

Alla hjärtans dag ur ett mathistoriskt perspektiv.

Mathistorikern Richard Tellström skriver om vår syn på mat och dryck kopplat till kärlek - idag och historiskt.



En fråga: Hur får man någon att älska en fast den inte vet om att den borde? Svaret är ofta: Gör en kärleksdryck! Just matens och dryckernas förmåga att skapa liderlighet är något som vi kan följa genom historien, inte minst i operalitteraturen där de är rena amorspilar, som i Donizettis "Kärleksdrycken". Men man har också försökt skapa konkreta kärlekssubstanser, som den malda skalbaggen "Spansk fluga" för att uppnå en artificiell lustkänsla utan naturlig åtrå. Dessvärre slutade intaget av just det ämne med förgiftning och i några fall också med döden.

Alla hjärtans dag – en ganska modernt påhitt

I samband med Alla hjärtans dag-firandet är det vanligt att koppla samman mat och kärlek, åtminstone kärleksfull mat- och dryckesuppvaktning. I Sverige är Valentin-firandet inte så gammalt. Det var handeln som gick före i sent 1950-tal och varuhuset NK sålde hjärtformade tårter. På det sena 1970-talet kom de första restaurangannonserna om en särskild Alla hjärtans-måltid. Ibland kunde restaurangen överlämna en liten present till damen i det par som bokat en Alla hjärtans dag-måltid. Idag är den 14 februari en inte ovanlig friardag och en del gifter sig också på Valentindagen, åtminstone om det är en lördag. Men det stora firandet tog fart först med 1990-talets champagnefirering och efter 1980-talets succé-TV-program "Fräcka Fredag", som vid några tillfällen intresserade sig för vad kärleksmat skulle kunna vara och man kom fram till att ätsättet var viktigare än själva maten. Den romantiska picknicken är således mer beroende av parterna än vad de äter. Kanske har just Valentin-godsakerna också varit viktigare hos oss än de klassiska Valentin-korten som skulle sändas anonymt till sin hjärtevän. Vi gick in i Internet-åldern samtidigt som vi tog till oss Alla hjärtans dag-firandet så det kan vara en förklaring till att vi inte fick någon stor korttradition.

Mousserande kärlek

Kärleksdrycken framför andra är mousserande viner eller Champagne om kassan tillåter och kärleken känns stabil. Den pärlande

dryckens erotiska rykte har förstärkts genom att champagneglastypen "coupe" skulle ha fått sin form av drottning Marie Antoinettes bröst. I andra varianter är det Madame de Pompadours bröst som är förlagan. Båda förklaringarna är dock påhitt då coupen gjorde entré redan under 1600-talets första halva. Men som association visar det på vår idé om kopplingarna mellan mat, dryck och erotik.

En stor dag för restaurangerna

För restaurangerna är Valentindagen av stor ekonomisk betydelse. Det är ofta en fullbokad kväll. Kärleksparen beställer ofta ett undanskymt romantiskt bord men eftersom alla par tänker likadant så får de sitta bland kanske 50 andra kärlekspar.

Restaurangforskning visar att den placeringen ger bättre ekonomi för restaurangen. För det funkar så här: Om ett kärlekspar ser ett annat kärlekspar äta och beställa in frikostigt av mat och dryck, så identifierar de sig med det andra paret och beställer som de gör. Och när man visar upp sin kärlek får man inte heller vara småsnål.

Bröllopsmaten – då och nu

I vår kultur arrangerar vi gärna särskilda måltider när vi ska uttrycka en livslång gemenskap. Vi börjar med en förlovningsmåltid och håller så småningom en bröllopsmåltid. Sambomåltider är mindre vanliga då den relationen mer bygger på att "jag älskar dig så länge jag har lust". Maten som serveras på bröllop ska signalera trofast kärlek så det är inte ovanligt att bjuda på hjärtformade bröd eller till och med hjärtpotatis. Bröllopsefterrätten kan ibland vara dubbel; både en måltidsdessert och så en bröllopstårta till kaffet ovanpå det. Kanske är det i det mesta och sötaste laget men man gifter sig ju bara en gång. Oftast i alla fall. Längre tillbaks i historien utmärkte sig bröllopsmåltiderna av den stora mängden mat som sattes på bordet, att ölet var nybryggt, ofta rätter från en nyslaktad kalv och att maten var ovanlig i sin tillagning. Av förklarliga skäl var det då vanligt att gifta sig på hösten när förråden och visthusbodarna var välfyllda. Det var ingen i det gamla bondesamhället som skulle kommit på idén att gifta sig vid midsommar när förråden var som mest tomma.

Att dejta över måltid

I vår tid är internetdejtingmåltider ett nytt fenomen eftersom vi numera ofta söker vår livspartner med hjälp av appar och sajter. Idag prövar man sin intresseprofil mot någon annans, i hopp om att de ska matcha. En del restauranger har blivit riktiga dejtingställen och har stor kunskap om singelmänniskornas beteenden och hur man bäst tar om hand de par som träffas IRL för första gången. Dejtingmaträtter ska antingen vara så små att man kan avbryta en måltid om dejten inte motsvarar vad man hade förväntat. De många mellanrätterna nu på 2000-talet funkar perfekt men också rätter som man ska dela på. Just den här rörelsen att sträcka fram sin hand mot den andres är en god relationsstart. Dejtingrätterna ska inte vara sådana som kladdar då det kan avslöja dåligt bordsskick. Men om man blir kladdig runt munnen kan man överväga att slicka sig lystet om läpparna, även om bruket av servett nog är bättre. Så om man trots allt beställer in en kladdig hamburgare så får man nog vackert äta den på norrbottniskt vis; med kniv och gaffel.

Matlusten

En del mat har ansetts besitta afrodisiakans kärleksrusande effekter. Något stöd i forskningen finns dessvärre inte med undantag för att mörk choklad, som ger ett välbefinnande av hormonet serotonin och kan förväxlas med ökad sexlust. Istället handlar det oftare om likhetsmagi, som att sparrisen liknar en erigerad manslem och ostronet ett kvinnligt sköte. Om man ändå får en ökad åtrå av maten så kommer det nog mer av det sätt som man äter livsmedlet på; förföriskt, sensuellt och med en inbjudande blick där man nästan äter upp sin käresta med ögonen. Förmodligen kan samma erotiska blickar frammana lidelsefull sinnlighet även till blodpudding och gröt men som ordspråket säger så går åtminstone vägen till mannens hjärta via magen. Och varför inte också prova hjärtformade väfflor? Antingen söta med chokladkräm därtill, eller salta med rom och kaviar på. Var också förberedd med rena sängkläder, så kan det bli en minnesvärd kväll.

Drycker med kärlekstema:



Jeanmaire Brut Champagne, 750 ml

Systembolagsnummer: 7430

235,00 kr

En mycket prisvärd Champagne som är lätt att tycka om. Fräscha fruktiga toner av gröna äpplen, citrus och en lätt brödighet.



Las Moras Love Cabernet Sauvignon

Systembolagsnummer: 79608

99,00 kr

Mycket trevlig Cabernet med en medelfyllig doft av mogna körsbär och svarta vinbär. Smaken är välbalanserad och lite kryddig med mjuka tanniner. Som etiketten antyder så är det ett perfekt vin till Alla hjärtans dag.

Se också





Fyra fantastiska efterrätter i kärlekens tecken.

Linnéa har tagit fram fyra festliga desserter till Alla hjärtans dag.

[Läs mer](#)



Romantisk filmkväll på Alla hjärtans dag.

folk o folk har fått tips på de sex bästa romantiska filmerna från Göran Everdahl.

[Läs mer](#)
