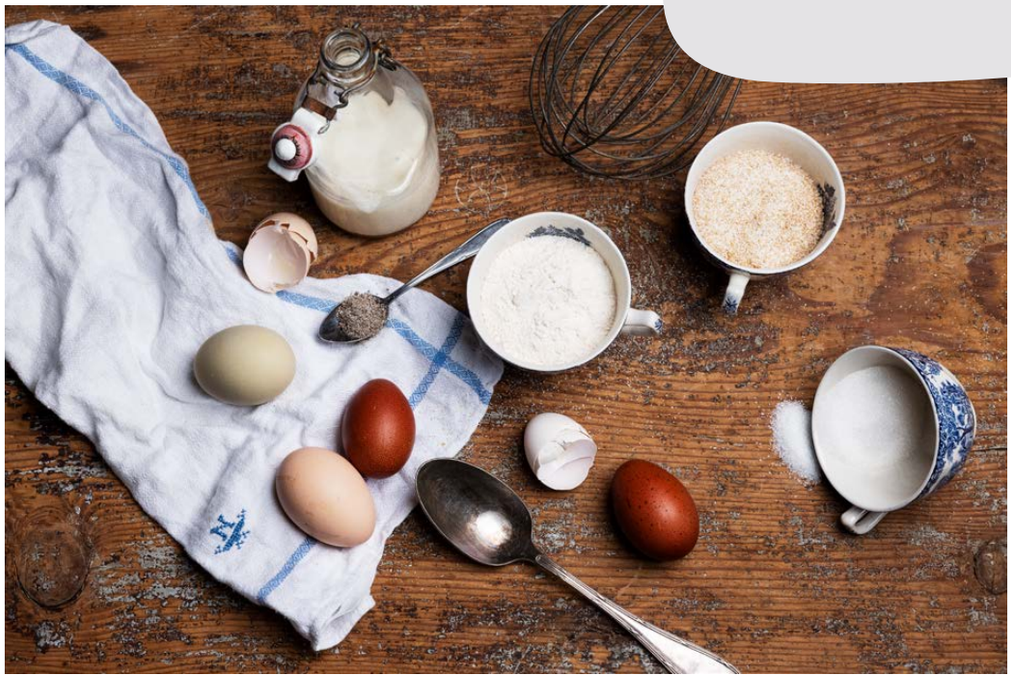
SÅ SMAKAR ÅLAND

Århundradets åländska maträtt

HUNDRA ÅR *av* EGENSINNE

#SÄTTÅLANDPÅTALLRIKEN



SÅ HÄR SMAKAR ÅLAND

Vad uppfattar ålänningarna som den verkliga smaken av Åland? Under hösten 2021 lodade vi folkdjupet och finkammade skärgårdsterrängen för att vaska fram Århundradets Åländska Maträtt. Bland en mängd nomineringar valdes nio finalister ut, och i en öppen omröstning utsågs den klassiska Ålandspannkakan till vinnare. Åland smakar alltså ägg, mjöl, mjölk, gryn, socker – och förstås mycket, mycket mer.

I det här lilla häftet hittar du Århundradets Åländska Maträtt flankerad av alla finalister. Recept kryddade med traditionell matkultur, tips från förr och nu, en och annan skandal och ett väl tilltaget mått av åländskt egensinne.

Egensinnet har varit ålänningarnas livsluft i långt mer än hundra år och det kännetecknar också vårt sätt att ta tillvara det kulturarv som handlar om den lokala maten och matlagningen. Vi skapar unika smakupplevelser genom att kombinera gamla tekniker, smaker och förvaringssätt med influenser utifrån och moderna arbetsmetoder. Traditionellt kunnande kryddat med nutida nyfikenhet, småskaligt mathantverk uppbackat av större produktionsindustri.

Vi låter årstiderna sätta menyn. Den friska och rena havsluften, den bördiga jordmånen och en lång växtperiod med många soltimmar borgar för att vi har råvaror av högsta kvalitet som inte går att hitta någon annanstans.

Vårt gemensamma mål är alltid att du som gäst ska känna att vi på ett respektfullt och hållbart sätt förmedlar den åländska matens historia till dig.

Låt dig väl smaka!

SNÖMOS =
VISPGRÄDDE PÅ
ÅLÄNDSKA

ÅLANDSPANNKAKA

En åländsk nationalklenod som både enar och delar folket kring den eviga frågan: Ska mannagryn eller risgryn användas som bas? De vedertagna tillbehören är de flesta dock överens om – kanelkryddad sviskonkräm och snömos.

