

Svedjefinnarnas matkultur

Påverkar den oss än idag?



Foto: Ingegerd Nyström. Matlagningsredskap; Mottimärla, Töru, Ostkar.

Ingegerd Nyström
Hamra 2009-12-31
Skogsfinnarna i Skandinavien 7,5 p
Höstterminen 2009
Handledare Maud Wedin
Mälardalens högskola

Innehållsförteckning

Bakgrund	3
Inledning	3
Utvalda maträtter som jag vill jämföra i min studie	4
Mjölmat introduktion	4
1600-tal Originalrecept – Mutti (Motti)	4
Min slutsats	5
Kolbulla – en ytterligare mjölmaträtt	5
Min slutsats	6
Sluring – en ytterligare mjölmatsrätt	7
Min slutsats	7
Potatis & rovor som maträtt - introduktion	8
Potatis Pannkaka – Resk (pannu-rieska).....	8
Min slutsats	9
Fisk & kött som maträtt – introduktion	10
Recept på surmört av Gunda Vestlund, Fågelsjö	10
Min slutsats	11
Mjölk som maträtt - introduktion.....	12
Sötmjölksost	12
Min slutsats	12
Mina slutsatser från studien	13
Avgränsningar	13
Mathållning förr och nu.....	13
Påverkan på matkulturen i skogsbygden.....	13
Mjölmat – utvecklad eller avvecklad?	13
Potatis & rovor som maträtt – utvecklad eller avvecklad?.....	14
Fisk som maträtt – utvecklad eller avvecklad	14
Mjölk som maträtt – utvecklad eller avvecklad	14
Svedjefinnarnas skogskost påverkar oss idag.	14
Källförteckning	15
Tryckta källor	15
Otryckta källor	15

Bakgrund

Jag är en "hemvändare" till min skogsbygd i Orsa Finnmark med släktrötter från 1600-talets svedjefinnar och deras kultur. Mitt intresse för släktforskning och historia från Orsa Finnmark har ökat sedan jag flyttade hem till Hamra. Som barn fick vi berättat om hur saker hade utförts, tillverkats och tillagats av våra förfäder. Under min uppväxt fick jag vara med och lära mig matlagning från familjetraditioner och har alltid varit intresserad av gamla recept av maträtter från hembygden. Jag deltar i en kurs Historiegrupp om Orsa Finnmark på Loos bibliotek, har deltagit på resor och på konferenser med Finnsam, samt deltar nu på kursen om Skogsfinnarna i Skandinavien. Har träffat många entusiastiska "Finnmarkskännare",¹ från olika delar i Sverige, Norge och Finland. Dessa har inspirerat mig att skriva om mitt intresse för mat. Det är viktigt att vi dokumenterar allt om svedjefinnarnas kultur i Orsa Finnmark och skapar en plattform för att kulturen skall kunna leva i framtida generationer.

Inledning

Påverkar svedjefinnarnas matkultur och skogskosten oss idag?

Jag har studerat hur matkulturen har förändrats från dagens kända tillagningssätt för skogskosten och jämfört det mot svedjefinnarnas skogskosten. När jag började läsa ämnet i olika litteraturer, intervjuer, konferenser och egen historia, så inser jag att det är ett stort ämne med mycket att ösa ur.

Svedjefinnarna kom till Orsa Finnmark i början av 1600-talet, de härstammade från Savolax i Finland. De var mycket skickliga svedjebbrukare av barrskog med plantering av rovor och råg. Jakt och fiske var mycket viktigt för deras försörjning tillsammans med skötsel av boskap. Källa; Maud Wedin.

Svedjefinnarnas matkultur var ett sätt att överleva på den skogsmark de koloniserade, ofta lite isolerade från annan kultur. Svedjefinnarnas vanligaste födoämnen var mjöl, mjölk, rovor, kött och fisk. Svedjefinnarnas livsstil och matkultur förändrades allt med att skogskulturen utvecklades på 1850-talet. Källa: Lars Lundins bok *Seder och Sägner från Loos socken*.

Mitt tidsperspektiv har jag arbetar utifrån industriella epoker och jämför matkulturen svedjekultur 1600-tal, äldre skogskultur 1850-talet/yngre skogskultur 1960-tal och fram till nutid.

Jag har valt ut några maträtter från skogskulturen och vill undersöka kopplingar till svedjefinnarnas matkultur samt vill studera hur dessa maträtter påverkats sedan ursprunget.

