



Gästgivaregårdar i Skåne

Kroghistoria och krögarrecept
Lars Kjellberg

- Del 1 - Citat från boken.
- Del 2 - En lundahistorikers recension av bokens historiebrevning.
- Del 3 - Recensionen av bokens receptsamling.
- Del 4 - Slutkommentarer av Stiftelsen Skånsk Framtid.

Del 1 - Citat från boken.

En märklig kokbok från 1991 som Stiftelsen Skånsk Framtid tittade lite närmare på – dels på den historiebrevningen och dels på de skånska gästgiveriernas recept med tanke på utbudets skånskhed. SSF bad en lundahistoriker titta på historiebrevningen och en av Skånes främsta matkännare att titta på gästgivargårdarnas olika recept.

Först några citat från boken, sedan SSF:s kommentarer från 1991 och en lundshistorikers analys av texten.

Citat: "En del av materialet till den här boken är därför hämtat från Carl Grimbergs klassiska Svenska folkets underbara öden och en del kommer från Carl von Lennes Skånska resa."

Citat: "Det var för 700 år sedan som de första gästgiverierna föddes. I maj 1279 bestämde Magnus Ladulås att varje by skulle ha en fogde som mot betalning skulle hålla de resande med kost och logi. Meningen var att motverka den utbredda våldgästningen i landet. Som det nu var tvingade de resande många gånger de fattiga bönderna att släppa till mat och husrum, och var husfrun något så när fager under ögonen kunde han få släppa till henne också."

Citat: "Men det skulle dröja länge innan det blev någon ordentlig ordning på resandet. Våldgästningen fortsatte oförtrutet, trots de alltmer utblottade böndemas högljudda

klagan. Så småningom blev det dock bättre. Nya gästgiveristadgar kom till under Gustav Vasa tid och 1560 föreskrevs att det skulle finnas tavernor vid de stora landsvägarna. ”

Citat: ”Den tidigare danska provinsen Skåne blev svensk genom freden i Roskilde 1658, men försvenskningen var inte utan problem. På den danska landsbygden fanns ett otal krogar, de flesta illa beryktade för fylleri. Slagsmål hörde till ordningen för dagen och även mord förekom. Kristian Tyrann hade försökt införa en krogförordning som skulle stävja de otaliga våldsamheterna men skändligen misslyckats.”

Citat: ”Men det skulle dröja länge innan det blev någon ordentlig ordning på resandet. Våldgästningen fortsatte oförtrutet, trots de alltmer utblottade böndernas högljudda klagan. Så småningom blev det dock bättre. Nya gästgiveristadgar kom till under Gustav Vasas tid och 1560 föreskrevs att det skulle finnas tavernor vid de stora landsvägarna. År 1584 fastställde Johan III dessutom taxor för alla de förnödenheter de resande rimligen kunde behöva. Men inte förrän 1636 beslutades det att på allmän stråkväg fick det inte vara mer än 2 mil mellan gästgiverierna. 1646 fastställdes även regler för gästgivargårdens inredning. Det skulle finnas en avdelning för adel och liknande personer, en för annat hederligt folk och lite i skymundan en avdelning för gemena sällskap.”

Citat: ”Skånska kriget 1675-1679 medförde stora påfrestningar för Sverige i allmänhet men kanske för de skånska gästgivaregårdarna i synnerhet. Många av dessa blev illa åtgångna.”

Del 2 - En lundahistorikers recension av bokens historiebeskrivning.

SSF:s inledande kommentarer:

SSF hävdar att denna bok är ett allvarligt exempel på historisk okunnighet på gränsen till bedrägeri. Ett exempel på den historieförfälskning som har präglat vår region och den historiska identitetsförändring som har påförts oss.

Sverige har ansökt om medlemskap i EG och en bro till Danmark skall byggas. Ett regionalt perspektiv börjar nu så smått växa fram här hemma. Behovet av att regional frihet utvecklas efter egna förutsättningar framstår som allt tydligare.

Stiftelsen Skånsk Framtid (SSF) bildades för en del år sedan därför att det ansågs att det förelåg en stor risk för att de regionala behovskraven var på väg att komma i skymundan om alla EG beslut lämnas till makthavarna i Stockholm. Det saknades framträdande personer som kunde ta regionens parti i den händelse ett beslut kom i konflikt med regionernas egna intressen.

