

# "Klimp å klabbär, sull å sod"

## Om mat i gamla tider

“Vir lagätum åv ä vir addum”, säger en av de kvinnor som gett stoff till den här artikeln. “Vir lagätum åv ä vir addum frå fjosi å frå jordi. Vir finggum mytjy fisk o. Vir såtum långt utå nåti å ränsetum å såltetum nåsser så vir addum fändji i notn ata Jutoman”. (Vi lagade av va det vi hade från fähuset och från jorden. Och vi fick mycket fisk också. Vi satt tills långt inpå natten och rensade och saltade in norsar som vi hade fått i noten vid Jutholmen.) Därmed visade hon mig in i det skafferi varifrån alla matvaror hämtades under naturahushållningens tid. Mina sagesmän har varit ett tiotal kvinnor födda 1895 - 1920. Håll Nils Mattsons anteckningar från 1930-talet har varit en rik källa att ösa ur. Hans äldsta sagesmän var födda i mitten av 1800-talet.

### **Mjök**

En stor del av det arbete som utfördes på gårdarna av både män och kvinnor gick ut på att skaffa mat åt korna och ta hand om mjölken. De små åkertegarna skulle användas till odling av brödsäd. Djurfoder fick man samla på ången och i skogen. Meningen med fäbodväsendet var att få ut människoföda ur skogens gräs och örter. Mjölken var alltså dyrbar, och korna var bondens värdefullaste ägodelar. En ko kunde bli som en älskad familjemedlem. En av kvinnorna berättar om hur sorgligt det var att gå över Vinäsfjärdens is till slakteriet i Mora med en fin ko som fått juverinflammation som inte gick att bota.

*Träskål, smörkärna och ostkär!*

*Foto: Erik Pettersson*



Korna var i allmänhet av fjällras, små, vita eller svartkrusiga. De mjölkade inte mycket om man jämför med nutidens hårt framdrivna raser. Var det en bra ko kunde man få 15 liter mjölk på ett dygn, när hon var som bäst. Ibland stod kon i sin, och på vintern var det många gånger så ont om foder att man fick vara nöjd om man kunde hålla liv i kon tills det blev vår. Antalet kor varierade mellan en och fyra i de flesta gårdarna. I någon enstaka gård kunde det finnas 5 - 7 kor.

Mjölken är inte så hållbar, så man måste förädla den till smör, ost och messmör för att kunna spara den. All mjölk skummades, och grädden sparades tills det blev lagom mycket att kärna smör av. Detta saltades och användes mycket sparsamt. Innan det blev smör kunde man ta undan lite av den tjocka grädden och göra en "flätgås", d v s stryka ut ett lager grädde på en tunnbrödsbit. Barnen höll sig gärna framme för att få smaka denna godsak.

Fettet i grädden klumpade ihop sig till smör när man kärnade. Resten blev kärnmjolk, "tjynnstjyr", Den var läskande att dricka och kunde också användas till "stjyrkaku", som man gräddade i ugnen sedan järnspisarna kommit i bruk.

Skummjölken användes, förutom till dryck och grötsovel, att göra ost av. Då tillsatte man löpe, "käsvatn", till den ljumma mjölken så att den ystade sig, äggviteämnena fälldes ut. När man slaktade en kalv tog man tillvara

löpmagen och torkade den. Vid ystningen lade man den i blöt och fick "käsvatn". Ostmassan lades i ostkär, "våstkräld", och vasslan pressades ur. Barnen kunde få varsin avlång klump, "je våstmåjs". Om man lagrade osten länge blev det "gambälvåst", som blev grön och möjlig utanpå och luktade vedervärdigt men var en delikatess när den gjorts ren och kom på bordet.

Mjölk som självsurnat kallades "gluttärstjyr". Om man tillsatte sådan till färsk mjölk ystade den sig, och man kunde sila av vasslan och fick färskost, "ystavåst" som man brukade salta och krydda.