Ett begränsat urval av skogsbygdens maträtter i Orsa Finnmark kan behandlas i denna uppsats.

Uppsatsens ämnen beskrivs under maträtternas namn, med en berättelse och beskrivning av maträtternas ursprung och tillagning samt hur jag kommit i kontakt med maträtten. Resultat redovisas under mina slutsatser i varje ämne. Avslutas med en sammanställning under rubriken "Mina slutsatser från Studien".

¹ Mina Finnmarkskännare: Kursdeltagare, Finsam, Maud Wedin, Ingemar Gustavsson, Lars Lundin, Torsten Röjd m.fl.

Utvalda maträtter som jag vill jämföra i min studie

Mjölmat introduktion

Mjölet som var livsviktigt är ju något som har ändrats från att det förr mest fanns rågmjöl, kornmjöl och havre till att vi idag även har tillgång till både vete, graham och blandade sorter.

Jag måste börja med att berätta om en speciell mjölmatsrätt – nämligen motti.

1800-talsrecept – Mutti (Motti)

(källa: *Finnarne i Mellersta Sverige*, Petrus Nordmann) s 104

- Rågmjöl
- Vatten/Fiskspad
- Ister/Flott

I originalrecepten anges inga mängder av respektive råvara.

Tillredning enligt ovanstående recept

Citat "Man kokar fiskspad eller det vatten hvar uti fisk blifvit kokad, på lagom eld, slår däribland rågmjöl, så mycket att massan tjocknar som en deg, då den genast tages af elden och ätes som bröd med smör, mjölk, eller hvar annat sofvel som hälst. I brist på fiskspad, kokar man äfven vanligt rent vatten med ister eller något annat flott och salt samt förfar, som förut nämndt."

1850-tal

I ett mottirecept från slutet av 1800-talet beskriver John Olof Jonsson ur boken *Seder och sägner från Loos socken* av Lars Lundin hur han lärt sig tillaga mottin. Citat "Jag koker motti med litet vatten i en panna, håller dit mjöl utan att röra om, klämmer det med en spade (mottimälla) och låter vattnet koka in i mjölet av sig själv".

I samma bok berättar Johanna Åsberg om messmörduppa (messmörsupp) och om hur man blandar messmör och fläskflott till en röra som man sedan doppar mottin i.

Motti från 1930-60-tal

Min far Rolf Andersson från Sandsjö, Orsa Finnmark, lärde mig att laga motti, så som han hade lärt sig att tillaga den när han bodde borta under veckorna och jobbade som skogsarbetare 1930-50-tal.

Far tillagade den med vatten eller fiskspad när det fanns sådan, det användes råg- och eller vetemjöl. Det var viktigt att man lade mjölet på det kokande fiskspadet och pekade med mottimärlan, så att fiskspadet ångade upp genom märlan stick i mjölet. När vätskan hade blivit hopkokt med mjölet så rörde han mycket försiktigt utan röra runt i kastrullen, då var mottin klar.

Far sade alltid att man skulle vara "lat" när man lagade motti, med det menade han att man inte skulle röra för mycket under motti tillagning.

Till det åt man stekt fläsk med flott eller "messmörsuppa", kokad abborre eller gädda.

2000-tal

Idag använder jag vanligtvis vetemjöl eller blandat med kornmjöl, rågmjöl eller havreskrädmjöl. Som vätska använder jag vatten eller fiskspad och tillsätter salt. I mitt egna mottirecept använder jag 6 dl vätska och ca 7 dl mjöl beroende på vilken mjölsort man använder sig utav. Idag äter vi nästan samma tillbehör som från min fars tid, stekt fläsk med flott eller "messmörstduppa", kokad abborre eller gädda. När vi har fläsk med så kokar vi med vatten och fiskspad när vi äter fisk.

Källa: Eget recept Ingegerd Nyström

Motti har flera olika namn och det finns skillnader bland tillbehören

När historiegruppen besökte Lekvattnet i Norra Värmland på gränsen till Norge blev vi bjudna på nävgröt. Vi i Finnmarken kallar det motti men i Värmlands finnskogar kallas det både nävgröt och motti. I Norge kallas det också motti. I Värmland äter man nävgröt, som består av skrädmjöl (rostad havre) gärna med fläsk och lingonsylt.

Källa: Resa med historiegruppen till Finnskogarna Norra Värmland och Henry Johnsen bok i Svedjerökens rike.

