

# Skaldjurens roll på det svenska matbordet genom tiderna.

I den mer lyxiga delen av den stora livsmedelsgruppen havs- och sjömat finns skaldjuren, musslorna och ostronen. Smakannorlunda. Form-ovanliga. Ibland nästan krispiga i sin konsistens. Sin stora roll i mathistorien har de spelat som festmat i högreståndsmiljön. Den röda färgen på hummerskalen förgyllde barockens kalasbord. De vita ostronen blev erotiska på 1700-talets intimare fester. I 1900-talets början hamnade blåmusslor under gratängvärmens och säg den 2000-talsmåltid på restaurang som inte serverar de obligatoriska stekta pilgrimsmusslorna.



Skaldjur var en besvärlig råvara i den äldre historien. Även om ridande ostron- och hummerkurirer sprang fram över landet så var det varor som var förbehållna samhällselitens festbord. Först på 1900-talet, med snabba kyl- och frystranporter på den lika nya innovationen "vägasfalt", kunde skaldjursfester ordnas över hela landet.

## Den åtråvärda röda färgen.

Kräftor, hummer och krabba ingick förr vanligen i varma maträtter men kunde också ätas kalla, då oftast med något syrligt till som ättika. De var inte alltid nykokta utan ibland utgick man från en saltad råvara som sedan tillagades. På 1700-talet lade man in redan saltad hummer på trätunna och tillsatte en lake gjord av vin och vinättika. När man sedan skulle använda hummern så vattnade man ur den. Hur mycket hummersmak man kunde förnimma av en sådan behandling framgår inte av källorna. Skaldjurens röda färg var också eftertraktad. Både hummerns och kräftans rom torkades förr och stöttes sedan till ett rött pulver som man färgade fisksåser med. Till och med inlagd skarpsill kom på 1800-talet att kallas för hummeransjovis, även om den röda färgen i det fallet kom från sandelträ.

## Muskot funkade till det mesta.



Smaksättningen av de röda skaldjuren var länge samma som till finare köträtter. Under barockens 1600- och 1700-tal var det mest populärt att krydda dem med muskot, peppar, citron, persilja, kryddpeppar och ibland också saffran. I Cajsa Wargs kokbok från 1755 möter vi för första gången med säkerhet svenska smaksättningar av skaldjuren. Hon har flera recept där sötvattenskräftor ingår, bl.a. stuvad abborre med kräftstjärtar, murklor och rödfärgad sås, och i ett annat recept rudor med kräftstjärtar och sparris. Givetvis med poppis-kryddan riven muskot ovanpå. Hon anvisar också tillagningar av fisk- eller kalvfärsbullar fyllda med ett färskt ostron, när "sådan är för hand", och har ett fint recept på fyllda gratinerade krabbor. Jo, de är också smaksatta med muskot och vår tids självklara dillsmaksättning lyser än så länge med sin frånvaro.



## Kräftpreniärens tillkomst.

Nya tider stundar dock. Det högborgerliga köket under 1800-talet vore ingenting utan skaldjuren. En mängd nya recept tillkommer, särskilt förrätter och smaksättningar med den nya trendsåsen majonnäs. En ny användning var också att sätta kräftorna på dekorationsspjut t.ex. nedstuckna i en gädda eller annan fisk, för att visa att den var smaksatt just med kräftor. Det enda som finns kvar av 1800-talets dekorationsspjut i vår tid är faktiskt julens skinkpinne. I slutet av 1800-talet når kräftorna utrotningens gräns. Myndigheterna griper in med fiskeförbud under stora delar av året och därmed skapas i augusti månad en kräftfiskepremiär som än idag präglar vårt kalla kräftätande (även om kräftorna sedan 1990-talet får säljas året runt).

## Den svenska skaldjurssmaken.

Under 1800-talets andra halva skapas vårt sätt att både koka och äta kräftor som vi känner det idag. En tidig måltid med kalla dillkräftor finns i August Strindbergs "Giftas" från 1884 där en av huvudpersonerna äter kräftor med kniv och gaffel men också sörplande av spadet från kräftan. Textens huvudperson tar också en tugga av grön dill till kräftorna, lite då och då under måltiden. Från 1870-talet finner man de första kokboksrecepten med dill i det kokande kräftvattnet. Från början grön dill, vid sekelskiftet 1900 ersätts den av krondill och numera ibland också dillfrön. Den här dillsmaksättningen överfördes sedan till koklag för andra skaldjur som havskräftor och hummer, även om jag tycker att hummerkaket också gärna får ha en bit paprika i spadet. Tillsättandet av öl och en sockerbit i kräftspadet tillkom runt sekelskiftet 1900, så vid denna tiden får vi något som kan kallas för "den svenska skaldjurssmaken". Köper man kräftor, languster eller hummer någon annanstans i världen så kan man som svensk tycka att de smakar bara salt och har ingen arom.

# Ostronkurirer red från västkusten till Stockholm.

Ostron är en gammal råvara i det svenska köket. I arkeologiska utgrävningar i Stockholm har man hittat stora mängder ostronskal i de medeltida jordlagren. Ostronen finns inte i Östersjön så de måste ha transporterats från den salta västkusten, och frågan är hur man lyckades med det utan att ostronen dog. De kan ha varit nedsaltade på tunna utan skal, och så transporterades skalen separat och fungerade som ett serveringsskal. Men på 1620-talet red ostronkurier från västkusten till Stockholm, tvärs igenom landet. Ritten kan ha tagit tre-fyra dagar och därmed var den tillräckligt snabb för att ostronen inte skulle dö. Det kan också ha gällt på medeltiden. Med järnvägen på 1850-talet nedbringades transporttiderna till 14 timmar mellan Göteborg och Stockholm, och därmed kom skaldjuren att bli den trendigaste maten i huvudstaden under det sena 1800-talet, både på restaurang och i det borgerliga köket.

## Från festmat för högre stånd till var mans lyx.

Festmat för alla samhällsgrupper blir inte skaldjuren förrän under 1900-talets andra halva. Kanske är frystekniken den viktigaste förklaringen till att de både gick ned i pris och blev tillgängliga över hela landet, året runt. Räkor med vitt vin på 1970-talet innebar kanske det tydligaste genombrottet men också räkfrossan (ät så mycket du vill!) som restaurangerbjudande vid 1970-talets slut bidrog till populariteten. 1980-talets skaldjursplateau höll uppe känslan av flärd och idag erbjuder alla caféer jättelika räksmörgåsar, just för att skaldjuren alltså har något lyxigt över sig, trots sitt relativt låga pris. Men visst ger de vardagen en guldkant!



### O.P. Anderson Klar

Systembolagsnummer: 86262

269,00 kr

---

Till kräftor passar O.P. Anderson Klar extra bra. Denna snaps är kryddad med dillfrö och citronskal, en riktig klassiker.