

## Några smakprov ur den skogsfinska mattraditionen



**Värmländsk motti**  
**Foto Maud Wedin**

**Marie-Louise Basely**  
**Projektarbete Skogsfinnarna i Skandinavien**  
**Handledare Maud Wedin**  
**Mälardalens Högskolan Falun**  
**Höstterminen 2009**

## Introduktion

När jag startade mitt projektarbete fanns det många funderingar. Jag beslutade mig för att få fram svaret på följande fråga: **Vilka traditionella maträtter kan spåras hos skogsfinnarna?**

Skogsfinnens mathushållning var enkel och kraftig. Maten präglades av tillgången till eld hela dagen och rågen från svedjorna. Samma rätter serverades med få variationer varje dag. Stommen i maten var spannmål och rotfrukter. Salt sill, abborre, gädda och sik om fiskelyckan varit god. Kött och fisk gav viktiga proteiner. Bär som lingon och hjortron gav viktiga C-vitaminer och ur konserveringssynpunkt perfekta att lagra utan socker. Man åt grov gröt, rågbröd, rovor och senare även potatis. Färsk fisk och kött räknades som festmat. De urgamla och traditionella rätterna av östeuropeiskt ursprung som spårats är *motti*, *mämmi*, *pepu*, *hillo* och *rieska*. Finnarnas livrätt var mottin och är den mest kända av alla rätterna och de är ytterst snabba att tillaga och enkla att förtära.

Den skogsfinska kulturen är en mycket intressant del av vårt kulturarv. Den innehåller moment av kulturförflyttning och djupt mänskliga öden och umbäranden i ett strängt klimat.

Skogsfinnarna har levt ett enkelt och anspråkslöst liv nära naturen vilket de hanterade mästerligt.

## Inledning

När jag var liten fascinerades jag av gamla fotografier som fanns hemma hos mina morföräldrar. Frågorna växte, hur levde de, hur såg det ut där de bodde och vilka människor var det? När jag senare började släktforska och det visade sig att jag härstammar från dessa inflyttade finnar gör det kopplingen till ämnet och kulturen personlig. Eftersom jag har min bakgrund i restaurangbranschen faller det sig naturligt att fundera över skogsfinnarnas mathållning. Vad åt de och vad fick de maten ifrån? Jag antar att det måste ha varit svårt i den stora och öde skogen och undrade vilka grundförutsättningar som fanns. Sannolikheten att hitta information om just skogsfinnarnas matkultur i Sverige bedömde jag som utsiktslös men angrep frågan.

## Syfte

Jag har valt att skriva om den skogsfinska matkulturen och via litteratur och internet försöka få fram vilken mattradition som fanns under migrationen från 1600-talet till slutet av 1800-talet. Orsaken till varför jag har valt just detta ämnesområde är att det finns mängder av litteratur om skogs- och svedjefinnar men ytterst lite handlar om deras matkultur.

Syftet med mitt projektarbete är att **få en bild av skogsfinnarnas matkultur.**

Frågeställningen som ställs till detta är:

- **Vilka maträtter ses som specifika hos skogsfinnarna i Sverige?**
- **Vad finns det för material att titta på om matkulturen?**
- **Vilka mattraditioner förde skogsfinnarna med sig till de svenska skogarna?**

Jag antar att människor då som nu har känt hunger och idén är att försöka se vilken tradition man hade. Tanken var att titta närmare på deras mathållning redan från 1600-talet men det har i den genomgångna litteraturen inte funnits några uppgifter. Uppgifterna är svåra att finna och arbetet tidsödande och arbetet tenderar att bli för stort och jag får därför avstå från det seklet tills vidare.

## Metod

Jag har valt den enkla metoden vilket betyder att jag med hjälp av biblioteket sökt och delvis hittat äldre litteratur i ämnet. Tidigt började jag läsa den litteratur som avsågs för kursen och jag har dessutom sökt och läst mycket om skogsfinsk migration på internetsidor. Carl Axel Gottlund och Nils Keylands böcker och kurslitteraturen har varit mina huvudsakliga källor för hela arbetet med den skogsfinska matkulturen. Mest information har jag funnit i kulturhistorikern och vetenskapsmannen Nils Keylands bok *Svensk Allmogekost*. Han var av finsk börd och sedan barndomen väl förtrolig med finnbygden. Keyland, intendent på Nordiska Museet, har lämnat ett antal skissblock efter sig med utomordentliga teckningar och grundliga beskrivningar av skogsfinnarnas byggnader, och kost och kulturföremål. Finngården och dess byggnader på Skansen kan vi besökare tacka Nils Keylands idoga arbete för.

