

Skånska profilprodukter med hänsyn till dagens primärproduktion och till den skånska traditionella matkulturen, en preliminär översikt.

En utredning utförd på uppdrag av Näringslivsenheten, Region Skåne, 2005

av
Sven-Olle R Olsson, fil dr,
praeses i Skåneländska Gastronomiska Akademien

Inledning

Syfte och innehåll

Rapportens syfte är att ge en överblick av skånsk matkultur grundad på dels dagens primärproduktion i Skåne inom lantbruk, jakt och fiske och dels på den kunskap vi har av traditionell skånsk matkultur.

Denna information om både produktionsförhållanden och traditionens makt skall sedan ligga till grund för en diskussion om vilka produkter Skåne kan vidareutveckla, revitalisera eller nyutveckla till profilprodukter för Skåne.

Rapporten består av följande delar:

- **Inledning med definitioner, sid 1**
- **Skånskt lantbruk, aktuell skånsk primärproduktion av råvaror, sid 4**
- **Exempel på skånska traditionella recept och råvaror, sid 18, med bilaga 1, sid 62**
- **Skånsk traditionell matkultur, sid 22**
- **Skånska profilprodukter, sid 53**
- **Sammanfattning, sid 56**

Definition av profilprodukter

En skånsk profilprodukt är en produkt eller företeelse, som är, har varit, eller kan bli typisk för Skåne. Den skall vara så pass särskiljande att den direkt förknippas med Skåne och skånsk kultur. Man kan också tala om den som en symbol för Skåne. Profilprodukten behöver inte ha sitt ursprung i Skåne. Oftast har den kommit utifrån och rotat sig här på grund av olika gynnsamma omständigheter. Samtidigt är den bunden till sin historiska miljö – sitt kulturhistoriska sammanhang.

Välkända symboler för Skåne är exempelvis:

den skåneländska eller ”skånska” flaggan
det avslitna heraldiska krönta griphuvudet (Skånes vapen)
den heraldiska pantern (Skånelands vapen)
landskapssymbolerna:

- kronhjorten
- gladan
- ålen
- ängschampinjonen
- prästkragen
- bokskogslöparen
- skuggsprötmossan
- flintstenen.

Andra vanliga skånska symboler, som använts är tamgåsen, storken, pilevallar och bindvirkeshus (korsvirkeshus).

Inom mat- och måltidsområdet gjordes för ett antal år sedan en skånsk matsymbol, nämligen kombinationsdjuren Gårillen, *Ansus harengeus scaniensis*. Det är en kombination av **gåsen**, **Anser anser**, **grisen**, **Sus scrofa** och **sillen**, *Clupea harengus* (Broberg & Ståhlberg 1995). Frithof Nilsson föreslog emellertid redan 1960 denna matsymbol med då med ålen i stället för sillen (Nilsson Piraten 1960).

Annars tänker vi nog i första hand på produkter såsom spettekakan, äggakakan, sillen, fläskköttet, svagdrickan, rågbrödet, kryddrikedomen, kryddning av brännvin, kålen, den sursöta smaken och de rökta produkterna som möjliga kandidater till profilprodukter för Skåne. Många av dessa produkter finns naturligtvis också på andra platser och då kanske i andra varianter eller med lite annorlunda användning.

Begreppet profilprodukt är relativt, i den betydelsen, att det beror på vad man jämför med. Gåsen och svartsoppa är ur svenskt perspektiv typiska för Skåne, men ur tyskt perspektiv är det inte så utmärkande, eftersom de har både ”Schwatzsauer und Gänsebraten”. På liknade sätt är det med spettekakan, som i sin tyska form ”Baumkuchen” finns på andra sidan Östersjön men där gjord med en annan deg.

Generellt sett kan en profilprodukt bli det av många olika skäl. Den kan vara den största produkten i området eller den mest typiska. Själva profileringen sker genom att produkten får ett mervärde av något slag.

Exempel på typiska skånska profilprodukter är:

Socketbetor, bovete, raps, surdegsbröd, malkorn – öl – svagdricka – ”drickablanning”, sill, ål, stenbit, horngädda, odlad fisk, gris, ”spegeskinka”, gås, gåsbröst, kronhjort, rådjur, fälthare, fasan, syltemjolk gjord på fårmjolk, spettekaka, äggakaka, grönkål, egentligen kål i alla former, färskpotatis, sparris, hylle (fläder), kryddor, kryddat brännvin, ättika, äpple, päron, plommon, slånbar, nötter såsom valnötter och ev mullbär.

Typiskt är vidare saltning och rökning samt tillagning med mycket kryddor och gärna i sötsur miljö såsom bruna bönor med kanel, svartsoppa, sötsur sås samt framförallt kryddsillen.

Definition av skånsk traditionell matkultur

“Vad är traditionell skånsk mat?”

Skånsk mat är lagad av skånska råvaror med traditionell teknik och har tillämpats och avnjutits under flera generationer.”

Med denna definition blir traditionell skånsk mat tidsberoende och utsatt för de förändringar, som alltid sker. Det är inte meningen att skånsk matkultur skall bli museal och bara återspegla exempelvis 1800-talets matkultur. Den skall istället utvecklas med tidens förändringar till något nytt, annorlunda och bättre allt efter tidens smak. Emellertid kan det vara viktigt att betona att begreppet traditionell står för en kontinuitet, som sträcker sig över flera generationer.

Denna definition säger ingenting om var produkten eller maträtten har uppstått och det har underordnad roll i sammanhanget.

Spettkakan är ett bra exempel. Den har med all sannolikhet sitt ursprung i gamla Grekland och Rom och den finns i flera varianter i Europa såsom i Frankrike, Tyskland, Polen, Baltikum och i Skåne dit den kom under 1800-talet. Trots detta ursprung och denna relativt breda utbredning har vår variant av spettkaka all rätt att kallas traditionellt skånsk, eftersom den har en cirka 200-årig tradition i Skåne. Dessutom skiljer den sig väsentligt från de andra varianterna genom sitt innehåll av potatismjöl och avsaknad av fett och vetemjöl. Spettkakan har dessutom blivit namnskyddad av EU som ”Skånsk spettkaka”.

Skånskt lantbruk, aktuell skånsk primärproduktion av matråvaror

Skånes markdisposition

SCB 2004

Arealer

(kvkm)	Skåne	Sverige	Skånes andel i %
Landareal	11 035,4	410 335,4	2,69
Inlandsvatten	333,1	31 034,1	1,07
Land & vatten	11 368,5	441 369	2,58
4 stora sjöar	0	8 925,8	0,00
Havsvatten	5 755,5	81 501,5	7,06
Totalareal	17 123,9	531 796,4	3,22

1995 (ha):

Jordbruksmark	560 700	3 563 330	15,7
		23 423	
Skogsmark	382 500	500	1,63
Bebyggd mark	98 650	1 121 900	8,79
Täkter	1 850	3 5000	5,29
Myr	22 000	4 945 000	0,44
Berg & fjäll	37 840	7 944 760	0,48
Vatten	33 310	3 995 990	0,83
		45 029	
Totalt:	1 136 850	480	2,52

1999 (ha):

Åkermark	464 660	2 746 926	16,9
Betesmark	56 424	447 149	12,6
Skogsmark	123 346	3 734 193	3,30
Annan mark	22 448	702 449	3,20
Summa	666 878	7 630 720	8,74

Befolkning 2000	1 129 424	8 882 792	12,7
-----------------	-----------	-----------	------

Enligt SCB 2004 upptar Skånes landarea 2,69 % av Sveriges yta och 3,22 % av den totala ytan av Sverige inklusive sjöar och hav. Intressant för havsfisket är att Skåne har en hög andel av havsvattenarea på 7,06 %, vilket motsvaras av Skånes cirka 40 mil långa kust. Andelen inlandsvatten är låg, 1,07 % för Skånes del (Tabell 1).

Jordbruksmarken dominerar i Skåne med 15,7 % därefter följt av bebyggd mark med 8,79 % och täkter med 5,29 % av respektive totalarea i Sverige (Tabell 2)

Vidare är Skånes andel av åkermark 16,9 % och av betesmark 12,6 % av respektive totalarea i Sverige (Tabell 3).

Dessa siffror visar att 12,7 % av befolkningen i Sverige bor i Skåne, som upptar 2,69 % av Sveriges landarea och att 15,7 % av jordbruksmarken i Sverige är i Skåne. Motsvarande siffror för bebyggd mark, täkter, åkermark och betesmark är respektive 8,79 %, 5,29 %, 16,9 % och 12,6 %. Således är Skåne relativt tätbebyggt med en stor andel av Sveriges jordbruksmark, åkermark och betesmark på en liten del av Sveriges yta, men trots detta med en relativt stor havsyta.

Fördelning av åkerarealen i Skåne

Tabell 4

Åkerareal i hektar efter gröda och tid

SCB 2003, JO 10 SM 0401

Sorterad efter förhållandet Skåne%/Sverige

	Sverige 2003	Skåne 2003	Skåne%/Sverige
sockerbetor	50 100	42 974	85,8
konservärter	9 121	6 368	69,8
höstraps	23 352	13 373	57,3
potatis för stärkelse	8 617	4 813	55,9
trädgårdsväxter	10 437	4 617	44,2
vall för fröskörd	12 306	4 936	40,1
höstkorn	6 345	2 540	40,0
råg	24 366	8 371	34,4
matpotatis	21 923	6 760	30,8
höstvete	364 058	100 405	27,6
andra växtslag	1 893	485	25,6
vårvete	47 290	11 956	25,3
vårkorn	362 127	87 810	24,3
energiskog	14 306	2 529	17,7
total åkerareal	2 668 586	454 722	17,0
grönfoderväxter	31 748	4 784	15,1
kok- och foderärter, vicker och åkerbönor	28 942	3 890	13,4
vårraps	26 670	3 361	12,6
träda	275 644	31 173	11,3
ospecificerad åkermark	41 374	4 280	10,3
annan obrukad åkermark	11 936	1 233	10,3
slåtter- och betesvall som utnyttjas	933 280	87 099	9,33
rågvete	44 661	3 855	8,63
havre	279 808	16 289	5,82
höstrybs	817	47	5,75
oljelin	3 727	211	5,66
blandsäd	25 235	483	1,91
vårrybs	7 734	79	1,02
slåttervall som utnyttjas	
betesvall som utnyttjas	

ej utnyttjad slätter- och betesvall

Skåne har ju länge kallats för "Sveriges kornbod", vilket naturligtvis beror på dess goda naturgeografiska förutsättningar för ett intensivt jordbruk. Skåne är Sveriges viktigaste jordbrukslän med 454 722 ha åkerareal, vilket är 17,0 % av landets totala åkerareal. (Tabell 4). I denna tabell beskrivs arealerna i hektar (ha) för Sveriges viktigaste grödor i Sverige och i Skåne för år 2003. De är rangordnade efter det procentuella förhållandet mellan odlingsarealerna i Skåne och i Sverige. De produkter som har högst andel i Skåne dvs mer än 50 % är sockerbetor, konservärter, höstraps och potatisstärkelse. Därefter kommer trädgårdsväxter, vall, höstkorn, råg, matpotatis, höstvetete, vårvete och vårkorn, alla med över 20 % andel i Sverige. De som har störst betydelse volymmässigt är höstvetete, vårkorn, sockerbetor och vårraps.

