

[Transcript] Historia.nu med Urban Lindstedt / Att förstå det förflutna med historiska recept

Innan vi startar podden vill jag passa på påminn om Historianus Instagram, historia understräck nu. Utöver historia nu gör vi på historiska poddar ett flertal andra historiopoddar, och på vårt Instagram får du alltid påminnelser om när vi släpper nya avsnitt av alla våra poddar och uppdateringar om evenemang och annat kul. Tack!

Nu sätter vi igång!

Färska citroner

Vi vet att det här importeras färska citroner.

Och tittar man sen i det digitaliserade tidningsmaterialet så får man senast då bekräftat.

För det finns ju annonser och det finns ju små information om att både färska...

Man kan läsa i dagstidningen att nu finns det färska citroner.

Nu finns det nyligen anlända färska citroner, friska citroner eller det andra uttrycke.

Och det här är ju mitten av 1700-talet, så när vi får lite mer sådant, dagstidningspress och sånt.

Sen i Finland blir det ju lite mer mot slutet av 1700-tallet då, men vi ser det ju genast.

Historien nu är podcasten om människor och händelser som förändrade världen.

Programledare är Urban Lindstedt.

Historiska recept från Herskaps hemmens receptsamlingar från början av 1800-talet ger inblickariva människorna åt.

Vilka smaker de uppskattade och hur de konserverade maten.

Men också hur människorna försökte bota sjukdomar och krämpor själva i brist på läkavård.

Många av huskurorna är direkt skadliga och andra ren vidskepelse.

Trots att recepten är över 200 år gamla är det lätt att känna igen klassiker som äppelkaka,

men också att rymka på näsan åt råvaror som braxen eller kalvlunga.

De kortfattade recepten var helt utan bilder och ålderdomliga måttinheter kan vara utmanande för en modern matlagare.

Det här är ett betalt samarbete med Svenska literaturskapet i Finland.

Maren Jonasson är redaktör för utgivningsprojektet Historiska recept vid Svenska literaturskapet i Finland

och aktuell med boken Historiska recept i urval.

Välkommen!

Jag vet att du har jobbat med Historiska recept i flera år här och skapat en fantastisk databas och även en bok.

Vad är den största utmaningen med att laga ett 200 år gammalt recept?

Jag tror att den största utmaningen för en nutida hemmakock eller hobbycock

kan vara att det fattas ofta ganska väsentlig information.

Sådant som vi är vana vid i dagens recept,

där vi säger att det finns ganska exakta mått på hur mycket man ska ta,

ofta är det deciliter eller gram eller milliliter.

Men i de gamla recepten är de här gamla måttinheterna som används.

Det får man hjälpa med att räkna om.

Men det kan också fattas helt mot angivelser.

Man kan ta det som en utmaning.

Man kan gå igång på det och tänka,

men jag har en lista på ingrediensen och nu testar jag mig fram.

[Transcript] Historia.nu med Urban Lindstedt / Att förstå det förflutna med historiska recept

Det kan kräva en gång, två gånger och tre gånger innan det lyckas.
Man måste ha experimentlust.
Ja, man ska ha rätt inställning.
Det här är gamla samlingar som har byggts upp under årtion.
Det kanske ännu längre i olika högerståndsfamiljer i Finland.
Svensktalande högerståndsfamiljare.
Ja, precis. De har tillkommit på ganska olika sätt.
Vissa ser man att det är så praktverk, inbundna, fina handskrifter.
Men inte tryckta. Det är alltid handskrivet.
Vi har jobbat bara med handskrifter.
I vissa fall ser man att det är lite slarviga häften.
Det är mer personliga antäkningar.
Kom ihåg listor, minnes, stöd för minnet helt enkelt.
Det är en ganska stor variation mellan de här.
De är också väldigt olika till omfattningen.
Vi har en receptsamling som har närmare 300 recept.
Och så har vi en riktigt liten som har kanske en 20-80 recept.
Vad kommer recepten ifrån?
Eller receptsamlingen, ska jag säga?
Ja, de kommer från olika...
Nu när jag säger herregårdar så ska man ju inte tolka det här.
Det är inte skåne att ta alla här.
Det är lite mindre herregårdar eller setterier närmast i Finland.
Men det är inte allmogig?
Det är ofta dels familjer.
Det är högerståndsfamiljare, borriare.
Det är lite övre skiktet av samhället.
För det är ju där som det har funnits en skriftkultur.
Och jag tänker att det är ett intresse att dekna ner och bevara.
Och de har ju ofta gått i arbet de här handskrifterna.
Så att man kan se olika lagar och då har man fyllt spå an efter.
Jag föreställer mig också att om man skulle ha ett recept från en vanlig bondgård eller torp.
Det kanske inte skulle vara så många recept, eller vad tror du?
När matkulturen är det man åt i allmogig hemmen är ju ganska...
Det är ju mycket välling, gröt, bröd, öl.
Det behövdes ju inget neddecknat recept för det.
Jag vet ju att det här är ju tidigare än den perioden vi pratar om.
Men jag vet att Per Brae styrde över Finland.
Så beklagar han ju så över maten.
Han var tvungen att äta, han var utosbunder och så där.
Jag tyckte att den var beträvlig faktiskt.
Ja, det kanske inte smakar så mycket, nej.
Men du, det här projektet, vad handlar det om egentligen?

[Transcript] Historia.nu med Urban Lindstedt / Att förstå det förflutna med historiska recept

Vi har samlat gamla recept.

Och med gamla menar du av 1700-tal och 1800-tals recept från Finland.

De här receptsamlingarna är för tillfället sexti i antalet.

Det som ligger ute nu på webbplatsen historiskarecept.sls.fi.

Men nu fortsätter projektet tre år till.

Vi har fått mer personresurs och mer finansiering för att fortsätta.

Då kommer vi att lägga ut fler receptsamlingar som våra redaktörer för tillfället jobbar med.

Vi gör dem tillgängliga på webbplatsen i tre olika format.

Vi har alltså en bild av själva handskriften, varje sida i handskriften.

En så kallad fax i milbild.

Sen har vi en exakt transkription av den texten.

Och så har vi skapat en så kallad lästext.

Och en lästext betyder då det att transkriptionstexten,

1900-talstexten är lite normaliserad och en aning moderniserad.

Och så har vi satt in lite kommatecken och sånt för att det ska bli ett lite bättre läsflöde på det.

För det handlar om handskrivna receptsamlingar, så det är inte så lätt att läsa för den nutidsmännen.

Nej, det är inte så lätt. Och den där 1900-talshandstilen är ju rätt krävande.

Du borde kunna hantera den.

Ja, det är ju därför jag jobbar i det här projektet.

Jag kanske vill säga det också. Du är historiker.

Ja, i grunden är jag historiker, men också studerar litteraturvetenskap och svenska och nordiska språk.

Så jag är ganska bred akademisk.

Kan I slänka till och med?

Ja, till och med lite I slänka.

Ja.

En sak som jag blir väldigt fascinerad av när jag började studera den här databasen och kolla den här receptboken.

Det är ju faktiskt vilka familjer de här är.

Kan man lite finsk historia?

Ja, även svensk historia ska jag väl säga. För Finland och Sverige var ju faktiskt samma land ända fram till 1809.

Det är några namn som sticker ut.

