

Hur har våra efterrätter sett ut genom historien?

Matforskaren Richard Tellström har djupdykt i efterrättens historia och berättar om vår resa från fruktkräm och glassbomb till pannacotta och chokladdesserter.



När man ska beskriva vår kärlek till efterrätten så kanske man först ska fundera på vad den egentligen är. Först och främst: En efterrätt är aldrig en rätt utan alltid två! Skälet är att den i konsekvensens namn kräver att man ätit något före för att den ska kunna bli "efter".

Passa dig för tårta på tårta

Efterrätten har alltså en föregångare i smak och konsistens som den måste matchas mot. Att servera en skaldjurspaj till huvudrätt för med sig att man inte kan servera en rabarberpaj till efterrätt. Eftersom en spännande måltid bygger på att man vill uppnå en stegrad upplevelse så ska avslutningen i textur, smak och form vara annorlunda mot rätten innan. Paj efter paj blir därför tårta på tårta. Det utmanande med efterrätten är därför att man får fler smaker och konsistenser att skapa en måltidshelhet med.

Efterrätt kontra dessert

Den söta avslutningen på måltiden har som bekant två olika namn; efterrätt och dessert. Språkligt sett får vi därmed en fingervisning om våra viktigaste matkulturella föredömen genom historien. Desserten, ibland stavad desären, skvallrar om ett franskt och engelskt ursprung och med ett genombrott i Sverige på 1700-talet. Med det ordvalet kommer rätter som särskilt pajer och tårtor, och till dem passar bestick som dessertsked och dessertgaffel, båda från tidigt 1800-tal tillsammans med begreppet dessertvin. Ordet efterrätt är lite äldre med danskt och tyskt ursprung. Ibland används orden synonymt men kanske är det vanligare att äta efterrätt hemma men dessert på restaurang.

1900-talets glassbomb

I Sverige hade vi under större delen av 1800-talet och fram till 1970-talet en tvådelad vardagsmåltid; alltid en varmrätt och en efterrätt. Det här gällde inte bara för den högre borgerliga samhällsklassen utan alla klasser. Det var vanligare med kokta och inlagda efterrätter än med ugnsbakade. Frusna efterrätter förekom bara på fina födelsedagar då frysen inte blev allmän förrän på 1970-talet. Den vanligaste frusna efterrätten var glassbomb, och den kördes ut med ett moped- eller cykelbud från konditorierna som gjorde glassbombarna. Vanligen ringde man till konditoriet under varmrätten och sa att: -Nu går det bra att skicka glassbomben. Av det följde att glassbomber bara fanns där det också fanns konditorier.

Fruktofrossa i olika former

Den vanligaste vardagsefterrätten fram till 1970-talet var nog kräm. Man serverade kräm på torkade katrinplommon, på torkade aprikoser, på russin, inlagda krusbär och torra äppelringar. Kräm gjordes också på jordgubbs-, hallon- och vinbärssaft. Populärt var också olika slags mos som äppelmos och lingonsylt. De båda senare åts på antingen i djup tallrik eller i ett dricksglas med mjölk. Sedan kunde det också förekomma nyponsoppa, och var den en söndagsefterrätt så fick man också vispad grädde och små mandelbiskvier till. En fin och sällsynt festefterrätt var konserverad frukt som persikor, päron eller fikon med grädde, och då var grädden i allmänhet rinnande och alltså inte vispad. Man får förstås inte heller glömma bort de dallrande vingeléerna som tillhörde de välbeställda klassernas festbord, både med och utan ingjuten frukt. Och självklart också fruktkompotterna.

De flesta fruktefterrätterna, både till vardags och fest, kom ur skördetidens omfattande "sylta och safta-period". Den kokta saften var alltså inte till för att bli till saft för barnen att dricka utan just till krämefferrätter under kommande vinter, ibland också för att serveras i vinbål. För att kunna göra kräm och andra efterrätter behövdes strösocker och potatismjöl. De produkterna vittnar om att krämefferrätterna huvudsakligen skapades med hjälp av 1800-talets livsmedelsindustri. Längre tillbaka i historien återfanns vardagsefterrätterna huvudsakligen i de högsta samhällsklasserna medan gemene man gjorde mjölkbaserade efterrätter till fest som bröllop, begravningar och jul, som ostkaka och fina grötar.

Spår från 1500-talet

De äldsta mer kompletta dessertuppteckningarna vi har i Sverige är från Linköpings 1520-tal och den katolske biskopen Hans Brask. I sin hushållsbok (utgiven i bokform 2016) kan man följa biskopens efterrätter: Äppelmos, äggost, klenäter, oblatkakor, gammelost, vanlig ost, valnötter, äpplen och päron. Inte olik de efterrätter som vi idag serverar i jultid. Just nötter, och senare mandel, är en smakgivare för många efterrätter från 1500-talet och framåt.

Slutet för vardagsefterrätterna

Men plötsligt en 1970-talsdag så försvann vardagsefterrätterna. Ansvarig för det var de samtida kraven på förenklade matvanor då de matlagande kvinnorna gick ut i yrkeslivet på bred front. Inflyttningen till de större städerna, men också skollunchens införande på 1960-talet, innebar också att man inte längre åt huvudmålet i hemmet mitt på dagen utan lunchen åts ute. På kvällen lagade familjerna ytterligare en varm middag i stället för den enkla gröt- och smörgåsmåltid som man hade ätit tidigare på kvällen.

Sylta och safta för att spara pengar var från 1970-talet inte längre nödvändigt med förbättrad ekonomi. Så tvårättersmåltiden blev en enrättare och där är vi idag. Den har skapat behov av sötsaker på eftermiddagen som mellanmål, chokladbars eller risgröt på burk även för vuxna, som inte blir riktigt mätta av de små luncherna eller kvällsmiddagarna.

Det festliga 80-talet och chokladens intåg

Med 1980-talet kom nya festefterrätter, kanske allra bäst manifesterad av krämiga parfaiter, gräddiga glasser, mousser, kladdkaka och frysta efterrätter som cheese cake då frysen nu fanns i alla hem. "Grand dessert" som kombinerade exotiska frukter och klassiska dessertbakverk som rån och kakor, och förstås den gratinerande "Gino" med vit choklad, visade vägen till något helt nytt. Därefter följde aromatiska tiramisu, den knäckiga crème brûlée och förstås panna cotta, en renässans för användningen av gelatin i det svenska köket. Till 2000-talets främsta efterrättsmak får nog utses tusen och en olika varianter av choklad, och framförallt mörk choklad. Och förstå glass med i många smaker och konsistenser av kakdeg och krokant, där priset avgörs av formen; Fyrkantiga glassförpackningar kostar minst, i mellanprisläge ligger de ovala och dyrast är de runda glassburkarna.

Perfekt till kaffet och efterrätt med choklad:



Grönstedts Monopole VSOP, 700ml

Systembolagsnummer: 381

379,00 kr

En cognac med trevlig doft av russin och torkad frukt. Smaken är medelfyllig med viss sötma och inslag av vanilj.