

Stannkaka och Jämmervälling

Redan i höstas fick jag och min familj en inbjudan av det något ovanligare slaget, det var Torgny Almgren som på sitt sedvanligt lättsamma sätt inbjöd att komma hem till honom och äta gammal mat. Det hela visade sig inte vara så dramatiskt som det först lät sig höras, nej det var en betydligt djupare tanke som låg bakom. Kvällen bestämdes och det är om denna jag nu skall berätta.

Den, "gamla maten" var naturligtvis gammeldags mat och på programmet stod både tillredning och avsmakning. Platsen var även den vald med omsorg nämligen köket hemma hos Torgny där vi bänkade oss kring långbordet, timmerväggarna och den gamla öppna spisen bidrog till stämningen. Själva iden till kvällen stod värden själv för, kanske med inspiration av Lillie Clinell som för ett antal år sedan gästade Hille Hembygdsförening och berättade om gammaldags mat. För att uppnå den äkta gormekänslan var också Öjvind Englund med och i sanningens namn var det han som stod för de praktiska sysslorna. Efter det att värden välkomsttalat och värdinnan läst bordsbön med oss var det så dags att avnjuta måltiden.

Som förrätt åt vi "jämmervälling" därefter "stannkaka" (mullögonkaka eller löpskaka) och i glasen var det mumma" en blandning av lättöl, julmust och porter. För att vara riktigt tidsenlig föreslog husbonden att vi efter måltiden skulle dra oss tillbaka till annerstu där kaffe med tillbehör väntade, något som i äldre tider var förbehållet herrarna.

För den som själv vill prova på en kväll med god och närande husmanskost presenterar vi också ingredienserna i vår måltid.

Stannkaka:

Stannkaka är en variant på ostkaka som lagades här i trakten kring Gävle, den kaka vi provat och som vi lämnar receptet på kommer från norduppland.

Ingredienser:

8 dl mjölk
1 msk socker
1 krm salt
4 ägg
1/2 gr saffran

1 msk vetemjöl

1 msk ostlöpe

Vispa samman alla ingredienser utom löpen. Värm blandningen under omrörning till fingervärme. Tillsätt löpen, rör om och håll upp i eldfast form.

Låt stå i ca 20 minuter tills kakan koaglerat. Grädda i 170 graders värme ca 40 min.

Jämmervälling:

Riktigt så dåligt som det låter behöver det inte vara. Jämmervälling är en kött och grönsakssoppa med korngryn i.

Liknande soppor har lagats i de flesta gårdar kraftig och mättande. Receptet är inte så viktigt utan man kan säga som Kajsa Warg man tager vad man haver.

Receptet vi lagade och provat kommer från Lillie Clinells kokbok med allmogemat från Gästrikland och Hälsingland.

Sedan man täljt av så mycket det gått av torkade kalv eller fårbogor eller torkat kött över huvudtaget så kokade man benen tillsammans med rotsaker, kålrot och potatis, i vatten några timmar. Sedan lade man i korngryn i spadet så att soppan blev simmig. Därpå kryddade man och lade gärna också lite lingonsylt för att ge färg åt Jämmervällingen.

Smaklig måltid.

Tord Bodin



Från vänster: Anders Bodin, Öjvind Englund, Torgny Almgren, Inga Bodin och Anita Fröland.
Foto: Tord Bodin

[Hillebygden, Nr. 1, 2000]