Citat: "På Orsa Finnmark finns exempel på att mottin lagats av kornmjöl och fiskspad. I Hälsingland var det vanligt med kornmjölsmotti, även kallad motto, som serverade med vitsås och fläsk. I andra delar av Hälsingland samt Medelpad åt man kornmjölsmotti med mjölk och lingonsylt."

Källa: Det skogsfinska kulturarvet, Maud Wedin, s 179

Min slutsats

Motti är den maträtt som är en utav det mest kända maträtten från svedjefinnarnas matkultur. Grundreceptet ändvänder än idag, mjölsorterna har förändrats och vetemjöl är vanligt idag. Det finns många som kokar motti och var och en anses göra det på det bästa sättet, det finns lokala variationer på tillbehören, men vi har många av tillbehören kvar sen 1600-tal. I Orsa Finnmark lagar man idag mottin i stort sätt på samma sätt som tidigt 1600-tal, fast med vetemjöl och vatten eller vetemjölet och fiskspad. De vanligaste tillbehören är fläsk, flott och messmörstduppa när den är tillagad med vatten. Motti eller nävgröt är en maträtt som idag serveras på några få restauranger i Finnbygden. Motti är en maträtt som många skogsmän har tillagat, med enkla redskap över öppen eld och vedspisar i skogskojor.

Kolbulle – ytterligare en mjölmatt

1800-tal Recept – Kolbulle

(källa: ur boken Seder och Sägner av Lars Lundin)

- Mjöl
- Vatten
- Fläsk (saltat)

I originalrecepten anges inga mängder av respektive råvara.

1850-talet

I ett kolbullerecept från slutet av 1800-talet beskriver John Olof Jonsson ur boken *Seder och sägner från Loos socken* av Lars Lundin hur han tillagat kolbulle. Citat "En röra görs av vatten och vetemjöl

som man saltar. (Har man mjölk är det finfint.) Röran skall vara tjock som välling. Så steker man fläsk i en stekpanna tar upp fläsket och låter flottet vara kvar och slår i mjölröran i detta. Den steks till en kaka, vänds och steks på bägge sidor.

1930-1960-talet

Ännu en maträtt som min far Rolf Andersson lärde mig att tillaga. Kolbulle tillagades som han hade lärt sig att tillaga den när han bodde borta under veckorna och jobbade som skogsarbetare 1930-60-tal.

Far tillagade kolbulle i stort sätt som man hade tillagat den enligt receptet ovanför. Det som hade tillkommit var det amerikanska fläsket som var mycket fett och kraftigt saltat.

Far berättade hur man brukade hänga fläsket på utsidan av väggen på kojans och skar av en bit fläsk vid behov. Det kunde vara svårt att skära en bit om kylan var sträng. Källa: Rolf Andersson Sandsjö

2000-tal

Idag försteker jag fläsk i tärningar och sparar flottet. Sedan gör jag smeten utav vatten, mjöl och salt. Läger några skedar fläsk och flott i en varm stekpanna, när sedan fläsket blivit varmt, slår jag i röran i pannan. Den steks som en kaka på båda sidor även idag. Jag föredrar att steka kolbulle över öppen eld.

Källa: Eget recept Ingegerd Nyström, Hamra

Under ett samtal med Torsten Röjd om kolbullen fanns på 1600-talet, berättar han att det är vad han genom muntlig tradition erfaret. Samtalet handlar även om andra maträtter som liknar kolbulle t ex sluring. Se mer under maträtten sluring.

Källa: Intervju med Torsten Röjd, Fågelsjö dec 2009

Min slutsats

Kolbullen som vi äter den idag liknar recept från tiden 1850-tal. Själva ingredienserna och tillagningssättet har inte påverkats mycket. Den största skillnaden är att man tidigare använde kraftigt saltat fläsk mot kanske dagens fritidsvariationer med rimmat fläsk och bacon. Det är inte känt om hur svedjefinnarna tillagade den när de koloniserade finnmarkerna. Men maträtten finns beskriven i litteraturen som en kulinarisk maträtt från svedjefinnarnas matkultur. I Orsa Finnmark är detta också känd som en praktisk maträtt för skogsarbetare från 1850-tal och framåt. Idag är det mycket populärt att sälja kolbulle vid olika sammankomster t.ex. bygdefester och marknader i finnbygder. Kolbullen har fortfarande smakfördelar av att tillagas över öppen eld.