"Sötvåst" är kalasrätten framför andra. Den görs på oskummad mjölk. Den som blivit bjuden på bröllop, begravning eller annat kalas brukade några dagar före gå till kalasgården med en kruka mjölk. Det behövdes mycket till ett stort sötostkok. Mjölkens ljummas och man tillsätter löpe. När den ystat sig skär man ett kors i ostmassan och låter den stå ett tag. Sedan börjar det tidskrävande koket. Nästan allt vatten skall kokas bort. Det socker som finns i mjölken fastnar då på ostklimparna och bildar en sås runt om.

Vasslan som blir över när man gör ost kokas ihop till "mysu" som är så tjockflytande att man kan lägga den i ett ostkär, och så småningom hårdnar den till mesost, "mysuvåst" som står sig nästan hur länge som helst. Man kan riva en bit av den och koka upp i mjölk, reda av med lite mjöl och så får man messmör, Man kan också göra färskt messmör genom att röra i lite mjöl ev. socker i den ihopkokta "mysun".

När man kokar vassla bildas det först ett tjockt lager av skum som består av de små korn av ost som fortfarande finns kvar i vasslan. Detta skummar man av och det kallas "fråmysuvåst" och används som tillbehör till "klabbä".

Råmjölken d v s den första mjölken efter kalvningen är mycket proteinrik och stelnar till "ungsvåst", kalvdans, vid upphettning. Den äts till smörgås eller på senare tid med sylt till efterrätt.

Mjölkens kunde förvaras någon vecka om man gjorde "sletstjyr", långfil av den. Då tillsatte man en skvätt "stjyr" till den nysilade ljumma mjölken. Efter ett dygn hade filbakterierna gjort mjölken syrlig och tjock. Den kunde bli så seg att det gick som för gubben som skulle göra sig en sull. Han hade just satt skeden i tallriken och dragit ut brödlådan, då han råkade vända på skeden så lite av mjölken kom över kanten. Då slant all mjölk ner i brödlådan. Det var riktig "sletstjyr" det! Är den så seg kan den heta "tan-stjyr".

Man lär kunna göra långfil genom att sila mjölk på ett blad av tätört, "stjyrblad", eller silesår. Dessa växter är de enda insektsätande växterna i Sverige. Långfilbakterierna hjälper växten att tillgodogöra sig insekterna.

För det mesta kunde man skaffa ny bakteriekultur genom att få lite "stjyr" av grannar.

Om det fanns två eller tre kor i en gård och kanske tio familjemedlemmar räckte inte mjölken långt. Man fick dricka vatten, och till gröten hade man dricka eller sirapsvatten.

Geten var fattigmans ko, och getmjölken användes på samma sätt som komjölken.



*Stekpanna, visp, grötmålla,  
rånjärn, kittel och gryta*

*Foto Erik Pettersson*

## **Spannmål**

Den viktigaste brödsäden har varit korn. Under 1800-talet förekom ofta korn och havre odlat tillsammans, dels för att utsädet inte var rent, och dels gav blandningen en säkrare avkastning. Kornmjölet har dåliga bakegenskaper, så man kan inte baka jäsbröd av det. Det får bli tunnbröd. På husbehovsbränningens tid blandades degen med mäska, senare med potatis. Tunnbröd av potatis och korn har varit det vanliga vardagsbrödet, det som helt enkelt kallas "brö". Det kunde vara "blotbrö" eller "knapelbrö" beroende på gräddningen. Hur det tillverkas beskrivs utförligt i Sool-Öen 1986.

Tunnbröd åts till varje mål. Det användes också som tallrik. Man lade ut en fjärdedels ihopvikt kaka åt var och en. På den lade man sovlet. Om kakan var mjuk rullade man ihop den till en "tuppa", om den var hård lade man sovlet mellan två bitar. Då behövdes inte gaffel och kniv.

Kornmjölet kunde blandas med malda gråärter, och därav fick man "ärtbröd". Man odlade också lite råg, särskilt på svedjefall i skogen. Av sammalen råg, jäst och vatten bakade man "skarpbull" som torkades på brödstickor i taket. Det liknade vårt knäckebröd. Av samma ingredienser samt potatis bakade man "tasse", som var ett vanligt sommarbröd. "Glödasse" var ett tillfällighetsbröd som gjordes på det ursprungliga sättet, en blandning av mjöl och vatten plattades ut och gräddades på glöden. I gamla tider ansågs det vara lyx att äta sovel till rågbröd. Paltbröd "blodbull" bakades av rågmjöl, jäst och blod. De ganska tjocka kakorna torkades och kunde då förvaras länge. Vid användandet kokades de och användes som sovel. Senare började man äta stekt fläsk och mjölksås till paltbrödet.