Den som jag hoppar mest på och tvungen är det verkligen den.

Det är ju Kronstedt.

Vem var Kronstedt?

Ja, alltså, Visamiral Kronstedt är ju känd från Finlandshistoria.

Ja, Svensk också.

Ja, Svensk ska vi säga.

Han är väl en stor hjälp, samtidigt som han är den stora föredaren då.

Ja.

Och som föredare är han ju känd från Sverigeborg, som han då utan...

[Transcript] Historia.nu med Urban Lindstedt / Att förstå det förflutna med historiska recept

Ja, som det då har tolkats på olika sätt.

Men gett upp festningen utan strid.

Utan anledningen egentligen och utan strid.

Ja, utan strid.

Men han är ju dessutom den stora hjälten från slaget om svensk sund faktiskt.

Så att han är en väldigt dubbel person.

Han är ju en dubbel person och Runeberg har ju skrivit om honom också i Felix Stålssängd.

Så han finns ju...

Ja.

Han finns ju liksom föredagad på något sätt där.

Och ni har hans dotters receptsamling.

Så att troligtvis ju han har ätit de här recept.

Ja.

Och den receptsamlingen kommer från Härtonesgård.

Och Härtonesgård...

Vad låg den någonstans?

Ja, den ligger nu för tiden i Helsingfors kan man säga.

Men på den tiden var det då ett stycke utanför för staden.

Men det ligger i centrala Helsingfors idag?

Ja, inte i centrala, men ligger ett stycke utanför.

Men nu för tiden är det ju Helsingfors i om ett staden har vuxit.

Och gården finns kvar.

Ja.

Det är då dottern, Hedwig Charlotta Kronstedt, som har däknat ner hans skriften.

Men i den här familjen, den här...

Det är en privat eget handskrift i denna dag som är.

I den här familjen finns det då en sån muntlig tradition om att den här handskriften

är egentligen från Hedwig Charlottas mammastid.

Så den är äldre, liksom?

Den kan vara äldre.

Men det vi har idag är helt klart en renskrift.

Och det är Hedwig Charlotta som har skrivit den.

Sedan har den gått i arv på mödernätt.

På det kvinnolinjen så att säga.

Och det såg det gick till att det var kvinnan i hushållet?

Ja, det här är ju de kvinnliga domenerna så att säga.

Matlagning, hushåll, hela den biten.

Så att vissa lägen, vissa Amira Kronstedt, jag lär om, men visste det ju...

Det är ju inte Hansberg.

Han har ju bara ätit.

Möjligen har han då ätit någonting av detta.

Men det här är ju liksom handskrivna receptsamlingar

som har tillkommer under lång tid.

[Transcript] Historia.nu med Urban Lindstedt / Att förstå det förflutna med historiska recept

Här är uppenbarligen över flera generationer tror ni här också.

Men hade man tryckta kokböcker också?

Ja, visst.

Vi har ju mycket intressanta exempel på det material vi kommer att lägga ut längre fram.

Alltså att man skriver av också tryckta kokböcker, till exempel.

Så det som vi vanligtvis tänker...

Böcker är ju fortfarande en exklusiv produkt.

Ja, visst är lägen.

Ja, visst är lägen.

Det kostar ju inte att köpa en bok då.

Men jag tycker det är intressant att hur vi på något sätt,

när vi föreställer oss ett författarskap,

så ser vi ju framför oss liksom, till exempel i början av 1900-talet,

hur en text växer fram från något tidiga utgåst.

Och så kanske det blir ett manuskript.

Och sen kanske om det är 1900-tal så skrivs det på machine

och sen så småningom så går det till ett förlag och då blir det en bok.

Men under den här tidigare perioden så ser vi ju egentligen inte den här linjen.

Utan det kan finnas någonting tryckt.

Till exempel Kajsavari, som skrivs av,

kopieras, görs i en liten ny version.

Kajsavari är den mest kända kokböcker.

Kajsavari har ju varit väldigt stor i Finland också under den här tiden.

Och så ser vi en pendling då mellan tryggt och skrift, tryggt och skrift.

Och det är levande material.

Det är ju ett levande material och det tycker man ska,

som vi har jobbat så ska man ju också ställa sig kritiskt till vad vi egentligen gör.

För nu ligger vi ju ut det här materialet.

Vad är problemet med det?

Ja men vi lägger ju ut det digitalt.

Så det får ju ytterligare, det fortsätter ju att leva,

det får ju en ny form igen.

Ja, jag tänker så här,

att jag ska ta tag i det här någon gång,

så ska jag leta rätt på några rätter,

provlaga dem,

jag har förstått att det kan vara en utmaning,

så att man kanske börjar göra det.

Och sen tänkte jag faktiskt bjuda hem några historieintresserade vänner.

Det tycker du absolut ska göra.

Det låter ju som en rolig fest, eller hur?

Ja, och nu har du ju också boken Historiska recept i urval.

Och ni har ju gjort ett urval,

[Transcript] Historia.nu med Urban Lindstedt / Att förstå det förflutna med historiska recept

så att de här värsta grejerna som jag hittar i databasen, som lungmos och sånt där.
Det har ni inte med, tråkigt nog.
Tråkigt nog, då är vi inte med lungmos och mycket andra grisfötter.
Nej, de lämnar vi bort, för vi ville ju gärna göra en produkt.
Recept som man kan låga?
Ja, recept som känns trevligare att laga och kanske också ganska möjligare att laga.
Vi försökte välja så, att vi tar sådana recept som har tillräcklig information helt enkelt.
Det är inte bara en uppräkning av fem eller sex ingredienser, och sen önskar man folklycka till.
Det är ju meningen att det ska vara så informativt som möjligt.
Men det är andra bemärkta familjesreceptsamlingar och också bland annat Manner Heib, som han borde väl vara Finland's mest kända person.
Historiskt sett.
Ja, men han är ju en egen klass.
Det lär ju skrivas...
Jag tror att det finns ju alltså tusent av böcker skrivna om den här.
Och det kommer ju nya böcker hela tiden.
Ja, nu har jag förstått så börjar man även forska på metanivå Manner Heib.
Det kanske man har gjort länge.
Ja, men alltså Manner Heib, den handskriften är från Vilnes slott, som är ett en av de få bevarade barockslotten i Finland.
Vad jag har hört ska det vara ett av de finaste slotten i Finland?
Ja, det är...
Eller det är det finaste?
Ja, det har du bestämt.
Ja, det är lite subjektivt hur man ser på det, men det är väldigt fint, och det ligger ju alltså norr om Åbo.
Och är ett museum idag, och man kan besöka det.
Och den handskriften från Vilnes, den är ju...
Den är ju intressant på det sättet, att den där innehåller ju väldigt mycket av de här huskurena.
Och det här har man tolkat på det sättet, den här Karl-Erik Manner Heib, som har det under hans tid då.
Det är inte den här marskalken, utan det här är marskalkens, typ, farfars farfar eller någonting.
Ja, det är långt tillbaka i tiden.

[Transcript] Historia.nu med Urban Lindstedt / Att förstå det förflutna med historiska recept

Ja, det är ordentligt.

Ja, så är det ju naturligtvis.

Det är ett långt steg däremellan.

Men kan marskalken ha ätit de här recepten?

Ja...

Ja, det är att dra.

Det är kanske att dra lite.