*Svensk Allmogekost* kan ses som ett uppslagsverk och är en guldgruva för matforskare.<sup>1</sup> Det är ett synnerligen angeläget verk skriver krögaren Tore Wretman i förordet till boken.

Jag har systematiskt läst boken och sedan gått genom de kapitel och recept som har handlat om skogsfinska maträtter eller måltider.

I Carl Axel Gottlunds *Dagbok öfver dess Resor på Finnskogarne år 1817* skildras mestadels hans intag av en måltid, en frukost eller ett kvällsmål. Vad han åt har han tyvärr sällan beskrivit men utan C-A. Gottlunds arbete skulle det inte vara enkelt att hitta information om den tidiga migrationen och dess människor. Han var en finsk student och resenär som noterade allt vad som gällde de finnar han mötte och samtalade med i det besökta området. Han kan sägas vara den riktiga pionjären vars arbete delvis ligger till grund för senare forskning.

Jag har därefter jämfört författarnas kapitel om mat och endast tagit med i min uppsats det jag har ansett vara utav värde för arbetet. Beträffande den tidiga matkulturen har jag inte hittat några skildringar från 1600-1700-talet och jag är besviken över bristen på information.

Övrigt faktaunderlag har jag fått av intendent Susanne Palmqvist på Torsby Finnkulturcentrum och genom samtal med Märta Eurenus på Karlstads hembygdsförening.

Jag har valt att begränsa mig till Sverige som geografiskt område.

---

<sup>1</sup> Garnet Jan, Efterskrift 1989

# Avhandling

## Bakgrund

Med tanke på den kokboksflod som väller in i vårt land som ett överlägset bevis på vår höga levnadsstandard är det spännande att som motvikt välja ett ämne för uppsatsen som handlar om skogsfinnarnas matkultur. Intresset för mat och matlagning har utvecklats enormt och delas av många och det är intressant att ta del av forna tiders mathållning och sättet att framställa och tillreda den dagliga måltiden.

Den skogsfinska invandringen skedde i huvudsak under slutet av 1500-talet när Sverige och Finland var ett rike. Det resulterade i de numera välbekanta finnbygderna i de södra norrländska och mellansvenska landskapen och klingade av i mitten av 1600-talet. Invandrarna kom främst från Savolax i Finland. Framför allt uppmuntrade Gustav Vasas (1523-1560) regering invandringen och man var angelägen om att kolonisera de stora ödemarkerna. Man fick sitt nedsättningsbrev och fick mellan sex till femton års skattefrihet.<sup>2</sup> Statsmakten hade på olika sätt propagerat för ökat svedjande för att ta upp nya hemman. Svedjebbruk var inget nytt för svenskarna men däremot skilde sig omfattning och teknik från den skogsfinska.<sup>3</sup> Savolaxarnas erfarenhet av svedjandet var en viktig förutsättning av deras effektiva kolonisering i skogsbygden.

Finnen kom närmast att framstå som exploatör av ödeskogarna i förhållande till den svenske odlarens försiktiga möte med vildmarken. Han undvek sedimentjorden vid vattendragen och i dalsänkorna och gav sig rakt ut i ödemarken. Därför valde han sin boplatz på någon höjdslutning gärna i närheten av en fiskrik sjö. Odlingstekniken krävde stor arbetsstyrka och var bygdubrytande och i snabb takt växte gårdar upp överallt i svedjemarkerna. Dessa gårdar eller byar byggdes så att bostaden utgjordes av ett pörte eller en rökstuga med den typiska rökugnen och till gårdens bestånd av byggnader hörde även bastu, ria och kokhus och dessutom ett flertal mindre hus och lador.

