembygden



tema: *Mat*

LEDAREN	2	JULKUSAR, FINNS DOM?	13
DEN GAMLA BILDEN	3	MIN MATRESA GENOM EUROPA PÅ 70-TALET	14
JULAFTON PÅ CARLSHEM	4	BLAND JULBORDETS LÄCKERHETER	15
NY BOK, ULF BEIJBOM	6	NÄR SOCKER VAR LYX	16
ATT TILLVERKA VITOST	7	LITTERATURTIPS	17
FRÅN MINA FÖRSTA JULAR	8	EN BLOMMA TILL	17
GAMMELDAGS RECEPT FRÅN BORGSJÖ	9	YTTRELÄNNÄS HBF	18
SÅGVERKSARBETE OCH FÖRRÅDSHUSHÅLLNING ..	10	MATEN – KULTURARV	
GAMLA RECEPT FRÅN TORPS HBF	11	OCH FRAMTID	19
FÅ SMAK FÖR DET FÖRFLUTNA	12	UPPÅT VÄGGARNA	21



Ledaren

Julen är en av årets stora mathelger och därför känns det naturligt att lyfta fram mat och mattraditioner i julnumret av Hembygden både från äldre tid och mer nutida.

Elias Sehlstedt, född och uppvuxen i Härnösand, beskriver i dikten "Julens ankomst" julstökets i ett burget stadshushåll för ca 150 år sedan. Ett par verser ur diktverket illustrerar den mängd av mat som hörde julen till:

*"Stakar skuras, mattor skakas,
Tvätten ska bli fin och ren,
Stora grisar skola rakas
Och bli korf och skinka se'n.
Det skall bakas all slags "kritter",
Hästar, gris och gås,
Här och der ett degprof sitter
Uppå dörr och lås*

*Bröd och bullar skamlöst naggas,
Syltan under pressen frängs,
Ljusen stöpas, ölet fraggas.
Korven uti taket hängs,
Veden sprakar, stackars skogar!
Pelle dagen lång
Mellan kök och vedbod knogar
Och bär fång på fång."*

Som vanligt har vi fått in rader av intressanta och spännande artiklar från Er runt om i våra landskap, artiklar som belyser mattraditioner och klassiska recept.

Det här numret innebär också en slutpunkt för sommarhalvårets stora projekt, Hus med Historia. För åtta hembygdsföreningar har sommaren inneburit en intensiv tid av restaurering och vård av gårdens byggnader. Samtidigt med att vintertiden nu inträder slutar Johanna Ulfsdotter, efter att i fem månader arbetat med förbundens gemensamma projekt. Johannas kunskaper, entusiasm och energi har spelat en stor roll för att stötta de hembygds gårdar som fått medel. Hon har samtidigt fört ut sin kunskap om



Margareta Grafström

byggnadsvård långt utanför de utvalda gårdarna. Vi i Samarbetskommittén mellan Medelpads- och Ångermanland Hembygdsförbund och Läns museet Murberget framför vårt varma tack. Vi hoppas få centrala medel även nästa år för att kunna fortsätta arbetet.

Första numret 2011 kommer att handla om det textila arvet. Nu väntar vi på spännande artiklar och bilder från Er alla i hembygd rörelsen om de textila skatter som finns ute på gårdarna men också berättelser om linodling, ullberedning, vävning och annat med anknytning till ämnet. Glöm inte att skicka in broderimönster och stickbeskrivningar som ni har i gömmorna.

Till slut en riktigt GOD JUL och ett GOTT NYTT ÅR till Er alla!

Ulla Nätterlund
v. ordförande
Ångermanlands
hembygdsförbund

Margareta Johansson
ordförande
Medelpads
hembygdsförbund

Den gamla bilden



Vid höslättern samlades hela familjen, gammal som ung, i det hårda arbetet att bärga årsbehovet av foder till husets kreatur. Men här fanns också tid för en välbehövlig rast, när husmor kom ut med kaffe och bröd till arbetsstyrkan. Här har man slagit sig ner i skydd av hässjan och njuter av en stunds vila tillsammans.

Foto ur Indals Hembygdsförenings fotosamling

Hembygden

Redaktör och ansvarig utgivare:
Anders Sällvin
Tel 070-66 21 500 / 060-421 08
anders.sallvin@hotmail.com

Hembygden utges av Medelpads och Ångermanlands Hembygdsförbund i 4 nummer årligen. Distribueras gratis i 10 ex. till samtliga hembygdsföreningar anslutna till förbunden. Prenumeration 100:-/år, insättes på BG 5491-5806. Ange "Prenumeration Hembygden" samt ditt namn och din adress.

Lösnummer 30:- kan beställas av
Anders Sällvin: 070-66 21 500 / 060-421 08

Redaktionskommitté

Ann Renström
ann.renstrom@telia.com
Tel. 0612-214 16
Sunnanåker 301, 873 92 Bollstabruk

Margareta Johansson
margareta@vaxtfoto.se
Tel. 060-931 11
Östlöning 120, 860 40 Indal

Laila Söderström
laila.soderstrom@telia.com
Tel. 0613-331 15
Skallsta 504, 872 98 Noraström

Anders Sällvin
anders.sallvin@hotmail.com
Tel. 060-421 08
Åstön 765, 860 35 Söråker

ISSN 1100-0554

Form & tryck: Prinfo Sundsvall.

Besök våra hemsidor
www.hembygd.se/medelpad
www.hembygd.se/angermanland

Kommande nummer

Manusstopp nr 1, 2011: 14 mars
Tema nr 1, 2011: Textil & hantverk
Tema nr 2, 2011: Jordbruk

Omslagsbild "Jul på Carlshem" Ulf Beijbom, 1960-tal. Bilden ingår i hans memoarbok "Möten och händelser i Nipornas stad", som utkom tidigare i år.

Bild omslagets baksida: Margareta Grafström

Välkomna nya och gamla prenumeranter 2011!

Kom ihåg att skriva namn och adress på den som ska ha tidningen på inbetalningskortet!

100:- / BG 5491-5806

Om namnet inte finns med, vet vi inte vart vi ska skicka den.

Julafton på Carlshem



Vintermorgon på Carlshem. Ulf Beijbom, 1960-tal.

Kring julbordet, där intet fattades och jag äcklades åt de inlagda grisfötterna, satt som mest åtta personer. Medelåldern var hög, enda barnet var jag. Alla var kvinnor utom pappa och jag, påfallande många levde ensamma. Potatisen, lutfiskens med vitsås, köttbullarna, den Janssonska frestelsen, svampomeletten och andra varmrätter bars in från köket, där järnspisen nästan glödda och det goda oset virvlade under spiskupan. De vuxna lät sig väl smaka av de inledande sillinläggningarna, medan jag med en ostsmörgås som vapen försökte hålla tallriken ren i väntan på farmors berömda köttbullar. I sin yrkesroll som charkuterist stod mamma för en lång rad fabricerade köttvaror, som korvar, pastejer, kalvskylta och diverse kallskuret. De inlagda grisfötterna var också på hennes konto, men deras vitborstade glans bland rödbetorna på tallrikarna fick mig att titta bort i vämjelse.

Enligt traditionen krävde de många sillanrättningarna snaps. I den frågan var julbordet som i den saligen glömda folkomröstningen delat i två läger. Amanda, Astrid och Hillevi, kanske också farmor, och i synnerhet pappa ville absolut se fyllda nubbeglas, medan den frireligiösa moster Hanna, den bräckliga kusin Olivia och mamma ingick i förbudsfalangen. Mamma tog sig gärna en snaps på julen, men oron för att tända pappas, särskilt vid högtider, svårtyglade alkoholbegär kom henne att driva igenom ett helnytkert julbord. Man fick nöja sig med det lokala bryggeriet Sobras pilsner och juldricka! Ändå gick det ofta snett så att pappa tände en ny "period" med gömda flaskor bakom dubbeldörrarnas draperier. Förspelen hade i regel ägt rum redan på förmiddagen vid klädandet av granen. Att Gustav kommit "i tagen" avslöjades lätt av hans ovanliga talträngdhet när julaftongästerna anlände. Då det stod klart att brodern redan var salongsberusad och händelseutvecklingen inte kunde hejdas, bestämde Amanda resolut att det inte var någon idé att hymla med spriten. Följaktligen dukades snapsglasen fram och samtidigt lättade märkligt nog stämningen, inte minst hos pappa som inte längre behövde känna skuld för ett absolutistiskt julbord.

De gourmandiska övningarna avslutades alltid med risgrynsgroten. Ingen övermättnad fick motverka en fylld gröttallrik. Vem skulle få mandeln i år? Egentligen en onödig fråga, eftersom alla var gifta eller på glasberget och pojken långt ifrån giftasvuxen. Ändå orsakade den på grötfatets kant upplagda mandeln stor munterhet. För att öka glädjen hade jag ett år blandat en handfull mandlar i groten.

Så länge farmor levde var hon de praktiska sysslornas dirigent. Även om det hela bakom kulisserna hade knytkalasets karaktär, var det farmors genuina matlagningskonst med rötter långt ner i 1800-talet som gjorde julbordet på Carlshem så njutbart. Ingen skinka gräddades gyllenbrunare än den i farmors gamla vedspis, för att inte tala om hennes köttbullar, små och knapriga, som prisats genom generationerna. En av farmors många specialiteter var

Janssons frestelse, vilken borde ha väckt mästerkockarnas på Appelbergs avund, om de nu bara hade kunnat sniffa till sig den förföriska doften. Efter farmors bortgång övertogs köksmästarrollen av svärdottern Greta som förde recepten vidare och tillfogade egna specialiteter. För den uppgiften var ingen av dottrarna lämpad. De var yrkeskvinnor och lagade endast mat till husbehov. Inför diskandet i den stora zinkbaljan och torkandet på de hemvävda handdukarna inkallades dock de mindre förfarna, även jag.

Efter det dästa uppbrottet från julbordet brukade Amanda uppsöka lädersoffan och ganska snart dåsa bort tills hon väcktes med ett brutalt "nu får du vakna, Masse, för snart kommer tomten!" Bakom det övriga sällskapet som småpratade eller halvslumrade i emmorna, tindrade julgranen med foten täckt av julklappar. För en gångs skull var det riktigt varmt i salen, aftenen till ära sprakade en brasa i den stora kakelugnen. De snirklade silverstakarna på farfars chiffonjé var också tända liksom mässingskandelabrarna på ömse sidor om pianot. ...