Det är uppenbart att alla dessa produkter kan anses vara profilprodukter för Skåne när de har en åkerarealsandel som är väsentligt högre än åkerarealsandelen för Skåne. Sockerbetor är en industriell råvara för produktion av socker och eftersom dess framtid är osäker kan dess ställning som profilområde för Skåne vara osäker. Konservärterna, frysta genom Findus försorg, är definitivt en profilprodukt. Detsamma gäller den kallpressade rapsoljan från rapsen samt potatisen. Här är sannolikt färskpotatisen en mycket stor profilprodukt, men tyvärr har det inte gått att få fram aktuella siffror på produktionen, men vi antar att mer än 80 % av Sveriges färskpotatisproduktion kommer från Skåne. Thorsten Andersson (personlig information) uppger att under färskpotatissäsongen från maj till de första veckorna i juli svarar Bjäre, Kullen och Sydkusten för nära nog all tillförsel till den svenska marknaden och att även en viss export sker.

Hela trädgårdsnäringen är ett profilområde i Sverige för Skåne och det beskrivs längre fram. Vete, korn och råg är de viktigaste sädesslagen i Skåne och de har skapat sina profiler genom bla Absolut Vodka för vete, korn, i form av malkorn, samt råg, som är Skånes äldsta och mest betydelsefulla sädesslag genom århundradena.

För de andra odlingarna, som ligger på mindre än 17 % andel i Skåne märks slätter- och betesvall, träda och havre i avseende på arealernas storlek. Ur profilsynpunkt kunde havre vara aktuell, eftersom det är råvara till de många "Functional Food" produkterna, som har utvecklats i Skåne.

Jordbruksprodukter – bla cerealier

Tabell 5

Jordbruksstatistisk Årsbok 2004, kapitel 4, Skördar

	Skåne		Sverige		Procent	
	Hektarskör d kg/ha	Totalskör d ton	Hektarskör d kg/ha	Totalskör d Ton	Hektarskör d	Totalskör d
Höstvete	7 620	764 900	5 630	2 049 200	135,4	37,3
Vårvete	6 300	75 400	4 960	233 500	127,0	32,3
Höstråg	6 020	48 800	4 920	118 100	122,4	41,3
Höstkorn	6 280	15 800	4 600	29 000	136,5	54,5
Vårkorn	5 750	497 700	4 240	1 517 300	135,6	32,8
Havre	5 780	87 500	4 010	1 102 300	144,1	7,94
Rågvete	5 520	20 600	4 630	205 100	119,2	10,0
Blandsäd			3 510	97 600		
Ärter	4 560	14 200	3 270	79 100	139,5	18,0
Höstraps	3 150	42 100	2 860	66 700	110,1	63,12
Vårraps	2 040	6 800	1 920	51 100	106,3	13,3
Höstrybs			1 490	1 200	0,00	0,00
Vårrybs			1 360	10 500	0,00	0,00
Oljelin			1 850	6 900	0,00	0,00
Matpotatis	29 790	201 400	25 580	560 800	116,5	35,9
Stärkelsepotatis	35 450	170 600	34 380	296 300	103,1	57,6
		2 164				
Socketbetor	50 400	900	49 600	2 484 400	101,6	87,1

Ovanstående tabell 5 visar hektarskörden i kg/ha samt totalskörden i ton för de viktigaste grödorna samt Skånes andel för både hektarskörden och totalskörden. Det är uppenbart att skörden per hektar i Skåne är väsentligt större än för riksgenomsnittet. Högst ligger avkastningarna för havre, ärter, höstkorn, vårkorn, höstvete, tätt följt av vårvete och höstråg med respektive 144,1 %, 139,5 %, 136,5 %, 135,6 %, 135,4 %, 127,0 % och 122,4 %. De tre största grödorna i Skåne och i Sverige är sockerbetor, höstvete och vårkorn. Skåne har 87,1 % av sockerbetorna, 37,3 % av höstvetet och 32,8 % av vårkornet. Störst skånsk andel har sockerbetor med 87,1 %, höstraps med 63,1 % och stärkelsepotatis med 57,6 %. Dessa tal ger en kompletterande bild till den tidigare beskrivna tabellen nr 4.

Trädgårdsodling.

Med rötter i klosterträdgården och senare i adelsslottens och de större gårdarnas mera intensiva trädgårdsodlingar, som under 1700- och 1800-talen mer och mer överflyttades till områden runt de större städerna växte den moderna trädgårdsodlingen fram i Skåne. I dag

har odlingen successivt övertagits av lantbruken. Skåne intar även här en dominerande ställning inom Sverige och har 50,5 % av landets frilandsareal för trädgårdsväxter och 35,6 % av antalet företag med frilandsodling i Skåne (tabell 6). Motsvarande tal för växthusodlingen är 49,9 % samt 27,4 %. Specificerar man det sistnämnda talet får man cirka 37 % för andelen antal företag med köksväxtodling respektive bärväxter (tabell 7).

Till trädgårdsväxter räknas främst köksväxten, fruktträd, bärbuskar, jordgubbar och plantskolealser. Inom alla kategorierna intar Skåne en ledande produktionsposition i Sverige.

Frilandsodling

Tabell 6

**Trädgårdsinventeringen 2003,
Jordbruksverket, JO 33 SM 0301**

Frilandsodling	Skåne	Sverige	% i Skåne
Antal företag med frilandsodling	727	2 044	35,6
Areal med frilandsodling (ha)	6 099,5	12 081	50,5
Köksväxter skörd i ton 2002			
Gurka	2837	12 313	23,0
Matlök	12 014	23 228	51,7
Purjolök	1 733	2 575	67,3
Morot	33 092	84 784	39,0
Rödbeta	6 527	9 330	70,0
Kålrot	2 706	4 080	66,3
Blomkål	4 554	4 850	93,9
Vitkål	5 044	13 405	37,6
Salladskål	1 591	1782	89,3
Isbergssallat	21 155	23 350	90,6
Annan sallat	555	865	64,2
Majs	271	425	63,8
Antal företag med övriga köksväxter	161	375	42,9
Areal med övriga köksväxter (ha)	685,1	3 709,6	18,5
Frukt skörd i ton 2002			
Äpple	16 115	18 005	89,5
Päron	1 932	1972	98,0
Plommon	320	495	64,7
Körsbär	78	621	12,6
Antal fruktodlingsföretag	220	350	62,9
Areal fruktodling (ha)	1 378,7	1 861,9	74,1
Bär skörd i ton 2002			
Jordgubbar	3 299	9845	33,5
Hallon	84	191	44,0
Svarta vinbär	3	395	0,76

Övriga bär	92	130	70,8
Antal bärodlingsföretag	164	811	20,2
Areal bärodling (ha)	680,5	2 908,8	23,4

Tabell 6 visar produktionen av köksväxter, frukter och bär för år 2002 i ton samt förhållandet i % mellan produktionen i Skåne och i Sverige totalt.

För köksväxternas del är de största produkterna morot, isbergssallat, matlök, vitkål och gurka med respektive årsproduktion 84 784 ton, 23 350 ton, 23 228 ton, 13 405 ton och 12 313 ton. Skånes andel i detta är 39,0 %, 90,6 %, 51,7 %, 37,6 % respektive 23,0 %, vilket visar på en mycket stor dominans för Skåne. För övriga nämnda köksväxter ligger alla på en andel >50 % odling i Skåne med undantag av vitkål, som ligger på 37,6 %.

Således kan man utnämna hela köksväxtodlingen i Skåne till ett profilområde (Lotta Nordmark, Alnarp, personlig information). Till profilen hör också att våren kommer tidigt i Skåne, vilket möjliggör en mycket tidig primörproduktion av t ex sparris, färskpotatis och bladgrönsaker, vilket i sig ger en egen profil.

På frukt- och bärsidan dominerar också Skåne och speciellt inom äpple-, päron- och plommonodlingen med produktionsandelarna 89,5 %, 98,0 % och 64,7 %. För jordgubbs- och hallonproduktionen ligger andelarna på 33,5 %, och 44,0 %. 62,9 % av Sveriges fruktodlare finns i Skåne och de har 74,1 % av landets fruktodlingsareal. Motsvarande siffror för bärodlingen är 20,2 % och 23,4 %. Konklusionen blir att fruktodlingen är av större betydelse för Skåne ur profilsynpunkt än bärodlingen. Klara profilprodukter för Skåne blir äpple, päron, plommon, jordgubbar och hallon. De största produkterna volymmässigt är äpplen med 18 005 tons avkastning och jordgubbar med 9 845 ton i Sverige.

Växthusodling

Tabell 7

Trädgårdsinventeringen 2003, Jordbruksverket, , JO 33 SM 0301

Växthusodling:

Antal företag med växthusodling	313	1 143	27,4
Areal med växthusodling (kvm)	1 684 278	3 372 913	50,0
Antal företag med köksväxter	150	407	36,9
Areal med köksväxter (kvm)	974 360	1 488 324	65,5
Antal företag med bärväxter	9	24	37,5
Areal med bärväxter (kvm)	41 600	65 738	63,3

Köksväxter skörd i ton 2002

Tomat	16 222	22 771	71,2
Gurka	19 068	22 937	83,1
Melon	127	175	72,6
Annan sallat (1000-stycken)	2 557	3 836	66,7

Kruksallat (1000-stycken)		14 980	0,00
Kryddväxter (1000-stycken)	913	22 557	4,05
Antal företag med övriga köksväxter:	15	38	39,5
Areal för övriga köksväxter (kvm)	21 885	27 728	78,9

Bär skörd i ton 2002

Jordgubbar	189	248	76,2
Hallon		7	0,00
Antal företag med övriga bär			
Areal för övriga bär (kvm)	2 100	4 200	50,0

För växthusodlingens del har Skåne cirka 37 % av antalet företag som odlar köksväxter och bär och de har 63-65 % av växthusarealen i Sverige. För tomat, gurka och melon har Skåne 71 – 83 % av produktionen i Sverige och 76 % av jordgubbsproduktionen i växthus.

Övriga trädgårdsprodukter på friland

Tabell 8

Trädgårdsinventeringen 2003

Jordbruksverket	Skåne		Sverige		Skåne % av Sverige	
	Areal, ha	Antal företag	Areal, ha	Antal företag	Areal	Antal företag
För år 2002						
Grön, röd, brysselkål och broccoli	127,8	36	184,2	105	69,4	34,3
Dill	123,7	34	163,0	88	75,9	38,6
Spenat	146,0	14	153,9	17	94,9	82,4
Palsternackor	57,3	20	115,0	49	49,8	40,8
Selleri	34,4	11	41,6	24	82,7	45,8
Persilja	30,4	16	33,9	33	89,7	48,5
Pumpa	17,6	15	40,6	36	43,4	41,7
Övriga kryddväxter	32,5	8	40,7	19	79,9	42,1
Pepparrot	0,0		13,3	8	0,00	0,00
Sparris	18,9	11	36,7	34	51,5	32,4
Rabarber	11,9	10	17,2	20	69,2	50,0
Squash	12,5	12	22,2	40	56,3	30,0
Övrig lök	14,2	4	16,7	5	85,0	80,0
Ärter	2,1	5	10,5	18	20,0	27,8
Bönor	3,1	8	9,6	30	32,3	26,7
Jordärtskockor	8,5	6	11,5	12	73,9	50,0
Diverse och ej specificerat	21,0	20	309,3	115	6,79	17,4

Tabell 8 visar för år 2002 arealerna och antal företag för en del andra köksväxter, som ej är medtagna i de tidigare tabellerna. De visar på en generellt sett mycket hög andel för Skåne i vissa fall på över 80 %. Den enda produkt, som ligger mycket lågt är pepparrot, som framförallt odlas i Halland..