Det finaste brödet var "tjockbull". Namnet fick det av att det var betydligt tjockare än tunnbrödet, dock inte mer än 1,5 cm. Det var ett mjukt jäsbröd och kunde alltså inte sparas så länge. Det bakades till jul och kalas eller efter tunnbrödsbaket när man hade ugnen varm. Det hade mycket enkla ingredienser, vatten, jäst och så fint mjöl som man hade tillgång till. Men det hade hög status. Sven Johan berättade en gång att "böнемannen" kunde ta med sig en tjockbulle som present till den tilltänkta brudens hem. Alltefter som tiderna blev bättre blev tjockbulledeggen "rikare" med tillsats av vetemjöl, mjölk, socker, fett och kryddor. Nutidens tjockbullar och läfsor har ingenting med gamla tider att göra.

Något kaffebröd bakades inte förrän i början av 1920-talet. Då hade en bagare flyttat till ön och öppnat bageri i Gruddbo. Till kalas brukade man av honom beställa en stor saffransbulle som täckte hela nickelbrickan. Nymodigheter från bageriet var också limpor och skorpor. Längre ansågs köpebrödet vara finare än det hembakta.

"Stjyrkaku" var en mjuk kaka som gräddades i en form. Den innehöll kärnmjöl, vetemjöl, socker och bikarbonat. Senare kryddade man med pepparkakskryddor.

Spannmål var den viktigaste matråvaran. Förutom bröd gjordes många rätter av mjöl, huvudsakligen kornmjöl.

Kornmjölsgröt var den vanliga kvällsrätten. Som "grötsåjl", "grössul", grötsovel hade man i bästa fall någon form av mjölk, och i brist på sådan hembryggt dricka eller vatten tillsatt med messmör eller sirap. Gröten kokades i en järngryta med tre ben i den öppna spisen. När vattnet kokat

upp rörde man i mjölet med en "grötmålla", som var gjord av en talltopp med 4-5 avkortade grenar. Gröten skulle vara så tjock att mållan kunde stå upprätt i den. "Mjokgröt" var en festrätt. Den kokades av oskummad mjölk och korngryn, senare risgryn. Den skulle vara tunn och åts utan grötsovel. Det var sed att brudens och brudgummens kvinnliga faddrar, "gummor", stod för grötkoket vid bröllop. De fick passa koket noga för det var lätt gjort att det brändes vid. Man fick röra om och skrapa i botten hela tiden med en "grötspåå". Då hände det också att för-skinnet, "stjimp", sveddes av den öppna elden. Om man ville antyda att man hört bröllopsrykten, kunde man säga åt "gumman": -"Ja nu få du snart bränn stjimp o."

Välling, "velingg", var också en nästan daglig rätt. Den kunde kokas av vatten och kornmjöl, "vattuvelingg" eller mjölk och kornmjöl, "mjokvelingg". Den senare ansågs som en delikatess. Den kokades som "buförsvelling" på morgonen då man skulle fara hem, "buföra", från fäbodarna till hemmet på ön. Då hade man mycket mjölk som man knappast kunde ta med hem utan slösade bort på en fin frukost. Mjölet kunde bytas ut mot korngryn och man fick "grynvelingg".

Ibland gjorde man en stadig deg av kornmjöl och vatten. Av den formade man små kakor "klabbär". Dessa kokades i köttspad, "fett vått", eller i-hopkokt vassla, "mysu". Mysuklabbarna åts tillsammans med mjölk och "fråmysuvåst". När många ogifta flickor var tillsammans i fäbodarna kunde de en kväll roa sig med att koka "tuttklabbär". Då skrev de namnen på pojkar i bekantskapskretsen på små lappar som bakades in i klabbarna. Sedan var det spännande att se vem som fick vem. En liknande rätt från senare tid var "klimp". Då gjorde man en lös smet, "rööd", av mjöl och vatten. Sedan tog man smeten skedvis och lade ner i kokande köttspad eller tunn välling. Så fick man ännu en vällingsort, "klimpvelingg".