Vi kan inte skriva det, egentligen.

Han har ju varit väldigt, ja...

Matglad?

Matglad och också ganska sånt fin smakade på något sätt.

Men den här receptsamlingen är ju unika och fin,

och den har en intressant historia,

att den har getts ut på finska,

i en finsköversättning,

alltså för ett antal år sedan,

av en person som heter Johnny Corne.

Och nu när vi är ute,

eller nu när vi har gett ut den,

så är det första gången den kommer ut på originalspråk.

Okej.

Ja, ja.

Men där är huskurrarna, där dominerar de.

Men huskurrar...

Det är ganska också den här urvalet,

så har ni plockat fram ganska många huskurrar,

men ni har ändå varit försiktiga.

Det finns många huskurrar,

du har sett det vanligaste.

Men ni vågar lägga ut dem på nätet?

Jo, alltså, det är ju med...

Om vi tar de här huskurrarna

som man inte ska testa,

har du några förslag på så här?

Det finns ju riktigt dåliga grejer.

Ja, det får ni inte göra, så ni förstår det.

Men kan ni ge ett förslag då?

Ja, jag har ju en...

Om man inte ska göra.

Alltså, det finns ju till exempel en huskur

som är mot någonting som kallas störtningar.

Vi vet inte riktigt...

Vet vi vad det är, nej.

[Transcript] Historia.nu med Urban Lindstedt / Att förstå det förflutna med historiska recept

Vi vet inte vad det är,
men det låter ju som att det kommer...
Sinnings...
Ja, eller det kommer kanske blod,
eller det är något annat som flödar.
Och det är rådet då
att ta rött silke,
klippa dig i små bitar,
blöta upp dig i vatten
och sen dricka.
Det låter inte dödsfarligt, i alla fall.
Men nu låter det ju...
Det låter ju som potentiell förstoppning, tycker jag.
Ja, det kanske börjar svälla så där i magen.
Mängden ska du...
Hur mycket ska man eta?
Du ska meta på din egen kropp
från jässan ner till helarna.
Och hur brett?
Det står det inte.
Men det är en sån...
en römsa röt siden.
Det kanske inte låter som en bra idé.
Nej.
Men sen finns det ju bland huskurarna också...
Det finns ju så här ofarliga grejer.
Det som jag tänker är att det där kunde ju fungera.
Men jag ska vilja erkänna att vi har lite huskudor hemma
som kommer från mina svärföräldrar
och mordföräldrar,
som vi faktiskt tycker funkar.
Jag ska inte dela med någon av dem här.
Nej, men jag kan berätta om en som jag tycker verkar ganska bra.
Om man har problem med att händerna sprickar upp på vintern.
Så det blir lite torrt och så får man...
Ja, det blir lite sår och spricka på händerna.
Då ska man lägga dem i djummet,
i den här vatten där man har kokat linsar.
Linsar?
Linsar.
Alltså såna som är linsoppa på.
Ja, linsar.
Och det koker...

[Transcript] Historia.nu med Urban Lindstedt / Att förstå det förflutna med historiska recept

Och det står att man kan använda det här många gånger.

Så du lär...

Inte kokande hett vatten,

men du låter det bli så där lämpligt djummet.

Och så lägger du dina händer i det där linsvattnet.

Har du testat det?

Ja, jag har inte testat det.

Men jag tänker att det där verkar ju vettigt

och ganska lätt att genomföra.

Men sen har vi ju också...

Nu finns det ju det här som närmast måste klassas som vidkåpelse.

Att om trollpack gör så att din ko inte ger någon mjölk

så då ska du borra ett hål i trösken till fehuset.

Och så ska du hålla lite kvicksilver nere i det där hålet och så pluggar du i händer.

Alltså, vi förstår ju idag.

Det där, det funkar ju inte.

Sådär var jag använt förekommande.

Jag gjorde ett program för något halvår sedan

om förlåsningar i tidigare tider.

Och då är det så långt in på 19-talet

så hade man en grej att man skulle lägga farfarsbyxor över magen på den kvinnan som skulle nedkomma.

Ja, ja.

Det lät ju det.

Det där lätt barnmorskorna var

för att de tyckte att...

Men det kan inte skada, liksom.

Ja, men en annan som jag tycker verkar ganska spännande också

så det är ju om någon av dina polare har halsont.

Okej.

Så tar du kontakt med kompisarna då så ser du.

Ja, men kom över här till mig och så.

Och så ställer du dig på andra sidan trösken.

Och så tar du då från din lilla samling

så tar du då en foresaks.

Ja.

Och en bässman.

Vad är en bässman?

En våg.

Okej.

Alltså, det är...

[Transcript] Historia.nu med Urban Lindstedt / Att förstå det förflutna med historiska recept

En slags vikt, eller?

Nej, den har en krok i ena änden och så har den en tyngd i ena änden.

Ja, precis.

Och sen är det där handtaget går att flytta.

Den är en balansvåga, alltså, med andra ord.

Ja.

Och så har du din foresaks och din bässman.

Och så har du kompisens stående på andra sidan trösken.

Och så tar du foresaksen och så blåser du...

Den har ju ofta...

En foresaks har ju ofta...

Ja, vi handtagar två sådana hål då.

Så blåser du genom foresaksen in i kompisens mun.

Därefter tar du din bässman och spottar på den

och så lägger du den mot kompisens hals.

Och så svänger du dig om och går iväg

utan att titta bakåt.

Och detta ska ske på kvällen.

Ja, men det testas gärna hemma.

Eller hitta en kompis som går med på det.

Vi sitter ju och skrattar åt det här lite.

Nej, men vi sitter och skrattar.

Vi tycker ju det är intressant att...

För det talar ju någonting, alltså om

den här tidens uppfattning om

sjukdom och hur man botar eller möjligen lindrar.

För det här är ju en tid där det inte egentligen finns någon...

Under slutet av 2000-talet så fanns det ju en person

i Finland som hade...

En hela Finland?

I hela Finland, alltså en medicin är doktor

i hela landet.

Han var ju vid Åboakademi.

Har du säkert fult upp med annat än att behandla på sig?

Ja, han reste ju inte runt i landet och botar folk

som hade lite ont någonstans.

Så att...

Det finns ingen sjukvård helt enkelt?

Det finns ju ingen sjukvård.

Vi får ju provincial läkare komma ju efter ett tag sedan.

Ska vi komma ihåg att om vi är ett tidigt och 18-tal...