Sammanfattningsvis är det uppenbart att Skåne intar en mycket stark ställning inom hela trädgårdsnäringen, som klart kan kategoriseras som en profilnäring för Skåne.

Animalieproduktion

Husdjur

Tabell 9

Jordbruksstatistisk Årsbok 2004

kap 6

Antalet djur 2003	Skåne	Sverige	% i Skåne
Mjölkkor	45 044	402 520	11,2
Nötkreatur	224 111	1 606 674	14
Får & lamm	42 192	448 308	9,4
Getter	153	5 509	2,8
Hästar	13 019	95 499	13,6
Svin	560 084	1 903 126	29,4
Höns >20 veckor	1 013 578	4 497 678	22,5
Värpkycklingar	66 671	1 508 597	4,4
Slaktkycklingar	1 347 823	5 905 679	22,8
Kalkoner	45 259	285 696	15,8

Även inom animalieproduktionen intar Skåne en ledande position. Antalet nötkreatur är 14 % av Sveriges innehav och för svin är dominansen ännu större, 29,4 % av Sveriges svin finns i Skåne. Situationen är liknande för uppfödning av tamfågel och produktion av hönsägg. Slaktkycklingsandelen ligger på 22,8 % och motsvarande siffra för kalkoner är 15,8 %. Bangs Fjäderfäslakteri i Burlöv svarar för 90 % av landets produktion av ankor med 100 000 djur/år. För gässens del är det 40 % med 15 000 slaktade djur per år.

Resterande 60 % av de totalt 37 500 gässen svarar huvudsakligen skånska uppfödare för (Bang personlig information). Detta medför att Skåne har en helt dominerande ställning inom ank- och gåsproduktionen. Strutsen gjorde sitt intåg i Sverige 1994 och fram till 1997 ökade beståndet. Åren mellan 1997 och 1999 var en stagnations- och återhämtningsperiod då beståndet låg ganska konstant. Efter 2000 har antalet emellertid ökat väsentligt och man räknar med 10 strutsfarmar i Skåne med en produktion av 1 200 – 1 300 djur per år. Motsvarande siffror för Sverige totalt är 50 farmar med en produktion av 2 500 djur per år (Ingvar Nilsson Skånestruts, personlig information). Detta medför att Skåne har halva Sveriges produktion av struts. Söder om Jönköping finns 80 – 85 % av strutsproduktionen.

I en nyligen gjord undersökning av hästupulationen har Statens jordbruksverk och SCB konstaterat att i Sverige finns det 271 000 hästar varav 35 500 i Skåne (SKD 11 dec 2004). Detta innebär en 13,1 % andel i Skåne, vilket väl motsvarar 13,6 % i tabell 9 även om totalantalen skiljer sig.

Köttproduktionen av nöt är inte oväsentlig i Skåne. I en nyligen gjord redogörelse i Land nr 6, 2005 visades att bland de tio största dikorsbesättningarna i Sverige kom 6 från Skåne och störst var KC Ranch från Revinge med 550 kalvningar.

Uppfödningen av nötkreatur och produktion av mjölk har sin tyngdpunkt i Mellanskåne (risbygden) och i skogsbygden. Antalet mjölkleverantörer i Skåne år 1940 var nära 35 900 och denna siffra hade sjunkit år 1960 till 22 850 och år 1996 till 1 500. Medelleveranser av

mjök per år och producent var 1960 24,67 ton och 1996 252,77 ton, vilket motsvarar en 10-faldig ökning. Denna koncentration av verksamheten återspeglas också i att tre kommer år 1996 helt saknade mjölkleverantörer, nämligen Burlöv, Staffanstorp och Vellinge (Erlandsson 1999).

Sammanfattningsvis är gris, höns, ankor, gäss och struts profilprodukter för Skåne

Jaktvilt

Karaktärsarter för Skånes jaktvilt bland däggdjuren är utan tvivel hjortdjuren, viltsvinet, fältharen och kaninen. Vårt största hjortdjur, älgen, kan knappast räknas som karaktärsart för Skåne, men möjligen för Göingebygden. Bland fåglarna är det framförallt raphöna, fasan, gräsand, vildgäss, ringduva och råka som kan räknas som profilprodukter för Skåne. Tjäder och orre liksom älg är typiska för Sveriges barrskogsbygder.

Det är inte lätt att få en rimlig uppskattning av viltbeståndet och den årliga avskjutningen av viltet i Skåne i relation till landet i sin helhet. Viltrapporteringen från Svenska Jägarförbundet uppger att endast 30% av Sveriges jaktbara areal är täckt med deras statistik, vilket gör att avskjutningssiffrorna är något osäkra.

De arter, som jag vill framföra som profilprodukter för Skåne framgår ur nedanstående tabell 10 med angivande av fällda djur i Sverige år 2002 (Jonas Kindberg: Årsrapport 2002, Svenska Jägareförbundet, Viltövervakningen) och (Henrik Svensson, Jaktvårdskonsulent, Skåne, personlig information.) Älg, tjäder och orre är medtagna som referenser för Sveriges barrskogslandskap och siffrorna inom parentes anger täckningsgrad. För hare och gäss i Skåne gäller att hare representerar i stort siffror för fälthare och gäss gäller alla vildgäss:

Tabell 10 Jaktvilt i Sverige under 2002 och i Skåne 2003

Däggdjur:	Sverige 2002 (30%)	Skåne 2003 (20%)	Skåne 2003/ Sverige 2004 i %
Älg*	102 857	620 (95%)	0,6
Kronhjort	1 400	280 (95 %)	20
Dovhjort	12 600	776	6,2
Rådjur	164 000	3 365	2,1
Vildsvin	10 700	1 399	13,1
Fälthare	71 000	5 640 (Hare)	7,9
Vildkanin	12 900		
Fåglar:			
Grågås	5 300	3 169 (Gäss)	7,4
Sädgås	3 300		
Kanadagås	34 000		
Gräsand	88 300	36 000	40,8
Fasan	26 400	58 602	222
Raphöna	2 800	6 658	238
Ringduva	54 300	4 057	7,5
Tjäder*	23 200		
Orre*	27 000		

Från denna tabell är det uppenbart att Skåne som jaktlän i Sverige inte spelar en stor roll för Sveriges totala avskjutning, eftersom älg- (103 857 djur/år) och rådjursjakten (164 000

djur/år) dominerar kraftigt. För dessa arter ligger Skånes andel av avskjutningen endast på 0,6 % och 2,1 %. Däremot är det mer intressant att notera att kronhjort, vildsvin, gräsand, fasan och rapphöna når över 10 % andel av Sveriges avskjutning. Sedan kommer dovhjort, fälthare, gäss och ringduva över 5 procent andel.

Sveriges yta är 449 964 km² medan Skånes är 11 027 km², vilket innebär att Skåne upptar 2,45 % av Sveriges yta. Således är ur Skånes synpunkt alla procenttal över 5 intressanta ur profilsynpunkt

Hjortdjur

Kronhjort

Bland hjortdjuren i Sverige, ren, älg, kronhjort, dovhjort och rådjur kan de tre sistnämnda räknas till profilprodukter för Skåne, men utan tvivel står kronhjorten främst. Den är Skånes landskapsdjur och den skånska varianten är nominatrasen för arten *Cervus elephus* elephus beskriven av Linné 1758 i sin "Systema naturae". Denna ras finns bara i Skåne medan andra hjortar i landet är uppblandade med andra kontinentala raser. För hundra år sedan fanns endast ett femtiotal djur på några gods i Skåne på grund av ett alltför hårt jakttryck. Tack vare kloka godsherrar räddades arten och 1971 avsattes det första kronhjortsreservatet med 300 djur. I dag är stammen cirka 1000 djur. Från denna stam har sedan utplanteringar gjorts i Västergötland och i Södermanland. I det sistnämnda landskapet finns mellan 2 500 – 3 000 djur.

Kronhjorten är en ståtlig representant för det skånska slotts- och adelslandskapet och sedan 1992 finns det i Skåne fyra till varandra gränsande kronhjortsområden, nämligen Härkeberga-Vomb, Krageholm-Bellinga-Ågerup, Trolleholm-Linderödsåsen samt Christinehof.

Dovhjort

Dovhjorten inplanterades redan under dansktiden på 1200-talet och har blivit typisk för det blandade jordbruks- och skogslandskapet. Den är både frilevande och hålls i hägn.

Rådjur

Rådjuret är typisk för Skånes jordbrukslandskap och på grund av hårt jakttryck försvann den nästan helt under mitten av 1800-talet. Tack vare ett rådigt ingripande av Ramels på Övedskloster där djuren fick en fristad kunde det sedan återhämta sig och senare sprida sig till resten av landet. I dag finns det över hela landet.

Vildsvin

Vildsvinet, som är vårt tamsvins förfäder, tillhör den svenska och kontinentala löv- och blandskogsfaunan, men förekommer också på kulturmark och i skyddande skog. Vildsvinet är en allätare och liksom de frigående tamsvinen, ollonsvinen, älskar det ek-, bok och hasselollon (-frukter) samt olika rötter. Dessutom är det till en betydande del rovdjur och tar olika mindre djur. Det utrotades på 1600-talet i Sverige och det sista viltsvinet sköts på Jylland antingen 1801 eller 1802 (Bröndegaard 1986). På 1940-talet införde Pontus de la Gardie på Borrestad vildsvin i hägn, men ett tjugotal djur slapp ut och åstadkom ansenligt skada för jordbruket, innan de blev skjutna. Under senare tid har flera hägn etablerats och

djur har rymt och etablerat en fast vild stam i Skåne, Södermanland och Östergötland. 1995 räknade man med närmare 100 vildsvinshägn i Sverige (Nationalencyklopedin).

Fälthare & vildkanin

Både fältharen och kaninen är invandrare från kontinenten. Fältharen är karaktärsdjur för odlingslandskapet och har där helt trängt undan den tidigare naturligt förekommande skogsharen. Kaninen å sin sida är karaktärsdjur för sandiga öppna marker.

Viltfågel

Förutom de nämnda jaktbara fåglarna, som är typiska för Skåne, fasan, raphöna, ringduva, änder och gäss finns också vårjakten på råkungar, vilken ej framträder i den officiella statistiken. De nämnda fågelarterna tillhör alla den ursprungliga skånska faunan med undantag av fasanen, som har inplanterats under en lång tid med startpunkten på 1740-talet. Fasanen i Sverige tillhör en blandning av flera olika raser med olika ursprung i exempelvis Mellanöstern, Turkestan och Kina (Ulfstrand 1961). Den har både hållits i hägn i så kallade fasanerier men också släppts fria för att kunna jagas. Raphönan, som är stark bunden till jordbruksbygden, har under de senaste decennierna varit utsatt för stora variationer i beståndet. För närvarande ökar den i antal.

Fiske

Skånskt fiske

På Länsstyrelsens i Skåne hemsida anges inriktningen för skånskt fiske sålunda:

- ”Skåne är ett av landets största fiskelän med en ca 40 mil lång kust. Havsområdena utanför Skåne är också de viktigaste fångstområdena för svenskt fiske.”
- ”Vår målsättning är livskraftiga fiskebestånd, ett långsiktigt hållbart yrkesfiske och ett rikt varierat sport- och fritidsfiske.”
- ”Fiskerinäringens struktur i Skåne kännetecknas av en tyngre fiskeflotta koncentrerad till sydöstra delen och en därtill hörande fiskberedningsindustri.”

