

Mjoksull – en hotad maträtt

Den uppmärksamme har säkert noterat att en av Solleröns paradrätter har utsatts för angrepp från olika håll. Framför allt från Amerika som med stora reklamresurser försöker kapa åt sig marknadsandelar med sin kåånflejks. Men faran finns även på närmare håll, nämligen i några socknar har de något som kallas ”bryta” för att inte tala om något så löjligt ”småla ned i”. Det heter ju mjoksull, och frågan är om inte rätten borde namnskyddas som t.ex. Biff à la Lindström eller Sjötunga Walewska.

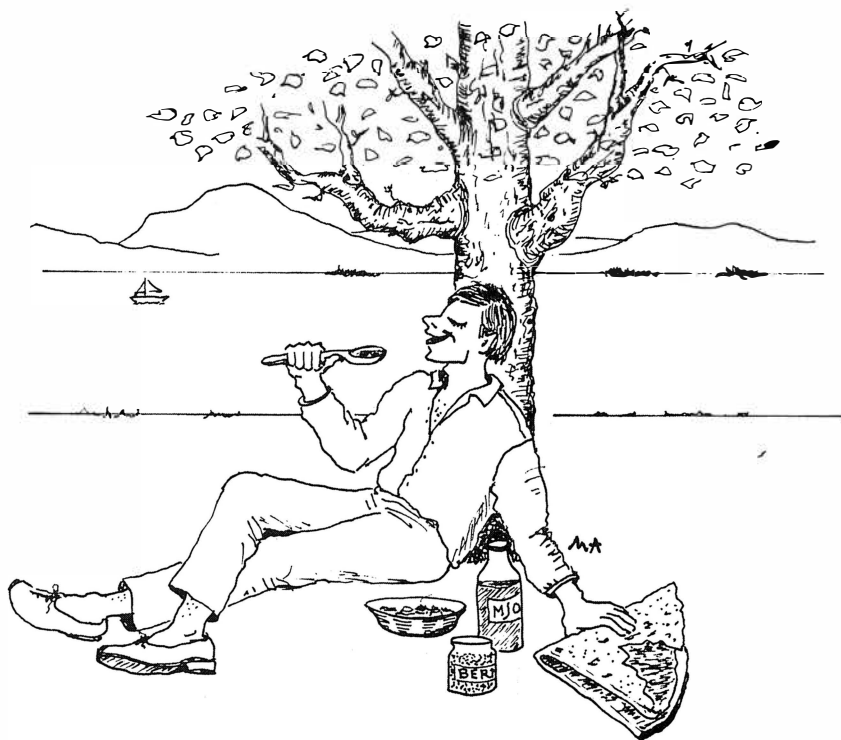
När fotbollslaget låg i Div IV laddade de med säkerhet upp inför matcherna med mjoksull och när kyrkbåten Jugen Jon en gång i tiden krossade allt motstånd på Siljan fanns förmodligen rätten på allas bord. Nu lär de ha gått över till uppladdning med långsamma kolhydrater. Hur många skolbarn har inte kommit hem från skolan och utropat: ”Mamma, jag är hungrig, kan jag få en mjoksull” eller från modern: ”Det blir ingen mat än, ta dig en mjoksull så länge”. En legendarisk kriminalchef förlitade sig på mjoksull när det var något knepigt fall att lösa. Älskande par finner särskild stimulans och stämning om rätten intages vid tända ljus, samtidigt som den kan skänka tröst åt en försmådd friare.

En del varianter finns men här följer det ursprungliga receptet:

Tunnbröd, bakat på potatis och kornmjöl i Mårtngards bagarstuga i Bengtsarvet. Nysilad, avsvlnad mjölk från kor som betat ”osti mori” d.v.s. i skogen nedanför Ållmasgard. Lingonsylt av bär plockade på tallheden nära Björnmyren.

Bryt brödet i lämpliga bitar. Tag två rejåla skedar lingonsylt. Slå sist på mjölken och ät medan brödet har kvar sin krispighet.

Sommartid kan mjölken ersättas med sletstjyr till en stjyrsull.



Anrättningen avnjutes helst en solig sommardag i skuggan av ett äppelträd med Gesundaberget i bakgrunden.

Tyvärr kan verkligheten många gånger vara en helt annan: På bordet något oblatmakande som påstås vara tunnbröd i ett paket från uppåt Norrland, utspädd mejerimjolk i en ”tegelsten” och en burk med något obestämbar innehåll med en massa tillsatser som färgämnen, smakförstärkare, konsistensgivare, konserveringsmedel mm, alltmedan storstadens mörker sänker sig utanför köksfönstret en grå, regntung och kulen novemberkväll.

Suck!

Sammils Bengt