

Historien bakom vår midsommarmat och dryck.

Midsommar är en riktig festhelg. Ett firande långt in i på småtimmarna där kvällsskymningen krokas arm med soluppgången. I vår tid kanske man ska tillägga. För längre tillbaka i historien var det precis tvärtom. Matforskaren Richard Tellström ger hela bakgrunden till vår midsommarmat och dryck.



Färskpotatis var en synd

Midsommar infaller när det är tio månader sedan senaste skörd. Det är dessutom åtta månader sedan senaste slakt. Med andra ord: Tomt i förråden. Så därför har midsommarfesten i historien mycket lite med mat och dryck att göra. Däremot var den en stor ungdoms- och dansfest. Och det är den ju fortfarande.

I historien så ansågs det som en synd att skörda något som inte vuxit färdigt, oavsett om det var växter eller djur. Bönderna grävde inte upp nypotatis. Den skulle ju tvärtom växa till sig och bli stor, skördas i september och sedan räcka till nästa skörd. De små grönsaksbestånden av kål, rovor och morötter kunde inte heller skattas i förtid. Men för herrgårdars besuttna gällde andra regler. Där kunde växthusprimörer finnas på borden redan i april och maj, och definitivt till midsommar.

Långa arbetsdagar och enkönad dans

Ett annat skäl till att midsommarhelgen i historien inte var en stor fest handlade om att jordbruket var inne i en mycket intensiv period. Allt folk behövdes på åkrarna för rensa bort den oönskade växtligheten. Några besprutningsmöjligheter mot ogräs fanns inte. Jordbruket var sant ekologiskt och alla tistlar och ogräs fick rensas för hand. Sommararbetsdagarna var därför långa utan utrymme för fest. Ofta runt 16-18 timmar. De började när solen gick upp vid 2-3 tiden på morgonen och höll sedan på fram till 10-tiden på kvällen. Ogräsrensandet var i hög grad en syssla för de unga männen och pojkarna i det nordliga fäbodområdet. Ungflickorna var nämligen borta från gården under tre månader och tog hand om korna och getterna på fäboden, långt uppe i skogen. Där tillverkade de smör och ost som sedan transporterades ned till gården i september. Så ville man dansa i norr på

midsommarafton var dansen i hög grad enkönad. Söderut kunde svängomen däremot bli mer blandad.

Väntan på slätterfesten

Men det fanns en fest att se fram emot mitt på sommaren. Det var slätterfesten. Då tackade man både gårdsfolket och andra medhjälpare för att de slagit vall och räfsat hö och satt upp hässjor, kanske hade också höet hunnit köras in. Höet var en förutsättning för att djuren skulle överleva kommande vinter och kunna producera ny avkomma till nästa sommar. Viktigaste för denna fest var slätterölet och till det bryggdes ett starkare öl än vardagsölet. Om man hade något fläsk kvar så var det i regel den salta julskinkan, för skinkorna från de grisar som slaktats till jul åts inte förrän ett halvår senare. Kanske bjöds också filbunke från korna som nu mjölkade efter vinterns mjölkningsuppehåll.

Midsommarsymbolen matjessill

I vår midsommartid är inlagd sill och matjessill givna komponenter i firandet. De livsmedlen är inte så jättegamla i ett mathistoriskt sammanhang. Vi möter dem i 1800-talets mitt, och först i borgerlig miljö innan de omfamnas av hela befolkningen. Matjessillen är speciell eftersom den läggs direkt i sin kryddlag utan att vattnas ur och saltas först som är fallet med sillen till inläggningarna. På så sätt använder man fiskens egna enzymer för att påverka mognadsprocessen. I formell mening är det en enzymatisk protelys av proteiner som äger rum. Det som gör matjessillen speciell till skillnad från vanlig salt islandssill, är att den fångas innan den blir köns mogen. Den har då en fetthalt på 16 -18 % vilket ger den en krämig konsistens som det vore en bearnaisesås. Matjes är holländska och betyder jungfru, så både namn och inläggning för vår främsta midsommarsymbol härstammar därifrån. Matjessillen är dessutom ett bra exempel på att lagrade livsmedel smakar mycket mer än färska, precis som med vin, öl och whisky.