Tabell 11. Fångster landade av fiskare bosatta i Skåne år 1993 och 2003, medeltal av årsfångsterna. (Länsstyrelsens i Skåne hemsida)

Art	Fångst i kg
Sill	8 185 954
Torsk	3 520 928
Skarpsill	2 589 383
Ål	112 794
Skubbskädda	104 046
Stenbit	87 536
Rödspotta	34 499
Lax	25 002
Vitling	16 774
Öring	13 887

Horngädda	8 886
Sjötunga	7 290
Gädda	5 599
Piggvar	5 479
Sandskädda	3 888
Bergtung	1 710
Rödtunga	1 679
Aborre	1 613
Mört	1 550

Denna statistik visar medeltalet av årsfångsterna 1993 och 2003 för de mest fiskade arterna. De mest tillgängliga och sökta fiskarterna är sill, torsk, skarpsill, ål, plattfisk samt säsongsfiskarna stenbit och horngädda. Den största delen av fångsterna av skarpsill och sill

går till foderindustrin, vilket är beklagligt. De nämnda fiskarterna, som alla är saltvattenfiskar, kan räknas som skånska profilprodukter med undantag av skarpsillen, som är praktiskt taget uteslutande foderfisk. Lax vitling och öring är betydelsefulla fiskar för Skåne, men de har väsentligt större betydelser för andra landsändar såsom Blekinge och Västkusten. Sötvattenfiskarna gädda, aborre och mört, som ligger i topp i denna lista kan inte räknas till profilprodukter, eftersom de inte är speciellt typiska för Skåne. En annan sötvattenfisk, vår verkliga jätte inom sötvattensvärlden, är malen, *Silurus glanis*, som är fridlyst och finns i nordöstra Skånes stora vattensystem i exempelvis Emån, Möckeln och Båvern. De största exemplar, som fångats var 127 och 129 kg. Den vore väl värd epitetet Skånsk profilprodukt. I östra Europa både odlas den och ätes (Jan-Öjvind Swahn 2003). Det yrkesmässiga insjöfisket i Skåne har totalt minskat från 108 756 kg 1993 till 63 707 kg 2003. De fiskarter som dominerar är gös 16 483 kg, ål 13 906 kg, aborre 4 270 kg och gädda 3 697 kg/år. Till detta kommer foderfisk på 25 281 kg för år 2003 (Länsstyrelsen i Skåne).

Generellt sett kan nog konstateras att sötvattenfisket spelar och har spelat en helt underordnad roll i jämförelse med saltvattenfiskarna för befolkningen i Skåne. Lokalt har emellertid sötvattenfisket där yrkesfiske bedrivits runt de större sjöarna samt längs åarna haft stor betydelse.

Fiske i Sverige

Saltvattenfiske

Tabell 12 Landad fisk i Sverige 2002 totalt i ton för saltvattenfisket (Fiskeriverket: Fakta om svenskt fiske och fiskkonsumtion, statistik tom 2002):

	Totalt	Västkusten	Sydkusten	Ostkusten	Utlandet	Skåne %/total
Alla arter	284 773	67 144	31 106	28 198	158 325	
Ål	531	222	126	183	0	21,2
Lax	264	0	49	146	69	9,5
Torsk	15 115	1 335	10 768	1 879	1 133	23,3
Gråsej	1 583	352	4	-	1227	
Sill, strömming	62 586	20 558	10 930	7 270	23 828	13,1
Makrill	5 090	126	-	-	4 965	
Foderfisk	167 393	35 943	5 515	7 447	118 488	
Havskräfta	1 008	996	-	-	-	
Nordhavsräka	2 151	2 148	-	-	-	

Sötvattenfiske

Tabell 13 Landad fisk i Sverige 2002 totalt i ton för sötvattenfisket (Fiskeriverket: Fakta om svenskt fiske och fiskkonsumtion, statistik tom 2002 samt Länsstyrelsen i Skåne):

	Totalt	Vänern	Vättern	Mälaren	Hjälmaren	Övrigt	Skåne 03
Alla arter	1 435	684	85	209	238	219	63,7 (4%)
Lax, öring	63	49	12	0	-	1	
Röding	17	-	13	-	-	4	
Sik	124	101	15	0	0	8	
Siklöja	194	190	1	3	-	1	
Löjrom	9	9	0	0	-	-	
Gädda	168	67	1	39	37	23	3,7 (2%)
Gös	371	96	0	106	111	58	16,5 (4%)
Abborre	169	83	6	20	42	18	4,3 (3%)
Ål	102	22	-	34	18	29	13,9 (14%)
Kräfta	49	-	30	0	14	4	
Övrigt	179	76	7	7	16	73	

Till denna beskrivna fångst, tabell 12 och 13, av yrkesfiskare skall läggas 58 222 ton från både salt- och sötvattenfisket inom sport- och husbehovsfisket under en tolv månaders period 1999-2000. Av dessa 58 222 ton fisk användes 38 380 ton till matfisk. (Fiskeriverket: Fakta om svenskt fiske och fiskkonsumtion, statistik tom 2002).

Det är inte lätt att från utgångspunkt från de nämnda siffrorna spegla Skånes betydelse i Sveriges fiskerinäring. Ser vi till den totala fångsten av skånska fiskare 2003-1993 är den 14 740 ton saltsjö- och sötvattenfisk. Motsvarande totalsiffra för 2002 för Sverige är 284 773 + 1 435 ton = 286 208 ton. Skånes andel blir då 5,2 %. För Skånes enskilt viktiga fiskarter såsom sill, ål, torsk och lax är andelarna 13,1 %, 21,2 %, 23,3 % och 9,5 % beräknat från tabell 1 och 2. Således har ål och torsk störst betydelse ur profilsynpunkt härvidlag. För de viktigaste sötvattenfiskarna ål, gös, abborre och gädda ligger andelarna på 14%, 4%, 3% och 2 %, beräknat från tabell 3. Störst betydelse för Skåne inom sötvattenfisket har alltså inte helt oväntat ålen. För sötvattenfisket totalt ligger Skåne på 4 % andel av svenskt sötvattenfiske.

Sammanfattningsvis kan sägas att sill, torsk, ål, flatfisk, stenbit och horngädda från saltvattenfisket mycket väl kan försvara sin rang av profilprodukter för Skåne samt ål från sötvattenfisket. Malen är en förhoppningsvis outnyttjad framtida potential för vattenbruket och därmed kanske en profilprodukt.

Vattenbruk

Tabell 14

Produktion av matfisk kräftdjur och blötdjur inom vattenbruket, helfärskvikt, ton, produktionsvärde i mkr samt antal odlingar år 2002 i Sverige. Fiskeriverket: Fakta om svenskt fiske och fiskkonsumtion, statistik tom 2002).

Regnbåge	4 183	Musslor	1 382
Lax	6	Kräftor	6
Ål	190	Milj kr	143,5
Röding	608	Antal odlingar av	
Öring		Matfisk	131
Summa matfisk	4 987	Kräft- o blötdjur	124
		Sättfisk o -kräftor	112

I Skåne finns det vattenbruk för ål, röding och kräftor. Man planerar även vattenbruk av tropisk fisk i Helsingborgstrakten. Vattenbruket är av liten omfattning då det är svårt att få en acceptans för närsaltsbelastningen från odlingarna i denna relativt högexploaterade del av Sverige. De större odlingarna är fjällröding i Öved och en ålodling i Helsingborg. Deras högkvalitativa produkter förädlas i viss utsträckning. Utöver detta finns ett tiotal kräftodlingar som främst odlar signalkräfta. Resterande odlingar är inriktade på regnbåge som nyttjas för sportfiske eller säljs i egna ”gårdsbutiker” (Länsstyrelsen i Skåne).

Tidigare hade man en ganska omfattande karpodling i dammar på de olika slotten i Skåne och detta tas upp på sidan 50. Odlad karp och eventuellt ruda skulle kunna bli profilprodukter om intresse finns för nyetablering av odling. Den anknyter mycket väl till den kontinentala kulturen och till invandrarnas matkulturer.

Honung och bin

För 2003 inrapporterades en totalskörd på 1 160 ton honung i Sverige från cirka 11 000 odlare i Sverige och nästan 42 000 bisamhällen. Täckningsgraden uppskattades till 45 % vilket innebär att totalskördens i själva verket var cirka 2 865 ton. Skåne har cirka 15 % av produktionen i landet (Bo Lindahl, Sveriges Biodlare, personlig information). Man räknar vidare med att man i Skåne har en produktion av 30 kg honung per bisamhälle. I Västmanland där man ligger på topp har man nästan 45 kg och i Norrbotten där man har minst räknar med endast 19 kg honung per bisamhälle. Viktigt för en hög produktion av honung är en varierad växtlighet med total lång blomningstid. Skåne bör ha goda förutsättningar för att utveckla denna produktion på flera ställen i landskapet.

Exempel på skånska traditionella recept och råvaror (Lista i bilaga 1, sid 62)

För att förtydliga bilden av skånsk matkultur ges här exempel på vad man kan hitta i lite äldre skånska matböcker såsom:

- (NL) Nanna Lundh – Eriksson ”Skånsk Mat och skånska seder” Stockholm, 1934,
- (SA) Brännesnuda och annan skånsk mat, från en pristävlan i Skånska Aftonbladet, 1938,
- (NST) Bertil Nilsson & Arne Molin ”Skånsk Mat, skånsk matkultur för nutida bruk, NST, Nordvästa Skånes Tidningar 1977.
-

Vid varje recept anges referens såsom NL, SA och NST med angivande av receptnummer exempelvis NL 130 eller SA 30 med angivande av referens till sidnummer. Alla recept finns med i förteckningen utom kakrecept från NST. De har utelämnats på grund av tidsbrist. I de flesta fall beskrivs recepten med innehåll för att ge en uppfattning om smakupplevelsen och matlagingsprocessen. Beskrivningar av kakrecept från Nanna Lundh har också utelämnats på grund av tidsbrist.

Det finns andra viktiga receptsamlingar såsom:

- Britta Bergman ”Skånsk Mat från Mormors Tid”, c:a 1950, Scania Förlag, Malmö,
- Anna Greta Persson ”Mat i Skåne”, Lund 1980,
- Margit Lejings receptsamling på 6 volymer ”Österlensk Kokbok” med start av ”Muresill och Snurredoppa”, Föreningen för Fornminnes- och Hembygdsvärd i Sydöstra Skåne, Småskrifter 16,
- Anders Salomonssons och Sam Hellhagens två utmärka böcker ”Skånsk Mat & Kultur”, 1995 samt: Året om med skånsk mat & kultur”, 2001.

Anledningen till att de tre översta böckerna användes i detta sammanhang var för det första att Nanna Lundh-Eriksson (1934) är en erkänt bra och fullständig bok över skånsk matkultur och recept med inslag från både bondekultur och högeståndskultur. För det andra var det viktigt att få med ”allmänhetens” uppfattningar om skånsk mat och därför var det relevant att ta med två receptsamlingar från insamlingar i form av receptpristävlingar såsom Skånska Aftonbladets från 1938 och NST's från 1977. Hade tidstillgången för detta arbete varit större skulle jag även tagit med Britta Bergman (1950) och Margit Lejings stora receptsamling, vilka båda baserar sig på receptinsamlingar från allmänheten.

Man kan naturligtvis fråga sig om receptsamlingar av denna typ är representativa för matkulturen. Det kan emellertid finnas en risk för att alltför alldaglig vardagskost blir underrepresenterad och att den mest typiska regionala maten blir lite överrepresenterad liksom festmaten.