Den moderna medicinan, det är ju snarare en sent

[Transcript] Historia.nu med Urban Lindstedt / Att förstå det förflutna med historiska recept

18-tal början på 1900-talet, det slår det igenom.
Jo, vi är ju ljusår från att
överhuvudtaget har någon förståelse eller
insikt i vad sjukdom är,
hur man botar det, vad man kan göra.
Det är ju särskilt just vid huskuren
som vi ser det här enorma utvecklingen
som har sett på 250 år ungefär.
Man kan också föreställa sig ångest den här.
Det är receptsamling, men en ganska betydande andel
av de här recepten är huskuren.
Man levde ju med det här.
Jag tycker ofta när man läser historisk litteratur.
Det slår mig ofta...
Huvudpersoner ofta är väldigt sjuka mellan varven.
Det känns ju som att de är väldigt sjuka mellan varven
och som du säger, det finns ju en rädsla och en ångest
för att den dagen när det kom till exempel
en smittosam sjukdom eller en farzot
som svepte igenom byn, då visste man
att det kommer att dö folk.
Ja, folk döjer.
Ja, det gör man ju idag också.
Men det var ju någonting helt annat.
Det finns ju gott om exempel på,
ska vi säga, familjer som har haft 12 barn sammanlagt
och två av barnen uppnår vuxen ålder.
Det finns många sådana.
Ja, det finns väldigt många sådana.
Och det är inte särskilt exceptionellt alltså.
Man hade ju många barn, men det gick också åt många.
Nej, men det är ganska länge sedan
jag gjorde en mikrohistorisk utflykt för några år sedan
i podden och det handlade om
en man som hade varit utakorderad
för att hans föräldrar dog.
Och det var ju väldigt tydligt om man läste om det här.
Föräldrarna tog ju.
Barnen blev ju föräldrarlösa.
Och det här är ju en tid när vi har någon slags
embryo till någon slags välfärdsstat,
men den är ju väldigt begränsad.
Ja, och det, jag menar, folk blev ju,

[Transcript] Historia.nu med Urban Lindstedt / Att förstå det förflutna med historiska recept

de blev ju fosterbarn i olika familjer och sådana här.

Om man inte hade någon familj,
alltså släktingar som kunde ta hand om,
så kunde det bli riktigt illa?

Det kunde bli riktigt illa och då kunde man ju säljas på action
och det kunde bli riktigt illa.

Jag vill hinna med ytten, alltså bara bakgrunden
innan vi borrar oss ner i recepten.

Det var egentligen det som jag tyckte var mest spännande.

Det var Johan Henrik Wijkmans frus receptsamling.

Det här är ju inget namn som väckte,
väckte, väckte, väckte, väckte, väckte, väckte, väckte, väckte, väckte.
Wijkmans frus receptsamling.

Det här är ju inget namn som väckte, väckte, väckte någonting
hos mig när jag läste det första gången,
men det här är en bemärkt person i en fel ord.

Öse, vad ska man säga?

Ja, man kan väl säga att han, ja, han har lite svag karakter.

Han verkar vara en mycket obehaglig person.

Ja, inte obehaglig.

Ja, obehaglig, men lite omoralisk.

Lite sån, ja.

Alltså, han var en sån medelmotta halvmässyr av nåt lag.

Han drack för ganska mycket också, eller?

Ja, och hans fru valde att inte bo med honom särskilt mycket,
och han hade känt sig.

Han var lite sådär borremästare i olika städer i Finland,
men blev ganska kortvarig på de här posterna.

För han inte skötte sig?

Förmodligen, för att han inte skötte sig.

Och till slut så gick det så illa
att han faktiskt åtalades för hög föräderi?

Och det gick ju till på det sättet att det var våren 1751
i maj i Åbo då.

Då bodde familjen i Åbo.

Han var visehäradshövding.

Så han var ändå högt uppsatt?

Ja, men han, ja.

Och så blev han då, ja,
misstänkt för spionage för Rysslands räkning.

Och då gick det där händelseförloppet till så
att hans son befann sig i Stockholm.

Och sonen blev först arresterad då för det här.

[Transcript] Historia.nu med Urban Lindstedt / Att förstå det förflutna med historiska recept

Och det visar sig att sonen hade fungerat som pappan skurrer då med de här hemliga uppgifterna som det där skickades mellan Stockholm och Åbo. Och ja, i maj då, början av maj, 1751 så arresterades först Johan Hedde-Kvikman. Och så genomletar man hela hans hem och beslagtar och förseglar samtliga papper i hemmet. För det man är på jakt efter är ett kiffer som han har använt i den här, ja, den här korrespondensen då. Men man hittar inte det här. Men det där alla papper i hemmet från akkern, Vikman, beslagtas och skickas till Stockholm för att användas som eventuellt bevismaterial då i den kommande rättegången. Och det går ju illa för honom, och det är avrättad på grund av det här. Och då tar de även med sig frunsreceptsamling. Ja, allt skrivet i hemmet, först i Stockholm. Och det är ju förklaringen till att den här... Och det är så ni har hittat den, har du hittat den här receptsamlingen i svenska arkiv? Ja, den finns på Riksarkivet i Stockholm. Ja, som bevismaterial. Ja, just den användes ju aldrig då som bevismaterial. Men det är förklaringen till att den finns än idag. Jag gör att den fick ju komma till ett ställe där den bevarades. Själva databasen, det här växer ju, som jag har förstått, för ni har förlängt projektet. Men hur många recept är det idag? Idag ligger det 1.111 recept. I från hur många receptsamlingar? Det är från sex olika receptsamlingar. Men ni kommer utöka det här? Ja, vi håller på för tillfälle, och vi kommer att lägga ut den. Nu känns det ju tokigt att lova här någonting, men om jag säger 800 recept till ungefär.

[Transcript] Historia.nu med Urban Lindstedt / Att förstå det förflutna med historiska recept

Ja, ja.

Men vilka recept...

För ni har gjort en liten fin bok,
fint illustrerad, där ni har valt ut...

Ni har inte kört på historiet ätastilen,
att man ska bli äcklad när man läser den.

Det känns som att ni har valt rimliga recept.

Men vilka recept har ni valt bort?

Vi har väl valt bort, ska vi säga?

Alltså från boken, ska jag säga.

Från boken har vi valt bort huskure

som vi bedömer att vi inte vill helt enkelt lägga ut dem.

Det finns den i boken?

Nej, den hade inte varit farlig.

Den har inte varit farlig, men det är ju inte vårt syfte

att göra oss särskilt lustiga över det här,

utan vi ser det ju mera som mycket intressanta dokument
över medicinhistoria under den här tiden.

Men det är egentligen där vi har galdras.

Sen har vi ju haft som ambition att vara så helt...

Ja, att ta från alla receptsamlingar.

Alltså så är urvalet viktigt.

Urvalet är viktigt att det kommer från alla

och att det lite avspeglar alltså.

Det är ju olika typer av recept.

Är det några recept som återkommer i alla receptsamlingar?

Du sa att man kanske ska vara från Kajsa Vajsko.

Nej, det finns inte så mycket sånt,

men det finns ju recepttyper som är väldigt typiska.

Och där har vi ju bakverk och kakor,

är ju absolut den största.

Spontont känner jag när jag läser recepten

att kakorna har bakdomen känns ju mera närma

än en del andra recept känns lite besvälig.

Ja, men mest har vi ju kakor och bakverk.

Vissa av de här receptsamlingarna innehåller

nästan uteslutande, alltså kakor och bakverk.

Och orsaken till det är ju förstås det

att när man bakar så behöver det vara lite mera exakt

för att de här ingredienserna sinsemellan

ska alltså funka ihop.

Och det där, då har vi mycket av det.

Och det har vi låtit också.