SSF är en aktionsorganisation som verkar för en restaurering av Skånelandsregionens kultur och historiska bakgrund. Målet är att i ett framtida regionalt Europa också vår region skall ha en egen identitet. Den kulturella särarten måste således på ett mer framträdande sätt prägla vår miljö, vårt språk liksom kulturlivet, byggandet etc. etc. Detta gäller naturligtvis också den regionala gilles- och krogkulturen.

SSF baserar sitt agerande på internationella rekommendationer och proklamationer om mänskliga kulturella rättigheter och värderingar. Unesco formulerar det regionala kulturella rättvisekravet såhär:

"Allt detta pekar på behovet av en kulturpolitik som beskyddar, stimulerar och berikar varje folks kulturella identitet och kulturella arv och av att verka för absolut respekt för och erkännande av kulturella minoriteter och jordens alla folkliga kulturer. Ringaktning, vanvård eller förstörelse av en enskild folkgrupps kultur blir en kulturell förlust även för mänskligheten som helhet.

Alla kulturers likvärdighet och lika berättigande måste erkännas, liksom varje kulturfolks och varje samhälles rätt att självt fastställa och bevara sin egen kulturella identitet och få denna respekterad av andra."

Till och med den svenska regeringsformen ger garantier för regional kulturell utveckling:

"Etniska, språkliga och religiösa minoriteters möjligheter att behålla och utveckla ett eget kultur och samhällsliv bör främjas."

Skånelandsregionen har en ettusenårig icke svensk historia, ett faktum som inte kan förnekas. Befolkningens rötter är skånska och dess historia dansk skånsk. Regionens orientering är sydvästlig och närheten till Danmark och kontinenten betydelsefull.

Under den sista tiden har det börjat hända saker. Gösta Johannesson kom med sin utmärkta och välskrivna bok "Den Skånska historien", K Arne Blom kom med "Skånska stenar berättar". Det talas öppet om någon form av ett Skånskt regionstyre. Debatten om den regionala kulturella särarten och framtiden förs allt öppnare på tidningarnas nyhetssidor.

I detta läget dyker boken "Gästgivaregårdar i Skåne" upp. Krog och krögarrecept (Lars Kjellberg; Wikens Förlag 1991). I denna bok ingår ett antal mer eller mindre kända skånska etablissemang.

Boken börjar med ett förord som handlar gästgiveriernas födelse: "I maj 1279 bestämde Magnus Ladulås att ...o.s.v.". Därefter kommer en kort historisk exposé om bl.a. de svenska kungarna Gustav Vasa, Johan III etc. "Gästgiveriet i Marieholm har anor från före dansktiden". Vad menas? Skåne anses ju ha varit en del av Danmark sedan mitten på 800 talet!

SSF lät en historielärare i Lund recensera boken och det följande är hans kortfattade rapport.

"Gästgivaregårdar i Skåne är något av det trevligaste och mest njutningsfyllda en matglad skåning kan tänka sig. Med positiv nyfikenhet öppnade jag därför nyligen en bok med denna förföriska titel som jag av Stiftelsen Skånsk Framtid fått i uppdrag att recensera. Den var författad av Lars Kjellberg, en för mig okänd person. Bokens utseende, bilder och recept fångade blicken och lockade till läsning om vad som skulle vara skånsk kroghistoria. Kjellberg deklarerade att han ville visa på gästgiveriernas historiska arv.

Redan efter ett ögonkast infann sig en stark känsla av besvikelse och därefter av upprördhet. Författaren hade misshandlat temat på det gruvligaste. Hans

historiekunskaper verkar milt sagt klena och hans källor tunna. Det finns ju faktiskt utförligt skriven skånsk historia och goda folklivsskildringar att tillgå.

Sakfelen i framställningen är både grova och legio. Några måste jag peka på direkt. Kjellberg tror att Magnus Ladulås stadga från 1270 skulle ha spelat någon roll för utskänknigen av mat och dryck i medeltidens Skåne! Likaledes återger han gästgiveristadgar från Gustav Vasa och svenska skjutshallsbestämmelser från 1636, uppenbarligen lyckligt omedveten om att Skåne då var en central del av Danmark. Med nonchalans skriver han om Kristian Tyrann som ju var uppskattad av det skånska folket och allmänt benämndes Christian den gode här. Beträffande de enskilda gästgiverigårdarna finns ofta uppgifter om kroghistoria som inte är så farligt förvanskade och därför läsvärda. Dock skrivs från Anderslöv namnen Jep Olufsen och Jakob Ovesen som Olusson och Ovesson. Till och med förklaringen av ortnamnet Anderslöv är inhöftad och felaktig.