Att servera pannkakan med en snaps var förr i skärgården ett sätt att locka in förbipasserande båtar till bryggan för att få del av bygdens skvaller och världsnyheter. Och än idag samlas ålänningar och besökare kring pannkakan, den är praktiskt taget obligatorisk på menyn på alla lokala kaféer och restauranger.

Vad gäller frågan om mannagryn eller risgryn är det förstås valfritt. Men man kan ändå notera att mannagryn faktiskt produceras lokalt, till skillnad från risgryn som behöver importeras.

ÅLANDSPANNKAKA

1 l mjölk
1,5 dl mannagryn (används risgryn behövs endast 1 dl)
1 dl vetemjöl
3 ägg
½ - 1 dl socker
½ tsk salt
2 tsk nystött kardemumma
50 g smör

Koka valda gryn med mjölk till en smidig gröt som får svalna något. Äggen vispas med sockret och blandas i gröten. Mjölet, saltet och kardemumman tillsätts (om smeten är för tjock tillsätts mer mjölk). Smörj en ugnsform eller rund stekpanna och häll i smeten. Klicka på smöret. Grädda i 200 grader ca 40 – 60 minuter.

Recept ur Ålands Marthadistrikts kokbok ”Ät med hela mun”.

Ålandspannkakan har till och med blivit föremål för polisingripande.

SJÖFÅGEL

Fågelstek, fågelsoppa, råddakråpå – maträtter med sjöfågel som bas är många och starkt förankrade i åländska hushåll.

Länge var det färska fågelköttet ett säkert vårtecken, men idag är vårjakten förbjuden på EU-nivå. I och med detta har även arterna ändrat, från hane av främst ejder och svärta till knipor och vigg samt änder som under höstens flyttstråk passerar Ålands skärgård i stora flockar. Och det är förstås lika gott med sjöfågel på hösten!

Traditionellt ska fågeln plockas från fjädrar och dunet svedas bort över en brasa med enris för att ge rätt smak. Kryddningen är ofta lagerblad, enbär, kryddpeppar och rikligt med lök. I regel serveras också lingon till, om det inte är fråga om soppa.

Fågelsoppa med klimp

FÅGELSOPPA

2 sjöfåglar, till exempel Knipa eller Vigg
1 medelstor lök
10 kryddpepparkorn
5 vitpepparkorn
6 l vatten
3 msk salt
1 kg potatis
300 g kålrot
300 g morötter

Fåglarna plockas, svedes, tas ur och sköljes. De kokas sedan i rikligt med vatten och salt 2 – 4 timmar. Man kan låta fågelfötterna koka med för att ge must och färg åt soppan.

Skär löken i bitar och tillsätt i kokvattnet tillsammans med pepparkorn. Skala kålrot och morot, skär i stora bitar och tillsätt dem när fågeln är nästan färdigkokt. Skala och skär potatisen i stora bitar och tillsätt dem när sopprötterna är nästan mjuka.

Fåglarna tas upp ur spadet, styckas i portionsbitar och läggs tillbaka. Smaka av med salt och vitpeppar.

Recept ur Ålands Marthadistrikts kokbok ”Ät med hela mun”.

KLIMP

3 potatisar
3 – 4 dl mjölk
2,5 kkp mjöl
2 – 3 ägg
Salt och muskot efter smak

Koka och mosa potatisen. Tillsätt övriga ingredienser och arbeta till en smet. Ta undan lite av soppspadet i en kastrull. Ta ut klimpar med sked och lägg i det sjudande spadet. Koka dem några minuter. De går lätt sönder, så tillsätt dem i fågelsoppan strax innan servering.

”Det är den svedda fågeln som ska ge soppan dess speciella smak. Därför är man försiktig med kryddor. Man kan dock krydda med lite mejram, vilket förr var vanligt i Lemland och Lumparland.”

Århundradets åländska mat-att

3

Alla recept som omgärdar Rökka-korven är högst konfidentiella. Därför bjuder vi istället på några nedslag i kioskens brokiga historia:

2004
Rökka listas i en japansk turistbroschyr och får besök av en hel busslast japanska turister som äter varsin korv med bröd.

2017
Rökka står värd för en bröllopsmiddag, ett självklart val eftersom paret i fråga träffades vid kiosken.

2018
Försäljningsrekord med 2000 korv med bröd på en dag. Detta sker i juli då sommarstaden Mariehamn bjuder på såväl cruising som musikfestival.

RÖKKA-KORV

Dahlmans wienerkorv i ett varmt och lite klibbigt ångat bröd med kioskens egen starka senap och gurksallad – de allra flesta ålänningar har i något läge stillat hungern vid Rökerikiosken, Rökka, precis i utkanten

”Tre med bröd,
stark senap, ketchup, gurka
och en liten mjölk”

av Mariehamn. Drycken till är förstås en tvådeciliters tetra med lättmjölk från Ålandsmejeriet, en förpackningsstorlek som faktiskt existerar främst tack vare den strykande åtgången just här.