[Transcript] Historia.nu med Urban Lindstedt / Att förstå det förflutna med historiska recept

Ja, men då får det vara mest kakor och bakverk också i urvasboken.
Sen har vi ju lite kötträtter,
vi har fisk och skaldjur.
Vi har grön kötträtter.
Och ja, men så här, fakeskaljul.
Ja, fakeskaljul.
Hur gör man fakeskad hummer, kan du berätta det?
Kogt gädda som smakar hummer.
Det låter ju för sig rätt gott.
Om du smakar hummer.
Ja, men du kokar lite gädda och så lite sill och så lägger du till lite kryddor och det där.
Och det är ju goda chanser att gästerna aldrig det faktorer har smaka hummer på riktigt.
Så kan man låsa sig.
Du låsas att det här är ju hummer.
Vi har ett annat bra exempel på det där.
Det här är ju en tid då morderdryckarna kaffet är och varm choklad gör entré.
Och ja, jag tror att av de här trä så var ju förmodligen varm choklad det minst kända och sprida i Finland åtminstone.
Så då har vi då ett recept som heter att göra choklad.
Alltså utan kakao?
Ja, det går till då på det sätt att du tar smör och så bryr när du smöret i en stekbanna.
Så lägger du till lite vetemjöl och så bryr när du det där vetemjöl i smöret.
Och när det har fått en sån där trevlig liten brun färg så lägger du till lite socker.
Och efter det, då har du liksom chokladen redo.
På sätt och vis, då ställer du under en stekbannan åt sidan och så tar du papper och så vikar du små pytte små askar.
Alltså det ska bli som en chokladbit?
Ja, det ska bli som en chokladbit.
Ja, eller som en chokladplatta, möjligen.
Det är sådär lite brynt smör.
Brynt smör med mjöl och socker.
Men sen när du serverar då, så värmer du mjölk.
Och så pluppar du i en sån liten chokladbit då och rör om och så säger du åt dina gäster.
Ja, här har vi varm choklad, det är för god.

[Transcript] Historia.nu med Urban Lindstedt / Att förstå det förflutna med historiska recept

Ni är ju huvudsak sent 1700-tal till tidigt 18-tal här.

Recepten kommer ifrån.

Vad har vi sett för både Sverige och Finland?

Vi ligger i utkanten av Europa.

Hänger vi med i utvecklingen i Europa?

Ja.

Även på den här tiden fanns det väl matränder?

Ja, det är ju lite med fördröjning då.

Vi kan ju ganska tydligt se hur nya trender kommer in

och det är då Frankrike, Tyskland, England och de här länderna.

Och så hakar vi andra på i den takt vi hinner.

Och då ligger ju Sverige då lite...

Sverige lite före?

Lite före Finland.

Men tydligast syns det här ju i hur man använder kryddor på den här tiden.

För att ännu på 17 av början av 1800-talet så kryddar vi ju i Finland

och i den mån jag vet någonting om det också i Sverige

på ett medeltida sätt.

Och vad innebär det?

Det betyder att vi har exotiska kryddor.

Vi har de kryddor som vi idag ofta förknippar med julen.

Kanel.

Nej, lika.

Kardemumma.

Kardemumma.

Ja, det är lite innebära.

Det är ju kryddor som egentligen har en revival nu

när man börjar äta mer och mer asiatisk mat.

Det stämmer.

Ja.

För jag är ju inte främmande för att ha...

Nej, vi tycker ju att det är ganska gott faktiskt.

Och en annan sak som förvånar mig,

här var ju det, råsenvatten.

Jag har aldrig förstått mig på varför man ska ägna så.

Ja, men det är ju en vanlig ingrediens under den här tiden.

Ja, det är även i arabisk mat.

Ja, precis.

Jag tycker det är hemskt.

Ja.

Inte du?

Nej, jag kan tycka det är riktigt gott faktiskt.

Nej, jag har inget rosenvatten man.

[Transcript] Historia.nu med Urban Lindstedt / Att förstå det förflutna med historiska recept

Nej, men jag tänker liksom att det är ganska spännande att tänka att man använt det då och sen hade fallit bort här emellan och nu kommer rosenvatten på nytta. Vi rör ju, som du redan har sagt här, i sen 17-18-tal i högre ståndshem i Finland. Om man har en fest mot tid, vad skulle jag kunna förvänta mig? Vi har ett material som vi kommer att lägga ut om ett år ungefär. Och det kommer från 1 av 21. Och det var då Nathaniel Gerhard av 21 och hans maka. Chaklin Finkanberg. Fina namn. Otroligt fina namn. Och de borde i Åbo i början av 1800-talet. Och vi har från deras samling vid Åbo Akademisk Bibliotek så finns det också måltidsförteckningar där vi säger matordningar. Okej, ja. Vad man hade serverat på olika tillställningar. Så man kan hitta i moderna kokböcker i slutet och då kan de hos sin uppställning. Och då har vi ett exempel på i ett professors hem då, vad man har serverat. Och det är en 16-rättars middag. Det är ju lite imponerande. Det tycker jag låter bra. Man börjar då med det som heter sänla i servet. Det är inte vad vi säger i en sänla. Nej, det är inte sänla. Det är en sån småfranska med smör. Ja, jag använder det. Vad jag har förstått så kan man beställa en sänla i Helsingfors idag och få en fralla. Ja, det är precis det. Det är ordet vi använder för det. Vad säger ni om sänla då? Det är vi kallar sänla. Fastlagsbulle heter det.

[Transcript] Historia.nu med Urban Lindstedt / Att förstå det förflutna med historiska recept

Ja, man börjar med det.
Det står på bordet för måligarna i gästerna anländer.
Sen har vi lakrom.
Hollensk sil.
Är det matchisilden tror du?
Ja, möjligen.
Sen har vi förlorade ägg med anchovis.
Stegt strömming med ättika och olja.
Mycket fisk.
Ja, alla dob.
Nu börjar vi komma till köträttarna.
Kogt kalkon med mörkelsås.
Kogt gädda med pepparotsås.
Det är ju en sak som vi äter fortfarande idag.
Ja, det låter jättegårdigt.
Sen kommer vi till något som heter sagogröt.
Det är då förmodligen en gröt gjord på
potatistärkelse eller mjölapalmemeri.
Möjligen tapjoka.
Det är lite oklart vad det är.
Som en mannagrynsgröt kanske.
Sen har vi stegt gödkalv med en salada, röbet,
ättika och olja.
Nu börjar vi komma till de sötta grejerna.
Då har vi krummade tunnrån.
Krummat.
Ja, som böjda.
Böjda runt den kalven.
Glaserade oblatremsor.
Det låter kanske inte så gott.
Glaserad mandelkaka.
Röd chelet.
Jordhorns chelet.
Mandelmaskar med insjutade hallon.
Mandelmasken.
Stuvade bruneller.
Och så drickar vi rött och vitt vin till detta.
Jag tycker det låter som en bra måltid.
Jag tycker det låter som en väldigt...
Det är mycket åt det här.
Jag var ju åt en historisk måltid uppe i Åravaista,
i historiska föreningen där.
Och det var inte så många.

