

Taffel på Nyköpings slott

Vid Vasakungarnas middagsbord prunkade det av silvertallrikar, karotter och uppläggningsfat. Det var kyrksilvret som kom till användning! Vid kungens bord dukades också med kniv och gaffel, annars var det vanligt att gästerna hade kniv och sked med sig i ett litet fodral. Kungen hade även tallrikar så att det räckte till alla, annars var det inte ovanligt att man var två om varje tallrik - förutom att man ofta åt soppa och gröt ur samma fat.

Till vardags åt man oftast på tenntallrikar, eller i enklare hus på trätallrikar. Allra enklast var det att äta direkt på ett runt hårdbröd. En praktisk sak var att festbordens skivor som var vackert målade, hängde på väggen till vardags, men togs ner och lades på bockar, när det dukades till fest.

Torkade sig om munnen gjorde man oftast på duken, om sådan fanns, men Erik XIV ägde 151 servetter, så vid kungens bord behövde ingen snyta sig i duken. Mössan hade man på!

Matsedlar

Det finns inte många recept bevarade från 1500-talet. Några svenska kokböcker fanns inte. Kanske hade man vid Vasakungarnas hov, i deras bibliotek "De honesta voluptate" (Om den anständiga vällusten) skriven på latin av en bibliotekarie från Cremona Bartholomeus Sacchis, tryckt 1474 första gången och utkommen i många upplagor. Eller den första tyska kokboken "Kuchenmeisterey" från 1485 eller några av de andra påkostade tyska kokböcker som följde på den under 1500-talet.

Men matsedlar finns och ger en lika god vägledning som recept till vad man åt för mat på slott och herrgårdar. Så vet man t ex att en söndagsmiddag hos Johan III kunde koncentreras helt och hållet kring kalvkött i olika former. Det var kalvstek med korinter, pastejer av hackat kalvkött, gult kalvkött med gröna kryddor, gallerad kalv, kalvkött med korinter och sap i form av päron, en rätt med kalvkött och socker och kalvkött med ingefära.

På den tiden omfattade en kunglig taffel fyra omgångar med 20 maträtter i varje omgång, samt 35 skålar, som samtliga skulle tömmas i botten...

Från Johan III finns också matsedeln från en kunglig taffel från en av de många köttfria dagarna bevarad:

Johan III:s taffel

Färiska gäddor med lemoner (citroner)
Långganges med ägg och socker
Charutze pastejer
Äppelmos
Hackade gäddor
Färsk lax med russin och mandel
Braxenpastej
Fikonmos
Charutzer med körsbärsmos och vin
Mandelost med konfekt
Ålpastej
Stekt braxen med äpplen
Syltad abborre med ägg och socker
Swetzke-Tårta
Äggpastej
Stekt lax med sap
Bemfisk med muskotblomma
Rismos
Kokt braxen med svartsod
Leeses av socker, mjölk och rosenvatten
Blanck essen av ris, rosenvatten och socker
Hackade gäddor gjorda som päron
Stekt sik med kapris
Plommonmos
Gäddpastejer
Äppletårta
Stekta karutzer sittruneret
Gäddmos
Lumer med brunt sod



Riskaka
Flundror med gröna kryddor
Rocker med ingefärspulver
Gädda i gelé
Hjortrontårta
Sviskonmos
Pärontårta
Päron kokta med vin och kanel
Is med pepparrot
Russin och mandel



Andra omtyckta kungliga rätter var stekt järpe med citron, höns kokta i vin och apelsinsaft, kokt fyllt lamm, grytstek med pepparrot, orrhanepestej, kokta gäss med russin och mandel, kokta birkhaner med päron, lässys dvs oxfötter, ägg i gele, oxstek med kapris, lungmos, höns i gelé, ost och frukt.

Skinka var en outhärlig festrätt. Från en gillesfest finns anteckningar om att på matbordet stod 2 skinkor, 2 tungor, 2 medvurstar, 3 fat grytstek, 3 fat stek, vitt bröd, rågbröd. Till det drack man två tunnor öl. Skinkor och fläsk lättsaltades vid slakten och hängdes sedan upp att luft- och saltorka. De blev spickeskinkor och spickefläsk. Korv gjorde man också. Vi känner igen spickekorven. Och färfiolen naturligtvis. Man strök gärna smör på det torkade köttet, när man åt det.

Gås var vanlig, man höll massor av gäss. Gåsägg användes flitigt i matlagningen. Viltfågel var omtyckt vintermat. Rapphöns, orre, tjäder, järpar och ripor, de senare fraktade man frusna från Norrland. Ost var en sedan länge lagstadgad festmat. Helst skulle det vara västgötaosten - så stora att det behövdes två karlar till att bära en ost. Västgötaosten var av komjolk, östgötaosten oftast av fårjolk men man ystade också getmjolk. Ostkaka var obligatorisk festrätt.

Öl i mängd

1500-talet simmade i öl. Det mest bryggdes hemma men svenskarna köpte också öl från Tyskland och Holland. För att höja kvaliteten på svenskölet påbjöds att varje bonde måste odla humle, minst 40 humlestänger föreskrev Gustav Vasa. När inte humlen räckte till fortsatte man att smaksätta ölet med pors. Man drack ung 2 1/2 liter öl om dagen per person. Öl var inte bara till för att släcka törsten. Det gav också kalorier ca 3000 om dagen.

Från skrifterna vet vi hur mycket öl det dracks vid hovet exempelvis den 9 november 1590. Hovmarskalken hävde i sig 22 stop (1 stop = 1,3 liter). Barnen Åkesson drack till frukost 2 stop, till middag och kväll 5 1/2 stop och som nattöl 1 stop. Amman erhöll 27 stop öl om dagen. Ölet dracks inte till maten utan före eller efter måltiden - ibland istället för måltid! Det dracks ur stänkor, kåsor eller bägare av silver, tenn, trä alltefter råd och lägenhet.

Grönsaker

Rotfrukter och grönsaker åt man liksom bröd till köttet och fisken - potatis kom ju inte till Sverige förrän tvåhundra år senare. På åkern odlade man förutom säd också ärtor, bönor och rovor. Ärtsoppa var en omtyckt och vanlig middagsrätt. Men det var bara Erik XIV som fick den spetsad med arsenik av sin rival om kungamakten bror Johan III. Varje gård hade en löktäppa och en kålgård, men också en köksträdgård där man odlade palsternackor, spenat, sallad, endiver, gurkor och persilja. Det hade man lärt sig av klosterfolket.

Karl IX, Erik XIV:s och Johan III:s mer jordnära bror engagerade sig liksom bröderna i odlingen av de kungliga trädgårdarna. Men när de andra odlade apelsiner och vindruvor i sina växthus, odlade han meloner och pumpa i sina, och rödbetor och morötter i köksträdgården. Kungliga odlingar hade en tendens att snabbt sprida sig till först herrgårdarna och sedan till stora och små bondgårdar. Mycket grönt hämtades också från skog och hagar. Molla är släkt med spenat och användes flitigt, liksom ängssyra till soppor och stuvningar. Grönsakerna kokade och stuvade man, sällan åts de råa. Och för vinterbehovet syrades eller torkades det som inte höll sig fräscht i en jordkällare eller sandhög.

Saxat bl.a. ur:
1500-tals mat

Fest och gille, matsedlar, herremansbröd, godis och konfekt, folkmat, priser och recept. Text och recept: Inger Ärlemalm

Bearbetat och återgivet av Weronicha Svaleng