En annan typ av receptbok är Oskar Jakobssons mycket spridda bok: ”Svenska landskapsrätter” från 1963, som ger ett urval av de mest typiska rätterna från varje svenskt landskap. Oskar Jacobsson tar upp följande representativa rätter, som mer visar skånsk profil än vardagsmaten:

- Skånsk kryddsill,
- Lertallrikasill,
- Senapsägg på skånevis,
- Skånsk senapssås,
- Stenbitssoppa,
- Ålasoppa,
- Skånsk sillasoppa,
- Skånsk vitkålssoppa,
- Svartsoppa med krås,
- Korv till svartsoppa (Russinkorv),
- Göingesoppa (hönssoppa),
- Enkel ölost,
- Skånepytt,
- Skånsk kurryål,
- Kokt rimmad ål med senapssås,
- Snurreål,
- Luad ål, Halmad färsk ål,
- Rundrökt ål med skånsk potatis,
- Kokt torsk med skånsk senapssås,
- Skånsk plockefisk,
- Bästefars frukost,
- Stekt fläsk med mjöljebröd,
- Skånsk lögadoppa,
- Falsk vildsvinsstek med murkelsås,
- Skånskt kurryfläsk, Äggkaka med fläsk,
- Stenkakor med stekt fläsk
- Skånsk snuda,
- Snudesö,
- Verkenskål, Trillekorv,
- Stekt skanörgås, Sprängd gås med pepparrotsgrädde eller vinsås,
- Rödkål,
- Råkor,
- Skånsk kalops,
- Hjortstek,
- Slättbosnus (Släbosnus)
- Biskopskaka,
- Jäsannkaka,
- Farmors äpplakaga,
- Klenor (klenäter),
- Mannagrynkräm med apelsinsås,
- Åhussandbakelser,
- Gammal god spettkaka.

Förteckning av skånska rätter och råvaror i bilaga 1 från Nanna Lund, Skånska Aftonbladet, NST och Oscar Jakobsson (1963) motsvarar väl den allmänna uppfattningen om vad som är typiskt för skånsk matkultur. Vi finner en dominans för fläsk, sill, rågbröd,

grönsaker och kryddor. Skåningens välmåga lyser igenom i rikedomerna av äggrätter och i användandet av utländska kryddor såsom kardemumma, kanel, kryddpeppar, vit- och svartpeppar, lagerblad, ingefära, nejlikor och muskot. Vissa rätter har man varit speciellt intresserad av och det avspeglas i antalet recept per rätt eller råvara. Exempel på detta är

- grötar
- bröd
- svagdricka och dess användning i matlagningen
- kakor såsom klenor, gorån och stenkakor
- rikedomerna på grönsaker och speciellt på rotfrukter, ärter, bönor, kål och kryddor
- rikedomerna på frukt och bär
- mängden av olika äppelrecept
- charkuterier,
- fläskkött, kalops och frikasséer
- avsaknaden av hästköttsrecept
- rikedomerna av gås-, anka och hönsrecept
- den stora mångfalden av äggrecept såsom äggost, spettekaka, äggkakor mm
- rikedomerna på främst sillrecept men även på ål och andra fiskarter.
- de relativt fåtaliga recepten på vilt avspeglar att urvalet av recept har inte gjorts av adels folk liksom den nästan totala avsaknaden av svamprecept.

Om man skulle göra en förteckning av de typiska råvarorna och rätterna från denna förteckning blir det:

- grötar
- rågbröd på surdeg
- klenor, stenkakor och gorån
- kanelbröd
- mjuka pepparkakor
- överjäst öl och svagdricka med drickablandning och ölost
- ärter,
- bönor,
- kål, grönkål, senap
- rotfrukter, potatis
- kryddor, hemmaodlade och importerade
- kryddat brännvin
- frukter, äpple och päron
- bär, björnbär, hallon, krusbär, fläder
- nötter, valnötter och hasselnötter
- fläsk dvs fläskkött och charkuterier
- syltemjolk
- gås och anka
- höns
- äggrätter, äggost, spettekaka och äggkakor
- vilt, kronhjort, dovhjort, rådjur, viltsvin, fälthare, kanin, raphöns, fasan, duva och råka
- sill
- ål

- torsk, saltlånga
- stenbit
- horngädda
- gädda
- karp
- honung
- koksalt, NaCl

Skånsk traditionell matkultur

Inledning

Skånsk matkultur har formats av Skånes geografiska förutsättningar, det milda klimatet i kombination med en fördelaktig jordmån samt korta avstånd mellan inland och kustland, mellan land och stad och mellan de olika områdena i Skåne: slättbygden, risbygden och skogsbygden. Slättbygden är de fina slätternas land i väster, söder och öster med sin fina jord. Risbygden ligger i Mellanskåne och karakteriseras av lite sämre jord och med mer ängsmark och skogsmark. Skogsbygden i norra Skåne karakteriseras i sin tur av dålig jordbruksmark, och mycket skog med en del insprängda ängar. Denna skogsmark i Göinge skiljer sig inte väsentligen från södra Smålands. Skillnaderna mellan dessa naturgeografiska områden är uppenbara och har gett människorna helt olika livsbetingelser. En utmärkt beskrivning av Skånes kulturgeografi finns i Emanuelsson et al (2002).

Närheten till hav på tre sidor samt de korta avstånden i kombination med en förhållandevis stor befolkningstäthet har gjort förutsättningarna goda för en rikt utvecklad handel via städerna. En god illustration till detta är Carl von Linne, som skriver följande år 1749 från sin skånska resa:

"Värmen kommer icke allenast förr om våren att uppvärma detta mest i Sverige sydliga landet, utan varar ock längre på hösten ock längre upplivar denna provins, varav åtskilligt här mognar som ej kan bärjas i de övre länder. Alltså kan ett land av så förträffeligt klimat ej annat vara än det härligaste, ja det liknar så mycket Tyskland och Danmark, att man kunde säga, det havet liksom med våld skurit Skåne ifrån de södra länder och lagt det till Sverige."

Skånes likhet med Danmark och Tyskland understryks ytterligare av de täta kontakter, som varit under århundradena. Det är ju inte mer än styvt 300 år som Skåne varit svenskt. Tidigare var det ett danskt kärnland, som girigt tog emot alla nya influenser från kontinenten via exempelvis Tyskland, Frankrike och Holland. De grupper i Skåne, som var mest mottaglig för nya influenser var adeln, i viss mån prästerskapet och borgerskapet i städerna. Landsbygdsbefolkningen var mera konservativ och tog längre tid på sig innan de accepterade nymodigheter, som i regel kom till dem via slotten.

Det är uppenbart att matkulturen i Skåne varierade oerhört mycket beroende på naturgeografiska och sociala skillnader hos befolkningen. Inte nog med detta, tidsfaktorn spelar också en roll. 1500-tals maten är inte densamma som 1600-tals maten och 1700-talsmaten osv.

Med denna korta introduktion är det uppenbart att det finns och har funnits flera olika matkulturer i gamla Skåne. De har ständigt utsatts för förändringar beroende på ekonomi, mode, status mm. Huvudsakligen har förändringarna kommit från Tyskland, Holland, Frankrike och Själland. Under senare år har inflödet blivit mer globalt.

Vad är det då som karakteriserar skånsk mat och matkultur? I de allra flesta fall utgår man då från slättböndernas rikedom och välmåga när man skall teckna en karakteristik av skånsk matkultur och glömmer skogsbefolkningens och kustbefolkningens villkor. De

gamla "öknamnen" på de närmsta grannarna att blekingen kallades för "sillanacke", smålänningen för "havrekaka" och skåningen för "grödabuk", ger en karaktäristik

Skåningens välmåga framgick också av Ehrensvärds reseberättelse från 1795: "*Skånskan sir då någonting ut för ögat igenom en slags mycken mat och mycken lättja och mycket kläder...men halländskan sir ut som fan...alltid står hon och stickar.*" Att mathållningen var betydligt bättre i Skåne än i övriga landet vittnar bland annat en landshövdingberättelse från 1860: "*Allmogen i Malmöhus län lever visserligen enkelt i vardagslag, men njuter dock kraftigare föda än allmogen i det övriga riket.*"

Medvetenheten om matens betydelse och dess centrala ställning för Skåningen kommer fram i uttrycket: "*Goer mad, möed mad och mad i rättan tid.*" Mot denna välmåga kontrasterar många berättelser från fattigt folk, som fick leva på bröd, potatis, salt fläsk och salt sill, där sältan var ett medel att minska konsumtionen samt svagdricka. De sociala skillnaderna från adeln till inhysesshjon var i det gamla Skåne enormt och var säkerligen mer uttalade än i många andra svenska landskap.

För allmänna översikter över skånsk matkultur se Bringéus, Salomonsson, Lundh-Eriksson, Swahn och "Hyllning till Madariket", utgiven av Skåneländska Gastronomiska Akademien, 1994.

Spannmål - cerealier

Spannmål utgör grunden i jordbruket, stommen i odlingen sedan det fasta jordbruket spreds från Mesopotamien för cirka 10 000 år sedan. De olika cerealerna eller sädesslagen har huvudsakligen använts som gröt, bakats till bröd eller använts för att brygga öl. Cerealerna har under denna tidsperiod utsatts för en enorm växtförädling och utveckling av olika varianter för att få en så stor produktion som möjligt. Som har framgått ur det tidigare avsnitten om skånskt lantbruk intar Skåne en ledande roll inom denna primärproduktion.

Korn

Det äldsta sädesslaget i Sverige är korn och det fanns redan under stenåldern. I dag används det huvudsakligen som djurfoder och till maltframställning. Det är mycket vädertåligt och går att odla långt upp i Sverige på de magra jordarna och det tål ganska omild lagring, eftersom kornet är mycket hårt och tätt omslutet av sina skal. Korn innehåller lite gluten och därför jäser det dåligt och bröden blir platta och passar till spisbröd, knäckebröd och tunnbröd (Widell 1995). Skåne har visat sig vara mycket lämpligt för produktion av malkorn, tvåradigt korn med hög proteinhalt för vidareproduktion till öl och whisky. Denna malkornodling kan befästa sin position och kanske utvecklas till en mycket givande framtidsbransch. På samma sätt kan det bli med naket korn, som har den fördelen att den inte behöver fysiskt skrapas för att bli av med täckbladet kring kornet (Gunnar Svensson, Alnarp, personlig information). Detta medför att det nakna kornet kan bibehålla både groddanlaget och aleuronskiktet, vilka är mycket proteinrika. Således kan malkornet befästas som profilprodukt för Skåne och naket korn har god potential att bli en profilprodukt.

Havre

Havre kom tidigt till Sverige från Orienten via sydvästra Europa och England och Norge. Den finns mest i västra Sverige och trivs på magra jordar och tål kallt klimat. Den saknar gluten och kan inte användas till vanliga bröd. Däremot är den utmärkt till gröt och till djurfoder. Den moderna forskningen kring havre har gett oss en del mycket intressanta "Functional Food" produkter såsom havremjolk, Proviva mm. Havre är mycket fiberrikt och rikt på mineralämnen. "Funcional Food" forskningen baserat på råvaran havre är definitivt ett profilområde för Skåne (Gert Göransson, Alnarp, personlig informtion). Dess ställning styrks också av den höga produktiviteten i Skåne uttryckt i kg/ha, men försvagas av den mindre produktionsvolymen. Av hävd vet man att havre är en profilprodukt för västra Sverige.