Midsommarens färskpotatis slår igenom i sent 1800-tal, men det är först 1952 som vi kan ha gräddfil till matjessillen. Den är produkt av mejeriindustrin och har aldrig tillverkats i hemmen. Det närmaste hemmen tillverkat som liknar gräddfilen är filbunke, långfil men också sur grädde. De har alla serverats som en kall sås till maten.

80-talet kom med flintastek och ostpaj

Midsommaraftonen brukar numera bestå av två måltider. Sillunch mitt på dagen och så dans kring stängen. Därefter vila, bad eller ett parti krocket. Sedan kommer midsommargrillandet. Det slog igenom på 1970-talet men mer rejält på 1980-talet med den stora flintasteken. En vanlig midsommarmaträtt numera är Västerbottensostpajen. Inte heller den är särskilt gammal utan är den svenska varianten på modeostpajen Quiche Lorraine som slog igenom på 1980-talet.

Olika smakprofiler över landet

Vi har förstås regionala skillnader i vårt samtida midsommarätande. Norrlänningarna äter gärna mer starkt smakande sillrätter som gubbröra på knäckebröd, eller så har man en burk surströmming över från förra året. Löksillens vänner håller framförallt till i södra landsdelen men den mer pikanta senapssillen är alljämt en mer förekommande nordlig bordsgäst. Den gjorde sin entré på 1930-talet. Även grillandet har sina gränser. Mer fläskgrillning i söder och mer nötkött i norr. De största grillåsätarna finner man i Småland, allt enligt butikernas försäljningsstatistik.

Snaps – en gammal tradition med stor bredd

Till midsommar dricker många årets första snaps (den andra kommer vanligen först till julbordet). Just snaps, sill, smör, bröd och ost är en mycket gammal måltidsinledning. Den kan säkert beläggas till tidigt 1700-tal men är sannolikt lite äldre. Kryddningen i svenska snapsar finns i många varianter. Vi gillar både smaker från trädgårdsväxter som kummin, dill, åbrodd och malört, och kryddningar av växter från ängar och skog som johannesört, pors och enbär.

De lustiga "Små grodorna" har varit med i nästan hundra år. De blir poppis på 1920-talet även om själva melodin är en brittisk nidvisa över fransmännen från tidigt 1800-tal. Min personliga midsommarfavorit är nog en generös bit jordgubbstårta. Efter den kan både sommaren och semestern inledas.

/Richard Tellström

Perfekt snaps till den inlagda sillen:



O.P. Anderson Klar

Systembolagsnummer: 86262

269,00 kr

O.P. Anderson Klar har en frisk och fyllig kryddighet av dillfrö och citron med inslag av kummin, anis och fänkål.

Passar även perfekt till löjrom, ostron och andra skaldjur samt matjesill och vit fisk.

Se också



Midsommarrecept med sill, grillat och tiramisu.

Linnéa har satt ihop fem rätter som gör succé på en buffé. Inled med smördegslår och ett glas bubbel. Avsluta med en somrig tiramisu med jordgubbar.

[Läs mer](#)



Snaps till midsommarmat - både klassisk och vegansk.

Kryddmästare Jonas Odland ger rekommendationer på snaps till rätter på det klassiska midsommarbordet men även till ett med vegansk mat.

[Läs mer](#)



5 tips inför midsommarsnapsen.

folk o folk har satt ihop de bästa tipsen att tänka på för att skapa den perfekta snapsupplevelsen till midsommarbordet. Vad är en myt och hur tänker man egentligen för att matcha snapsen till maten?

[Läs mer](#)