[Transcript] Historia.nu med Urban Lindstedt / Att förstå det förflutna med historiska recept

Det var väldigt gott.
Det var typ tidigt 18-tal, tror jag.
Men det var inte så många rätter.
Men det var väldigt gott.
Det enda jag tyckte gillade om var kardemummapotatis.
Nej, men kardemummapotatis, det är ju...
De är ju legendariska.
Det här är något som han generellt sett känner till i Finland.
Johan är rätt känd, Kenny.
Ja, han var en rolig krögare.
Absolut.
Han spelar mycket till åter den.
Ja, vi har också varit på bovansrestorna.
Ni har varit där, ja.
Edelbragd heter det.
Edelbragd.
Jag kan verkligen rekommendera Åravais uppe i Österbotten.
Jag tror att man måste beställa igen.
Man måste bara dyka upp.
Jo, och det ligger ju i ett gammalt hus
som ska värmas upp då varje gång det kommer.
Ja, just det.
Det är enda gången jag har skjutit kanon.
Det var när jag var där.
För att han gör en backman som du känner till.
Ja.
Han sköt kanon där.
Vi var inga var direkt beredd på det, kommer jag ihåg.
Nej, man blir lite till sig.
Och jag tycker det är fantastiskt hur de gör det där konceptet där uppe.
Ja, de är verkligen entusiaster.
Ja, de är entusiaster och gör det på allvar.
Ja, det är ju korrekt utstyrsel.
Ja, men de är väl på vetenskaplig grund och som jag har uppfattat det.
Men vi har pratat om exotiska krydder här.
Det var väldigt vanligt då.
Är det några krydder som vi kanske inte använder idag?
Även om vi kanske inte har kanel i allting, så vet vi att kanel.
Man använder ändå.
Jag tycker att vi kanske har alla de här krydderna fortfarande.
Det som däremot, ja.
Det är väl lite hur vanligt är muskott, till exempel i Matland.
Jag förstår att det är ganska vanligt i Norge med muskott.

[Transcript] Historia.nu med Urban Lindstedt / Att förstå det förflutna med historiska recept

Nu använder vi muskott i Sverige, men det är ju inte så vanligt.
Men jag tror att jag har muskott hemma.
Jo, jag har också muskott.
Men jag tänker mer att hur vanliga de här krydderna är.
Och de räknas ju upp liksom egentligen alltid som en följd.
Det är de här ganska samma krydderna i allt.
Och det gäller liksom kött, fisk, vad som helst.
Och det är den här samma kryddningen.
Det är ganska tydligt när man ser de här recepten.
Att de här här går inte hem, men de är internationaliserade.
Säkert på ett helt annat sätt än vad bönderna, alltså Almogens hemma är.
Alltså det är relativt mycket internationella varor.
Inte bara krydder, liksom.
Bland annat så citroner.
Det är väl ingenting man odlar i Finland, eller?
Nej, det kan man inte odla i Finland.
Försök har gjorts i olika orangerier och så vidare.
Det är svårt.
Under den här tiden.
Men ja, det funkar ju inte.
Men vi vet ju att...
Men vad är det färska citroner man har?
Vi vet att det här importeras färska citroner.
Det finns ju öresundstullen.
I nån sorts mängd, eller?
Ja, enorma mängder.
Enorma mängder.
Enorma mängder.
Om du kollar på öresundstullen.
Ja.
Det här har du för djupt partiet.
Ja, lite grann.
För jag har ju fått den här citronfrågan många gånger.
Och där ser man ju att det som kommer in i Östersjön,
det är ju stora mängder citroner.
Och tittar man sen i det digitaliserade tidningsmateriale så får man ju det.
Ja, senast då får man ju det bekräftat.
För det finns ju annonser och det finns ju små.
Ja, information om att både färska...
Man kan läsa i dagstidning.
Färska citroner.
Nu finns det färska citroner.
Nu finns det nyligen anlända färska citroner.

[Transcript] Historia.nu med Urban Lindstedt / Att förstå det förflutna med historiska recept

Friska citroner är det andra uttryck.
Och det här är ju mitten av 1700-talet.
När vi får lite mer sådant dagstidningspress och sånt.
Sen i Finland blir det ju lite mer mot slutet av 1700-talet.
Men vi ser det ju genast.
Man vet ju det att relativt tidigt så hade man ju ändå koll.
Man kanske inte visste exakt hur det hängde ihop.
Men jag vet ju att jag har ju sett från 1600-talet att man i flottan inser det att då kallar de det i Sverige lite för limoner.
Att det höjer hälsan.
För folk får ju skörbjudna om det är den här dåliga maten ute på skön.
Men med någon limon om dagen så fixar man det.
Ja, men det var ju inte bara färska citroner.
De kom ju också salta det och inpacka det.
De kom ju i olika format.
Det är ju klart att den där transportsträckan är ju någonting av en utmaning trots allt.
Är det någon ingrediens som har förvånat dig?
Vi har ett belägg på soja som jag tyckte var lite speciellt.
Tillverkat till Kina eller?
Ja, ingen aning.
Men soja står det och det är inte ditt att det står det alltså.
Det är någon oxgryta av något slag.
Ja, det förvånar mig också.
Ja, det var en sådan ögonöppnad för mig.
Men det är mer med det ju i en global värld.
Det handlar kanske om hur mycket pengar du har egentligen.
Ja, precis.
Och sen en viktig sak tycker jag att komma ihåg här är ju det att de här recepten är ju inte en direkt.
De avspeglar ju inte verkligheten direkt, utan det kan ju också handla om vad man önskar att man hade haft.
Man kanske åt ganska vanlig mat även här skapet.
Ja, men man samlar kanske recept i förhoppning om att någon dag kanske vi har alla dessa...
Exotiska kryddor också.
Men vi vet ju att det har ju kommit in i landet.
Vi vet ju att det har funnits alltså.
Men alla gånger hade man ju inte allt.
Och då kom man ju på olika sätt att ersätta.
Citronerna till exempel så kunde man ersätta med krusbär.
Alltså den där syrligheten i krusbär så kunde då ersätta.
Det var ju en halva året ungefär så kom det ju inga farstyrk till Finland för det var ju...
Det gick ju inte.
Det gick ju inte, det var ju is.
Och det fanns ju inga isbrytare.

[Transcript] Historia.nu med Urban Lindstedt / Att förstå det förflutna med historiska recept

Jag har inte tänkt på, så det är ju naturligtvis.

Nej, nej, det var ju långt senare när isen hade släppt så annonserade sitt eningen att nu finns det böcker från Sverige.

Otroligt.

En sak som jag tänker är viktigt att tänka på när vi pratar om det nordiska matkulturen.

Det är ju att det här är ju vad man brukar kalla förrådkulturen.

Det är ju under ganska begränsat tid av året där all mat som man ska äta resten av året ska samlas in.

Ja men hur avspeglar sig det här i recepten, i receptsamlingarna?

Det syns ju väldigt tydligt alltså, att det är fokus på konservering.

Är det salt?

Salt, socker, etika...

Sånt som man fortfarande använder idag egentligen.

För att lägga in olika saker för att salta fisk till exempel och sylt och olika...

Allt precis ska ju förvaras på något sätt.

Och det här syns ju väldigt tydligt i det här.

I boken till exempel nu i den här urvalsboken så har vi ett ganska långt avsnitt som handlar just om konservering av mat.

Det var ju viktigt att det räckte hela året runt.

Man kan ju bara föreställa så mycket jobb det måste vara och bara sylt och salta och salta.

Ja och liksom det var ju så många arbetskedan i det här också tänker jag.

Utan du hade då lagat lingon dricka eller någonting annat i sådana stora, enorma kvantiteter.

Ja men det var en grej att reagera på sådana här lingon drickan.

Det var inga små mängder.

Man gör det för hela året.

Det är för hela året alltså.

För ett relativt stort hus.

Ja det kan vara upp till 80 liter alltså.