En mycket vanlig rätt som inte krävde någon tillagning var "sull". Det tunnbröd som man behövde under de närmaste dagarna förvarades i den stora bordslådan. Det var bara att ta en näve söndersmulat bröd i en skål, slå på mjölk eller dricka och äta.

Rånjärnet, "råjännä", var en föregångare till våffeljärnet. Det bestod av två fyrkantiga, våffelmönstrade järnskivor med långa saxade skänklar. En deg av mjöl och vatten klämdes ihop mellan skivorna, som stacks in i glöden. Det blev en "råjänskaku". Senare kom våffeljärn, men den tidens våfflor hade ingen likhet med det som vi nu menar med våfflor. Pannkakor eller kolbullar gräddades av samma smet i fläskflott.

### **Rotfrukter och andra matväxter.**

Den äldsta rotfrukten är rovan. Håll Nils äldsta sagesmän kunde minnas att man sådde rovor på svedda fläckar efter risbränning. I slutet av 1700-talet



*Potatisupptagning. Personerna fr.v. Maria, Gustav, Bond Anna, Anna, Håll Nils och Håll Anders.*

*Foto: Håll Nils Matsson*

kom potatisen, och den har sedan varit daglig och betydelsefull mat, inte minst sedan man började dryga ut mjölet till tunnbröd med den. Det vanligaste var då som nu att koka den "rätt fram". En variation var att mosa den med mjölk och lite fett till "klämmapäron". En matsäck till slätterfolket kunde vara en stor skål med klämmapäron med en rand av stekta fläskskivor runt om.

Kålrötter, "rötär" odlades vid alla gårdar. De skars i skivor och kokades tillsammans med potatis i köttspad till soppa, "stjivsod". Den kunde redas av med lite mjöl. När man hade ugnen varm efter brödbak kunde man ugnsbaka kålrötter. Den enda råkost som omtalas är skrapad kålrot som gavs till barn. Det berättas också om små kålrotsbitar som sattes fram som godis åt kvinnor som samlats för att handarbета.

En gammal sorts ärter, gråärter eller pelusker, användes till soppa, "ärtsod" eller maldes till mjöl. Det kunde man baka ärtbröd eller koka välling av.

Under 1900-talet övergick man till att odla gula ärter tillsammans med

havre. Sedan man börjat använda kastmaskin kunde man lätt skilja ärna från havren.

Lök odlades vid en del gårdar.

Förutom de nämnda sorterna användes inga grönsaker förrän långt fram på 1900-talet.



*Potatisen skalas till tumbbrödsbaket. Personerna fr.v: Järk Karin, Mås Margit, Närsjö Sara, Bond Lina. Flickorna i förgrunden: Örjan Märta och Anna.*

*Foto: Håll Nils Matsson.*

Frukt och bär hade heller inte något gott anseende som mat. Det berodde till en del på att det krävdes socker för att bevara frukt och bär. Lingonen var ett undantag. Lingonsylt kunde stå sig utan socker, och den började man använda till gröt och sull. En del tyckte dock att "bermosä" lockade en att äta för mycket bröd. Sur blåbärssaft har kokats och använts som magmedicin. Nypon kunde bevaras torkade och kokas till nyponsoppa som tillsammans med en tunnbrödstuppa kunde räcka som middagsmål. Det dröjde länge innan man började servera efterrätt.



Nässlor och svamp ansågs absolut inte duga som människoföda.

Att man odlat kryddväxter har inte omtalats. Libbsticka fanns men användes inte som krydda utan kallades "väggglåjsbåsk" och användes för bekämpning av ohyra och trolldom. Bröd kunde kryddas med kummin, "kumå", men ingen har berättat att man plockade kummin, som det finns gott om på ön.

Håll Nils påpekar att ordet krydda av gammalt hade betydelsen gift. Se Sool-Öen 1978, Kvinnor och odlingstraditioner m fl artiklar.