## Maten

Svedjefinnarna behöll efter flyttningen till Sverige sin mycket enkla mathushållning. Nationalrätten framför andra var motti – en gröt kokt i fiskspad eller vatten med ister, som blir tjock som deg och äts med smör, mjölk eller annan sovel. Rätten kallas ”nävgröt” eftersom den inte ens kräver tallrik utan kan ätas direkt ur handen.<sup>4</sup>

Maten präglades i mycket av att man hade tillgång till eld hela dagen och dessutom råg från de odlade svedjorna. Skogsfinnarnas kost var enkel och kraftig ur vår synvinkel och det gällde också för övrigt i det svenska samhället. Det var samma maträtter med några få variationer som upprepades varje dag. Huvudmålet, middagen, äts mitt på dagen. Maten var rik på kolhydrater vilket var ett måste för att orka med det tunga kroppsarbetet och stommen i mathållningen var spannmål och rotfrukter. Potatisen kom sent in i bilden och var inte särskilt omtyckt i jämförelse med rovarna men kom att under 1800-talet att bli den viktigaste rotfrukten. Många finnbygder var tidiga med att odla potatis. Införd av Jonas Alströmer på 1720-talet var den allmänt odlad omkring 1750-talet. Redan omkring 1730 berättar Linné om potatisodling i

---

<sup>2</sup> Wedin Maud, *Skogsfinnarna i Skandinavien*, Finnbygdens Förlag och FINNSAM, Falun 2006

<sup>3</sup> Bladh Gabriel, *Finnskogens landskap och människor under fyra sekler – en studie av samhälle och natur i förändring*. Forskningsrapport 95:11. Högskolan i Karlstad 1995. Sid 87-89

<sup>4</sup> Tarkiainen Kari, *Finnarnas historia i Sverige I*, Nordiska museet, Stockholm 1990

en av Dalarnas nordliga socknar.<sup>5</sup> Fisk och kött, främst torkat eller saltat, gav de nödvändiga proteinerna om fiske- och jaktlyckan varit god. Nedsaltning och surning var det vanligaste sättet att bevara fisk på. Om det inte fanns något sovel (tilltugg, fett) kunde en måltid bestå av en torr, hård brödbit och i bästa fall nedsköljd med lite mjölk. Även grov gröt och rågröd ingick och överbliven gröt eller välling blandades i brödbaket. Frukter fanns inte, bönor och torkade ärtor förekom. Färska grönsaker kom sent och bär togs till vara och åts både färska och lagrades. Lingon och hjortron innehåller ett naturligt konserveringsmedel som gör att det går att lagra utan tillsats av socker. Bären gav viktiga C-vitaminer och räddade många från skörbjugg, d.v.s. C-vitaminbrist.

Kokkonsten gick i arv och utvecklades vid hemmets härd enligt tradition från släktled till släktled, men på samma gång med frihet för varje utövare att efter personligt tycke utnyttja tillkomsten av nya råvaror och kanske också följa modets växlingar.<sup>6</sup>

Det råder en stor enkelhet i mat och dryck, även hos de mer förmögna, också vad det gäller bostäder, kläder och husgeråd.

Vid större högtider serverades flera rätter och då skulle det bästa sättas på bordet t.ex. sötost, soppa, kött eller fisk, nybakat bröd, efterrätt och kaffe.

## Kött

Boskapsskötseln var vid sidan av svedjandet den allra viktigaste försörjningen i skogshushållet. Färskt kött förtärdes sällan eller aldrig förrän det hade legat i sältan.<sup>7</sup> Så småningom erhöles en viss gammal smak som fick räknas som en outhärlig krydda. Fläsket brukade däremot ätas färskt, hårt stekt och knastrigt i panna med extra salt. Det stekta fläsket åts framför allt som sovel mer till kaka än till potatis. Kokt fläsk var oftast potatis- och rotsovel. Dessutom drack man inte köttspadet som soppa utan det åts med sked som sovel till potatis.

## Jakt

Skogsfinnen var en skicklig jägare och jakten var en mycket viktig näring. Jakten var viktig främst för köttets skull men också för skinnen som kunde säljas. Man jagade älg, björn, bäver, ekorre, hare och skogsfågel. Älgköttet vet man fanns på menyn efter att ha analyserat benmaterial i samband med en utgrävning i Råsjön, Borgsjö socken år 2003-2004.<sup>8</sup>

Älgköttet saltades och förvarades i tinor som boskapskött. Harköttet betalades dåligt, därför gick det till hushållet. Det finns inte mycket att säga om viltköttets tillagning utan det kokades som tamboskapsköttet och åts färskt vanligtvis som sovel till potatis. Däremot stektes aldrig vilt utan att först ha kokats. Det användes också till smörgåsbordet.<sup>9</sup>

Allt togs till vara vid slakten, vare sig det gällde egen boskap eller från jakten. Inälvor, blod och ben tillagades på olika sätt.