Det finns en rätt som liknar kolbulle, det är John-Olof Johnssons "Sluring" som han tillagade slutet av 1800-talet. Se maträtten Sluring

Sluring – ytterligare en mjölmatsrätt

1800-tal Recept – Sluring

(källa: ur boken *Seder och sägner från Loos socken* av Lars Lundin)

- Mjöl
- Vatten
- Fläsk (saltat)

I originalrecepten anges inga mängder av respektive råvara.

1850-tal

I ett Sluring recept från slutet av 1800-talet beskriver John Olof Jonsson, ur boken *Seder och sägner från Loos socken* av Lars Lundin, hur han tillagat Kolbulle. Citat "Man har flott i stekpannan, slår i vatten och rör i lite mjöl, medan vattnet är kallt. Pannan sätts på elden och får koka som en tunn gröt. Sedan äts sluringen med potatis och fläsk.

1930-1950-tal

Min mor Ester lagade sluring på 1940-talet med flott i stekpanna och tillsatte sedan havregryn eller torkat bröd, slog sedan på lite mjölk, röran fick sedan koka upp. Vi åt sluringen med stekt fläsk och lingonsylt.

Källa: Ester Andersson, Sandsjö.

Efter samtal med Britta Nilsson, Fågelsjö, lagade hennes mor sluring på samma vis som min mor.

Källa: Täpp-Britta (Britta Nilsson), Fågelsjö.

2000-tal

Jag har inte lagat sluring sedan min barndom. Det är en rätt som matkulturen har förändrat mot grötliknande recept idag. Det är nog få personer som tillagar sluring idag med t.ex. brödrester.

Källa: Ingegerd Nyström

Min slutsats

Receptet från 1800-talet skiljer sig från senare jämförda recept från 1930-60-talet. John Olofs recept liknar en kolbulle, då han tillagar maträtten med fläsk. Det yngre receptet från 1930-60 tal på sluring var en praktisk maträtt för skogarbetare i Finnbygden. Det för mig kända receptet för sluring med mjöl, havregryn eller brödrester har flera tillagat i Orsa Finnmark. Ett annat namn för sluring är "brödsull". Så sluring finns med många lokala variationer på namn och ingredienser. Idag använder vi knappt gammalt bröd som en möjlig matrest.

Potatis & rovor som maträtt - introduktion

Potatisen introducerades av Jonas Alströmer i Sverige 1724 och blev först vanlig omkring 1770-talet.

Svedjefinnarna satte ett frö i askan efter svedjebruket, som växte upp till en svedjerova som växte ovan jord, rovan var platt som en varpa och lite blålila med en söt smak. Kunde även ätas råa.
Källa: Ingemar Gustavsson

Potatis Pannkaka – Resk (pannu-rieska)

1600-1700- tal Recept

(källa: *Finnarna i mellersta Sverige*, Petrus Nordmann) s.104

Resk (pannu-rieska) var en anrättning av rå riven potatis med mjöl och vatten som stektes i ugn.

Ibland hade man bitar av fläsk med en anrättning.

1850-tal

I ett potatisrecept från slutet av 1800-talet beskriver Lovisa Persson ur boken *Seder och sägner från Loos socken* av Lars Lundin hur han tillagat potatispannkaka. Citat; Man stampar sönder kokt potatis, har i kornmjöl och lite mjölk samt låter det stå och söttna (självjäsa). Smeten slås i långpanna och stekes i ugn.

I ett potatisrecept från slutet av 1800-talet beskriver Gertrud Eriksson, Fågelsjö, hon tillagade "Potet-pankaku". Citat; Man stampar sönder koktpotatis, man blandar i lite mjöl och litet mjölk eller vatten. Detta får stå och söttna (självjäsa), varefter man gräddar "pannkaku" i ugnen.

1930-60- tal

Jag åt potatispannkaka som barn, sedan fick jag receptet från Hillevi Hallgren på 1980-talet.

Receptet innehöll mjöl, potatis och salt och praktiska tips för få en riktig pannkaka.

Originalrecepten beskrivs nedan hur jag lagar potatispannkaka idag, källa: Recept från Hanna Eliasson och dottern Hillevi Hallgren, Sandsjö

2000-tal

Så här lagar jag efter Hillevis recept; kokar potatis och pressar den ljummen, sedan har man i vetemjöl och salt. Blandar blandningen försiktigt, tömmer ut röran på en panna, tar en träslev som doppats i kallt vatten och klappar ut röran till en ungsannkaka, gräddas i ugn,

Vi äter Sandsjö-pannkakan med lingonsylt eller smör och ibland med stekt fläsk, precis som Hillevi.