Äntligen vaknade hela sällskapet upp ur den välsignade däsigheten. Nya testamentet med Gustave Dorés illustrationer, bl.a. "De vise männen ledde af en underbar stjärna" togs nu fram. Det var farmors önskan att julevangeliet skulle högläsas efter gammal hävd. ...[Moster] Hanna Larsson [satte] sig tillrätta i länstolen med de tunga gudsorden vilande mot det uppskjutna knäet. Själv hoppade jag upp i gungstolen och fick den att höja och sänka panoramat mellan den andäktigt läsande Hanna och jugendkronans fem ljusgrenar i taket. Och moster Hanna läste så ur julevangeliet enligt aposteln Lukas: "Vid den tiden utfärdade kejsar Augustus en förordning om att hela världen skulle skattskrivras. Det var den första skattskrivningen och den hölls när Quirinius var ståthållare i Syrien..."

Ulf Beijbom, tidigare chef på Emigrantinstitutet i Växjö

Ulf Beijbom växte upp i Sollefteå. Han har skrivit ett 25-tal böcker, de flesta om utvandringen till Amerika. Den här återgivna berättelsen ingår i "Möten och händelser i Nipornas stad".

Boken kan beställas från Emigrantinstitutets vänner, box 201, 35104 Växjö för 175 kr plus frakt 40 kr eller köpas på Dahlbergs bokhandel, Sollefteå, eller Sollefteå museum.

Ny bok

Ulf Beijbom: Möten och händelser i Nipornas stad

En familjekrönika i omvandlingens tid. Emigrantinstitutets vänner 2010.

Ulf Beijbom är vår utan jämförelse främste kännare av amerikaemigrationens och Svensk-Amerikas historia. Efter doktorsavhandlingen 1971 i Uppsala om svenskar i Chicago 1846-1880 har det blivit närmare 30 böcker om vad Vilhelm Moberg en gång kallade för den största händelsen i nyare svensk historia. För sitt emigrationshistoriska författarskap och för sina insatser som drivande chef under 36 år för Svenska Emigrantinstitutet i Växjö med dess unika samlingar av amerikabrev, mikrofilmade svensk-amerikanska kyrkböcker, bandupptagningar m.m. har Beijbom tilldelats professors namn.

I sin senaste bok återvänder Beijbom till uppväxtårens Sollefteå. Två skönlitterära författare, Per Olov Enquist och Torgny Lindgren, har nyligen skildrat sin uppväxt på den västerbottniska landsbygden. Hos Beijbom möter vi den erfarna historikerns tillbakablick på ungdomsåren i en helt annan miljö, den norrländska militärstaden. Den svenska militärstaden har varit föremål för omfattande forskning vid Militärhögskolan i Stockholm. Resultaten har förvisso varit intressanta men Beijbom tillför bilden helt nya dimensioner genom att fokusera på sin familj och de människor och miljöer han mött i Sollefteå.

Bejbom föddes 1935 i Härnösand där fadern Gustav Beijbom var kontorist vid Landstinget. Efter en tid flyttade familjen, Ulf förblev enda barnet, till Sollefteå där fadern kom att tjänstgöra på kontoret hos först Graningeverken och sedan Tumningsföreningen och slutligen Holmens bruk. Staden var ett skogsadministrativt centrum vid den här tiden. 1940- och 1950-talen kom att bli en omvälvande period i Sollefteås historia: beredskapstid med två regementen, affärslivets expansion, den högre utbildningens intåg och påbörjandet av den moderniseringsvåg, som på gott och ont satte grävskoporna i de riksbekanta gamla trähusen med sina torn.

Familjen Beijbom flyttade in i en tvårumslägenhet i farfar tågmästarens Carl Albert Beijboms trähus i tre våningar, som uppförts 1899. Tomten var avstyckad från Billsta bys ägor. Järnvägaren Beijbom hade kommit till Sollefteå från Västmanland samma år som det slottsliknande stationshuset byggdes. Uppväxten i en lägre medelklassfamilj på Carlshem, som huset kallades, skildras detaljerat av Beijbom. Ett kapitel heter Sturm und Drang men Beijbom är ganska sparsam med det personliga. Någon tonårsrevolt har knappast förekommit. Däremot får vi veta en hel del om tidiga försök i författarskap och måleri, blyga förälskelser, ornitologiska skogsvandringar, film- och läsupplevelser, kamratkontakter, lärare som satt avtryck m.m.

Sollefteå var en stad med en strikt social hierarki, som toppades av överstarna för de två regementena. Beijbom ger en närmast sociologisk skildring av ett Sollefteå i förändringens tid. Äldre Sollefteåbor torde känna igen sig. Beijboms persongalleri är så stort att det borde ha kom-

pletterats med en personförteckning. Vad man särskilt fäster sig är den ömsinta skildringen av duktiga kvinnliga affärsidkare och andra yrkesutövare både inom och utom släkten. Beijboms faster fröken Amanda Beijbom var ägarinna till R. Schöotts Efterträdare, en manufakturaffär med en övervägande kvinnlig kundkrets. Amanda hade många kvinnliga kollegor, som var fotografer eller kaféidkerskor. Vad Beijbom här lyfter fram är ett stycke förbisedd kvinnohistoria. 1940- och 1950-talen var ju husmodersfilmernas och hemmafruidealens årtionden. Men det fanns många starka och självständiga kvinnor, som inte accepterade den gängse kvinnorollen utan ville skapa sig en egen tillvaro. Det bör tilläggas att Beijboms egen mor var yrkesarbetande utanför hemmet.

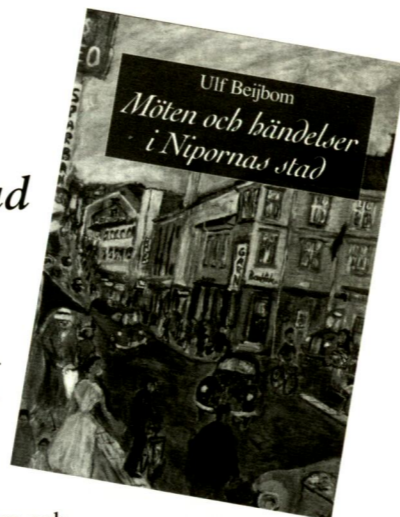
Efter studentexamen och militärtjänstgöring kom så Beijbom till Uppsala. Studierna blev framgångsrika och snart slog han in på forskarbanan. Snart väntade fjärran horisonter långt från Sollefteå och Övre Ådalen. Att amerikaemigrationen skulle bli temat för doktorsavhandlingen var ingen slump. I släkten fanns flera amerikaemigranter. Beijboms farfars bror, Frans Beijbom, hade lämnat urmarkyrket i Sverige och utvandrat till USA där han blev välbeställd begravningsentreprenör i Brooklyn. När Beijbom anlände till New York 1963 med Sverige-Amerikalinjens Gripsholm för att samla material till sin avhandling stod amerikasläktingar på kajen och tog emot.

Ulf Beijbom är en säker stilist med en oftast lättflytande och behaglig prosa. Memoarbokens värde förhöjs av ett stort antal foton ur familjealbumet och inte minst av ett tiotal återgivna oljemålningar i naivistisk och surrealistisk stil av författarens egen hand. Det rör sig mestadels om familjeporträtt och heminteriörer men också om hus- och gatubilder från ett nu delvis försvunnet Sollefteå. Bokens omslag visar en målning av Storgatan omkring 1950.

Bejboms memoarer visar hur familje- och släkthistoria på ett intressant sätt kan vidgas till angelägen samhällshistoria. Sammantaget alltså en vacker hyllning till uppväxtårens Sollefteå och en bok att rekommendera inte bara för Sollefteåbor, hemma och i forskningsringen, utan för alla som är intresserade av norrländskt småstadsliv vid mitten av förra århundradet. Nu väntar man bara på en fortsättning där Beijbom delar med sig av sina minnen och möten från otaliga resor i Amerikas svenskbygder och "Swede towns" under 50 år.

Lars-Göran Tedebrand

Lars-Göran Tedebrand är professor emeritus i Historisk demografi vid Umeå universitet. Han har bland annat skrivit "Selångers. En sockens historia" (1983). Andra upplagan 1992.



Att tillverka vitost

Att tillverka vitost ligger i generna hos Anundsjöborna. Det säger Rickard Sjödin i Mellansel, och han om någon borde veta. I minst 50 år har han tillverkat delikatessen och han för nu sina kunskaper vidare till sondottern Linnea.

- Det ska vara vitost till jul och andra högtider, förklarar Rickard.

Hur han lärde sig att tillverka vitost minns han inte riktigt. Det har liksom bara varit en självklarhet.

- Jag var nog bara fyra, fem år när jag först var med om att mormor gjorde osten. Jag kommer ihåg att om barn var med var det vanligt att de fick en liten rund boll av osten, och det var ju väldigt gott.

Rickard menar att det inte är några konstigheter med att göra vitost, att den ju är grunden till all ost som framställs. Några betydelsefulla punkter pekar han dock på.

- Att vara hygienisk, mjölken tar lätt åt sig både lukt och bakterier. Sedan bör mjölken helst komma från en bondgård. Visst går det också att använda köpmjolk, men då får osten en annorlunda, mera gryning konsistens.

Linnea hjälper farfar att hälla mjölken från mjölkkrukan till kastrullen som sätts på spisen. Sedan får mjölken ljummas upp. Med jämna mellanrum sticker Rickard ned termometern för att kontrollera.

Det är inte så viktigt att temperaturen är exakt, mellan 35 och 40 grader är lämpligt. Förr stoppade man nog ned fingret och kände efter. När mjölken är lagom varm hålls den tillbaka i mjölkkrukan. Vid det aktuella tillfället använde Rickard 25 liter mjolk, inför någon julfest eller annan högtid har det hänt att det gått åt 125 liter. Av tio liter mjolk får man ut ungefär ett kilo ost.

Under Rickards överinseende slår Linnea fyra matskedar ostlöpe i mjölkkrukan. Sedan rör hon om och blandningen får stå i 40 minuter, den så kallade löpläggningstiden. Rickard berättar för Linnea vad ostlöpe är för något.



Linnea Sjödin och hennes farfar Rickard tillagar vitost. Foto: Gunilla Sjödin.

- Löpen tas från en löpmage, från en kalv som inte fått annan mat än mjolk. Förr tog man ur löpmagen på en kalv, tvättade och torkade den och satt upp den på några pinnar så att den blev torr. Sedan klipptes den i bitar som lades i vatten. Det blev då löpe, eller tjese som det också kallas.

Efter löpläggningstidens slut är den så kallade ystningen klar och mjölken har blivit till ost, som dock inte är färdig att ätas. Ostmassan tas upp ur mjölkkrukan med durkslag så att biprodukten vassle får rinna av och hålls sedan i ett par tråkar för ytterligare avrinning. Rickard och Linnea pressar tålmodigt på ostmassan med slevar för att påskynda utdrivningen av vassle. Förr brukade man lägga ostmassan i en duk som bands ihop till ett knyte och hängdes upp så att vasslen rann av.