### **Kött**

ETT öknamn på Solleröfolket var "Soldkvättär", Sollerö-grisar. Under förra delen av 1800-talet kunde folk från grannsocknar komma till Sollerön på sommaren och inte träffa andra invånare än grisar. Alla människor var i fåbodarna, och grisarna fick ströva fritt omkring och föda sig själva. Alla odlingar var noga inhägnade, och grisarna hade träställningar, "kvättkrambäl", omkring halsen, så de kunde inte böka sig igenom stängslen. När gårdsgårdarna i mitten av 1800-talet kom bort kunde man inte längre ha grisarna, och det blev ont om fläsk. Sedan började man i



*Håll Karin Nilsson mal potatis i hemgjord kvarn.*

*Foto: Håll Nils Matsson*

stället stänga in grisar. En av mina sagesmän berättar att de alltid hade en inhägnad träda, "trässlott", där en gris fick både bearbeta jorden och göda den under sommaren. På vintern hade de en gris i fähuset. De slaktade en gris på hösten och en på våren och hade gott om fläsk.

Ibland slaktades en ko, en get, en kalv eller ett får. Allt kött saltades ner. Saltet var den enda vara som man måste köpa. Håll Nils säger att man aldrig lagade till färskt kött utom möjligen om man fått stort jaktbyte. Vanan gjorde att man föredrog salt kött, som också var "sajlsammär", d v s räckte längre som sovel. Fårkött torkades efter saltningen och passade bra till matsäckssovel. Fläsk stektes i gjutjärnspannan, medan allt kött kokades. Det var vanligt att på söndagsmorgonen sätta en gryta i elden med vatten och sönderdelat kött eller köttben. Vid middagstid gjorde man klabbar och kokade dem i köttgrytan. Till kvällen lade man i potatis och kålrotsskivor, kanske också klimp, och åt detta tillsammans med köttet, "sundassjätå, tjöt å klimp å päron".

Korngryn som kokats i köttspad blandades med malda fläsksvålar, köttrester och inälvor. Denna smet kunde stoppas i korvskinn av tarmar eller i påsar sydda av renskrapad våm. Man använde en särskild träklyka att hålla ut skinnet med. Det blev grynkorv, som var en vanlig kalasrätt, och "grynkupp". På senare tid kryddade man dessa anrättningar med kryddpeppar.

Vid slakt tillvaratogs allt. Talg och ister sparades för att användas till stekfett. Det berättas t o m om smörersättning som man fick genom att koka ihop ister och mjölk. Av blod gjorde man förutom paltbröd också blodkorv som bestod av blod och kornmjöl. Lite fett av något slag, en fläsksvål eller en bit av en bukhinna stektes. Sedan hällde man på vatten och bröt i bröd. Detta kallades flottmjölja, "flotmyli".

## **Fisk**

För befolkningen på en ö var naturligtvis fisket av stor betydelse. Man tog gäddor i ryssjan och blikta och nors i noten. Aborre och sik var också vanliga matfiskar. Norsen saltades in och åts minst en gång om dagen, vanligen till frukost. Man rensade bort inälvorna, men huvud och ben åt man upp. Fisken stektes på glöden eller i fläskflott i en panna. Ibland gjorde man fisksoppa genom att koka nors tillsammans med potatis och reda av med mjöl. När affärerna fick hem sill och strömming köpte man en tunna tillsammans med grannarna och delade. Dessa fiskar från havet ersatte så småningom norsen och blev den dagliga maten.

Ägg förekom inte alls i gamla tider. Det var "herrskapsmat" och helt otänkbar för "vanligt folk". Det vore intressant att veta hur mathållningen var hos adelsfamiljerna i kaptensgården. En av mina sagesmän var piga på

Kristineberg i Mora. Där fick hon mycket god mat. När jag frågar henne hur det påverkade hennes mathållning när hon fick eget hushåll, svarar hon bestämt; -"Int nå. Vir addum bar bondmat". En flicka skickades någon gång på 1910-talet till prästgården för att köpa ett ägg till en sjuk familjemedlem. Så sent som på 40-talet, berättar en kvinna, användes ägg endast som lätt mat åt en sjukling.