Per gång då.

Och då förstår man ju att det är en gång i året.

Men det som vi kanske inte tänka på så ofta, det skulle ju också butelieras.

Alltså det hjälpte ju inte att du hade liksom fixat det där.

Utan sen skulle du ju ännu ha det och stå i en fyra veckor ungefär.

Och sen skulle du på flaska.

Så där är det många arbetskedan.

Och jag tänker att för den där husmorda eller den som kvinnan som ledde det här arbetet så har ju haft mycket att hålla koll på.

Alltså det är ju multitasking om någonting.

Alltså du ska ju ha så väldigt många saker på gång samtidigt och komma ihåg att ja nu har det gått tre dagar sedan dess.

Nu ska det göras och sen koordinera upp det där.

Det låter ju förfärligt alltså.

Ja men sen är det också ganska tydligt också.

[Transcript] Historia.nu med Urban Lindstedt / Att förstå det förflutna med historiska recept

För det här handlar ju om herregårdar och sådant och de har ju personal.
Att man inte här skapet får en mat och personalen för mannen.
Eller hur det ser man i receptet.
Det ser man ju ganska tydligt.
På vilket sätt konkret?
Ja men det heter ju folkets mat alltså.
Och det är gröt eller?
Ja det är den där gröten och den där välingen och saltafisken och lite rovor.
Och så får man dricka svag dricka då.
Ett sådant sämre öl helt enkelt.
Och sen här skapet äter då en annan mat och naturligtvis kanske inte vid samma bord och så.
Utan vi är i ett annat utrymme.
Har du några favoritrecept?
Jag vet inte hur många.
Jag har förstått vi har pratat en del här.
Jag har förstått att du inte är så här jättemangagerad matlagare.
Jag är ju ganska värdelös.
Men jag har ju för olika tillfällen så har jag tänkt att jag måste ju fixa det.
Jag måste ju klara något av de här receptet.
Ja vad har du gjort då?
Jag har lagat en citronkaka.
Vart den god?
Den blev på fjärde gången ganska okej.
Tjår du tog fyra gånger.
Jag gjorde ju exakt sådana som det står i receptet.
Men det vi glömmer när vi gör så är ju att ingredienserna är ju inte riktigt samma.
Etika på den här tiden är inte samma som etika idag.
Etika idag är ju väldigt mycket starkare.
Det måste helt enkelt vara så.
Och så glömmer vi ju andra saker också.
Äggens storlek till exempel.
Lagomstor, mandel, tårta, dag, fyrtioägg.
För en lagomstor.
Om jag ska göra någon sådan kaka idag då kanske jag fyra ägg.
Fyra kanske.
Det måste ju vara jättesmå äggen.
Ja jag tänker nog att det har varit betydligt mindre.
Det är så små vaktelägg.
Ja det vi glömmer är ju all avel och fredlingssamhatchet här under de senaste 200 åren.
Börjande på 1800-talet.
Att man aktivt går in och fredlar växter.
Fredlar djur, fredlar hönor och tycklingar och allt.
Och då blir det ju på det sättet att det är inte riktigt samma ingredienser vi talar om.

[Transcript] Historia.nu med Urban Lindstedt / Att förstå det förflutna med historiska recept

Men den där citronkaka, den är arbetsdrygg.
Men det blir en sådan...
Den blir god.
Den är mycket bra alltså.
Ja.
Svenska litteraturstadskapet på sin YouTube-kanal så har ni lagt ut den finne.
Det är en professionell kock.
Nu har jag tappat namnet där.
Hon gör någon sillkaka.
Jag tänkte så där.
Där skulle man kanske kunna äta, men det kändes lite omständigt.
Hon heter Lotten Lindborg.
Ja, så hette hon.
Hon gjorde en sillbudding.
Sillbudding.
Det var på mal.
Det var någon slags linneduk och sen skulle du en koka.
Det var ganska lång tid.
Det var fyra timmar tror jag.
Och sen blev ju resultatet en sån grå klump.
Ja, hon var inte nöjd med såsen.
Nej.
Jag tyckte inte att hon verkar.
Det är allt för alltid sin.
Men det var ju inget motbjudande.
Nej, det var inte direkt motbjudande, men inte hela särskilt gott.
Men hon gjorde ju väldigt...
Vad ska vi säga då?
Recept, tråget gjorde hon detta.
Ja.
Och jag tror ju att det som hände med mig på den där fjärde gången
så då började jag ju liksom lite anpassa.
Det finns ett skede i den där citronkakan
som man ska alldeles i slutet.
Du har redan haft den i ugnen och den är så där femföre färdig.
Då ska du lägga över att ha ett lager...
ett finger tjockt lager av socker på den här citronpajen.
Och då tänkte jag, oj Jesus, det blir nog jätte, jätte sött.
Så det skippar jag faktiskt.
Ja, jag tänkte, nej.
Allt det här är ju, det är ju inte samma ingrediens.
Jag tänkte, det är en sak som inte har pratat om,
det är ju att det här görs ju på öppen spis, eller hur?

[Transcript] Historia.nu med Urban Lindstedt / Att förstå det förflutna med historiska recept

Öppen eld.

Öppen eld.

På glöd.

Det måste ju ha haft sina utmaningar, det också.

Eller man bara kanske, om man är van med det, så kanske det inte är några problem, eller?

Ja, så frågade min mamma så tycker hon ju att all mat ska tillräddas på vädspis och...

Men hon menar en modern vädspis.

Med en sån utjärns.

Sånt kanske de inte hade så ofta?

Nej, det hade de ju inte, utan det var ju på öppen eld den här maten ett tillagret.

Så det rekommenderar vi ju inte att någon gör upp en öppen eld i sin lägenhet, eller så.

Men det är där, men ja, det klart

det ställer ju sina krav på,

men de var ju proffs på den här tiden,

alltså de visste ju hur man eldar,

och hur man får rätt temperatur vid exakt rätt tidpunkt.

Vi har ett recept där det står att,

om inte ungnen är färdig, så fortsätter vi ispa.

Alltså...

Men hur ska man...

De har väl inga termostater,

termometrar på spisarna,

hur vet man att...

att ungnen är rätt varm?

Det är bara att sträcka in armen och så...

Det står så?

Ja, ja, känner efter.

Att det ska vara lika som till gästbröd.

Men det hjälper...

eller lagom, står det också.

Och sed vanligt sett.

Och det hjälper, då blir man ju lite...

om man börjar nästan lite gråter när man tänker, på sed vanligt sett vilket är det då.

För det hjälper ju inget i dag.

Nej.

Fossil, du är gjort för att kolla orten.

För att dricka ut vem du är.

Du är gjort för det.