Som avslutning placeras tråkaren i kylskåpet och efter en natt är vitosten färdig att serveras. Rickard brukar ofta även ta tillvara vasslen.

- Kokas vasslen på lätt värme blir det messmör, och blandas den med gräddes får man mesfil.

Drygt ett par timmar tog hela proceduren. Tråkaren tror Rickard är minst hundra år gamla, men de fyller fortfarande väl sin funktion. De är finurligt konstruerade, enkla att plocka isär och därför lätta att rengöra.

I bottenplattan till ett av karen är bokstäverna "MNS CID" inristade.

- I Brandtjäl (en by utanför Mellansel) fanns det en Nils Mårtensson. Jag tror att bokstäverna kan stå för Nils Mårtenssons dotter eller något i den stilen.

Linnea undrar om vitosten går att smaksätta.

- Jag har gjort några försök, men det är svårt. För att få vitosten att hålla längre kan man salta den, säger Rickard.

Hur avnjuter man lämpligast vitosten?

- Den kan användas som pålägg, men oftast som en sorts förrätt. Vid julbordet skär man cirka en centimeter tjocka skivor, tar en klick messmör och lägger ovanpå ostskivan och äter enbart detta, eller med en smörgås eller någonting annat.

Erik Åmell

Recept vitost

Önskvärd mängd mjolk ljummas till 37 grader.

Ostlöpe tillsätts. 3 msk till 25 liter.

När ystning skett rör man om så att osten skiljer sig från vasslan som silas från.

Ostmassan läggs i ett durkslag och får rinna av. Håll sedan ostmassan i ett ostkar så den får rinna av tills nästa dag, då skivas och äts osten som smörgåspålägg, helst med messmör (blanna) till.

Tidsåtgång cirka 2,5 timme.

Från mina första jular...

Det var snart jul. Mamma och jag åkte i förväg till mormor, där vi skulle fira jul detta år. Jag var 4 år gammal. Vi hade kakburkar med oss. Jag tror att de innehöll mandelformar, drömmar och schackrutor. Dessa har blivit speciella julkakor för mig senare i livet också.

Tomten visade sig redan före julaf-ton. En kväll dansade han förbi köks-fönstret viftande med tomtebloss. Hemma hade vi något av egentillver-kade sådana av och till under året. När pappa, som var skogsarbetare, filade sågen bildades spån. Detta händes sedan över öppen låga och blev till ett sprakande fyrverkeri.

Granen kläddes och jag var särskilt fascinerad av de girlander av små glaskulor, som draperades runt granen. Jag förmodar, att jag försökte klämma sönder en och annan kula också. Jag var som man sa "naglig". Allt skulle undersökas. (Jag minns den brosch, som mamma ägde, och som såg ut att innehålla strössel. Fram med hammaren! Besvikelsen blev stor. Av strösslet återstod glassmutor.)

Julafonen kom och jag fick en fin docka i papier-maché. Sedan tidigare ägde jag bara två hemsydda dockor: Maja i rutigt och Pelle i blått tyg. Julklappsdockan finns kvar än idag. Den skulle behöva nya kläder och skor samt ett besök hos frissan. Men fortfarande kan den säga: "mamma". Jag fick också en dockservis i röd plast och en vävstol. Jag var inte särskilt framgångsrik i konsten att väva. Varpen trasslade och grannens pojke – min lekkamrat – kom till undsättning. Vävstolen blev aldrig mer sig lik efter hans justering. (Jag kom senare i livet att lära mig att väva "på riktigt.") Nästa höst hade jag fyllt 5 år. Vid ett tillfälle satt mamma vid symaskinen, trampade och sydde på ett docktäcke, som hon "skulle ge till något barn". Jag tjurade och kände mig förbigående.

Pappa hade ibland ärende upp på vinden. Det bankade. När julafonen kom fanns i ett paket en docksäng målad i en skrikigt gul färg och båd-



Barbro med "Hompedola" i famnen och mamma Dagmar med lillebror Görän i famnen. 1951.

dad med ett grönt docktäcke – det som mamma sytt på – och som fortfarande finns kvar. Jag fick dessutom en ny docka, denna gång i celluloid. Originalkläderna ansågs för onödiga ("skäliga") och en mer lekvänlig dress syddes upp (haute couture), och av de små, gröna sockarna som stickats finns den ena kvar. Två efterföljande syskons framfart med dockan, som för övrigt namnats till "Hompedola" (betydelse okänd) lämnade inget kvar åt eftervärlden.

Strax efter jul fick jag åka till min kusin. Jag hade inget emot att få undersöka hennes julklappar också. Hon



hade fått färgpennor! Detta var något nytt för mig, och jag använde dem flitigt. Favoritfärgerna var brandgult och lila. Den egentliga anledningen till mitt besök hos kusinen var följande: efter nyår, 4:e januari, anlände min lillebror, han som nästa år fyller 60. Hos kusinen kom märkligt nog en tomt på besök dagen efter julafonen. Han hade med sig ett paket till henne och moster, som kanske insåg att jag skulle kunna känna mig förbigående, ordnade raskt ett paket till mig också. "Det fick bli vad det blev" och i det här fallet något helt underbart: ett par ljusblå underbyxor i charmeuse. Passformen kunde diskuteras. Byxorna nådde under armarna, men strunt i det för nu hade jag fått smak för flården. Moster och morbror var välvilliga. Man såg ibland små barn transporteras i sparklådor vintertid, och morbror byggde sparklådor, och moster sydde åkpåsar med skinnförsedda huvor till våra dockor. När pappa kom för att hämta mig hem igen, så hade han med sig en nyhet: mums-mums. Det var en hel procedur att äta dessa. Först knaprades chokladen av, sedan äts kexet

upp och allra sist slickades marängkletiga fingrar rena. Det godis vi hittills ätit inskränkte sig till bröstsocker. Det fanns på ett snöre, som vi hackade loss bitar från och sög på. Någon gång, när vi skylldes på halsont, så fick vi eukalyptustabletter upplösta i varm mjölk. Denna jul hade jag också fått en sparkstötting. En dag när jag kom ut var handtagen avsågade av några av byns busfrön. Det fanns visst fler än jag, som var intresserade av materials hållfasthet. Med en häändig far fixades nya handtag, och sparken kom sedan till användning för min son. Nu gick jag i 1:a klass och lagom till jul hade jag väl insett, att här var det fröken och inte jag som bestämde. Som belöning fick jag gå runt med ett fat med chokladkulor att bjuda klasskamrater och föräldrar på efter julspelet. Jag skulle säga "var så god" till var och en. Ingen sa detta till mig, och jag vågade inte ta för mig...

Vi hade stöpt ljus inför julen inne i frökens lägenhet, som låg vägg-i-vägg med klassrummet. Tidningspapper lades i en ring på golvet, och vi gick runt-runt och doppade vekarna. Ljustet ska finnas kvar, krokigt och avbrutet på mitten... Vi bytte också julklappar. Jag gav ett paket innehållande en gul anteckningsbok med svart text på framsidan och en blyertspenna. Själv fick jag en godispåse med päron: gula, doppade i röd karamellfärg och med poröst innehåll. Denna jul hade pappa också tillverkat ljusstakar av tändsticksaskar. Lådorna hakades i varandra till en rundel, bronserades och ett rött sidenband knöts runt om.

I år är det visst Tigerns år i Kina. Jag hade flera tigrar i min gran. Pappa rökte pipa. Tobaksmärket var "Tigerbrand". Tigern klipptes ut och hamnade i något av en avantgardistisk gran. Stanniolpapperet användes till den "silverkula" som växte med tiden.

Den första adventskalendern finns bevarad. Glitterförsedd! Jag fortsatte att hälsa på hos kusinen under kommande jullov. En höjdpunkt var att få åka till stan, Ö-vik, och shoppa. Man fick mycket för 15 kronor. Från senare jular finns minnen från julmat som bereddes bl.a. från den gris som köpts som "grisen-i-säcken" vid landsvägen, fisk som lutades, surlingonen, blåbärsvinet som skulle avsmakas, julstädning där muren skulle kritas, korkmattor som fernissades, cigarrdoften vid julaf-tonskaffet i finrummet som sällan användes övriga tider på året osv. Dofter, förväntan, atmosfär, minnen... Var det bättre förr?

God Jul från Barbro Dörfler
uppvuxen i Brattsele, Junsele socken

Gammeldags recept från Borgsjö

Grynaka

Ca 24 dl buljong (Använd buljongen sen du kokat grishuvud och kalvkött till pressylta!)

Koka tillsammans med 450 g korn-gryn i 30 minuter.

Fräs 2 1/2 hackad lök i margarin och tillsätt 5 msk sirap, 5 msk kornmjöl och en näve hel kryddpeppar.

Lägg i smord långpanna och grädda i 225 grader i ca 45 minuter. Serveras med stekt fläsk och inlagda rödbetor.

Pölsa

Koka en liten bit lever, ca 2 1/2 hg, för sig. Koka också en bit hjärta, tunga och en fet fläskbit, tillsammans ca 4 hg.

Koka sedan 4 dl korngryn i fläskspadet tills de är helt mjuka. Mal köttet och en eller 2 gula lökar genom den fina hålskivan en gång och blanda med korngrynen. Smaksätt med

salt, kryddpeppar, vitpeppar och ev timjan och mejram. Koka sakta i yterligare ca 5 minuter. Servera med potatis och inlagda rödbetor eller lingonsylt.

Sallat från Borgsjö

400 g rödbetor, 600 g morötter, 1 syltigt äpple, 1 gul lök, 1 tsk salt, 1 tsk socker, 1 tsk krossad kryddpeppar.

Koka rödbetorna mjuka och dra av skalet medan de spolais kallt vatten. Skala och koka morötterna. Skala löken och skala och kärna ur äpplet. Alltsammans läggs i en hackho och hackas med hackkniv. Det går ju bra att hacka på skärbräda med en vanlig kniv också! Strö över kryddorna och fortsätt hacka tills bitarna är ca 3 mm. Häll upp i en skål och servera med vispad gräddde. Det är ingen nackdel att göra sallaten nån dag i förväg, den blir bara saftigare!

Mormors äppelris 4 portioner
5 dl vatten, 1 kanelstång, 1 dl rundkorniga risgryn, 4-5 äpplen, 1/2 dl socker. Koka upp vatten och kanel. Häll i risgrynen och koka i 20 min. Skala och skär äpplena i bitar och tillsätt dem i grytan med sockret. Sjud på svag värme tills äpplena är mjuka. Rör så att det inte bränns vid och späd ev med mera vatten. Servera med gräddmjölk.