Råg

Rågen har sedan lång tid tillbaka tillhört östra och centrala Europa. Den har sitt ursprung i gamla Mesopotamien liksom våra andra spannmål. På 500-talet fanns den här och på 1500-talet upptog den mer än 1/3 av vår spannmålsskörd (Widell 1995). Rågen tål kyla ganska väl men vill inte ha för mycket regn. Däremot behöver rågen lång växtperiod och ofta sås den på hösten sk höstråg. Rågen är intimt förknippad med skånsk matkultur och med surdegsprocessen vid brödbakning. Typiskt är också att skållat rågmjöl användes vid brödbakningen. Rågen är ett signum för gamla Skåne liksom för Nordtyskland och Östeuropa och försvarar väl sin plats som profilprodukt för Skåne. Emellertid var Skåne och Tyskland inte så präglade av rågen att de liksom Östeuropeerna även jäste öl av råg i motsvarande omfattning. Surdegen var en förutsättning för att rågdegen skulle jäsa och brödet blev väldigt hårt så att det ofta fick blötas upp i vatten, dricka, öl eller mjölk. Hade man tillgång till vetemjöl kunde man mjuka upp degen. Tillsats av sirap ger bättre uppbakning bla för att hålla ihop gluteninnehållet. Samma surdeg användes till både brödbakning och öljäsning. Resterna från öljäsningen sparas till nästa brödbak och ölbryggning. Rågbrödsbakning är mycket tungt och kräver stora kunskaper om processerna. Därför bildades under medeltiden ett speciellt skrå för dessa bagare, grovbrödsbagare. Rågbrödet är mycket lagringsbeständigt speciellt om man bakar det en gång till sk tvebakning, vilket ger den lagringsbeständiga kavringen. Råg, surdegsbröd och kavring är definitivt profilprodukter för Skåne.

Vete

Vete är världens viktigaste sädeslag. Den kräver sol och värme för att ge en hög glutenhalt och den tål ej kyla. Långt in på 1700-talet var vetet mycket blygsamt förekommande i Sverige men det fanns till viss del i Skåne. Det finns uppgifter om att mindre än 1 % av skörden var vete. I dag är vetearealen cirka 25 % av den totala åkerarealen. Den dominerande vetesorten är i dag höstvetet, som har ett mindre gluteninnehåll än det bättre vårvetet. Därför blandar man in vetemjöl med högt gluteninnehåll från exv Nordamerika och Kanada för att få en bra deg med hög uppsugnings- och hävningsförmåga. Högkvalitativt vete har i Skåne fått en stor roll som råvara till Absolut Vodka. Under 2003 producerades och såldes 72,5 miljoner liter Absolut Vodka och allt vetet produceras i Skåne. I och med Absolut Vodkas stora internationella framgång har detta vete och Absolut Vodka förstärkt sin position som profilprodukter för Skåne.

Bovete

Bovete odlades tidigare, åtminstone fram till 1920-talet, ganska allmänt i Skåne på de sandiga lätta jordarna. Numera är odlingen ytterst begränsad. Mjölet saknar gluten och är därför olämpligt för bakning. Bovete användes huvudsakligen till gröt men också till blinier. I dag finns den stora produktionen i bland annat Ryssland. Bovete är inget sädeslag utan en slideväxt släkt med rabarber, skräppor och syror.

Gröt

Säden användes också till grötar av olika slag, vilka spelade en mycket stor roll för skåningens kosthåll. Det kunde röra sig om rågmjölgröt, bovetegröt, korngrynsgröt och risgrynsgröt, som kunde ätas vid dagens alla måltiden, men speciellt vid kvällsvarden. Ett annat bra sätt att ta till vara säden var att jäsa den till öl och svagdricka. Till grötarna var det inte ovanligt att man som grötväta använde svagdricka i stället för mjölk.

De vanligaste grötarna i Skåne var rågmjöl- och korngrynsgröt. Havren hade lägre status och kallades för "hästakorn". Högre status hade emellertid både bovetegröten och risgrynsgröten. Den förstnämnda skulle mycket väl kunna utvecklas till en profilprodukt för Skåne. Risgryn fanns i Skåne redan på 1500-talet. I det gamla traditionella festfirandet ingår gröten också som en väsentlig ingrediens i måltidsordningen: soppa, fisk, gröt, kött och efterrätt.

Andra mycket populära former av gröt var: "pantofflagröd, rabbegröd och bönegröd", nämligen potatismos, rotmos och bönmös. Den sistnämnda var gjord på bondbönor. Även efterrätterna såsom: "eblagröd, stickelsbärgröd, rögröd och dylika" gick under benämningen "gröd". På svenska blir det äppelkräm, krusbärskräm och saftkräm. Det finns nog en bra potential i begreppet gröt för att utveckla det i olika former till profilprodukter för Skåne, eftersom grötätandet generellt sett inte är så populärt i dag.

Bröd

Cerealierna – spannmål har spelat en oerhört stor roll speciellt i slättbygderna. Man bakade regelbundet var eller varannan vecka färskt bröd, rågröd gjort på surdeg. Detta skiljer sig markant från resten av Sverige, som bakade hårt lagringsbeständigt bröd, sk knäckebröd, några få gånger under året och då oftast av korn. Förklaringen till denna skillnad i brödbakningsfrekvens beror på att i stora delar av Sverige utom i sydöstra Sverige, Skåne, Blekinge, Öland och Gotland, hade man endast tillgång till skvaltkvarnar och ej vindmöllor. Detta medförde att man i stora delar av Sverige endast kunde mala mjöl när vattenflödet var rikligt och då i princip bara under våren och hösten. Mjölet gick ej heller att lagra, eftersom det härsknade vid längre tids förvaring. I sydöstra Sverige hade man vindmöllor och de gick att använda året om så man blev helt oberoende av vattenflödet i bäckar och åar (Jan-Öjvind Swahn, personlig information).

Dessa förhållanden gav upphov till storbak två gånger om året i Sverige och lagringsbeständigt bröd. I sydöstra delen blev det färskbröd och bakning åtminstone någon gång i månaden.

Vete var länge en bristråvara. Vile man göra det färska rågrödet extra lagringsbeständigt smorde man in kakan med fett och bakade den en gång till och fick då kavring. Detta känner vi igen från kontinenten så kallad tvebakning. Speciellt för den skånska bakningen

är vidare skällningen av rågmjölet, vilket gör att degen binder mer vatten och ger brödet ett saftigt och litet sött inkråm. Typiska bröd, bakade med denna metod är fint lantbröd, siktebröd, laputabröd och sursött bröd. Andra metoder att lätta upp den tunga rågdegen är att blanda in vetemjöl. (Hedh 2004). Alla dessa varianter har kommit in i matkulturen under andra hälften av 1800-talet och början av 1900-talet i och med uppkomsten av ångbagerierna. Således kan dessa bröd inklusive surdegsrågbröd och kavring räknas till Skånes profilprodukter. Riven kavring återfinns också i flera desserter såsom äppelkaka och ”släbosnus”. Bröden kryddades ofta och typiska kryddor är fänkål, anis och kummin.

Kakor

Både spettekakan och äggakakan tillhör Skånes främsta specialiteter, men eftersom de är äggprodukter behandlas de under rubriken Ägg på sidan 45. Andra karakteristiska kakor för Skåne är mjuka pepparkakor och honungspepparkakor. Den förstnämnda äts gärna med smör och pålägg och då oftast med ost. Båda kakorna liksom klenor (klenett), stenkakor och strutar kan mycket väl räknas som profilprodukter. Bakningen av klenor och stenkakor representerar en mycket gammal bakkingsprocedur nämligen kokning i fett och fettet skall vara antingen gåsfett eller fläskflott. Degen består av mjölk, vetemjöl, ägg, socker, salt och kardemumma för stenkakorna. Föregångarna till våra dagars fastlagsbullar var strutar eller kumminkors. Det är ett vetebröd format som ett kors. Kumminkorset har en gedigen kontinental bakgrund och visar bland annat på den stora kryddtillgången i Skåne. I dag säger man att fastlagsbullen skall ätas på fettisdagen under fastlagsveckan och det gör man i Sverige, men i Skåne, Blekinge, Sydhalland och Sydsåmåländ var det brukligt att äta vetebröden på måndagen, ”bullamåndagen” (Bringéus 1988). Dessutom har vi den andra skillnaden att i Sverige kallas fastlagsbullen för semla, vetebulle, medan i Skåne liksom i Finland heter den fastlagsbulle. En annan äldre namnvariant är hetvägg (Bringéus 1978). Till mitten av 1970-talet bakades dessa strutar eller kumminkors i Ystad. Det vore väl intressant att ta upp denna aktivitet igen som en mycket gammal skånsk tradition och göra kumminkorset till en profilprodukt samt att återskapa ”bullamåndagen” i Skåne och därmed få en ny profil på fastlagen.

Ett annat karakteristikum för skånskt bageri är att man lägger i mer fyllning och marzipan i wiener- och vetekransar, 50 %, än i övriga Sverige. Dessutom har man fetare vetedegar precis som i Göteborg än i resten av landet.

Förutom spettekakan som statussymbol, har man haft krokaner, skånska ymnighetshorn, bröllopskrona och brudkrona som dekorerande bakverk i Skåne. Dessutom har den tyska traditionen av marzipankonsverk varit vanlig i form av grisar, grishuvud, smörgåsar, gäss mm. Konditormästare Carl-Bertil Widell gör i dag hela julbord med alla rätterna i marzipan. Till Mårten sålde alltid konditorerna förr Mårtensgäss i petit choux-former. Detta bruk har i dag i stort sett upphört, vilket är tråkigt, men det går att återuppliva.

Desserter

Bland de viktigaste desserterna, som kan räknas till profilprodukter för Skåne märks äggkaka, äppelkaka, pannkaka och plättar, släbosnus, frukt och bärgrotar (saftkrämer), lingon och mjölk samt de klassiska ”tummakagorna”, mandelmusslor med sylt och grädde.

Äggkakakan behandlas under rubriken Ägg, äpplekakan och släbosnuset under rubriken Äpple samt bärgrotar och lingon under respektive bärsort.

Bland desserterna märks också puddingarna, vilka finns i bilaga 1 under 1.1.4, men de är tyvärr ej närmare beskrivna. En exklusiv pudding är märgpudding, som har varit mycket populär. Man vispar ihop ägg, grädde, salt, socker, rivebröd, korinter, russin, stött kardemumma och citronrasp. Finhackad oxmärg och njurtalg tillsättes tillsammans med madeira och konjak samt hälls i en smörad och mjölad form. Den gräddas sedan i vattenbad under en timme samt serveras med brinnande sås eller skumsås (Nina Lundh Ericsson, 1934, recept nr195). Denna dessert skulle mycket väl kunna revitaliseras.

Svagdricka och öl

Ett tredje alternativ för cerealiernas användning är att brygga öl och svagdricka. Det vanligaste sädeslaget till detta är tvåradigt korn, men även råg, vete och havre kan användas och då oftast i kombination med korn. Det ursprungligaste ölet är spontanjäst gröt. Den moderna metoden med malt, mältning, silning, vörtkokning följt av jästningsprocessen har en 5 000-årig historia bakom sig. Bryggningen sköttes av kvinnorna och det öl som man fick fram var från början spontanjäst och kanske kryddat med pors eller enbär och senare följt av humle. Man lärde sig också att använda jäst i kombination med brödbakningen. Det öl man fick fram på gårdarna i Skåne under 1800-talet var av "ale-typ" dvs överjäst och humlekryddat. Den industriella ölproduktionen fick ordentlig fart under andra hälften av 1800-talet då det tyska underjasta lagerölet blev populärt.