Beundrande skriver också författaren om flera värdshusvärdar under senare delen av 1600- talet. I verkligheten var dessa i regel svenska spioner och angivare som fått sina rättigheter som belöning för sin verksamhet. De tidigare innehavarna blev bortdrivna av den svenska erövrarmakten.

Vad bokens beskrivning av Dalbys historia angår kan sägas att minsta skolbarn där kan upptäcka en rad sakfel. Jag ids bara nämna att Dalbys ende biskop hette Eginio och ingenting annat.

Varje tunn krogbeskrivning i boken avslutas med ett litet citat, förmodligen tänkt som välbehövlig krydda åt anrättningen. Jag konstaterar bara att alla utom ett saknar Skåneanknytning. Frans G Bengtsson, Falstaff Fakir och Piraten har utelämnats till förmån för Daniel Defoe, Boccaccio och Ferlin.

Jag väntar fortfarande på en bok med mustig skånsk kroghistoria. De överdådiga smörgåsbordens fäder borde ha ställt större krav på en så väsentlig sak som en bok om våra gästgiverier och vår speciella skånska matkultur."

SSF lät också en av Skånes främsta kännare av den skånska matkulturen titta lite närmare på bokens urval av de olika krögarrecepten utifrån en skånsk synvinkel. Hans rapport bifogas som en bilaga till detta brev.

Del 3 - Recensionen av bokens receptsamling.

Först och främst är det viktigt att komma ihåg att varken svensk eller skånsk gästgiverihistoria är särskilt väl beskriven. Det finns således inget gediget dokument att gå tillbaks till. De som försöker popularisera detta vetenskapliga fält hamnar lätt på hal is. Uppdraget var inte att kommentera boken historiska sannfärdigheter utan bara att se på recepturvalet ur ett skånskt perspektiv.

Boken "Gästgiverigårdar i Skåne - Kroghistoria och krögarrecept" av Lars Kjellberg ger läsaren vissa obesvarade frågeställningar vad gäller de i boken förekommande krögarrecepten. Dessa frågeställningar hänger samman med vad urvalet representerar och vilken mathållning och mattradition som krögaren har önskat framhålla. Är

urvalet slumpmässigt eller har krögarna en idé bakom? Vill gästgiverierna representera traditionell skånsk mathållning eller vill de vara vanliga krogar med internationellt kök? Det är naturligtvis viktigt att ha klart för sig detta innan man börjar bedöma deras kök.

Uppdraget var att bedöma recepten utifrån en traditionell skånsk synpunkt eftersom krögarna sannolikt har allt att vinna på att satsa på det regionala skånska köket vilket ger både Skåne och gästgiverierna sin egenart.

Vad är då regional skånsk mat och mattraditioner? Det säger sig självt att detta är mycket svårt att ge ett entydigt svar på och utrymmet tillåter inte att gå in på enstaka detaljer. Grunden för detta svar ligger emellertid i den etnologiska matforskningen och hänvisar till prof. em. Nils Arvis Bringéus många arbeten inom detta område. Enkelt uttryck bör traditionell skånsk mat vara den som ätits inom området under lång tid och som är tillagad på skånska råvaror som varit tillgängliga inom området under lång tid.

Vilka kriterier skall man ställa upp vad gäller denna tidsfaktor? En uppfattning är att det krävs åtminstone flera generationers bruk innan något kan anses vara traditionellt.

Kan man överhuvud taget tala om landskapsrätter eller regional mat? Självfallet har det alltid funnits likheter och skillnader mellan kosthållet i olika geografiska regioner och områden under alla tider. Ju större det geografiska mellan två regioner är desto större blir olikheterna och omvänt gäller att likheterna blir större ju närmare regionerna ligger varandra. Skåne skiljer sig emellertid ganska väsentligt från både Själland, Blekinge, Småland och Halland vad gäller mattraditionerna.