SUNDSPIROG

Sundspirog, även kallad Bomarsundspirog, är ett tydligt arv från den ryska närvaron på Åland. Finland och därmed Åland var under ryskt styre mellan 1809 och 1917, och tusentals ryska soldater inhystes hos åländska bönder under bygget av Bomarsunds fästning i Sund.

Sundspirogen har ett hölje av smörig vetedeg och fylls med stekt köttfärs, risgrynsgröt och kokt ägg. Riktig skogshuggarmat med andra ord! Eller ska vi säga fästningsbyggarmat ...

SUNDSPIROG

Koka en gröt av:
1 l mjölk
1 ½ dl risgryn

Gör en vetedeg av:
½ l mjölk
50 g jäst
1 l vetemjöl
250 g smält smör

Låt den jäsa medan du gör fyllningen:
½ kg köttfärs
1 stor finhackad gul lök
2 tsk salt
1 tsk peppar
Smör till stekning

Hårdkoka även två ägg och finhacka dem.

Fräs köttfärsen i rikligt med smör tillsammans med lök. Smaksätt med salt och peppar. Rör sedan ihop färsen med risgrynsgröten.

Kavla ut vetedegen till två plattor, lika stora som en långpanna. Lägg den ena i botten av den smorda långpannan. Täck hela degplattan med köttfärs- och rissmeten. Strö hackat ägg över och lägg den andra degplattan ovanpå. Tryck ihop längs kanterna.

Pensla med uppvispat ägg och grädda i 175 grader, ca 30–40 minuter, tills pirogen fått en vacker brun färg.

Recept ur Ålands Marthadistrikts kokbok ”Ät med hela mun”.

“Skänk bagaren en tanke då du sätter tänderna i den saftiga svartbrödssmörgåsen. Det ligger många timmars arbete bakom varje brödkaka!”

FÄRDKOST!

ÅLÄNDSKT SVARTBRÖD

Olika typer av maltlimpa med lång hållbarhet bakas längs hela den finländska kusten men det åländska svartbrödet är det mörkaste och stadigaste av dem alla.

Gjort för långa färder till sjöss tar detta bröd flera dagar att baka och får sin svarta färg av en lång eftergräddning och därpå följande inpackning i yllefiltar. Rågmjöl, surdeg och i vissa fall surmjölk utgör basen, men hantverk och tid är det som avgör slutresultatet.

Svartbrödet håller sig fint under lång tid och var därmed ypperlig färdkost på väg till fiskelägena eller på handelsresor till städerna runtom Åland. När brödet ändå till slut torkade kunde det kokas med vatten till en gröt som i östra skärgården kallas för beso.

Även idag är svartbröd ett viktigt inslag på åländska matbord, till vardagsfisksoppan likväl som kring alla högtider. Det äts då med tjocka lager smör tillsammans med inlagd strömming, sill, gravad fisk och olika röror.

STEKT STRÖMMING OCH POTATISMOS

”Hur många pannor per person” är ett av de gamla måtten när färsk strömming står på menyn. Om det ska vara strömmingsflundror (filéerna) eller hel strömming med endast huvud och inälvor bortrensade är förstås en smaksak. Hel strömming med stjärten kvar har kortast väg till stekpannan, vilket väl får ses som det finaste kvalitetstecknet av alla!

Det är också mycket lättare att bedöma hur färsk fisken är om den är så hel som möjligt. Strikta purister hävdar att strömmingen inte får vara mer än någon timme gammal och ska vrida sig i stekpannan för att smaka som allra bäst. Stekt strömming serveras vanligen med potatismos, rårörda lingon, pressgurka eller inlagda rödbetor.

Ålänningens känsla för strömming

OM GRÖNLÄNNINGARNA HAR MÅNGA ORD FÖR SNÖ SÅ HADE ÅLÄNNINGARNA FÖRR MÅNGA ORD KRING STRÖMMINGEN.

Lekströmming – lekfärdig, torr och mager strömming full av rom eller mjölke som man ofta fick då man lade bottenskötar.

Flåtströmming, oppvättnesströmming – fet och välsmakande strömming som fångas med bandskötar som ligger närmare ytan.

Prilar eller pripiler – Eckerödialekt för småväxt strömming.

Eringsströmming – den man fick tidigt på hösten.

Rokar – stora, magra, inte så smaklig strömming.