Jullas segkakor

Skira 2-3 hg margarin och tillsätt 1 liter mjölk och värm till 37 grader. Häll i 50-75 g jäst, 1-2 dl sirap, 1 msk salt, samt rågsikt till en lagom fast deg som får jäsa under bakduk. Kavla ut till tunna kakor som gräddas 2 och 2 i het ugn.

Hälsningar Marianne Matsson
Borgsjö hbf

Sågverksarbete och förrådshushållning - matförsörjningen i egna händer

Vi tar idag för givet att en fast anställning innebär jämna inkomster varje månad, året runt. I ett historiskt perspektiv är detta emellertid en sen företeelse. För industriarbetare var det först på 1930-talet som en fast anställning blev liktydigt med kontinuerligt arbete på samma arbetsplats hela året och därmed också med jämna månadsinkomster. Ser vi till anställningsvillkoren för de fast anställda arbetarna vid sågverken i Västernorrland under 1800-talets senare del, så existerade inte full sysselsättning och jämn inkomst över hela året. Inte på någon annan plats heller, eller i föreställningsvärlden; det gick inte ens att tänka tanken. Det var en självklarhet, något som tillhörde naturens ordning, att ingen produktion, varken av livsnödvändigheter eller av andra produkter, kunde pågå oberoende av årstiden. Liksom jordbruket styrdes också industrin vid denna tid av naturen och årstidernas växlingar. För sågverken innebar vintern så många praktiska svårigheter genom dåliga ljusförhållanden, is och snö, att produktionen måste reduceras eller helt ställas in. Sågverkens befolkning upplevde därför årligen återkommande arbetslöshetsperioder. Faktum var att mannens lönearbete i ett årsperspektiv inte täckte familjens elementära behov av föda. Hur hanterade famil-

jerna denna situation?

Sågverksarbetarbefolkningen hade så gott som undantagslöst sitt ursprung i agrarsamhället med erfarenheter av hur man klarade att upprätthålla livet trots osäkra och ojämnt fördelade tillgångar på matvaror under olika delar av året. Från tidiga år hade man lärt sig att ett liv i vintern förutsatte en förmåga att lägga upp förråd av baslivsmedel. När sommarhalvåret led mot sitt slut inleddes därför en period av hamstring i sågverkssamhälle. Det var regel att man på hösten köpte en fjärding saltströmming eller en tunna sill och en säck rågmjöl, ibland också amerikanskt fläsk, salt nötkött och fårkött, som lagrades i uthus tillhörande bostadskasernerna och i jordkällare som arbetarna i allmänhet själva hade byggt.

Men mycket av förråden byggdes upp av matvaror från egen produktion. De flesta hade tillgång till en jordplätt för odling av grönsaker, potatis och andra rotfrukter, och nästan alla familjer hade hushållsgris och plockade bär på hösten. Bröd ingick också i denna egenproduktion. På hösten bakades stora kvantiteter bröd som sedan lagrades under vintern i uthus och på vindar.

Välfyllda förråd med mjöl, kött, potatis, bröd och bär gjorde att familjerna stod väl rustade och var mindre

sårbara inför den stundande vintern, men också inför återkommande konjunkturnedgångar på marknaden med lönereduceringar och dyrtider som följd. Sågverksindustrin producerade varor för en internationell marknad, som upplevdes finnas "där ute" och långt borta, precis som vädret, osäker och oberäknelig. Förrådshushållningen kan i detta perspektiv ses som ett slags motstånd mot att bli helt i händerna på krafter bortom den egna förmågan att påverka och kontrollera. Välfyllda förråd skapade trygghet och vetskap om att man kunde klara sig själv med egna medel och av egen kraft. Detta ingöt självrespekt och respekt från andra som man kände tillhörighet med, släkt och vänner, grannar och arbetskamrater.

*Håkan Berglund-Lake,
fil.dr. i etnologi, Murberget
Länsmuseet Västernorrland*

Gamla recept från Torps Hembygdsförening

Gubbjuck (kallas även "brödmaja")

Stek först rimmat fläsk, som tages ur panna. I det heta flottet nedlägges gamla brödkanter, som får steka tills dom är mjuka. Håll sedan i lite mjölk och det hela får puttra en stund.
Serveras med fläsket och ev. lingonsylt.

Motti

1 kkp vatten
1 tsk salt
3 kkp kornmjöl

Koka upp vatten och tillsätt salt och kornmjöl. Gröten får koka på svag värme under omrörning i 20 minuter. Rätten skall vara smågrynig när den är färdig. Den äts med lingon och mjölk eller stekt fläsk och lingon.

När det var slåttertider äts motti ofta. Den färdiga rätten knöts in i en linneduk och togs med till slåttern på ängs- och myrmarker långt hemifrån.

Enbärdricka

5 liter enbär och späda enbärskvistar kokas tillsammans med så mycket vatten att det täcker bären. Koktid: 20 - 30 minuter. Silas. När drickan är ljummen tillsättes 1/2 paket jäst och 3 dl socker eller sirap och gärna en näve russin. Täck med lock. Förvaras svalt i 3 - 4 dagar. Skumma emellanåt. Tappa upp på väl rengjorda flaskor. Förvaras svalt. Får jäsa i 14 dagar.

Smolkaka

Ca 4 kg rågmjöl
2,5 l vatten
5 dl sirap
2-3 hg messmör
Anis, fänkål
75 gr jäst

Vattnet kokas upp och slås hett över övriga ingredienser och blandas till en fast deg. Får stå över natten väl över-täckt. Nästa dag tillsättes jäst. Får stå och jäsa och bakas sedan ut till runda bullar (10 - 12 st). Pensla med sirapsvatten. Gräddas i bakugn. Enligt gammal regel var ugnen lagom varm, när man kunde hålla handen i ugnen och räkna till 30. Gräddningstid: ca 1 timme.

Oxögon

65 ort (260 gram) smör
1/2 skålpund (210 gram) socker
1 ägg
1 knivsudd hjortronsalt
1 skålpund (425 gram) vetemjöl

Alla ingredienser blandas ihop och får vila kallt någon timme. Halva degen kavlas och kakor uttages med runt mått. Kakorna lägges på plåt. Resten av degen kavlas tunnare och av den uttages ringar, som lägges ovanpå kakorna på plåten. I mitten lägges sylt, helst av hjortron.

*Gamla recept framtagna till Arkivens dag 2006
av Torps Hembygdsförening*



Arbetarbostäder med tillhörande uthus vid Skönviks sågverk.

HEMBYGDSPÖRSÄKRINGEN

Sveriges Hembygdsförbund

CHECKLISTOR

Det finns en mängd checklistor till föreningarnas hjälp i det skadeförebyggande arbetet. Checklistor för egenkontroll av elanläggningar, för att förebygga vattenskador, för regelbunden översyn av hembygds-gården och för systematiskt brandskyddsarbete. Checklistorna är en förmån för de föreningar som försäkrar sina byggnader och lösegendom genom Hembygdsförsäkringen.

NY KALL OCH SNÖRIK VINTER?

För att förebygga frysskador är det viktigt att ha tillräckligt god underhållsvärme i byggnaden, så att den klarar en köldknäpp. Man ska dessutom ha en kontinuerlig tillsyn av byggnaden. Stora snömassor utgör en risk för att taken rasar in om snötrycket blir för stort. Denna skadehändelse gäller inte försäkringen för. Istappar och snöras kan också orsaka skador för förbipasserande människor och fordon. Föreningen som fastighetsägare riskerar då att bli skadeståndsskyldig mot den skadedrabbade.

SÅ SKYDDAR VI KULTURARVET

Det finns fortfarande bidrag att ansöka om för de föreningar som vill förbättra sin säkerhet.

UPPDATERA FÖRSÄKRINGEN

En påminnelse om att den uppdaterade försäkrings-teckningen måste göras snarast även om ingen förändring skett i föreningens försäkringsbehov.

Har ni frågor kontakta försäkringskansliet!

Hembygdsförsäkringen, Östra Långgatan 30A, 432 41 Varberg
hembygdsforsakringen@hembygd.se 0200-22 00 55

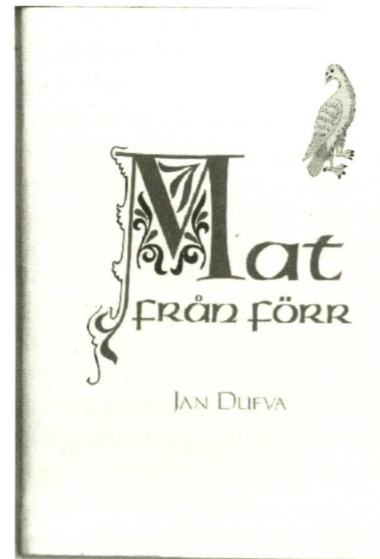
Få smak för det förflutna

Maten, den är viktig och har alltid varit. Aldrig förr har det publicerats så många böcker på ämnet mat som det gör just nu - runt 350 per år i Sverige. Varje dag säljs det, i världen, över en och en halv miljon böcker med matrelaterat innehåll. Det gäller att ge sin kokbok den där speciella profilen som gör att just den väcker uppmärksamhet och säljer. Kokböcker blir ett sätt att spegla livsstil, visa vem jag vill vara. Mat blir personligt. Vilken kost tror du på: GI, tallriksmodellen, fett-diet, stenåldersmat, grapefrukt, kams och saltströmming eller Atkinsons?

Maten blir också viktig då vi försöker förstå och leva oss in i hur det var förr. Den blir ett sätt att komma ner på vardagsnivå, ett sätt att smaka och dofta oss in i historien. I både det lilla sammanhanget och det stora är maten ständigt närvarande. Vi bryter bröd, kokar soppa, går på jakt och öppnar en flaska vin. Måltiden är i ena stunden rituell och nästa stund en överlevnadsfråga. Att kunna bjuda på något smakbart i en historisk miljö är ett välbeprövat knep för att höja besökarens upplevelse. Mat blir personligt.

Viktigt är att den historiska maten görs välsmakande och kul. Vi gör bilden av vårt förflutna en stor otjänst om vi målar upp den som allt för grå och osmaklig. Våra förfäder har också haft ett intresse av att låta maten smaka.