Källa: Ingegerd Nyström

Svedjefinnarnas rova benämns som svedjerova. Irja Andersson, Hamra berättat att hon som barn åt det både tillagad och rå i Finland. Rovän gavs som foder till kreaturen.

Källa: Intervju med Irja Andersson, Hamra 2010

Svedjerova

Heikki Nevasalmi har sått och skördat svedjerova och tillagat en soppa som Carl-Jan Granqvist har fått provsmaka. Heikki bor i Värmland och har tidigare odlat och bevarat frön till Svedjerovan.

Källa: Intervju med Ingemar Gustavsson 2009 och tidningsartikel från Land 2004.

Min slutsats

Potatispannkaka har idag kopplingar till svedjefinnarnas matkultur. Det finns flera recept på potatispannkaka som är liknar varandra från 1850-talet.

Huruvida svedjefinnar har använt sig av rovor i sina recept är okänt. Petrus Norman har beskrivet maträtter från tiden 1600-1800-tal hur man använder riven potatis i Pannu Riesk.

Potatisrätterna som Petrus Norman beskriver härstammar troligen från slutet 1700-tal eftersom potatisen introduceras i Sverige 1723. Det är inte känt om man använde svedjerovan innan potatisen i någon pannkaka. Enligt tidningsartikel i Land har Heikki Nevasalmi odlat svedjerovan i nutid, det får nog räknas till ovanligheterna.

Fisk & kött som maträtt – introduktion

Fiske och jakt var ett utav de viktigaste födoämnena för svedjefinnarna vid början av svedjefinnarnas kolonisering. Källa: ur boken *Svedjefinnar*, Kjell Löw. I denna studie kommer jag att endast ta upp maträtter från fisk. Fisken kunde konserveras genom att torkas eller saltas. En lokal saltning av fisk i Orsa Finnmark förekom under 1800-talet som är surmört från Fågelsjö.

Recept på surmört av Gunda Vestlund, Fågelsjö

1800-tal

I ett surmörtsrecept från slutet av 1800-talet beskriver Gunda Vestlund, Fågelsjö ur boken *Seder och sägner från Loos socken* av Lars Lundins som nedtecknat Imber Nordin-Grip anteckningar med Gunda Vestlund, Fågelsjö hur hon tillagat surmört. Citat; Fisk fångas efter "tifiske" det vill säga vid lektiden på våren. Mört blir bäst. Fiskens rensas och sköljes, fastän det för hette: "Surfisk blir bäst om man inte sköljer den". Träkaggar användes. Man varvar salt och fisk till kaggen blir full. Man måste vara försiktig med saltet. Det ska vara lagom, annars blir det bara salt fisk eller så ruttnar alltsammans. Ett lock med tyngder överst så att laken stiger över fisken. Sedan får den ligga under sommaren då värmen får den att surna.

(Källa: Lars Lundin Anteckningar av Imber Nordin-Grip)

Gunda Vestlund var surfisksalterska för hela Fågelsjö. Hon blev ofta ombedd att komma till andra byar för att salta fisk till surfisk. Numera (1935) är Fågelsjö enda by i Loos socken som i större utsträckning bereder surfisk. Gundas stekte surfisken på eldtången(halster) över glöd.

(Källa: Lars Lundins Anteckningar av Imber Nordin-Grip)

2000-tal

Torsten Röjd (86 år) berättar för mig om hur föreningen har dokumenterat allt kring surmörten och berättar hur det går till att bereda surfisk; Det går åt ett kilo salt för att bereda hundra stycken mört till surfisk. Ingen vätska ska tillföras. Genom en tyngd som skall läggas på fisken gör saltet sin verkan och bildar "lake". Torsten brukar tillföra en kaffekopp av föregående års saltlake. Därefter legat i sommarvärmen. Efter att ha legat i samma saltlake i ytterligare 1,5 år i jordkällare. Efter 2 år i salt är surfisken fast och fin i köttet och klar för anrättning. Numera steks den i stekpanna, man lägger i lök och slår över lite gräddmjölk. Förr var rå surfisk med potatis vanligt, en annan rätt var kall surfisk med kall potatis.

Källa: Intervju med Torsten Röjd dec 2009 för surmörtens vänner, Fågelsjö Hembygdsförening.