Vitromnar – fet, storvuxen, icke-lekfärdig strömming.

Senfådder strömming – fet, fin strömming som fångas sent på säsongen, i november-december.

Gela – att rensa bort strömmingens gälar och inälvor med tummen. Detta var en så viktig sysselsättning att nageln på höger tumme ofta kallades gelarnagel.

Ur boken “Med åländska ord”, Ralf Svenblad 1996

STRÖMMINGSLÅDA

Olika maträtter i lådform gjordes förr ofta i samband med storbak när ugnen ändå var eldad. Av dessa är nog strömmingslådan allra viktigast ur ett åländskt perspektiv.

Urvattnad saltströmming varvas, hel eller utan ryggben, i lager med skivad potatis, gul lök och dill i en ugnsform. En äggstanning med mjölk kryddad med salt, vitpeppar och muskot slås över så det nästan täcker. Därefter toppas det hela med rejäla klickar smör och gräddas i ugnen tills ytan är lite lagom gyllene och potatisen mjuk.

Strömmingslåda var förr en typisk vinterrätt, eftersom alla ingredienser kan hämtas ur förrådet när menföre råder och mörkret ligger tätt. Som en av de som nominerat rätten till Århundradets Åländska Maträtt skrev ”Strömmingslådan har hållit svälten från dörren vid många torp”.

RÖKT FISK

Att röka fisk är något av en nationalsport på Åland och den åländska sommarstuga som inte utrustats med abborrnät och någon form av rökanordning är sällsynt.

När man talar om rökt fisk på Åland är den alltid varmrökt, i regel med al och enris, två träslag som också dominerar den karga skärgårdsnaturen. Hemma i stugorna fiskas och röks främst abborre, sik och flundra men hos fiskförsäljarna finns alltid rökt odlad regnbåge eller lax med olika kryddning.

BÖCKLING

Böckling, alltså rökt strömming, kräver ett speciellt handlag och i dagsläget är det väldigt få som röker böckling till försäljning. En av dessa är Leif Bergman och så här går det till när han röker böckling:

Leif Bergman

”Det ska vara riktigt färsk, fet och fin strömming för att det ska bli bra böckling. De här får man tag på i april-maj i våra vatten, kanske till och med fram till midsommar. Och det ska vara skötströmming, inte trålströmming som alltid är för mager och sönderklämd. Så sorterar man fram de finaste, det behöver vara jämn storlek på dem, annars blir det svårt med rökningen.

Sedan hänger man upp dem, vi använder spett med spikar på båda sidor (Strömmingen rensas alltså inte, reds anm.). Spiken sticks in genom skallbenet, annars ramlar de ner under rökningen.

Vi eldar endast med alved, så som man alltid har gjort. Det finns folk som försöker med elrök, men det ger inte alls samma smak. Första halvtimmen eldar man med luckan öppen så att strömmingarna torkar, är de för fuktiga kan de också ramla ner.

När de är färdiga plockas de ner, det tar väl 2-2,5 timmar. Sedan radar vi upp dem i lådor och strör grovt salt mellan lagren. Röker man hemma och vill äta dem direkt så går det bra att doppa dem i saltlake istället.”

ÄPPELMOS!
SYLT!

Hjördis Karlsson

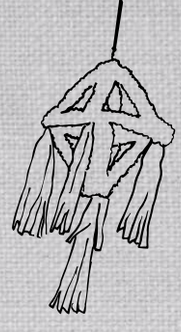
GRÄDDMUNK

”År 1965 introducerades gräddmunken på Åland och idag har den cementerat sin plats i det åländska samhället. Det fick sin början tack vare bagaren Hjördis Karlsson.”

Så skriver Ålandstidningen i en artikel om just detta bakverk från oktober 2021.

Idén till de avlånga vetebröden fyllda med fluffig vispad grädde fick Hjördis från Sverige. De allra första bakades på Lilla Hembageriet som fanns i ett numera rivet gult trähus på Nygatan mitt i Mariehamn. Och gräddmunkarna blev så berömda att de flögs till Helsingfors och såldes på varuhuset Stockmann.

Den enda vidareutvecklingen av gräddmunken är att det idag finns en lite mindre variant. Varför skulle man ändra på något som redan är perfekt? Om det skall vara äppelmos eller hallonsylt under den spritsade grädden är väl den största kontroversen.



ÅLAND 100

Maten lagad av Viktor Eriksson. Foto Tiina Tahvanainen. Text Anna Karlsson, April Kommunikation. Form & illustration Annika Zetterqvist, April Kommunikation.

TACK TILL

LANDSBYGDSUTVECKLINGEN PÅ ÅLAND

Ålands landskapsregering