Har Skåne alltid varit homogent vad gäller mattraditionerna? Inte på något vis! Det råder mycket stora skillnader mellan Skånes olika områden. Jämför bara kosthållet hos söderslättbonden och göingebonden. Deras förutsättningar var ju helt olika. I många avseenden är göingebondens situation mera lik sydsmlänningens och söderslättbondens mera lik själlandsbondens. Sedan fanns det stora sociala skillnader inom samma område i Skåne, från högadelns rika hushåll till bondens mera måttliga kök till de fattigas mycket svåra situation. Hushållen för dessa tre grupper skilde sig också mycket vad gällde vanlig vardagsmat och gillesmat. Till vardags kunde man spara åtskilligt genom att äta enkelt men när det var gille skulle man verkligen festa. Till gillet gällde dessutom att maten inte bara var ett näringsmedel utan också en symbol på vad huset förmådde.

De i boken presenterade recepten skall nu göras en mycket kortfattad bedömning sedd ur en skånsk synvinkel.

NR	GÄSTGIVERI	RECEPT	KOMMENTAR
1	Anderslöv	Färserat kycklingbröst	Konventionellt med äggsyresås
2	Anderslöv	Vaniljparfait med hallonsorbet	Konventionellt
3	Broby	Schweitzerschnitzel	Konventionellt - men varför Schweizer?
4	Broby	Punchparfait	Skulle lätt kunna göras skånskt, speciellt till namnet.
5	Brösarp	Vildsvinsstek med enbärsgräddsås	Bra högreståndskök. Det bör dock vara stekta potatis och inte pommes frites - de hör inte hemma här.
6	Brösarp	Honungs- vinägers- glaserade päron med kokos.	Konventionellt - men onödigt med hemmagjord kokosglass. Det hör ej heller här.

7	Dalby	Lerpottasill	Bra recept - men varför matjessill, denne holländske invandrare? Varför inte salt sill som det alltid hetat?
8	Dalby	Äggakaga på gästis vis	Bra recept, men lite speciellt med lök. Bilden är anmärkningsvärd eftersom den domineras av en spettekaka och inte av äggakagan.
9	Degeberga	Vildsvin á la Gästis	Bra högreståndskök
10	Degeberga	Päron Charmeile	Konventionellt - men namnet bör ändras.
11	Fleninge	Krögarpanna	Bra gryta men riset hör hemma i Sydostasien och inte i Skåne. Potatis och rabbor passar bättre.
12	Fleninge	Torgmadammens spättafiléer	Konventionellt, men varför komplicera det så? Stekt spätta med sötsur sås är mera skånskt. Ingen torgmadam här har någonsin gjort en sådan rätt av tomat, räkor, fläsk och haricourt verts.
13	Hamnehög	Senapsgravad sill	Bra sillinläggning.
14	Hamnehög	Nystekt ungråka	En verklig skånsk raritet, även om bondebefolkningen inte alltid uppskattade den.
15	Hurva	Bräserad oxstek	Bra svensk mat - inte skånskt.
16	Hurva	Äggost	Bra gammeldags ost, är dock osäkert om den varit vanlig förr. Att den förekommit i Skåne är jag säker på och den kan vara en bra representant för äggmaten, liksom äggakagan, spettekagan och senapsäggen.
17	Hvellinge	Timjansstek revbensspjäll	Bra skånsk god mat.
18	Höör	Marinerad oxfilé	Konventionell rätt. Men varför denna alltid återkommande oxfilé. Låt staboarna behålla detta kött och ersätt med griskött som är mera skånskt och mera saftigt.
19	Höör	Matjessill med bovetepläggat och Rhode Island-sås	Vad är detta mitt i den skånska risbygden? Holländsk sill, ryska plättar och amerikansk sås är väl främmande så det förslår. Bovete är annars intressant eftersom det användes mycket förr i Skåne, exempelvis i bovetegröt.
20	Höör	Varma likörmarinerade persikor med glass	Konventionell rätt - även om persikor och curacaulikör känns lite främmande.
21	Löddeköpinge	Gravlax med "pillede rejer"	Synnerligen konventionellt och icke skånskt. Gravlaxen hör hemma i Norrland och i utlandet ansett som en typisk svensk rätt. Och varför halvdanskan? Är det närheten till Danmark?
22	Löddeköpinge	Vikingabiff	Konventionell rätt, men varför detta namn? Låt inte vikingarna belastas av nymodigheter som ansjovis, fransk senap och pimientofyllda oliver!
23	Margaretetorp	Stekt fasan	Bra högreståndskök
24	Margaretetorp	Margaretetorps specialdessert	Mycket bra efterrätt.
25	Marieholm	Spättafilé Capri	Enklare och bättre än Fleninges "Torgmadammens spättafilé" under 12 ovan. Men vilket namn!
26	Marieholm	Green peach	Varför sådana "moderna" frukter - varför inte lika gärna krusbär eller päron? Jag orkar egentligen inte kommentera namnet.
27	Röstånga	Hjortfilé med brynta kantareller	Bra högreståndsrätt.
28	Röstånga	Äggröra till ål	Bra rätt.
29	Sjöbo	Lerpottasill	Bra rätt - men varför denna matjessill och inte salt sill?
30	Sjöbo	Hummer- och kalvfärserad portionskyckling	Konventionell rätt
31	Skanör	Sprängd gås med pepparrotsgrädde	En mycket bra rätt och en ljusglimt i madamörkret.