[Transcript] Historia.nu med Urban Lindstedt / Att förstå det förflutna med historiska recept

Eftersom du går tillbaka.
Och Fossil är gjort för att vara med dig.
Vi ställer förhållande.
Hjälp din stil på ett nytt nivå.
Med vår innovativt fossil,
Blue GMT-taucherort.
Fossil, du är gjort för det.
Hjälp din stil på ett nytt nivå.
Med vår innovativt fossil,
Blue GMT-taucherort.
Fossil, du är gjort för det.
Fossil, du är gjort för det.
Besuche fosselpunkt.de
för att kolla fossil i dag.
Det är inte så en stor skillnad mellan svensk och finsk matkultur.
Men även om det finns skillnader.
Det skulle jag nog ändå vilja säga.
Som en flytig decennär till Finland.
Men mycket av den maten vi äter idag
är relativt modern, eller hur?
Även om du...
Det räcker med att jag backar tillbaka
till min barndom på 70- och 80-talet.
Så ska jag nog säga att vi är åt
faktiskt rätt så annorlunda än vad man gör idag.
Är det någonting?
Vad har levt kvar ifrån den här?
Vad har levt kvar ifrån den här
högstånds matkulturen
från början på 18-talet?
I Finland och Sverige?
Ja, jag tänker väl
att fisk i någon mån.
Vi äter ju inte kanske saltfisk
på det sättet.
Men det är laga på samma sätt också.
Ja, vi äter ju lax,
och vi äter gädda med pepparotsås.
Det gillar vi i Norden.
Ja, fisk liksom.
Och lax är ganska förekomma i de här recepten.
Ja.
Och jag menar, vi äter sill

[Transcript] Historia.nu med Urban Lindstedt / Att förstå det förflutna med historiska recept

och vi kanske äter inlagdströmming.
Är det samma typ av sill då?
Det är omöjligt att säga.
Men du har inga sillrecept här på?
Nej, inte på inlagdstill.
Jag tror att det var också en sak
som man bara helt enkelt visste
hur man gjorde det, men det hördes inte så mycket.
Det behövs inga recept, det var för enkelt.
Men sen tänker jag att ganska mycket
av de här bakverken finns kvar.
Vi har ett gammal recept på crème brûlée
till exempel.
Ja, vi har recept på glass.
Jag äter något som inte är Runebergs bakre
sen i Finland.
Det känns gammaldags.
Den är lite gammaldags, ja.
Och den är ju omtvistad.
För det finns något gammalt recept
men det resulterar ju inte
i det bakverk vi idag
för att stå med Runebergs stort.
Så där är ju...
Det är ju en sån riktig tvist där.
Jag bor i den staden.
Ja, det finns ju året runt.
Ja, så du äter det ofta?
Nej, inte så för tvist faktiskt i den.
Men det där...
Normalt så äter den
i början av februari kring
femtefebruari då när det är Runebergs dag.
Runebergs dag.
Men just i minst all så får man den året runt.
Härligt.
Vad förvånade du mest?
Du har hållit på några år med här nu.
Vad har du som förvånade dig mest under den här projektet?
Det är väl kanske
att det finns så mycket
bevarat av det här materialet.
Och det har vi ju märkt...

[Transcript] Historia.nu med Urban Lindstedt / Att förstå det förflutna med historiska recept

När projektet började så kände vi till fyra
handskrifter.
Det låter rätt lite.
Och sen under de två första åren
så utökades det här till sex handskrifter.
Och nu har vi ju...
Nu när projektet fortsätter då
delvis utan min aktiva
insats.
Och där så kommer det ju
fram nya handskrifter alltså.
Och vi får ju...
När ni sprider det här
som hör av sig familjer så...
Vi har varit ganska aktiva på sociala medier.
Vi har varit i radio
tidningar och så vidare.
Så då tar ju folk kontakt.
Jag har också haft bibliotekarier.
Goda bibliotekarier vänner.
Jag känner nog inte till det här
för den finns inte i någon katalog.
Men vi har i vår raritet samling
någon sån handskrift.
Vill du komma och kolla på den?
Och jag är ju på följande tåg.
Så det finns
lite här och var.
Och det finns också i folks hem.
Vilket tycker jag är helt fascinerande.
För det är ju ett material som ingen forskare
någonsin har kommit åt.
För det har bara funnits i de där familjerna
i de där släktarna.
Och gått vidare från generation till generation.
Men det här är kanske första gången
som de också egarna av de här handskrifterna
kanske någon är intresserad av det här.
Och de har varit jätteaktiga i ett tag i kontakt
och vi har fått in jätte jätte fina handskrifter.
Förstått så har du varit ute mycket
och snackat om det här.

[Transcript] Historia.nu med Urban Lindstedt / Att förstå det förflutna med historiska recept

Och folk har varit väldigt intresserade.
Ja, vi får ju väldigt många förfrågningar.
Och nu när den här urvalsboken har kommit
så kan jag se.
Ja, det är ju på folkespegäran också.
Det var inte vår ursprungning att tanka
att det skulle komma en bok.
Men det var ju så många som frågat
när det kommer boken.
Ja, men nu kommer boken.
Och sen gav vi ut den här boken.
Men det stämmer att det har ju varit
en enorm efterfrågan på.
Alltså, vi gjorde ju en
kokkurs
i maj.
Och det kan jag säga
att det har genererat ett intresse
för en kombination.
Vi ska nu komma och hålla en
matlagningsworkshop
kombinerat med ett föredrag.
Och där räcker inte våra resurser till på något sätt.
Där blir vi ju tvungna
att tacka lite nej
i de kokkurserna.
Nån dels handlar det om att någon
ska kunna dra dem och leda dem
och sen ska någon också ha tid
att göra det. Och det kommer från hela landet.
Så det är också långa.
Det är långa arbetsdagar på det.
Jag tycker ändå att det är väldigt konkret
och roligt det här projektet.
Och de här recepten
finns samlade på en site
som heter historicarecept.sls.se
sls.fi
Jag skriver också i
poddtexten här.
Det finns en ganska
liten fin bok som heter
historicarecept i urval.

[Transcript] Historia.nu med Urban Lindstedt / Att förstå det förflutna med historiska recept

Mycket fint illustrerad.
Vi har ju fått en illustratör
som heter Sara Mara
eller Sara Pettersson.
Det har ju varit en lyckospark
att få samarbeta med henne.
Hon har ju gjort
en så otroligt vackra bok.
Det är ju en karamell.
Det är ju det som folk säger.
Men det här är ju årets julklapp.
Det här är ju så otroligt vackra
den här boken. Och jag kan ju inte
annat än hålla med och skicka min hälsning
till Sara och säga tusen tusen tack.
Då ska jag också säga att här
tack till dig Maren Jonasson, redaktör
för utgivningsprojektet Historiska Recept
vid Svenska Literaturstadskap till Finland.
Och aktuell med boken
du har ju varit någon slags redaktör
eller vad ska jag göra?
Det här är ju en vackra recept i djurval.
Tack så bra!
Hej då!
Det är en rykande aktuell skildring av en händelse
som inte bara skakade Sverige i sin samtid
utan även väcker frågor om hur långt
vi är beredda att gå för att skydda
rikets säkerhet.
Spionjaktig Folkhemmet är utgiven av
förlaget Historiska Recept
i Sverige.
Spionjaktig Folkhemmet
är utgiven av förlaget Historiska
Recept.
Spionjaktig Folkhemmet
är utgiven av
förlaget Historiska Recept
i Sverige.
Spionjaktig Folkhemmet
är utgiven av förlaget Historiska
Recept.

[Transcript] Historia.nu med Urban Lindstedt / Att förstå det förflutna med historiska recept

Ljudboken finns tillgänglig
och har streamingtjänster som
Bookbeat, Storytel och Nextory.
Beställ den fysiska boken
på förlagets hemsida
historiskamedia.se
eller köp den i en bokhandel nära dig.