Till fest och helg bryggde man ett stark mustigt överjäst öl medan man till vardags drack en mycket svagare variant, svagdrickan. Den var en form av lättöl. Senare standardiserades den av bryggerierna till den form vi är vana vid. På slätten i Skåne hade man brist på kor, eftersom marken huvudsakligen användes till spannmålsodling. Därför blev svagdrickan vardagsdrycken ofta uppblandad med mjölk, sk drickablandning. Den förbättrade både drickans och mjölkens smak. Vatten drack man ogärna, eftersom det ansågs släcka törsten sämre. Svagdrickan användes också istället för mjölk till gröt och drickan har sin givna plats i kalopskoket. Det finns dessutom många varianter på användningen av svagdricka i matlagningen såsom i ölsupa, brödsoppa, äggöl, ölost och i danskarnas öllebröd. Dessa tidigare mycket populära rätter är i dag i praktiken försvunna, men med skicklig profilering och kryddning skulle de mycket väl kunna revitaliseras och bli profilprodukter. Tänk på Falstaff Fakir: "*Ölost i festligt lag höjer levnadens behag*". De finns i bilaga 1 under 1.1.3 Öl. Den enklaste formen är "drickablanningen" 50/50 mjölk och svagdricka som en dryck. Sedan kan man lägga brödbitar, socker och ingefära i svagdrickan och få "drickessua", som sedan kan kompletteras med safter av olika slag plus grädde och då får man brödsoppa. Utan grädden och brödet blir det drickeskallskål. Äggöl består av svagdricka skorpor, äggulor och socker medan ölost kan beskrivas som varm "drickablanning".

Eftersom Skåne producerar ett utmärkt malkorn och har starka kulturella band med både Danmark och Nordtyskland bör det finnas goda förutsättningar för att bygga upp en modern skånsk bryggeriverksamhet i forma av mikrobryggerier. Danmark var tidigare ett underutvecklat ölland med hänsyn till variation av ölsorter. De hade i stort sett bara ljusa relativt smaklösa pilsnertyper såsom Hof och Grön Tuborg. Numera har de tack vare det

nykomna intresset för andra sorters öl fått ett stort antal mikrobryggerier med i stort sett alla typer av världens öl. I dag har Danmark 400 olika ölmärken, vilket snart närmar sig Europas ledande ölnations, Belgiens, som har 450 stycken. En ideell intresseorganisation, Ölentusiasterna, har också bildats i Danmark och de har på kort tid kommit upp till 10 000 medlemmar. Ambitionen och visionen är att de olika varianterna av öl till en stor del kan ersätta och komplettera vinerna. Detta område skulle mycket väl kunna bli ett profilområde för Skåne speciellt om vi får en förändring av alkohollagstiftningen.

Industriprodukter

Sockerbetor

Sockerbetor och industrin kring sockerproduktionen har alltsedan senare hälften av 1800-talet spelat en mycket stor roll för det skånska lantbruket. Ett antal sockerbruk anlades och järnvägar byggdes för att sköta transporter och många människor var sysselsatta med odlingen och fabrikationen av socker. Rationaliseringar har gjort att i dag återstår ett fåtal sockerbruk och odlingen är helt mekaniserad och ytterst få människor behöver sysselsätta sig med odlingen. Det är också tal om att förändra den ekonomiska basen, vilket riskerar att drastiskt minska sockerbetsodlingen och sockerindustrin i Skåne.

Sett ur dagens och gårdagens perspektiv är sockerbetsodlingen definitivt ett profilområde för Skåne. Produktionen är stor i Skåne och dess andel i Sveriges produktion är hög.

Framtiden är emellertid osäker.

Socker

Den ursprungliga sockerkällan är honung, men under medeltiden kunde vi i Norden komplettera den med import av rörsocker från Genua och Venedig och senare från Karibien. Under dessa förhållanden var socker mycket dyrt och därmed en högstatusprodukt. Under 1800-talet blev sockret billigare genom egen produktion och därmed ökade förbrukningen. Ur skånsk synpunkt har sockret spelat en stor roll genom sitt tidiga intåg via handelsvägarna och genom tidig etablering av sockerindustrin i Skåne. Socker anses förhöja smaken i olika produkter, men troligtvis är sockerhalten i våra olika produkter en kvarleva från den tid då socker var dyrt och en högstatusprodukt (Swahn 2003). Socker har för övrigt en konserverande effekt i sylter och inläggningar.

Raps, ryps och rapsolja

Odlingen av dessa oljeväxter har länge varit ett signum för Skåne med de stora gula fälten ibland med inslag av röda vallmoblommor som ogräs. Likheten med den skåneländska flaggans färgguppbyggnad har varit så slående att poetiska metaforer har varit pockande. Raps är världens i storleksordning tredje oljeväxt efter sojabönor och oljepalm och fröna kan användas till foder med en hög och komplett aminosyrasammansättning samt till rapsolja. Oljan har fått en stor betydelse som livsmedel i och med det ökande intresset för enkelmättade fettsyror och kan med fördel konkurrera med olivolja som matfett. Därför är definitivt den kallpressade rapsoljan producerad i Skåne en värdig profilprodukt, en nordisk pendang till söderns olivolja. Produktionen är stor i Skåne och dess andel i Sveriges produktion hög.

Ättika

Ättika eller ättiksyra är slutprodukten av oxidation av alkohol och därför har ättika och vinäger varit kända sedan urminnes tider. I Skandinavien framställde man ättiksyra från frukter och bär under medeltiden. Ättikan har spelat en obetydlig roll i svensk allmogekost med undantag för matlagningen i Skåne, där den rika renässansbondekulturen tog upp ättikan från renässansköket (NE). På så vis kan man förklara den tidiga förekomsten av olika ättiksinläggningar i Skåne, och den ofta förekommande sura smaken i olika maträtter såsom exempelvis bruna bönor, svartsoffa, sötsur sås mm.

Ättika (24 %) och ättiksprit (12 %) framställs på olika sätt. Ättika framsälls genom torrdestillering av bokved medan ättiksprit framställs genom alkoholjäsning till ättika och sedan silas vätskan genom olika träspån. Detta gör att ättikspriten får mera smak medan ättikan blir kemiskt ren ättiksyra utan smak (Frennhoff 1998). Den som introducerade torrdestilleringen i Skåne var Wilhelm Wendt (1854-1924) och han grundade år 1888 Skånska Ättikfabriken, som senare blev Perstorp AB. Ättikans utbredning geografiskt sammanfaller i stort med ölets, smörets och djurfettsbältet dvs norr om vin-, vinäger och olivoljebältet

Brännvin

Brännvin har en mycket lång och intressant historia bakom sig. Det började i Norden som torkmedel vid kruttillverkning på 1400-talet. Sedan blev det medicin för utvärtes och invärtes bruk där det invärtes snabbt blev dominant. Brännvin kan framställas genom destillation av varjehanda sockerlösningar. Fram till 1800-talet var det huvudsakligen säd och sedan blev det potatis. Ur skånsk synpunkt har landskapet varit mycket gynnat ur produktionssynpunkt, eftersom både sädesslag och potatis har vuxit bra i landskapet. Under åren 1835-1840 anlades 26 nya ångbrännerier av landets totala 43 st. År 1879-81 hade Skåne 43,8 % av Sveriges brännvinsproduktion med 118 brännerier i Skåne. Motsvarande siffror för 1910-11 var 74,5 % med 100 brännerier (Werdenfels 1974). Dagens situation illustreras av Vin & Sprits stora produktion av Absolut Vodka, 72,5 miljoner liter under 2003 i Åhusfabriken.

Trädgårdsväxter

Att hålla trädgård och odla köksväxter går tillbaka till den katolska kyrkans klosterväsende på medeltiden. Senare tog adeln upp bruket och anlade stora trädgårdar för att skapa storslagenhet och skönhet kring slotten men framförallt för att förse slottet med nödvändiga köksväxter, frukt, bär och nötter. På samma sätt gjorde bönderna, som skapade sina praktfulla trädgårdar. I samband med industrialiseringen och städernas tillväxt på 1800-talet skapades ett större behov av köksväxtprodukter i städerna och därmed uppstod ett antal trädgårdsodlingar kring städerna. Samtidigt ökade villabebyggelserna och även koloniverksamheten i städerna växte fram. De flesta trädgårdsodlarna kring städerna fick senare lägga ner allt eftersom importen ökade och jordbruket tog över trädgårdsodlingen.

Grönsaker

På bondgårdarna hade man ganska stora köksträdgårdar och det var kvinnans ansvar att hålla i ordning gårdens stolthet ”kålahaven”, som var gårdens trädgård och låg alldeles i anslutning till boningslängan. I denna var grönkålen trädgårdens viktigaste grönsak, som kunde användas till varjehanda. Dess stora fördel är att den kan stå kvar ute och användas efter behov under vintern. Bland recepten märks långkål, som i dag anses vara Hallands ”nationalrätt”, men den har varit eller är väl spridd i Skåne liksom i Danmark (Bringéus 1970). Den finns med i bilaga 1 under 1.2.4.5 Grönkål. Den första rätten är kokt revbensspjäll med grönkål, havregryn och potatis. Observera att man här liksom i många andra fall äter soppan för sig och köttet för sig. Det gäller både kött och fiskrätter. Sjukålsoppan, som skall bestå av minst 7 olika grönsaker vore ett intressant alternativ att revitalisera, både hälsosamt och gott (1.2.4.5.5 och 1.2.4.5.6)

Kålen är och har varit central för Skåne, för skånsk och dansk matkultur. Den är inhemsk och har betytt enormt mycket för folkhälsan med sitt höga vitamin- och antioxidantinnehåll. Dess starka ställning inom kosthållet blev inte rubbat förrän potatisen gjorde sitt definitiva inbrott under 1800-talet. Vår inhemska art är *Brassica oleracea* och odlade varianter av den är vitkål, grönkål, kålrabbi, broccoli, blomkål, rödkål, savojkål och brysselkål (rosenkål). Till samma släkte hör även kålrot och svartsenap. Flera kålsorter kom troligtvis till landet på medeltiden via de katolska klostren. Förutom grönkål har rödkål, vitkål, brysselkål (rosenkål) och blomkål haft en stor betydelse. Vitkålen gjorde sitt definitiva intåg under 1700-talet från Holland via Amagerholländarna på Själland. Dessa holländare hade tagits till Köpenhamn från Holland av Christian II den gode på 1500-talet för att förse Köpenhamn med frukt och grönsaker. Deras insatser har betytt mycket för trädgårdsodlingens utveckling i Norden. Den ursprungliga vitkålen, som är stamformen för vår vitkål kommer därifrån och kallas också Amagerkål

Under tidernas lopp har grönkålen i det skånska kosthållet mer och mer trängts undan av de andra kålsorterna. Ser vi på de redovisade recepten i bilaga 1 kan vi konstatera att det finns en mängd olika recept på kålanrättningar. Olika varianter med kålsoppa med brynt och obrynt kål, kokt fläsk med vitkål, stuvad kål, kumminkål, helstekt kålhuvud, fyllt kålhuvud, kålpudding, kåldolmar, men framförallt brunkål, som är mycket typiskt skånskt och som är ett måste på julbordet. Inom parentes kan nämnas att namnet ”snurrekål” innebär brunkål, som har snurrat, brynts – kokts, länge i grytan Rödkålen finns naturligtvis också på julbordet, men det användes företrädesvis till stekt gås, anka och fläskstek. Under alla omständigheter kan man sammanfatta att kål i alla former är mycket typiskt för skånsk och dansk matkultur. Det är givet att flera av kålrätterna skulle kunna föras fram som profilprodukter för Skåne och då naturligtvis främst brunkålen och grönkålen.