Jag har sedan barnsben hört talas om maträtten, men aldrig smakat eller berett surmört.

Min familj har inga kända traditioner att bereda fisk till surmört, men har haft släktingar som torkade, saltade och lutade för husbehov fisk fram till mitten av 1900-talet. Min kontakt med det första surmörtsreceptet är vid intervjun med Torsten Röjd dec 2009.

Källa: Ingegerd Nyström

Min slutsats

Surmörten har en tradition och koppling till svedjefinnarnas matkultur, metoden är variation av saltad fisk. Surmörtens med sin långa tillagningstid borde ha varit ett välkommet och kontrollerat tillskott i matförrådet. Torsten Röjd och hans efterträdare² i Fågelsjö är unika med att de fortsätter beredning av surmörten varje år. SurMörtens vänner³ har idag årlig sammankomst för att äta denna kulinariska maträtt. Surmörten som matkultur har förhållandevis begränsat antal utövare idag.

² Föreningen Surmörtens Vänner i Fågelsjö, Fågelsjö Hembygdsförening.

³ Efterträdare som idag kan salta surmört är Täpp-Ida, Täpp-Britta, Karin Sjögren, Siv och Ove Berga, Fågelsjö 2009.

Mjolk som maträtt - introduktion

Mjolk var ett utav de viktigaste födoämnen för svedjefinnarna. Svedjefinnarnas svedjebbruk framkallade under ett par år gott om foder, vilket gjorde dem framgångsrika i boskapsskötsel. (Källa; Kjell Löow, *Svedjefinnar*. Detta resulterade till att de hade gott om mjolk som de kunde ta vara på till ost, romgröten eller flötgröten (flöte – grädde). Man gjorde även långmjolk (tjockmjolk) som man gjorde av tätört. Mjölken var lika viktig som mjölet. Speciell osttillverkning (surmjölksostar jämför med värmländska pultost) och här i Orsa Finnmark så tog man reda på surmjölken och gjorde småost.

Sötmjölksost

Från 1700-talet omnämns Sötmjölksosten i ett recept, även kallad vitost.

(källa: ur boken *Finnarna i mellersta Sverige* av Petrus Nordmann)

- Komjolk

I originalrecepten anges inga mängder av respektive råvara.

1850-tal

I ett sötmjölksrecept från slutet av 1800-talet ur boken *Seder och sägner från Loos socken* av Lars Lundin hur han tillagat osten. Citat "Mjolk slås i kittel över elden, där den får ljum. Sedan vrider man fram kitteln som hänger i kittelvind, så att mjölken inte blir för varm. Med en sked tillförs käsvattnet (vätska med löpe) i mjölken, Mjölken får inte koka medan den ystas. Med töran (visp av smal talltopp) röres sakta omkring i ostkitteln och osten får sjunka till botten. Sedan tas osten upp med en ostduk eller bara med händerna. Ostarna pressas i träkarl. Därefter saltas ostarna och sätts ner i källarna, där de får stå en längre tid tills de blir gammelost."

1930-50-tal

Min farmor Anna Andersson i Sandsjö, gjorde osten, den har nog varit känd hos alla med mjölkkor. Källa: Anna Andersson, Sandsjö – Orsa Finnmark

2000-tal

Idag kokar jag upp mjolk och grädde, får ej överstiga 37 grader Celsius, då har man i ostlöpe, rör omkring försiktigt, sedan får det stå och vila i 45 minuter. Då skär man med kniv så att man ser att osten har ystat, sedan lyfter man ur ostmassan till en silduk, sedan pressar man ur all vasslan, gärna med en tyngd på osten. Sedan vänder man på osten och saltar den varje dag under en veckas tid. Sedan är den klar. För att tillaga 1 kg färdig ost, använder jag 8 liter mjolk (4%) och 1 liter grädde (40%).

Källa: Ingegerd Nyström

Min slutsats

Ostkulturen sträcker sig långt tillbaks i svedjefinnarnas matkultur. Med tiden har flera lokala variationer blivit kända med t.ex. sötosten, även kallad vitost. Själva tillagningsprocessen har inte förändrats för hushållsbruk, förutom att man köper färdig ostlöpe. Många av redskapen som tidigt fanns används även idag. Sötosten tillverkas inte för kommersiellt bruk idag. Den finns kvar i fåbodkulturer. Ost som t.ex. småosten från surmjolk finns ej omtalad i litteraturen förrän skogskulturen 1850-tal, men är mer känd i skogsbygderna idag.