### **Måltider**

Vanligen åt man tre gånger om dagen, "mångånsmål", "midag" och "kvällsmål". Frukosten åts ung. kl 9 och bestod av strömming och potatis. Middagen intogs kl 1-2 och bestod av välling med en "tuppa", eller en "sull" om det var bråttom. kl 7-8 åt man kvällsmål, som var det enda målet som brukade varieras. Det kunde vara potatismos, fläsk, kött eller fisk. Senare blev middagen huvudmålet och man åt kornmjölsgröt på kvällen.

Mellanmål förekom, "lislmidag" på förmiddagen och "aftoval" på eftermiddagen, särskilt på sommaren när arbetsdagen var lång, eller när man hade hjälp av utomstående. Det kunde bestå av bröd och en sup eller dricka, en sull eller senare av kaffe mer eller mindre uppblandat med rostad säd.

Om möjligt samlades hela familjen omkring matbordet. När det var ont om plats vid matbordet kunde man ta sin matskål och sätta sig någon annanstans i stugan. Om man av någon anledning måste hoppa över ett mål så fick man "såjg lyri", suga levern. Arbetade man på åkern eller i skogen kunde man ta med sig "masäck".

Håll Nils berättar om hur en grötmåltid kunde gå till. Man satte den trebenta grytan på golvet. Sedan tog var och en sin matskål, "tröjkapp", med grötsovel och satte sig runt omkring på säten. Man tog en portion ur grytan, delade den och åt med träsked. Många gamla golv har märken efter de heta grytbenen. Var och en slickade ren sin skål och sked och satte upp skålen på dess givna plats på hyllan och skeden i skedställningen, "stjedkramblå". Så var den disken avklarad. Mjölkkärl rengjordes däremot mycket noga. De skulle "båsås", ångkokas.

Det var dåligt bordsskick att äta mycket sovel. "Ujej, så u`sötjlin du e", usch, hur du bär dig åt, sa kellingens till sin kall som skar en ostskiva, bredde smör på och åt. "Du sant mol son", var en vanlig uppfostrande tillsägelse. Mola är att äta enbart sovel. Att missbruka brödet, gudslånet, var en svår synd. Sollerön har en egen variant av sagan om flickan som trampade på brödet. Den handlar om Kisti som försvann vid Kistnbäck. Se Sool-Öen 1973.

Ingen av mina sagesmän har några minnen av svält, men på grund av fattigdom, okunnighet eller snålhet kunde maten i en del gårdar vara näringsfattig och otillräcklig. Detta ledde ibland till bristsjukdomar och

dålig motståndskraft mot infektioner. Fattigdomen gav upphov till en livsstil som kännetecknades av att allt skall tillvaratas och ingenting får förlösas. Den är djupt rotad i oss alla som växt upp i efterdyningarna av det gamla bondesamhället.



*Matlagningskurs i Sargården i Bodarna 1909. Längst bak t. v: Wik Anna Persson. Med slevan i grytan: Anna Mårtensson-Björk. Vid vågen: Bos Kerstin Larsson. Foto: Johan Öhman*

Under 1900-talets första decennier skedde stora förändringar i levnadssättet och därmed också i matordningen. Redan under slutet av 1800-talet fanns järnväg till Insjön och ångbåtstrafik på Siljan, vilket underlättade varutransporten. På 1850-talet öppnades den första affären på Sollerön. Genom skogsaffärer och lönearbete inom skogsbruket började det så småningom komma kontanter till gårdarna. Man kunde köpa järnspis, porslin, bestick, köttkvarn m m. Matvaror som socker, sirap, vetemjöl, risgryn och torkad frukt berikade matsedeln. I början av 1900-talet sökte sig några ungdomar till kurser i trädgårdsskötsel och matlagning, så småningom också till lanthushållsskolor och folkhögskolor. 1936 började Solleröbönderna skicka mjölk till mejeriet i Mora. Därmed fick man lite inkomst och behövde inte längre förädla mjölken själv. Fruktodlarföreningen, JUF och Hushållningssällskapet har haft stor betydelse.

*Gudrun Bråmå*