---

<sup>5</sup> Keyland Nils, *Svensk Allmogekost del 1*, Carlssons Stockholm 1989. Sid 110

<sup>6</sup> Keyland Nils, *Svensk Allmogekost del 1*, Carlssons, Stockholm 1989. Sid 150

<sup>7</sup> Ibidem, *Svensk Allmogekost del 2*, Carlssons, Stockholm 1989. Sid 55, jfr Levander Lars, *Livet i en Älvdalsby före 1870-talet*, Stockholm 1914. Sid 36: "Färskt kött åts endast, då antingen jaktbyte erhöles eller också något kreatur måst slaktas i fåbodarna; allt övrigt kött av nötkreatur, får och getter saltades och upphängdes till torkning först under stugtaket och sedan i stolpboden".

<sup>8</sup> Wedin Maud, *Den skogsfinnska kolonisationen*, Finnbygdens Falun 2007. Sid 152

<sup>9</sup> Keyland Nils, *Svensk Allmogekost*, Carlssons, Stockholm 1989. Sid 54-66

## Fiske

Naturligtvis var fisket också en stor del av näringen och innebar ett betydelsefullt tillskott i mathållningen på finntorpen. Särskilt som många nybyggen togs upp vid sjöar och säkerligen betydde fisket en viktig bit av valet för bosättningsplatsen. Fynden av benrester visar att fisket var en stor och viktig del av näringslivet. Fisk som sik, gäddor, abborre och mört fanns till husbehov hela året. Salt sill var också en vanlig rätt på bordet men mest värderad var laxöringen och röding. En stor del av vardagens hushållsfisk fångades förstås för direkt konsumtion, men fisken skapade lagringsproblem som avhjälpes genom att saltas, torkas eller rökas.<sup>10</sup> Större fiskar kokades vanligtvis. Fisken anrättades så enkelt och primitivt som möjligt. I äldre tid stektes fisken på genombrutet järnhalster. I vardagslag serverades fisken med ben och fjäll och fick rensas av var och en. På smörgåsbordet serverades den fjällad och med huvud och stjärt avlägsnad. Färsk fisk kunde också ätas på smörgås, saltad och som potatissovel.<sup>11</sup>

Ytterligare en variant var att göra ”surfisk”. En vanlig konserveringsmetod som används i t.ex. Fågelsjö på Orsa Finnmark, där man än idag serverar ”surmört” som en lokal delikatess.<sup>12</sup> Gäddor torkades och såldes, men sik, småsik och abborre fick surna och stektes på glöd. Sillstockar berättar Segerstedt om från Malung. De tillreds av en kaka av mjöl och vatten och på den läggs en sill som lindas in i kakan och formas till en korv. Denna ”bakelse” får koka upp i en gryta med vatten och äts sedan utan något annat tillbehör.<sup>13</sup>

## Fågel

I domböcker framkommer hur viktig fågeljakten var och den metod som utnyttjades mestadels var att fånga med snara. Henrik Kalmeter beskriver följande i sin reseberättelse från besöket i Losområdet år 1736 om fågel:

”När de ej hava tillfälle att sälja fågel, ty den få de i myckenhet, koka de den och torka i ugnen”.<sup>14</sup>

Torkning användes som konserveringsmetod utom på vintern då fåglarna oftast såldes nerfrusna. Bland annat jagades snöripa, tjäder och orre. Däremot höll man inte höns förrän in på 1900-talet vare sig i finnskogen eller i de svenska byarna.

## Potatis

Potatisodling är belagd från Lekvattnet på 1790-talet, men endast ett exempel återfanns i bouppteckningarna från 1806-1810. I bouppteckningarna från 1820- och 30-tal finns betydligt fler belägg för att potatis, jordpäron eller jordäpplen, odlats. Sannolikt har potatisodlingen expanderat snabbt i området. Potatis kom att odlas både i svensk- och finnbygd, men fick en speciell betydelse för försörjningen på moränområdets många torp. Potatisodling kunde utföras som hackbruk och var inte beroende av plog.<sup>15</sup>

---

<sup>10</sup> Wedin Maud, *Det skogsfinska kulturarvet*, FINNSAM Falun 2007. Sid 56