Men hur vet man vad som går att äta? Hur visste stenåldersmänniskorna vad som var ätligt? Det är onekligen så att varenda djur, varenda insekt, varenda bakterie vet vad de ska äta. Den organism som inte vet det ligger riktigt pyrt till i evolutionen. För oss människor är det möjligen lite klurigare. Vi är allätare och med generna får vi inte mycket mer instruktioner än att sött och fett är bra, eller var bra - innan vi började äta för mycket. Det är till och med så illa att vi inte har någon bra hjälp av vårt luktsinne. Små barn kan inte helt och hållet skilja på bra och dålig lukt utan måste lära sig det. För oss är det livsviktigt att föra vidare från generation till generation vad och hur man äter. Det tar tid, men samtidigt ger det en flexibilitet att



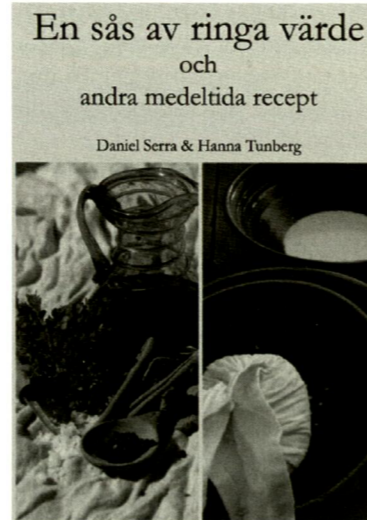
Jan Dufva: Mat från förr
Mat från förr bygger på ett projektarbete om att laga forntida mat, med forntida metoder. Här har du en liten handbok i hur du kan göra och vad du kan laga för att få dig en smakupplevelse med historiska rätter. Vi får följa författaren genom experiment och upplevelser. Recepten här intill är ursprungligen från denna bok.

snabbt ställa om kosthållning när omgivningen ändras genom miljöförändringar eller att vi flyttar.

Tur är det väl då att det finns kokböcker. Eller kokböcker är det verkligen det, kanske snarare receptsamlingar? En som på stort allvar tog sig an uppgiften att föra kokkonsten vidare till nästa generation var arkitekten Haquin Gyllensköld. Då hans dotter i slutet av 60-talet skulle flytta hemifrån bestämmer han sig för att köpa henne en kokbok, men upptäcker till sin stora förfäran att inte en enda bok handlade om hur man lagar mat. Det leder till att han själv börjar forska i hur matlagning verkligen går till och skriver ner det i sex böcker.

I dagens kokboksflöde dyker det också upp historiska godbitar. Kanske inte alltid så lättlagat men för den historieintresserade ytterligare en väg in i vårt förflutna.

*Cia Andersson, museipedagog
Örnsköldsviks museum*



Daniel Serra, Hanna Tunberg: En sås av ringa värde och andra medeltida recept.

En medeltida munk fick till uppgift att öva språket genom att översätta från tyska till danska. Bland det översatta, som han sedan tog med sig hem till Danmark, fanns en liten kokbok - *Libellus de Arte Coquinaria* eller på svenska *En liten bok om kokkonsten*. En sås av ringa värde och andra medeltida recept bygger just på den lilla medeltida kokboken. Här får du en inblick i den medeltida kok- och mattraditionen och en serie recept att prova hemma.



INGREDIENSER

1 fågel, t ex tjäder
t ex vassrötter, enris, lök,
harsyra eller stensöta.

TILLAGNING

Ta ur fågeln. Skär bort vingar och fötter. Fjädrarna kan vara kvar (de ska lossna när man knackar bort leran). Lägg in grönsakerna i skrovet och krydda eventuellt. Baka in hela fågeln med lera som är magrad (blandad) med 50% sand, halm eller dylikt. Den ska vara ganska lös. Det är inte så enkelt och tar tid (över en timme för mig). Lägg hela paketet på elden. För en ung tjäderhöna skulle jag tro att den behöver ligga på elden minst en timme (40 minuter var i alla fall inte tillräckligt). Knacka loss leran och ät.



INGREDIENSER

1 kg mittbit av färsk lax
1/2 dl salt
1/2 dl socker
1 msk krossad vitpeppar
ca 1 dl finhackad dill

honung

TILLAGNING

Detta är det moderna sättet att grava lax. Det förhistoriska sättet är att gräva ner maten i jorden innesluten i en magsäck eller liknande. Men har man inte de rätta kunskaperna kan det bli riktigt giftigt av jordbakterier. Filéa laxen. Blanda socker, salt, peppar och dill. Gnid i filéerna med blandningen och lägg ihop dem med köttsidan mot varandra. Strö resten av blandningen över. Lägg in filéerna i en plastpåse. Placera allt i ett kylskåp och låt stå cirka 2 dygn. Vänd efter halva tiden. Skär laxen i ganska tjocka skivor (1 cm, typ). Halstra dem snabbt över het glöd (1 min på varje sida). Äts med honung.

Julkusar, finns dom?

Finns julkusar i Ådalen nu för tiden? Och är de lika praktfullt och konstnärligt målade som min barndoms julkusar? Att måla julkusar är inte det lättaste. Det har jag fått erfara under många år, de blir inte alls så fina som de julkusar vi köpte på 40- och 50-talen.

Bagerivara

Julkusarna köptes i bagerierna. Jag har inget minne av att vi bakade julkusar själv. Recepten var mer eller mindre hemliga och fanns inte i några bakböcker. Jag flyttade hemifrån till Mellansverige och där var julkusarna okända. Genom en släkting i Härnösand lyckades jag få recept på julkusar från ett bageri. De blev genast mycket populära julkakor. Bakandet eller rättare sagt målandet var det roligaste särskilt för barnen och numera för barnbarnen. Ibland kunde det bli missförstånd med målningen. Vid ett tillfälle hade barnen, som var i förskoleåldern, besök av några kamrater. För den som aldrig sett en julkuse var det inte så självklart hur den skulle målas.

Missförstånd

När jag sade till en liten parvel: Den här stora grisen kan du måla röd, så menade jag naturligtvis att han skulle måla röda streck med penseln doppad i karamellfärg. Men han gjorde precis som jag sade, han målade grisen heltäckande röd och hade använt nästan hela flaskan med karamellfärg innan jag upptäckte misstaget. Recepten på julkusar kan man numera finna i bakböcker. Men jag följer mitt gamla recept från bageriet i Härnösand, där ingredienserna anges i koppar. En kopp är drygt en deciliter. Degen vilar över natten står det i receptet. Men det går lika bra att baka ut den direkt. En rejäl spjälk från tunnbrödsbaket är ett bra hjälpmedel vid utbakningen eftersom degen skall kavlas ut ganska tunt. Här följer receptet på julkusar. I bakböckerna kallas de vita gubbar eller vita pepparkaksgubbar. Ordet julkuse har jag inte hittat i någon bakbok, förmodligen är det ett dialektord.

*Ingrid Padel f.d. Djupedsbo
Se även Styrnäs hembygdsförenings
hemsida via www.hembygd.se*

Julkusar

(ungefär 20 st stora grisar)
ugn 200 grader

50 gram smält margarin
1 kopp socker
1 kopp mjölk
1 kopp potatismjöl
2 koppar vetemjöl
1 rågad tesked hjorthornsalt
(ungefär 1 dl vetemjöl vid utbakningen)

Min matresa genom Europa på 70-talet

När jag som nittonåring flyttade utomlands, var jag intresserad av matkultur och sevärigheter, i de olika länder som jag passerade. När jag nu tänker tillbaka i tiden och tittar på den mat som jag åt på sjuttioalet, så kommer jag än idag ihåg maträtter, som då var nya för mig. Det är de minnena, som jag kommer, att berätta om. På den tiden lades det inte ner lika stor möda på kokböcker eller matprogram på TV, som det görs idag.

Min resa började i Belgien. Där arbetade jag på Hilton Hotell i Bryssel. De maträtter som var populära, som jag kommer ihåg, var Club Sandwich och stora stekar med pommes frites. I en Club Sandwich på Hilton fanns det många goda saker. Jag har tagit med ett recept på Club Sandwich, som du kan läsa om här nedan. Sedan hade de en underbart god cheesecake, som var ugnsbakad. Den fick jag smakbitar av på i princip varje skift som jag arbetade. Alla visste att det var min favoritårta. Receptet var hemligt och jag lyckades aldrig få det, fastän jag frågade ett antal gånger.

En kväll blev jag utbjuden av en ung kock från Hotellet, Fernand. Han ville att jag skulle prova lite nya smaker och så ville han såklart imponera på mig. Den kvällen åt jag mina första sniglar, som låg i massor av vitlöksmör. Till det serverades fyrkantsbröd, som man doppade i det smälta smöret. Det var faktiskt gott. Men när jag nu tänker på hur sniglar ser ut, när de kommer ut ur sina små hus, så blir jag inte speciellt sugen på att äta dem igen.

När det var premiär av Moules Marinées, marinerade musslor, på Hilton, då serverades de i heta glaskastruller med ångande vitvinsmarinad med dill. Till det beställdes oftast pommes frites samt öl eller vin. Då var det fest. Det gick åt många glaskastruller dessa dagar.

När första Beaujolais Nouveau vinerna kom ut var det också fest. Då slogs det på stora trumman på Hilton. Många kom och avnjöt en god lunch eller middag till vinet.

Något annat, som ofta serverades, var en förrätt bestående av tomater, som var fyllda med räkor blandade med en majonnäs. Även sparris med skirat smör var en specialité när det var sparrisåsong.

Jag reste över till Luxemburg några gånger, när jag bodde i Bryssel. Det som i princip alltid fanns på matsedeln i Luxemburg var deras nationalrätt, Bouchée à la Reine. Den rätten



tillagades med kyckling. Bouchée à la Reine är vol-au-ventskal, som man fyller med en vit sås av kyckling och ofta är det champinjoner med i rätten. Den kan ätas både som förrätt eller varmrätt med pommes frites eller ris.

Min resa fortsatte sedan till Paris. Vilken underbar stad det var, fascinerande med alla caféer och restauranger, alla fantastiska sevärigheter och alla konstnärer, som stod utefter Seine-floden och målade människor, prämar och byggnader. Jag kommer så väl ihåg hur morgontrötta fransmän, med en basker på huvudet, bar på långa baguetter eller cyklade iväg med dem, för att få sin morgonfrukost. Baguetterna var verkligen goda att äta med smör på, en skiva Camembert-ost och skivade tomater. Det vattnas i munnen bara jag tänker på dem. De var spröda och knapriga på samma gång. Lämnades de till nästa dag blev de sega och torra.

Maten var fantastisk god i Frankrike. Det var fascinerande att äta på restaurang och jag fick många härliga smakupplevelser. Den rätt jag kommer ihåg mest och som jag tyckte mycket om var Coq au Vin, tupp i vin. Jag var bortbjuden till en familj, där denna rätt serverades. Tuppen fick koka en bra stund, innan vi kunde äta den. Den var mycket god och smakrik med rödvinsås. Jag smakade även en rätt där kycklingen hade kokats tillsammans med gurka rätt länge och som serverades med en vitvinsås och ris. Det var också en matupplevelse som jag inte glömmet.