Mina slutsatser från studien

Avgränsningar

Min ambition var att skriva allt om kost, men efter studierna har jag insett att min avhandling får ta upp en del utav det stora ämnet kost. Det finns många fler recept under de olika födoämnen som svedjefinnarna tillagat som jag uteslutet av platsbrist. Sedan har jag kommit i kontakt med flera lokala variationer och mixer av maträtter. Mina källor har också gett mig information som ibland varit motsatsfulla men som beror på lokala variationer på maträtterna. vilket genast får mig att tänka på Kajs Wargs kända uttryck; "man tager vad man haver".

Mathållning förr och nu

Vi har idag enskilda maträtter som kan tillagas näst intill på samma sätt som recepten från Skogsfinnarna i Skandinavien. Några andra recept har glömts bort eller utvecklats med nya tillbehör till maträtter som vi idag använder i husmanskosten. Tillbehören har varit många och skilts sig från plats till plats, en anledning till detta är den ibland torftiga matkultur som fanns. Svedjefinnarnas matkultur var enkel och anpassad för en skogsmiljö, vilken även har fungerat för de efterlevande matkulturerna i skogsbygderna. Det finns många liknelser mellan skogsfinnarnas maträtter i Orsa Finnmark, Värmland, Norge och Finland säger författaren Henry Johnsen från Norge.

Påverkan på matkulturen i skogsbygden

Vi har från svedjefinnarnas isolerade kolonisering fram till sekelskifte en låg påverkan från omvärldsfaktorer som information, transport, distribution och ingredienser. Den stora påverkan har skett i takt med förändringar inom skogsbrukets 1850-tal och 1950-tal. Svedjefinnarnas skogsbygder har avfolkats kraftigt och påverkat antalet människor som tillagar dessa maträtter dagligen. En annan stor påverkan sker med ingredienserna under 1950-tal och frysens intåg i hemmen. De tidigare kända processerna med torkning och saltning minskar. Yttre påverkan från globala matkulturer har introducerats och trängt bort gamla matkulturer.

Mjölmat – utvecklad eller avvecklad

Mjölmaten har haft en stor betydelse för svedjefinnarna och deras mathållning. Då det fanns tillgång till säd och var enkelt ta med sig. **Brödet** har jag medvetet inte tagit upp då oändligt många brödvariationer finns. Men vill ändå nämna att brödet varit viktigt i svedjekulturen, med ett tunnbröd som C.A Gottlund kallade "tunnrån", det bakades senare även rågbröd på surdeg. Det har även används bark i sitt bröd, Lars Lundin fann ett recept på fullt ätligt bröd med bark 1993. Ingemar Gustavsson har praktiskt genomfört brödbak med bark i Orsa. Källa: Moratidningen 2007.

Motti som maträtt är okänt i stora delar av Finland idag. En rätt som på finska motsvarar motti är snarare en fast gröt (talkuna) som är känt i Finland sedan 1000-talet. Källa: boken *Det skogsfinska kulturarvet*, Maud Wedin, s 179.

En äldre rätt som heter **Hillo** – består av sönderstötta lingon (eller andra bär) och mjöl som man förtärde okokt, som jag inte finner något känt recept från nutid.

Bänkvälling (piimä velli) - den kunde lätt tillredas på bänken. Ingredienserna var surmjölk och mjöl. Det finns idag inga kända recept över bänkvälling. **Memma** – som tillagades av mjöl och malt som ofta blandades med bär ibland också blod, gräddades i ugnen.

Några av t.ex. mjölmatsrätterna med blod har utvecklats idag till t.ex. palt och blodpannkaka,

Slutsatsen är att svedjefinnarnas mjölmatskultur har konkurrens från helt populärare mjölsorter och gryner. De kändaste maträtterna som tillagas idag är motti och kolbulle.

Potatis & rovor som maträtt – utvecklad eller avvecklad?

Svedjefinnarna satte svedjerova, ett frö i askan efter svedjebruket, som växte upp till en rova, ovan jord som var platt som en varpa och lite blå-lila med en söt smak. Kunde även ätas råa.

Ingemar Gustavsson har visat mig en artikel från tidningen Land där Heikki Nevasalmi berättar om svedjerovan. Heikki har odlat rovan i nutid och även tillagat soppa på densamma.