<sup>11</sup> Keyland Nils, *Svensk Allmogekost del 2*, Carlssons Stockholm 1989. Sid 61

<sup>12</sup> Wedin Maud, *Den skogsfinska kolonisationen*, Finnbygdens Falun 2007. Sid 157-158

<sup>13</sup> *Segerstedts samling*, FINNSAM och Finnbygdens Falun 2006. 40:268 Sidan 159

<sup>14</sup> Wedin Maud, *Den skogsfinska kolonisationen*, Finnbygdens Falun 2007. Sid 201

<sup>15</sup> Bladh Gabriel, *Finnskogens landskap och människor under fyra sekler*, Höskolan Karlstad 1995. Sid 218

## Mejeri

Sedan skogsfinnarna slutade svedja och övergick till boskapsskötsel fanns mjölk, smör, mesmör och ost på de flesta gårdar. Deras förnämsta mattillredning om sommaren består i fabrikerandet av ostar, efter tillgång på mjölk. Detta förråd är visserligen i sig självt inte stort och vore kanske inget om de gjorde som den svenske bonden och åt upp allt själva. Finnen själv karaktäriserar sig genom yttersta enkel- och sparsamhet, som så ofta utsträcks till självförsäkelse. Därför är finnens lador och visthus fulla och man kanske tror att det är av snålhet eller girighet, men så är inte fallet utan man ska kunna bjuda sina gäster och vänner. Därför när man besöker detta skogsfolk på sommaren så finns alltid, i synnerhet på fäbodarna, en stor puttrande gryta som ständigt står på elden – från morgon till kväll, i vilken man kokar mesost som består av en slags inkokning av den mjölkvassla som blir kvar efter annan ystning.

Deras sovel består mest av mjölk, om sommaren tätmjölk, skummjölkkost och något kött. De slaktar bara några får för hushållets del för att smör och kreatur skall säljas och det utgör deras förnämsta inkomstkälla. Färska mjölkprodukter fanns under hela året på finngårdarna, utom de månader då korna sinade under slutet av dräktigheten. Det förhållandevis stora antalet mjölkkor som många finngårdar hade, innebar förstås att mjölkkonsumtionen var hög. Getter fanns ofta i stora antal.

Att ge någon vandrare eller resande ”något att dricka” var att räcka honom eller henne en stor träbunke med oskummad mjölk.<sup>16</sup> Gottlund påpekar i sin dagbok efter ett besök på finngården i Björnås:<sup>17</sup>

*Emellertid trakterade den unga värdinnan mig med söt mjölk. Hvilket tycktes höra till bruket här på orten; ty om jag steg in i en finnstuga, t.ex. blott för att fråga efter vägen, så skyndade värdinnan sig alltid att välfägna mig med ett stort trädstop fullt af söt oskummad mjölk, hvarmed jag ofta läskade min törst. I denna plägsed røjde sig en gammal gästfrihet, som kunde kallas patriarkalisk, och som man ofta finner hos nomadiska folkslag, som lefva af sina hjordar.*

Att besökaren påpekar detta med oskummad mjölk kan tyda på att förhållandet inte var det samma hos den svenska allmogen. Sannolikt ansågs oskummad färsk mjölk som en lyx bland svenskbönder, medan det för skogsfinnarna var en självklarhet och innebar en status att förfoga över högkvalitativa matvaror.

Det var kvinnorna som tog hand om den dagliga vården av kreaturen, mjölkningen samt förädlingen av mjölkprodukterna. Denna mejeriförädling inbringade, åtminstone i senare tid vissa inkomster för husmödrarna på finnhemmanen.<sup>18</sup> ”Finnsmöret”, den bruna sötosten, och osten omtalas ofta som det allra bästa under 1700- och 1800-talen.

---

<sup>16</sup> Segerstedts samling, FINNSAM och Finnbygdens Falun 2006. 17: 47, sid 50

<sup>17</sup> Gottlund C.A. *Dagbok öfver dess Resor på Finnskogarne 1817*, Dalarnas museum Falun 1984. Sid124

<sup>18</sup> Wedin Maud, *Den skogsfinska kolonisationen*, Finnbygdens Falun 2007. Sid 153-154

## Kryddor

Salt var den enda kryddan, någon gång kummin som växte vilt. Peppar och lagerblad fanns att köpa men var dyrt. Gräslök räknades som fattigt men säkerligen användes den. Kanel och muskot var fint och användes åtminstone under 1800-talet i bakverk och efterrätter.