På bagerierna bakade man croissanter, ett gott bröd som nästan smälte i munnen. De kan man köpa idag även här i Sverige, men då var de nya för mig. Bakning av croissanter tar lite tid eftersom man gör något som kallas treslag. Det innebär att man kavlar ut degen till en rektangulär form, därefter viker man in först den ena långsidan mot mitten och sedan den andra över den första invikta degbiten. Därefter ska degen vila i ca 30 minuter i en lågt tempererad kyl eller frys. Man lägger den kallt för att den ska släppa på spänningar innan man viker den nästa gång. Innan man är klar med degen, så har man vikt den tre gånger. Inte undra på att brödet blir så gott.

Resan fortsatte vidare till England. Matkulturen var väl inte känd för att vara den bästa, vad jag vet. Detta var landet, där man åt Fish and Chips, friterad vit fisk med pommes frites. Ja, jag har smakat det, det var väl nästan ett måste när man var i England. På gatuköken serverades denna rätt oftast inlindat i tidningspapper.

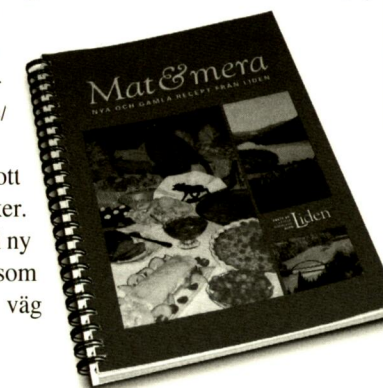
Jag åt en gång en "Steak and kidney pudding". Den tyckte jag var god. Det är alltså en slags gryta med njure och köttbitar i. Den var lagad av en engelska, som kunde det här med matlagning.

Jelly, är en slags gelépudding - efterrätt, som har starka färger såsom grönt, rött, gult och orange, det nästan lyser om färgerna. Jellyn dallrar där den ligger på ett fat. Den efterrätten tyckte Engelmännerna om och det gjorde även jag. Jag tog med mig Jellypulver hem till mina föräldrar för att bjuda på en efterrätt, de aldrig tidigare smakat. När de såg den starka röda färgen och jellyn som dallrade, när man tog en sked av den, avböjde de snällt.

Nästa land på min resa var Schweiz. Detta land med sina berg och dalar tilltalade mig mycket. Det jag kommer ihåg därifrån är att jag var i någon liten by och åt Raclette. Raclette är en rätt där man äter smält ost. För att osten ska smälta använder man en Raclette-grill. Allt eftersom osten smälte skrapade man ner den på en tallrik. Till osten åt man potatis, smågurka och syltlök.

Detta var lite smakprov från min resa i Europa på 70-talet. Här hemma i Liden har jag med två andra kvinnor samlat ihop recept från vår bygd och gjort en kokbok, som heter Mat & mera. I den finns receptet på "Bouchée à la Reine" som jag skrivit om i artikeln. Är du intresserad av boken så kan den beställas genom www.lidensbears.se/matmera.

Jag önskar dig allt gott på din resa, vart du än åker. Våga prova nya smaker i nya länder, städer eller byar som du kommer till på din väg genom livet.



Jeanette Byström Grein
Lidens Hembygdsförening

Club sandwich

3 skivor vitt formbröd
1 msk smör
3 skivor kall kyckling
2 salladsblad
rödlök
3 skivor bacon
3 tomatkivor
1 msk majonnäs
1 krm curry

Instruktioner:

Skär bort kanterna på brödskiorna och rosta dem bruna. Bred på ett tunt lager smör på varje skiva. Rör ihop majonnäs och curry.
Stek baconen knapriga och låt fettet rinna av på en bit papper. Strimla löken och skär kycklingen i skivor. Lägg lite strimlad sallad och kycklingskivor på en av brödskiorna. Lägg en brödskiva över och täck med bacon, tomat, strimlad lök och majonnäs.
Lägg den tredje brödskivan ovanpå och skär sandwichen i två delar, från hörn till hörn. Stick igenom en träpinne så att innehållet håller sig på plats.

Bland julbordets läckerheter....

Inlagda rödbetor

Mitt allra bästa recept är inkokta rödbetor på gammeldags sätt.
5 kg rödbetor borstas och kokas 1 timme. De skalas och skivas, varvas med skivor av pepparrot, några i varje burk (för att motverka jäsning).

Till lagen:

1 l vatten
1 kg strösocker
1 stor tekopp ättikspit

Kokas i 15 minuter. Ev. behöver man skumma av, när det kokar upp. Häll sedan lagen på varje burk, men se till att alla luftblåsor i burkarna leds upp. Rör med ett smalt föremål.

Om man förvarar rödbetor i större burkar, bör man koka om lagen efter några dagar. Rödbetor är mycket vitaminrika och finns ju alltid med på julbordet.



Mandelbiskvier

Ett annat otroligt bra recept är på mandelbiskvier som vi alltid har på Gudmundrå hembygdsgränd vid minnestunder.

200 gr. mandel (skallad, mald),
300 gr. florsocker.
4 äggvitor (hårt vispade)

Blanda den malda mandeln och florsockret, rör ned de vispade äggvitorna.
Klicka ut smeten med tesked på bakplåtspapper, ungefär som en gammal 5-öring. Grädda mitt i ugnen.

Kräm:

100 gr smör (röres lite först)
2-3 äggulor
1/2 tsk vanilj
1-1 1/2 dl florsocker

Rör ihop ingredienserna.
Lägg ihop kakorna med kräm emellan.

Åsa Åsander, Gudmundrå hembygdsförening

Åsa och Lennart Åsander hade Åsanders hembageri i Kramfors i 29 år.

När socker var lyx

I början av december 1836 kommer Elias Ferdinand Kempe på besök till ett vintrigt Härnösand. Han ska hälsa på hos sin äldre bror, köpmannen, skeppsredaren och sågverksägaren Johan Carl Kempe. Julförberedelserna pågår för fullt i hemmen. Husmödrar och pigor bakar bröd, brygger öl och stöper ljus. Talgdoften ligger tung. Elias som kommer från Tyskland, har med sig en alldeles ny tradition, julgranen. Barnen i familjen Kempe blir överförtjusta och barn från andra familjer kommer för att storögt titta på denna nymodighet. Den ena festen avlöser den andra under jul- och nyårshelgen. Elias Kempe berättar i sin dagbok om hur han deltar i slädpartier, långfrukostar, middagar och supéer med kortspel och om hur hullet växer på magen. Han nämner också Sofie Kasten, en nära vän till familjen Kempe. Sofie var änka efter en sjökapten från Pommern som varit i tjänst hos sin landsman Johan Carl Kempe.

I läns museets arkiv finns en handskrivna hushållsbok som har tillhört Sofie Kasten, född Sehlstedt. Hon kom från en välbeställd köpmannafamilj och hennes bror Elias blev med tiden en välkänd och omtyckt skald. Sofie fick boken av sin mor Märta Lisa och lämnade den vidare till sin dotter Henrika. Anteckningsboken innehåller drygt 250 recept och beskrivningar på hur man lagar mat, bakar, tillverkar drycker, färgar garner och textilier, stickar väver och botar krämpor. Kvinnorna Sehlstedts anteckningar berättar mellan raderna om livet i ett borgarhem i småstaden Härnösand vid 1800-talets mitt. Självhushållningen var en realitet men fläktar av den stora världen kom med segelfartygen från kontinenten.

Det som slår en modern läsare är all den planering och framförhållning som krävdes av husmödrarna, när det mesta tillverkades i hemmen och förvaringsmöjligheterna satte sina begränsningar

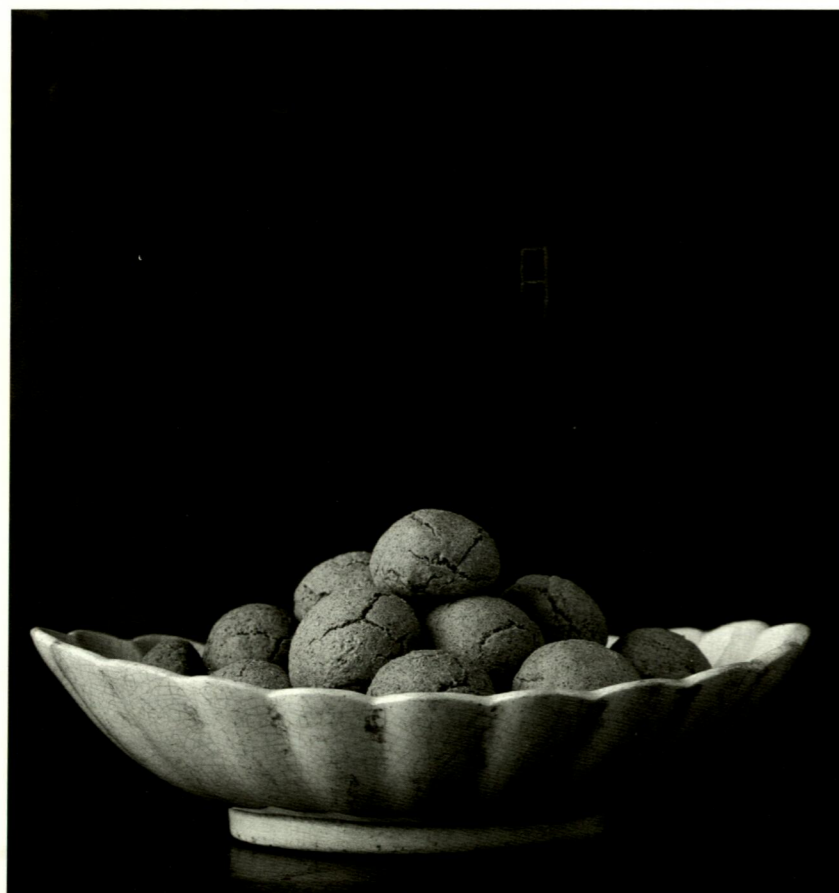
för hållbarheten. Järnspisen hade ännu inte revolutionerat matlagningen och det skulle dröja ytterligare 100 år innan kylskåpen blev vanliga i hemmen. Maten lagades över öppen eld och husmödrarna ägnade mycket tid till att konservera och att på olika sätt bevara matvarorna. Torkning, insaltning, rökning, inkokning, omkokning och regelbunden städning och inspektion av förråden tillhörde de vardagliga arbetsuppgifterna. Vikten av ordning och reda men också god hygien i kök och förråd har kvinnor länge varit medvetna om.

I vardagslag skiljde sig inte borgerskapets kosthåll nämnvärt från böndernas. Fisk var basföda och tunnbröd vardagsbröd. Men när det var fest, eller när familjen hade besök, visades en överväldigande gästfrihet. Något som Elias Kempe och andra dagboksskrivare vittnat om.

