

# Varifrån kommer svenskarnas sätt att grilla?

Vår tids grillning på tryckimpregnerade trädeck och bland sommarmöbler vilar på en flertusenårig historia av makt, prestige och ekonomisk framgång.



Det var nästan bara i de högsta samhällsklasserna som man tillagade kött, fågel och fisk med en stekyta. I dag använder vi vanligen termen grillning för den här tillagningsmetoden men det äldre ordet för att lägga ett köttstycke på galler över en glöd är halstring, ristning eller rostning. Halstringen var vardaglig i det finare köket.

När samhällets mest framgångsrika elit ville höja festgraden ytterligare gällde dock spettstekning. Utskurna stekar, tama eller vilda fåglar, ja ibland också hela kalvar och oxar sattes upp på spett som roterades sakta mot en glöd under flera timmar. Ibland upp till ett dygn om det var en kröningsoxe. Det var ett monotont och urtråkigt arbete. Veva, veva, i timtal. Inte sällan använde man de små kökspojarna eller köksflickorna till vevandet. Till det exklusiva köket hörde också lufttranschering av stekta fåglar. Det går till så att man håller en spettstekta nylagad fågel på en dolk som har en parerstång i luften framför gästen, och så trancherar man fågeln så att köttet faller ned i munsbitar direkt på gästens tallrik. Det är en elegant uppvisning. Fågeln eller det helstekta djurets högra sida har alltid haft högre status än den vänstra, så de delarna fick förstås den finaste gästen.

Det mesta nötköttet äts inte stekt utan kokt. Då fick man också en buljong som kunde användas för att blöta upp det torra brödet som ingick i alla måltider, eller göra en sås av. Också får- och griskött äts kokt, och ofta hade det först rimmats. Tillfället när färskt kött kom på bordet var ett utpräglat festillfälle. Som söndagsmat, kalasmat eller männens mat. Vid köttbrist prioriterades bondens och drängarnas köttätande. Det gav bättre mättnadskänsla och nödvändiga proteiner för de som arbetade med kroppen. Kvinnor och barn åt inte sällan en mer vegetarisk kost bestående av bröd och gröt.

På 1800-talet utmanades grillningen av den nya vedspisen med sin ständigt varma ugn och det nya idealet om personligt stekta portionsbiffar. Halstringens och spettstekningens saga var därmed all. Tekniken upplevdes också som otymplig, långsam, ja helt otidsenlig, så den föll i en törnrosasömn och blev aldrig en del av den borgerliga industrialismens hemmamattlagning. I stället kom den att flytta över till den nyskapade 1800-talsrestaurangen som ofta inrättade särskilda grillavdelningar med franska

rôtisserier.

Men så efter andra världskriget förändrades människors ekonomiska villkor. Livet blev gradvis bättre, man utbildade sig och många hade råd att köpa sig ett litet hus. Med det följde en trädgård där man kunde visa upp sin ekonomiska framgång på ett otvunget sätt. Tidigare hade man bjudit på en formell vita-duken-middag när man ville träffa vännerna men en ny tidsanda krävde ett nytt umgängessätt. Det amerikanska grillpartyt blev perfekt! USA var vinnarmakten i kriget och landet stod för modernitet, framtid och ett ledigt umgänge. 1951 uppfann barbecueentusiasten Georges Stephens klotgrillen då han köpte en hamnboj som tillverkades av företaget Weber Brothers Metal Works i Chicago. Det kom att förändra synen på både utomhusmatlagningen och ätandet i trädgården. I USA var det dock vanligt med fasta murade grillar men de slog aldrig i Sverige eftersom de krävde byggnadslov. Istället gällde hos oss lösa grillar i plåt. Gemensamt för dem alla var att de alltid var en ergonomisk katastrof. Ofta små, grillning halvvägs nere på marken och aldrig anpassade till övriga trädgårdsmöblers höjd.

Grillens smaktrender är en spännande resa av modernitet och ökad fritid. På 60-talet dominerade grillspetten och fläskkotleterna. Ofta hade man tomat, paprika men också kalvnjure på spetten. Det fanns också recept på grillat kalvhjärta och kalvhjärna. Var man djärv serverade man hamburgare, eller hamburgers som de hette från början. 1970-talets recept framhöll att grillning var en fettsnål tillagningsmetod. Främsta smakgivare var dock olika slags kryddsmör eller såser blandade med lika delar chilisås och äppelmos. På 1980-talet kommer de krämiga crème fraîche-såserna, och med dem mycket hackade örtsmaker. Ibland mixade man i riven ost i såserna. Tidens riktiga braksuccé var annars butiksmarinerad flintastek. På tekniksidan kom grillvagnen men också vertikalgrillen, en slags sentida spettstekning där värmen kommer från sidan, inte underifrån. På 90-talet började man ta ut gastronomivängarna med rätter som grillad hummer med whiskysås.

Under vårt eget 2000-tal är det mest iögonfallande kanske att grillmåltidens vätskedelar har utvecklats. Vi balanserar idag den varma grillmaten med kalla såser, marinader, salsor, glazeblandningar men också färdigköpta kylskåpskalla majonnäser som felaktigt brukar kallas för bearnaisesås. Och förstås också yoghurtsåser. Kalla drycker med bubblor i, från smaksatta mineralvatten och öl men också mousserande roséviner, cavor och sekt, adderar festämning. Intresset för modern vegetarisk mat, bortom grillade vittlöksbröd, har resulterat i grillning av grönsaker men också frukt.

Idag är trädgårdsgillningen också en slags materialsport. Utbudet av anläggningar och redskap är stort och varierat. Det finns grillar för tiotusentals kronor men också den informella lågprisgrillen för engångsbruk som passar för att ta med sig till strand och park, samtidigt som man på vägen handlar en portionsstyckad fläskkarré eller halloumiost att lägga på grillen. I många parker finns numera ofta en särskild soptunna avsedd för heta engångsgrillar. Kanske ska man också inkludera de nya populära uterummen, trädäcken, studsmattor och soffgrupper att "chilla" i, som tillhörande grillningen? Halstringen har inte återtagit sin plats i inomhusköket även om det finns värstingspisar med gasdrivna grillar. Braskaminerna har än så länge sin plats i vardagsrummen och det finns ingen inredningstrend med brinnande kolgrillar i köken. Än så länge kanske man ska tillägga...

## Två vintips till grillat:



## Ravenswood Vintner's Blend Zinfandel

Systembolagsnummer: 26001

135,00 kr

---

Ett utmärkt vin till grillat kött!

Välbalanserad och fyllig smak av mogen frukt och örter. Mjuka tanniner och sammetslen, relativt lång eftersmak med inslag av söta frukter, mörk choklad och kryddor.



## Las Moras Organic Chardonnay Reserve, Box

3 liter

Systembolagsnummer: 16018

229,00 kr

---

I en ekologisk odling mognar druvorna i harmoni med naturen. Smaken är torr med en lätt fet textur och inslag av tropisk frukt, fat och vanilj. Till stekta eller grillade anrättningar på fisk eller ljust kött. Varför inte en halstrad och byxad abborre med ört- och citrussmör?

**Se också**



## Röda grillviner som klarar biffen.

Att grilla vår föda över öppen eld har vi gjort sedan stenåldern, och det verkar vara starkt rotat även i den moderna människan. Det är få människor som inte äger och nyttjar någon variant av grill eller öppen eld nu när vädret tillåter.

[Läs mer](#)

---



## Hur väljer man vin till grillat?

Dryckesexperten Mats tipsar om hur man väljer rätt vin till den mat man grillar.

[Läs mer](#)

---