32	Skanör	Lingonpäron med ingefära	En mycket bra rätt.
33	Skivarp	Sockersaltade revbensspjäll	En mycket bra rätt, men ur skånsk synpunkt kunde de gott ha varit gärna varit lättrökade i stället för sockersaltade.
34	Skivarp	Biff tattersall	Bra rätt.
35	Spången	Spångens sherrysill	Konventionell och acceptabel.
36	Spången	Edvard Perssons favoriträtt.	Bra rätt.
37	Staffanstorp	Matjessill med apelsin och pepparrot	Acceptabel men med en ovanlig kombination. Varför denna matjessill?
38	Staffanstorp	Fläskfilé calvados	En bra rätt - även om calvados känns lite främmande för oss i Skåne.
39	Tunneberga	Gästgivarestek	Konventionell bra <u>svensk</u> god mat.
40	Tunneberga	Mandelöverbakad äppelkaka	Bra rätt.
41	Åhus	Laxentré	Lax är inte skånsk mat. Varför stjäla den från våra vänner hallänningarna och blekingarna.
42	Åhus	Stekt fläkt ål	Mycket bra rätt.
43	Örkelljunga	Gästgiveriets mustiga fisksoppa	Konventionellt högreståndskök. Mycket bra alternativ till fisksoppa. Andra traditionella fisksoppor är ålasoppa, sillasoppa och stenbitsoppa.
44	Örkelljunga	Kräftsill	Konventionell rätt

Sammanfattningsvis några mycket kortfattade och generaliserande riktlinjer för Skånsk Mat:

DRYCKER.

De dominerande dryckerna är öl och svagdricka. Blanda gärna drickan med mjölk till drickablandning som är en typisk skånsk företeelse. Brännvin skall alltid erbjudas och då i form av kryddat brännvin. Skåne har, liksom Danmark, en lång tradition av brännvinskryddning.

SILL OCH FISK.

Sillen har alltid spelat en stor roll i Skåne, liksom olika kryddningar och inläggningar av den. Varför inte slå ett slag för den rena saltade sillen och de olika sillasopporna? Ålen är en annan fisk som är typisk för Skåne. Insjöfisk har troligen inte spelat så stor roll i Skåne under äldre tider.

FÅGEL.

Gås, höns och ankor har spelat en stor roll i Skåne. Varför finne inte den gamla skånska specialiteten torkat rökt gåsbröst mer? Man åt ofta gåsen kokt förr vilket var fallet med allt annat kött också.

Del 4 - Slutkommentarer av Stiftelsen Skånsk Framtid.

Skånes krogar har sina rötter i Danmark och blev först svenska i slutet på 1600 talet och regionen förlorade sin självständighet så sent som 1719. Hur kan författaren Lars Kjellberg skriva att det "Skånska kriget" 1675-79 medförde "stora påfrestningar för Sverige i

allmänhet". Det var ju skåningarna som utsattes för denna oerhörda katastrof liksom det Danmark som försökte befria Skånelandsregionen från sina svenska erövrare!

SSF menar att den typ av historiebeteckning som förekommer i boken "Gästgivaregårdar i Skåne" och som går ut på att frisera verkligheten för att göra det historiska Stor Sverige tillfreds är fullständigt oacceptabelt och ur takt med tiden. Vad som är om möjligt ännu värre är att vi själva, oftast p.g.a. okunnighet, hjälper till att bidra till den historiska lögnen.

Den skånska, eller rättare sagt, den skåneländska matkulturen är en hörnpelare i det regionala kulturkomplexet. Tyvärr måste man idag konstatera att den barska verkligheten är att vår matkultur idag inte är särskilt märkbar, inte längre traditionsförankrad och allt mindre speciell. Kulturprofilen på detta område är utsuddad och präglas av historielöshet och identitetslöshet.