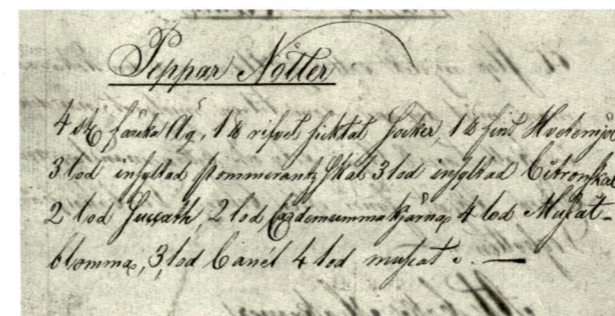
Den vardagliga matlagningen satt i nyporna och behövde inte skrivas ner. De handskrivna recepten i boken handlar i stället om det exklusiva och nya. Söta anrättningar som tårter, bakelser, småbröd och likörer dominerar och visar på sockrets status som lyxvara. Ingredienser som mandel, citroner, pomeranser, muskot och kanel förekommer flitigt. Döttrarna som var på "pension" i Stockholm fick många uppdrag av släkt och vänner att skaffa de åtråvärda varorna. Den första båten som kom till Härnösand på våren när isen släppt var mycket efterlängtat.

År 2001 gav Murberget ut familjen Sehlstedts recept i boken "Krusbär på boutelljer". Flera av recepten är bearbetade för att passa moderna förhållanden och boken är en skatt för den som vill göra historiska resor i köket. Pröva att baka de pepparnötter som Elias Kempe fick när han firade jul i Härnösand 1836!

Gunnel Boström, 1:e antikvarie
Länsmuseet Murberget



Pepparnötter på ett fat. Foto Björn Grankvist



Pepparnötter

2 stora ägg
2 1/2 dl socker
3 1/2 dl vetemjöl
2 msk kanel
2 msk pomeransskal
2 msk syltat apelsinskal
1/2 msk sockat
1 1/2 msk kardemumma
1 msk mald muskotnöt

Vispa ägg och socker vitt och poröst. Tillsätt vetemjöl blandat med kryddorna. Rör om väl. Dela degen i två delar och rulla ut till längder. Skär längderna i bitar och forma till små runda bollar. Lägg på bakplåtspapper och grädda i ca 175° C.

En blomma till...

Ångermanlands Hembygdsförbunds styrelse har drabbats hårt av sjukdom. Vår nye ordförande Bengt-Erik Näsholm har tvingats ta time-out pga hjärtbesvär och väntar just nu på att kallas till en operation. Vi önskar honom lycka till med operationen, ett gott tillfrisknande och en snar återkomst till styrelsen! Under Bengt-Eriks sjukdomstid träder vice ordförande Ulla Nätterlund i tjänst.

Även vår kassör, "kanslist" och reseledare med mera, Börje Eriksson är tillfälligt utslagen. Han ligger när detta skrivs på Sollefteå sjukhus för att kureras. Vi önskar även honom ett snabbt och gott tillfrisknande och hoppas att vi snart ses på våra styrelsemöten igen.

En blomma och varma
krya-på-dig-hälsningar till båda!

Ångermanlands
Hembygdsförbunds styrelse



Litteraturtips: Mattraditioner i Medelpad och Ångermanland

Sed och skick runt bordet



Seder och bruk i helg och vardag av Maj-Britt Kristiansson
Teckningar av Sven Wallin

En bok med insamlade recept som ger den matlagingsroade en chans att pröva traditionsrik och spännande mat. Den västernorrländska bygdens levnadsvanor, seder och bruk i samband med måltider och fester är beskrivna och illustrerade.

Lts förlag ISBN 91-36-01325-0

Jag hade turen att för några år sen få tag i den på ett antikvariat

Laila Söderström

Visa från Ångermanland

Fem jäntor bort i hästbete gick å nafte bära
Fem jäntor bort i hästbete gick å nafte bära
Den ena nafte, den andra åt,
Den trea rofte, den fjåla såt,
Den femte gick å spillde bäran.

Traditionell visa efter Ulrika Bodén



Ytterlännäs Hembygdsförening

Ytterlännäs Hembygdsförening har rötter i Ångermanlands första hembygdsförening. Redan 1917 bildades Forseds Hembygdsförening av folkskolläraren Sten Berglund. Han var Ytterlännäs kommuns och Västerorrlands landstings ordförande i 48 resp. 36 år. 1925 bildades Ytterlännäs Hembygdsförening och fram till sin död 1973, när Forsedsföreningen gått samman med Ytterlännäs, var Sten Berglund ordförande i båda föreningarna under nära 50 år.

Föreningens första uppgift blev att hitta lämplig plats och byggnad för samlingarna som hittills förvarats på Forseds skola. En tomt belägen vid Skolberget förvärvades. En stuga från Slåtträ vid Bursjö fäbodan flyttades till föreningens nya tomtmark. Merparten av samlingarna i skolhuset flyttades till den nyuppförda stugan som stod färdig år 1931. Den sk "Gammeldgården", parstugan, är numera inredd som en gammal bondstuga.

1981 avlider grundaren, Sten Berglund. Den nya styrelsen tar sig an uppgiften med att försöka vårda hembygdsområdet och alla värdefulla samlingar, närmare 400 föremål, som delvis förvarats i de nerlagda skollokalerna. Allt borde vara samlat inom det egna området.

Föreningen fick då överta en gammal timmerbyggnad från kommunen. Den stod på Leo Lindbergs hemman i Bollsta och hade använts till både magasinbyggnad och spritutskänkning. Den byggnaden är i dag museum och rymmer hembygdsföreningens stora och intressanta samlingar.

Lexovska stugan i Hammar, som tidigare fungerat som både drängkammare och bagarstuga, flyttades till hembygdsgården 1993. Det blev ett omfattande arbete med återuppbyggnad men man fick hjälp av ALU-arbetare och köksutrustningen fick man från gamla komministergården. Stugan som vi idag kallar för Kaffestugan är en trevlig mötesplats, som under sommartid också kan hyras av mindre sällskap.

På området finns även tre härbren. Ett från Bursjö, ett från Bollsta som sannolikt är ett minne från finnarna i Nästvattnet och ett härbre som stått i Blästa.

Gammeldgården har under några år varit i stort behov av "vård". Underlaget på de två öppenspisarna har sjunkit ner



Lexovska bagarstugan från Hammar som idag kallas Kaffestugan

och satt sig. Pappen på väggarna har förstörts och en del av timret har ruttnat. Man har därför varit tvungna att dränera, gjuta ny platta och mura nya spisar. Därefter var det väggarnas tur att åtgärdas. Pappspänning passar utmärkt i äldre hus för att få jämna väggar att sedan måla på. En kurs för intresserade hembygdsvänner ordnades för att lära sig den gamla tekniken och nu återstår målning av tak och väggar.

Ytterlännäs hembygdsförening består av tre arbetsgrupper. Forsedsgruppen, Arkivgruppen och Nylandsgruppen.

Forsedsgruppen håller till på hembygdsgården där de tar emot besök och även större grupper ex. skolklasser. Under sommaren anordnas olika aktiviteter ex. Kyrksöndag och Forsedsdagen. Gruppen ser också till ordningen runt gården. Många hängivna och frivilliga arbetstimmar har under åren lagts ner för att skapa dagens intressanta och trivsamma hembygdsgård i Forsed.

Hembygdsföreningens arkiv är förlagt till den över 100 år gamla Stenskolan i Bollstabruk och där huserar Arkivgruppen. Här finns omfattande samlingar av böcker, skrifer



Skolmuseet i museibygnaden.



Den nyrenoverade "Gammeldgården", en parstuga från Slåtträ vid Bursjö fäbodan.

ter och foton. Gruppen har här skapat ett minimuseum med Graningeverkens historia, ett komplement till Spikboden. Arkivgruppen har även programverksamhet bestående av föreläsningar, "öppet hus" dagar med bland annat fotoutställningar. Konstutställningar både på Stenskolan och i masugnen, som är från mitten av 1700-talet. Ett fint samarbete med länsmuséet Murberget har mynnat ut i utställningen "Bollstabor och andra".

Nylandsgruppen startade 1987 en räddningsaktion för att bevara lotsstugan, som under andra hälften av 1900-talet drabbats av kraftigt förfall. 1 juli 1990 blev det en festlig "återinvigning" av lotsstugan. Nylandsgruppen samlar

Nylandsbilder. Dessa visas sommartid på Hammagasinet och på skyltsöndag när Nylandsgruppen har öppet hus på lotsstugan. Lotsstugan är ett intressant minnesmärke från sjöfartens storhetstid i Nyland.

Boken "Det gamla Ytterlännäs" av Sten Berglund är en fantastisk detaljrik beskrivning av Ytterlännäs historia, som man kan sträckläsa eller använda som uppslagsbok. Boken och flera andra lokala skrifter finns till försäljning.

Svea Larsson
Ytterlännäs hembygdsförening

Maten – kulturarv och framtid

"Min mormor och morfar hade ett naturhushåll, där två tredjedelar av maten bestod av eget älgkött, mest i form av älgbullar, resten var nyfångad knaperstek abborre. Ibland växades det med en hare, ett rådjur eller gädda när det var vår. Allt kombinerades med egen potatis och hemodlade grönsaker. Det var alltid efterrätt med bär från skogen eller trädgården!

Maten följde årstidernas växlingar. Våren inleddes med inkokt stenbit och våfflor med hjortronsylt, ibland gjorde hon en rätt som kallades pizza och kom från Italien." Så berättar Tomas Karlsson vid Nordiska Måltidsberättelser.

Sverige – det nya matlandet är en särskild satsning inom Landsbygdsprogrammet för att främja småskaligt mathantverk. Här lyfts Sveriges rena natur, unika klimatförhållanden och råvaror fram. Berättelserna och matens rika kulturarv har också en central roll. Från primärproduktion till förvaring och förädling, variationerna mellan klimatzoner, regioner och till och med enskilda byar, är en unik resurs som kan lyftas fram och utvecklas, menar man. Underifrån perspektivet betonas särskilt, att det viktiga arbetet sker ute bland entreprenörer och andra aktörer, på det regionala och lokala planet.

Traditionella svenska metoder som gravning, syrning, inläggning, rökning och torkning efterlyses nu liksom råvaror och recept med lokal identitet eller förankring. Exempel på nya livsmedel som tagits fram ur traditionella råvaror är det mousserande björksavsvinet SAV, gjort på ett mycket gammalt recept, men uppiffat med nya metoder.