## Traditionella skogsfinska rätter

C.A. Gottlund beskriver finnarnas traditionella maträtter enligt de förklaringar han fick av *Gumman Kasakka* som var väl hemmastadd i vad som rörde hushållsaffärer. Hon upplyser Gottlund om att skogsfinnarnas förnämsta rätter är de som följer:

Motti-nävgröt, Mämmi-sötklubb, Pepu-skålklubb, Hillo-bärgröt och Rieska-bröd<sup>19</sup>

Motti, hillo och resk var alla urgamla rätter och av östeuropeiskt ursprung, ytterst snabba att tillaga och enkla att förtära. Segerstedt skriver om Östmarks finnbefolkning att de lever på sin reska, motti, hillo och peppo.<sup>20</sup>

I en annan beskrivning från södra Finnskoga skriver han om nävgröten som klandras och bemöts med åtlöje och han anser att den är en absolut nödvändighet för folket där. Han förstår arbetaren som inte kan ta med varken mjölk, kött eller bröd vid t.ex. flera veckors timmerflottning. När hans enda matförråd är mjöl i getskinnsäcken och en stekpanna där mjölet kan kokas med vatten från första bäck, källa eller vattendrag så får arbetaren ett stadigt mål mat och orkar med ett ansträngande arbete.<sup>21</sup>

MOTTI, nationalrätten framför andra, en gröt kokt i fiskspad eller vatten med ister, som blir tjock som deg och äts med smör, mjölk eller vilken annat sovel som helst. Rätten kallas även nävergröt eller nävgröt eftersom den inte ens kräver någon tallrik utan äts direkt ur handen. Kokades motti i surgräde och blandades med vete- eller kornmjöl talade man om romgröt eller flötgröt som var en helgrätt.

Vassvälling, eller vattenvälling, är en enkel variant som är kokad på vatten och mjöl till en tunn välling och är en verklig fattigmans mat.

MÄMMI-sötklubb, är en brun sirapsaktig gröt äts kall med gräde som vanlig gröt.<sup>22</sup>

PEPU, på svenska kallad skålklubb, liknar en slags tjock röra och fås därigenom att det kalla eller varma vattnet först saltas och sen rörs ihop med rågmjöl tills det blir alldeles torrt så nästan endast (blotta) mjölet syns. Den äts som en slags fast gröt.<sup>23</sup>

PEPPU/ PÄBBO-bänkvälling är en enkel rätt som kan tillagas utan värme, på bänken. Finns i många varianter och rörs enklast ihop av vatten och mjöl till en klumpig välling. Enligt traditionen ska den tillagas av surmjölk och rågmjöl som rörs ihop. Finns som lyxvariant med varm köttbuljong som hålls över mjölet.

HILLO, bärgröt, Man kokar lingon vars mos man helst förvarar i ett stenkärl och man rör ned rågmjöl så ofta man vill äta av den.<sup>24</sup>

---

<sup>19</sup> Gottlund C.A. *Dagbok öfver dessa Resor på Finnskogarne år 1817*, Dalarnas museum Falun 1984. Sid 200

<sup>20</sup> *Segerstedts samling*, FINNSAM och Finnbygdens Falun 2006. 58:471 sid 255

<sup>21</sup> Ibidem 47:341 sid 191

<sup>22</sup> Gottlund C.A. *Dagbok öfver dessa resor på Finnskogarne år 1817*, Dalarnas museum Falun 1984. Sid 200

<sup>23</sup> Gottlund C.A. *Dagbok öfver dess Resor på Finnskogarne år 1817*, Dalarnas museum Falun 1984. Sid 200

<sup>24</sup> Ibidem sid 201



Kan också göras av krossade bär som blandas med något korn- eller havremjöl och rörs ihop med sked. Bären kan vara lingon, blåbär, odon, smultron eller hallon. I Ytterhogdal i Hälsingland även hjortron.<sup>25</sup>

Även ett slags bärmos av mjöl och lingon/blåbär var en vanlig efterrätt på finngårdarna. Syltade bär kallas idag för ”hillo” i Finland, vilket möjligen är ett uttryck för en sekundär betydelse.