Naturligtvis är gilles- och krogkulturen en mycket viktig faktor när det gäller att upprätthålla ett folks identitetskänsla. Det är därför extra ledsamt när krögarna själva sviker dels genom att medverka i den ovan nämnda bedrövliga boken dels genom att inte starkare framhäva vår skånska kultur inom deras eget område. Endast ett fåtal av krogarna för idag de rödgula färgerna på sina flaggstänger och de Skåne-regionala maträtterna, matsedlarna och bordstraditionerna är ovanliga inslag. Man hurrar fyrfaldigt och inte trefaldigt som brukligt var hos oss.

När man talar om den skånska matkulturen är det främst på södra och västra Skåne och södra Halland vi tänker i de rika jordbruksdistrikten. Vi tror dock att det gemensamma danska arvet är det bärande elementet för hela området. Det är dock omöjligt att komma förbi det gemensamma basinslaget i det regionala kosthållet – sillen.

Mellan 1050 och 1550 (alltså i 500 år) fiskades och salufördes Öresundssill i stor stil. Skånemarknaden på Näset var en av Europas största handelsplatser och sillen regionens största exportprodukt genom tiderna. Sillen och silltraditionerna är genuina för Skåne och för den som vill veta mera kan vi rekommendera doktorsavhandlingen "SKÅNEMARKEDET" av Henning S. Eriksson, Wormiann 1980/Höjberg/Dk.

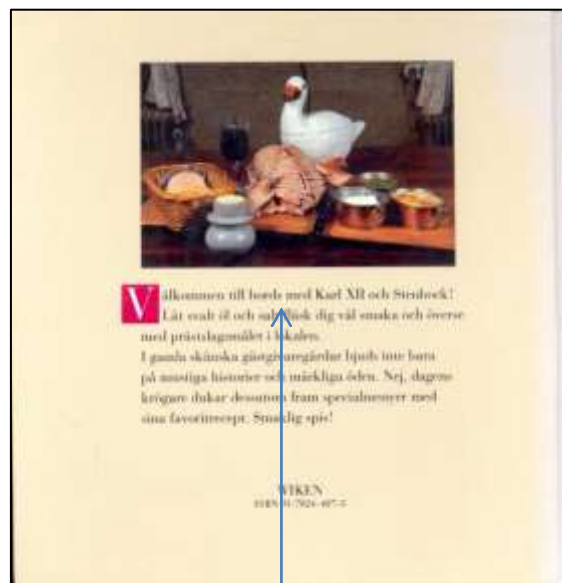
Norrut i Östersjön där det historiska och kulturella Sverige har sina kuster där fiskar man strömming och inte sill. Det skånska (blekingska/halländska) sillabordet har blivit det svenska sillbordet. Det skånsk/danska "kolde bord" har blivit det svenska smörgåsbordet. Appelftofts bryggeri i Halmstad säljer "flädersaft" - hulle skall det vara! "Ramlösa" uttalas med djupt svenskt a och inte med det lokala öppna a:et. Det skånska flaggskeppet heter numera "spettkaka" och inte "speddekaga" och är dekorerad med svenska flaggor. Den blir nog snart svensk den också. Varför kan det inte stå smörmad, äggkaka och pantofflor på menyerna?

SSF vill uppmana de skånska, halländska och blekingska krogarna att kultivera sina verksamheter och mer än tidigare ta sitt ansvar för bibehållandet av den regionala kulturella särarten. Krogarna måste bli bärare av det äkta och det egna i vår bakgrund. Det skall märkas att vi är i Skånelandsregionen när vi går ut, inte i den danska och inte i den svenska. Naturligtvis skall det synas vi har en 1000 årig dansk bakgrund och en 333 årig svensk. Men huvudtonen måste vara vår egen unika skåneländska.

Boken "Gästgiverier i Skåne" är ett bedrövligt exempel på historieförfalskning. Många historiska böcker i SSF:s ägo visar liknande exempel på detta men ingen framstår så okunnigt och flagrant som denna. Utan tvekan kommer boken att användas i demonstrerande syfte i framtiden för att illustrera hur man i vår tid slarvade med den historiska sanningen.

Det är bara att beklaga att ett så stort antal av Skånes mest bekanta gästgiverier har hamnat i detta sällskap.

Marieholm den 21 september 1991
Stiftelsen Skånsk Framtid



Välkommen till bords med Karl XII och Stenbock!
....Smaklig spis!