Jordbruksminister Eskil Erlandsson har uttryckt: "Det finns ett svenskt matarv i kunskap om råvaror och tillagningssmetoder som är unika och som utvecklats under många år". Bortom traditionerna finns det även en nyfikenhet och en öppenhet som gjort att vi utvecklats och påverkats av influenser från andra matkulturer."

Västerorrland satsar nu på att utvecklas som region för mathantverk. I maj 2010 besökte Eldrimmer, nationellt resurscentrum för mathantverk, Bjärträ för en heldags rådgivning och inspiration. Det finns många goda exempel på levande

mathantverk i regionen, från hembygdsföreningarnas serveringar till kommersiella företag. I årets mathantverks-SM är regionen väl representerad på vinnarlistan. Från Strömmens Gårdsmejeri till Skogs-Hildas i Ullånger. Vidare finns kött, lax- och honungsproducenter, get- och trädgårdsprodukter, kryddor och mycket mer. Många finns att hitta via bondens egen marknad. (www.eldrimmer.com / www.bondensegen.com)

26 matambassadörer har utsetts länsvis för att sprida och förankra visionen Sverige - det nya matlandet, dela med sig av sitt engagemang och sina erfarenheter och på så sätt bidra till att utveckla Sverige som matland. För Ångermanland är Kerstin Kårén matambassadör och för Medelpad är det Kerstin Vesterlund. Båda har en bakgrund inom arbete med landsbygdsutveckling.

Smakstart är ett projekt som drivs av Hushållningssällskapet i Västerorrland för att utveckla lokal mat. Potentiella arbetstillfällen finns i de gröna näringarnas alla led. Kan vi öka efterfrågan på mat från Västerorrland så har vi en fantastisk tillväxtpotential för länets landsbygd. Projektet kommer att



Nils Granat har skött Dannemora Hembygdsförenings odlingar i 30 år. Foto: Dannemora hembygdsförening



Foto: K – G Zahedi Fougstedt

pågå till år 2013. <http://hs-y.hush.se/?p=16009>

I detta har hembygdsvårslrelsen en spännande roll. Hos många föreningar finns redan en utvecklade verksamhet av mathantverk. I bagarstugor och kök produceras bröd och bakverk, sylter, safter och inläggningar för kaféverksamhet och försäljning. I hembygdsvårslrelsen arkiv och samlingar finns många ledtrådar, kända och kanske även okända, till äldre tiders matkunnsande och lokala variationer. Här finns berättelser kopplade till verktyg, grödor, platser, namn och människoöden. Detta har redan varit en inspiration för många men har potential att ytterligare bidra till lokal utveckling, nya variationer, nya företag och affärsidéer. En inventering av föreningens arkiv och bland medlemmar kan avslöja skatter i form av berättelser och nya kunskaper om tidigare mathantverk. Studieförbunden har också bra material för att komma vidare med olika verksamhetsidéer.

På många hembygdsgårdar och i privata trädgårdar förvaltas ett genetiskt material av fruktträd, bärbuskar eller andra växter med en lokal historisk förankring. Dessa bär berättelser om hur människor tidigare levde och levde av.

De traditionella växterna, det gröna kulturarvet, bär en genetisk variation ofta med särskilda lokala anpassningar. Det finns en stor sannolikhet för att vi inom en överskådlig tid kommer att behöva anpassa våra grödor och odlingsystem till nya klimatförhållanden och då behöver vi ha tillgång till en bred genetisk variation. Inom Programmet för Odlad Mångfald, (POM), vid Sveriges Lantbruksuniversitet har man samlat in växtmaterial via ett flertal inventeringsprogram för bevarande av Sveriges levande kulturarv. Föreningen SESAM är en ideell förening som samordnar intresserade medlemmar för bevarande, uppförökning och utbyte av köksträdgårdens och åkerns växter. (www.pom.info / www.foreningensesam.se)

Våra äldre växtsorter bär också på kunskaper om äldre odlingsystem. De senaste 60 åren har vi tappat alltmer kunskaper om de platsspecifika självhushållningssystemen såväl som kunskapen om vårt absoluta beroende av naturen. Hur ska just denna sort odlas, skördas, förvaras och förädlas, hur samspelar den med andra grödor, ogräs, djur och människan?

Vi står inför förändringar av våra försörjningssystem. Med minskad tillgång på drivmedel blir transporter och storskaliga produktionssystem, även i livsmedelsförsörjningen, svåra att

upprätthålla. Med lokalt betingade produktionsformer och småskaliga system minskar behovet av hjälpenergi. Med detta växer betydelsen av kunskaper som kulturarvet förvaltar. Vi behöver utveckla en syntes av äldre och nutida kunskaper för att hitta fram till ett energisnålt samhälle som kan tillgodose våra behov utan att föröda förutsättningarna för vår efterlevande.

Hembygdsvårslrelsen förvaltar arvet från den tid då Sverige i huvudsak var ett hållbart samhälle. De fossila drivmedlen var för bara 60 år sedan försumbara och livsmedelsförsörjningen var till den största delen inhemsk och närproducerad. Hembygdsvårslrelsen förvaltar dokumentation, föremål, kunskaper och tradition från en tid av småskaliga, lokalt anpassade odlingsmetoder och försörjningssystem som idag börjar efterfrågas på nytt.

Viktoria Hallberg
Sveriges Hembygdsvårslrelsen

Landsbygdsvårslrelsen för Sverige 2007-2013

Landsbygdsvårslrelsen har som övergripande mål att stödja en ekonomiskt, ekologiskt och socialt hållbar utveckling av landsbygden i Sverige.

Programmet omfattar totalt cirka 35 miljarder kronor. Projektstöd finns för satsningar som förbättrar förutsättningarna för turism, nyföretagande eller kommersiell och offentlig service i din hembygd. För ansökan kontaktas länsstyrelsen. (www.sve-den.gov.se/sb/d/6411/a/58122 / www.sjv.se / www.vv.lst.se)

Leader är en metod för samverkan och landsbygdsvårslrelsen utveckling inom Landsbygdsvårslrelsen. Projektmedel söks via respektive leaderområde utifrån prioriterade mål i respektive lokal strategi. (www.sjv.se/amnesomraden/mojligheterpalandsbygden/leadersautvecklardudinhembygd)

Regeringen lanserade 2008 en vision om att skapa fler jobb och tillväxt genom framförallt satsningar på mat- och livsmedelsproduktion i kombination med turism. I budgetpropositionen för 2011 föreslår regeringen att 80 miljoner ska satsas årligen under fyra år för att förverkliga visionen Sverige – det nya matlandet. (<http://www.sweden.gov.se/sb/d/12806>)

Fler länkar

www.sv.se
www.transitionsweden.ning.com
www.nynordiskmad.org
www.maltidsriket.se
www.regionalmat.se
www.slowfood.com
www.syltningssallskapet.se

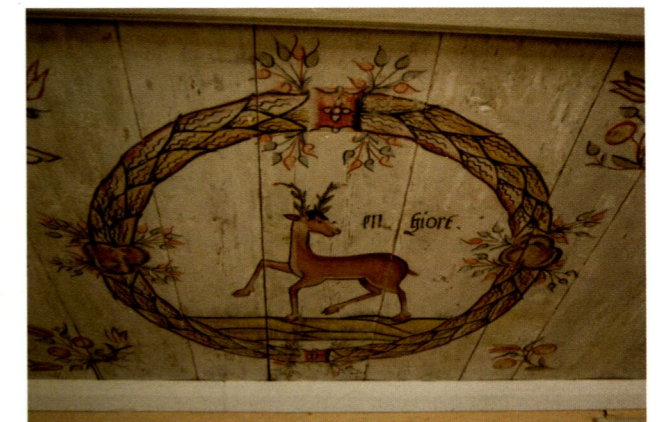
Uppåt väggarna

Att pryda sina väggar med tapeter har förekommit bland allmogen åtminstone sedan mitten av 1800-talet. De första målningarna som dekorerade väggarna var bonader som sattes upp till högtid och fest. Bland renässansfurstarna förekom stora vävda tapeter som hängdes upp på de kalla slottens stenväggar för att både värma och pryda. Bland landsbygdens målade alster är det äldsta kända från 1600-talet och men blir vanliga bland bönder i allmänhet först in på 1700-talet. Då målade man direkt på timmerväggen, lerklining eller linneväv som spändes upp. Motiven var ofta berättelser ur bibeln målade i olika väggfält i huvudsak i helgdagstugan. Målaryrket var inget statusyrke och många kombinerade det med andra uppdrag. Gustav Reuter var en soldat och målare ifrån Delsbo som även var verksam uppe i Västernorrland under 1700-talets mitt. Detta fria måleri var vanligt fram till att den tryckta tapeten kom vid mitten av 1800-talet och visar även profana motiv som den från Rökland på Alnö i Medelpad. Här visas stadsscener, stora vattenfallet i Amerika m.m. Stil och motiv har släktskap med Hälsingemåleri från Färila och Ljusdal där målaren Olof Cedermark var verksam vid 1800-talets mitt.

I början av 1800-talet börjar även landsbygdens gårdar klä sina väggar med papptapeter. De första tapeterna var tillverkade i lumphopp i ark som syddes eller limrades ihop och därför kan kännas igen genom att man ser skarvarna i våderna.



Detalj av väggfält från Rökland, Alnö socken, Medelpad. Idag förvaras de på Murberget, Länsmuseum Västernorrland.



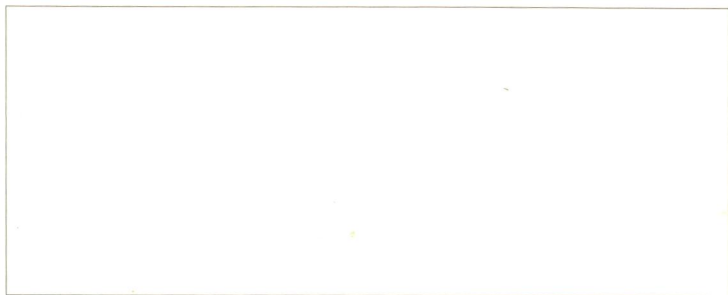
Målning av Gustav Reuter, idag på Murbergets friluftsmuseum Härnösand.

Lumpen samlades in av lumpsamlarna och var dyrt att framställa. Målarna vandrade mellan olika uppdrag och det gjorde att även mindre gårdar kunde ha råd att anlita en målare mot mat och husrum på sin väg mellan större arbeten. Oftast var det mellankammaren som man valde, kanske för att den ofta



Måleri från en Korsbyggnad i Attmar, Medelpad troligen 1850-tal.

Avs. Medelpads & Ångermanlands Hembygdsförbund
Åstön 765, 860 35 Söråker



B
Föreningsbrev



Prenumeration på

Hembygden

2011