RIESKA, eller resk, är ett ojäst bröd som ska ätas nybakat. Ofta blandad med riven potatis i degen. Kornmjölskaka, gräddas i ugn på samma sätt som i Savolax.<sup>26</sup>

Resk är också ett slags tjock pannkaka som bereds på olika sätt.<sup>27</sup> Gräddas ibland i en järnpanna i bakugnen eller pörteugnen, ibland på björknäver, lagd direkt på askglöden i den öppna spisen eller på bakugnsbotten. I stället för näver användes ibland rotkål- eller vitkålsblad.

Revresk kallas det om man river rå potatis i pannkakssmeten och steker till plättar. Kan jämföras med raggmunk i övriga Sverige.

Resken steks om det är möjligt. Ibland läggs råa fläskskivor ovanpå resksmeten och låter dem steka tillsammans med den. Även smör användes som sovel. En i Värmlands finnbyggd mycket omtyckt och använd rätt.

Finnarna i mellersta Sverige åt en mycket tjock råreven pannkaka, joäppelresk, vilken ibland gräddas på en björknäver eller ett kålblad. Om smeten blandades med skurna eller hela potatisar kallas den kartresk. Finns i flera varianter.<sup>28</sup>

SILPPU- kolbulle med potatis, förmodligen användes tidigare rovor. Fläsktärningar steks tills hela botten på pannan är täckt med flott och då tillförs kall potatis i bitar. Efter en stunds kokning hålls en tunn välling av mjöl och mjölk och får stekas tills smeten har stelnat. Rätten äts varm.<sup>29</sup>

## Mjöl och bark

Svedjerågen var helt dominerande för skogsfinnarnas del och räknades som mycket kraftbringande. Vem har inte hört att någon har ”råg i ryggen”? Kornmjöl användes också flitigt.

Men vad användes då skörden slog fel i kristider?

Det viktigaste äldsta kända och mest omskrivna av alla i Norden använda mjölensättningsmedel är barken. För dess tidiga användning till människoföda finns bevis från en tid som ligger långt före all skriven historia, till och med i vårt land. Användes i de flesta fall som utdrysningssmedel då man tillsatte så mycket av spannmålsmjöl som man hade råd till. Barkbröd ansågs som det absolut sämsta av allt bröd. Barken hämtades både av löv- och barrträd, mest det senare, framför allt av tallen.<sup>30</sup>

Abraham Hülphers skriver i sin reseberättelse från Dalarna sommaren 1757 om barkbröd och det verkar ha bakats allmänt i de flesta av socknarna.<sup>31</sup>

<sup>25</sup> Keyland Nils, *Svensk Allmogekost del 1*, Carlssons Stockholm 1989. Sid 120

<sup>26</sup> Gottlund C.A. *Dagbok öfver dess Resor på Finnskogarne år 1817*, Dalarnas museum Falun 1984. Sid 201

<sup>27</sup> Keyland Nils, *Svensk Allmogekost del 1*, Carlssons Stockholm 1989. Sid 62

<sup>28</sup> Keyland Nils, *Svensk Allmogekost del 1*, Carlssons Stockholm 1989. Sid 167

<sup>29</sup> Palmquist Susanne, Torsby Finnkulturcentrum 2008

<sup>30</sup> Keyland Nils, *Svensk Allmogekost del 1*, Carlssons Stockholm 1989. Sid 113

<sup>31</sup> Niklasson Mats, *Tjära, barkbröd och vildhonung. Bark som människoföda ur agrart och samiskt perspektiv*, Nordiska museet Stockholm 1996.

Befolkningen som ständigt plågades av dåliga skördar och nödår varit tvungna att dryga ut brödmjölet med bark. Förutom bark kunde brödet drygas ut med agnar, halm, lav, syror, gräs och m.m. Även animaler användes ibland, främst ben, fiskben och i vissa fall blod. Nödröd har bakats främst av alm då den har varit den smakligaste. Den innehåller s.k. slemceller vilket gör den betydligt lättare att baka med än med tallbark som saknar dessa celler.

Näringsvärdet i barkmjöl har undersökts några gånger och befunnits innehålla ganska liten mängd stärkelse (3-5%) medan mängden mineralsalter och C-vitaminer verkar ha varit relativt hög. Innerbarken var rik på fibrer, speciellt ju mer den yttre delen av denna man fick med vid rensningen. En beräkning som har gjorts visar på ungefär 65 % fiberhalt. Det finns dock ännu en hel del frågetecken att rätta ut vad gäller barkbrödets näringsvärde och ätbarhet.