Potatisen hade en senare introduktion i Orsa Finnmark än i övriga Sverige. Om det beror på att potatisen hade lätt för att frysa på vintern eller om det var mjölmatskulturen som utgjorde ett starkt motstånd är ej känt. Svedjerovan var tåligare mot kyla, men odlas inte idag.

Fisk som maträtt – utvecklad eller avvecklad

Färskfisk har blivit exklusivt idag och var livsviktig som födoämne för koloniserande svedjefinnar. Surmört kan bli en delikatess, med stor entusiasm från förening SurMörtens Vänner i Fågelsjö. Citat: "Surfiskens görs i liten skala och främst för att någon gång om året ha en speciell delikatess" ur boken By i Orsa Finnmark, utgiven av hembygdsföreningen s 208 . Utveckling av fisk har tagit andra former än maträtter som uppskattas av en mindre skara entusiaster, som träffas för att avnjuta en delikatess som t.ex. surmört eller den syrade fisken surströmming.

Mjolk som maträtt – utvecklad eller avvecklad

Mjolk var ett utav de viktigaste födoämnena för svedjefinnarna. Svedjefinnarnas svedjebruk framkallade under ett par år gott om foder, vilket gjorde dem framgångsrika i boskapsskötsel. (1). Jag har bara behandlat komjolk i denna studie, det har varit begränsat med andra mjölkproducerande djur i Orsa Finnmark. Pepu - Mjolk och mjöl i kallt vatten, känns idag som det är en avvecklad maträtt. Svedjefinnarnas ostkultur har inte utvecklats i och med att det inte finns några jordbruk eller levande fäbodan kvar i Orsa Finnmark. De mest kända tillverkade ostarna av mjolk är Småost och Sötmjölksost. "Småosten lovordas i ett TV-program med Kalle Moréus där han tillagar osten efter recept från sin farmor". Källa; SVT

Svedjefinnarnas skogskost påverkar oss idag.

Jämförda maträtter i studien har kopplingar till svedjefinnarnas matkultur, dessa förändringar har blivit påverkade av och med industriella tidsepokerna. Men tiden har några av maträtterna glömts bort och ibland ersatts med en utveckling av maträtterna. Det finns också belägg för att svedjefinnarnas matkultur påverkade den efterkommande matkulturen i skogskulturen 1850-tal. Svedjefinnarnas matkultur påverkar även modern skogskultur in på 1930-60-tal.

Nu på 2000-tal får svedjefinnarnas matkultur betraktas som en "kulinarisk" festmåltid.

Källförteckning

Tryckta källor

Heggestad, Börje (red) – *Fågelsjö – by i Orsa Finnmark Fågelsjö Hembygdsförening 1983*. (s.101,104, 208)

Johnsen, Henry – *I svedjerökens rike*, Livberging i grenseland, Skogfinnenes mat och levemåte. Trysil 2007.

Lind, Börje - Ryssolja och Barkbröd. *Mora Tidning* 26 nov 2007

Lundin, Lars – *Seder och sägner från Loos socken*. Järvsö 1998. (s.55,60,67)

Lundin, Lars – *I Gottlunds fotspår*. Järvsö 1995 (s.58,59)

Lööw, Kjell – *Svedjefinnar*. Gävle 1986

Nordmann, Petrus - *Finnarne i Mellersta Sverige*, Helsingfors 1888

Wedin, Maud (red) - *Rapport från Finnbydskonferens i Härnösand/Viksjö 26-29 augusti 1999*. Härnösand 2000. (s.5-6)

Wedin, Maud (red) – *Det skogsfinska kulturarvet*. Falun 2001 (s.179)

Otryckta källor

Anna Andersson, kännedom om Osttillverkning och recept.

Rolf och Ester Andersson, kännedom om matkultur och recept.

Hanna Eliasson och dottern Hillevi Hallgren, om "Sandsjöpannkakan".

Ingemar Gustavsson, kännedom om Orsa Finnmark, barkbrödsbakning och svedjerovan.

Britta Nilsson om "sluring" och kännedom om släktforskning.

Torsten Röjd, om föreningen Surmörtens Vänner i Fågelsjö.

Torsten Röjd, om surmört och kolbulle.

Nevasalmi, Heikki – Intervju om Svedjerovan.

Bilder

Foto: Ingegerd Nyström. Matlagningsredskap som är nytillverkade av släktingar, Viktor Jonsson och Bengt Jonsson, Hamra, efter gamla redskapstraditioner. Mottimärla till Motti, Töru till gröt och Ostkar för att pressa ostmassa vid osttillverkning