## **Diskussion**

Jag har kunnat kartlägga en ganska omfattande litteratur om skogsfinnarna men dessvärre mindre om deras mattraditioner. Materialet om skogsfinnarnas matkultur och vilka mattraditioner de förde med sig är spårade men det finns ingen specifik sammanställd litteratur i ämnet. Både Keylands, Gottlunds och Segerstedts böcker har varit informativa och upplysande. I Gottlunds bok har jag saknat beskrivningar på den mat han förtärde under sin resa. Jag tycker trots allt att det har kommit fram mer om skogsfinnarnas mattraditioner än jag hade väntat mig och jag är nöjd med den information jag har funnit. Beträffande maträtterna har jag kunnat fastställa vilka de traditionella rätterna är och jag har dessutom fått kunskap om deras tillagning. Jag anser att jag har fått svar på mina frågor och mer därtill. Jag är nöjd med den information som har funnits tillgänglig. Syftet med arbetet anser jag har uppfyllts och om jag hade haft mer tid skulle jag sökt ytterligare information om 1600- och 1700-talet. Jag skulle också vilja forska vidare om drycker och redskap, hemmet och kvinnans roll. Det har varit en rolig uppgift att undersöka den skogsfinska matkulturen och jag har gjort mitt bästa för att sammanställa delar av det material som funnits att tillgå av tryckta och otryckta källor.

Litteraturen har varit omfångsrik och jag har fått möjlighet att utnyttja tidigare forskares betydelsefulla material om finnskogens historia.

Jag drar slutsatsen att skogsfinnarna hade med sig en omfattande och gedigen kunskap för att förse sig med det man behövde från naturen. Skogsfinnarna har brukat naturen efter säsongens tillgångar och det på allra bästa sätt. De har utnyttjat svedjorna, boskapen, jakten, fisket och åkerbruket och anpassat sig efter de möjligheter som stått till buds. Det har varit stor skillnad i levnadsstandard mellan de olika skogsfinska familjerna. Tydligt har varit att de likt dagens svenskar har närt en dröm om det egna torpet och den egna svedjan. De var nöjda med sin lott och levde enkelt och anspråkslöst och i mina ögon ett arbetsamt folk som har levt under mycket enkla förhållanden med tunga sysslor i ett kallt och kärvt klimat.

Det roliga med den skogsfinska matkulturen i dag är att skogsfinnarnas nationalrätt mottin har fått renässans och är ett måste i festliga finnskogssammanhang.

Marie-Louise Basely  
Stortorpsvägen 62 B  
142 65 Trångsund  
Tel: 08-724 08 07  
email: [mysingen.basely@tele2.se](mailto:mysingen.basely@tele2.se)

## Källor

### Tryckta källor

- Bladh Gabriel, *Finnskogens landskap och människor under fyra sekler*, Högskolan Karlstad 1995
- Broberg Richard, *Finsk invandring till mellersta Sverige*, Dialekt- och folkminnesarkivet Uppsala 1988
- Gottlund C.A. *Dagbok öfver dessa resor på Finnskogarne år 1817*, Dalarnas Museum, Falun 1984
- Keyland Nils, *Svensk Allmogekost*, Carlssons Stockholm 1989
- Niklasson Mats, *Tjära, barkbröd och vildhonung. Bark som människoföda ur agrart och samiskt perspektiv*, Nordiska museet Stockholm 1996
- Segerstedts samling, *Skogsfinnarna i Skandinavien*, FINNSAM och Finnbygden Falun 2006
- Tarkiainen Kari, *Finnarnas historia i Sverige del 1*, Nordiska Museet 1990
- Tarkiainen Kari, *Finnarnas historia i Sverige del 2*, Nordiska Museet 1993
- Wedin Maud, *Den skogsfinska kolonisationen*, Finnbygden Falun 2007
- Wedin Maud, *Det skogsfinska kulturarvet*, FINNSAM Falun 2001
- Wedin Maud, *Skogsfinnarna i Skandinavien*, Finnbygden och FINNSAM Falun 2006

### Otryckta källor

- Eurenius Märtha, Karlstads Hembygdsförening (Samtal)
- Palmqvist Susanne, Intendent, Torsby Finnkulturcentrum 2008, Stencil *Skogsfinsk matkultur*