Rotfrukter

Rotfrukter har tillsammans med kålen och spannmålsprodukterna utgjort den vegetariska basen för skåningens kosthåll genom tiderna. Praktiskt taget varje dag åt man rätter med olika rotfrukter, kål och kryddor till det kokta köttet eller fisken. Dessa soppor kunde i Skåne gå under namn som: purravälling, fläskasnuda, snuda, brännesnuda, och snudesö. Sillasoppan kallades för sillasö. Recepten finns i bilaga 1. Typiskt för dessa anrättningar var att köttet och fisken koktes i hela bitar och att man åt dem separat vid sidan om själva

soppan. Detta bruk att äta köttet i hela bitar vid bordet är en västeuropeisk tradition till skillnad mot det östeuropeiska där man skär det i bitar och lägger det i soppan. Detta gäller naturligtvis även ärtsoppan. Man skulle mycket väl kunna revitalisera detta bruk att äta och göra det till en profilprodukt för Skåne.

De mest använda rotfrukterna förutom kålrot är majrova, morot ofta stuvade och palsternacka. Andra mycket använda rotfrukter, även om de inte finns med i rätter där de själva utgör huvudingrediensen är bland andra rödbeta, pepparrot, och svartrot. En annan förbisedd rotfrukt är jordmössen eller knölvial, *Lathyrus tuberosus*, som har en kastanjeliknande smak och som mycket uppskattades av 1800-talets kungligheter. Den har stora möjligheter att bli en gastronomisk specialitet (Lennart Engstrand, personlig information).

Potatis

Nästa stora rotfrukt är naturligtvis potatisen, som gjorde sitt definitiva intåg i det skånska kosthålllet under 1800-talet. Den kom att få en enorm betydelse för ekonomin, först som råvara till brännvinsbränningen och sedan som matvara. Dess betydelse som råvara till brännvinsbränningen avslutades i mitten på 1990-talet då V&S lämnade denna råvara. Nu har den återupptagits igen genom Bjäre Hembygds försorg, som har gjort brännvin på färskpotatis eller som det heter i Skåne nypotatis.

Som framgår av det tidigare avsnitten Skånskt lantbruk intar potatis en framträdande roll inom skånskt jordbruk. Potatisen odlas både som färskpotatis och som vinterpotatis och den sistnämnda används både till matpotatis och till industriproduktion och då främst till stärkelseproduktion. Det är ganska naturligt att potatis generellt är en profilprodukt för Skåne och då synnerhet färskpotatisen, som dominerar produktionen i landet. Dess stora fördel är att det är en primör.

I äldre litteratur ser vi inte mycket till färskpotatisen. Vinterpotatisen finns som kokt, stekt eller som stuvad. Den finns också med i olika anrättningar som exempelvis i soppor och sallader. Det är nog helt klart att den mest omtyckta formen var som potatismos eller som det heter på skånska "pantoffla- eller päregröd". Den äts ofta med sked som individuell rätt med en stor håla för fläskflott, honung, sirap eller smör. Man doppade skeden med potatismoset i hålan och därefter i tallriken med mjölken, som man hade bredvid (Bringéus 1981). Som variation till denna gröt användes "rabor" eller bonböner till "rabbegröd" eller "bönegröd". I dag vill vi väl helst äta "rabbegröden" till kokt oxbringa och "bönegröden" till stekt eller kokt fläsk?

Några av dessa rätter bör kunna revitaliseras till profilprodukter för Skåne.

Ärter och bönor.

Ärter förknippas obönhörligen med den traditionella gula ärtsoppan, som i gångna tider har spelat en enormt stor roll för folkförsörjningen speciellt inom krigsmakten men också inom den tidiga storkökssektorn. En skånsk ärtsoppa skall kokas på rökt fläsk och då helst på skank med lök och timjan. Tunna morotsskivan kan förekomma. Soppan skall kokas enligt talesätten: "*Ärter kokas som ryttaren rider, vitkål som bruden framskrider.*" Ärtsoppan bör vidare serveras i en djup tallrik för sig och fläsket med senap och kokt potatis för sig på en separat tallrik, som äts med kniv och gaffel. Fläsket kan varieras med kokkorvar och annat kött. Till detta dricks med fördel mjölk, svagdricka eller öl. Till dessert serveras pannkakor med sylt. Detta sätt att äta ärtsoppa kan utvecklas till en profilprodukt för Skåne.

En annan helt given och färdig profilprodukt för Skåne är Findus frysta gröna ärter, som sedan kan serveras helt färska efter upptining. Denna mycket lyckade process med skörd är välkänt så därför utelämnas en närmare beskrivning av detta här. Det finns ju redan ärtsafari på de skånska fälten!

Bondbönorna har redan behandlats i samband med ”pantofflagröden”, men även vitbönor och framförallt bruna bönor har använts och används mycket än i dag. Soppa på det heter ”bönesö”, men det är främst bruna bönor med stekt fläsk, som är välkänt och använt i dag. Göres bönorna lagom sötsura med sirap och ättika och koks med kanel får vi en typisk skånsk anrättning som också kan göras till profilprodukt.

Gurkväxter

Gurkor användes förr framförallt till olika inläggningar i ättika och socker. Förutsättningen för detta var det tidiga bruket av ättika och den tidiga tillgången på socker och kryddor i Skåne. Innan denna influens av renässansköket med ättika, socker och kryddor lade man in gurkor i salt, saltgurkor. Eftersom gurkor är värmeberoende och köldkänsliga har Skåne haft stora fördelar i dessa avseenden tillika med att salt tidigt var billigt i Skåne och renässansköket gjorde tidigt entré i Skåne.

Kryddor

Kryddorna har alltid spelat en mycket stor roll i Skåne och det beror naturligtvis på gynnsamma odlingsbetingelser men också på närheten till kontinenten. Influenserna gick framförallt via adel och borgerskapet i städerna. Viktigt i sammanhanget är också Ostindiska kompaniet, som i Danmark bildades 100 år tidigare än det svenska och därmed kunde skåningarna få orientaliska kryddor långt innan de nådde nordliga breddgrader. Detta renässanskök har haft mycket stor betydelse för matkulturens utveckling i Skåne.

Typiska importerade kryddor är kryddpeppar, lagerblad, nejlikor, kanel och ingefära. Bland de hemodlade kryddväxterna står senapen främst. Den är den stora genomgående kryddan i Skåne och som användes i stort sett till allt kokt kött. På Bornholm är det även vanligt att krydda salt stekt sill med senap. Senapen är den grovmalda svartsenapen, *Brassica nigra*. Vi finner i dag senapen i Skåne i olika såser såsom senapssås dvs bechamelsås med senap, till kokt fisk och speciellt till lutfisk, som är festmaten till jul och som sås till kokta ägg sk senapsägg. I äldre tider fanns det en klar gräns mellan å ena sidan ”senapsätarna” Danmark inklusive Skåneland, södra Småland samt Öland och Gotland och å andra sidan ”de icke senapsätarna” Sverige, Finland och Norge (Granlund 1968).

Kryddträdgård

Kryddträdgården var en ytterst väsentlig del både på adels- och slottsträdgårdarna och på bondens köksträdgård. Nanna Lundh Eriksson (1934) förtecknade örtbeståndet i sina föräldrars ”have” i Bunkeflo i slutet av 1800-talet sålunda:

- *Salvia*, *Salvia officinalis*, till stekning av gäss, ankor och vildand
- Dill, *Anethum graveolens*
- Pepparrot, *Nasturtium armoracia*
- Persilja, *Petroselinum sativum*, till nykokt potatis

- Dragon, *Artemisia dracunculus*, till ättikskrydda
- Malöt, *Artemisia absintum*, till besken och mot mal
- Åbrodd, *Artemisia abrotanum*, till kyrkekvasten
- Mynta, *Mentha viridis* till får och till kryddblandningen mynta, dill och kummin, som idag har sin motsvarighet i ”buketten” timjan, persilja och lagerbärsblad
- Pepparmynta, *Mentha piperita*, till kyrkekvasten
- Krusmynta, *Mentha crispa*, till kyrkekvasten och mot orm- och hundbett
- *Mentha pulegium* till salvor mot värk och stor oro – neuralgi
- Kummin, *Carum carvi* till ost, bröd, brännvin och kål
- Fänkål, *Foeniculum vulgare* i sursött bröd samt till fiskkokning
- Körvel, *Anthriscus cerefolium*
- Myrrhus odorata, tillsammans med körvel till grönkål
- Timjan, *Thymus vulgaris* till äter, korv, te samt som ingrediens i ”Buketten” tillsammans med persilja och lagerblad samt som återställare i form av te
- Isop, *Hyssopus officinalis* till te
- Lavendel, *Lavendula spicata*, till linnet och mot förkylning
- Mejram, *Oreganum majorana* till brännvin för sjösjuka och torkad plus kamomill, fläder och kryddnejlikor mot värk
- Anis, *Pimpinella anisum* till brännvin som läkemedel
- ”Arons skägg”, *Tanacetum balsamica*, i skåp, mellan kläder och i kistorna
- Ruta, *Ruta graveolens*, ögonvatten, försköningsmedel och mot pest och ormbett,
- ”Hjärtans fröjd”, *Melissa officinalis*
- Rosmarin, *Rosmarinus officinalis* till brännvin som hårvatten

Till kryddorna kan också räknas fläder – hylle, som användes både som blommor och bär. Det är uppenbart från Nanna Lundhs lista att kryddträdgården tjänade både smaksättningen på maten och dryckerna men också som en resurs emot krämpor och sjukdomar. Hon skriver att i en välförsedd kryddträdgård skulle det finnas 18 kryddväxter och de skånska kryddträdgårdarna kom lätt upp i detta antal. Varje växt hade sin(a) karaktär(er) – ”dygd(er)” och det gällde för mor i huset att hålla reda på dessa. Viktigast av dem alla var salvian som hade 27 dygder.

Det är allmänt känt att skånsk mat är mer kryddad än mat från övriga Sverige, vilket beror på de ovan nämnda förhållandena. Mest typisk får detta sitt uttryck i kryddsillen och i andra ättiksinläggningar, men hur många skåningar har inte saknat kaneln i bruna bönor och den mera sötsura smaken samt kaneln i äppelmos vid besök uppåt landet? Ett annat exempel är timjan i ärtsoppa, som är ett måste för skåningen. En annan mycket vanlig krydda i Skåne är kummin i bröd, ost och i brännvin.

Brännvinskryddning

Brännvinskryddning är ett stort och viktigt område för Skåne med sin stora brännvinsproduktion och sin mycket goda tillgång på både importerade och inhemska kryddor. Tidigare när man hade en obehaglig finkelsmak i brännvinet var kryddningen en nödvändighet i sig, men i dag när man har brännvin utan finkelsmak får brännvinskryddningen en annan ytterligare uppgift. Kryddsmaken i brännvinet skall nämligen komplettera smakerna och kryddorna i maten. Man brukar säga att ”det gifter sig

bra”. Strävan är att ge en helhet mellan brännvinet och maten. De flesta kryddor och kryddörter kan användas i ett otal kombinationer och det nyväckta intresset återspeglar sig i mängden böcker i ämnet huvudsakligen av danska och skåneländska författare. Dessutom har Skåne berikats med ett “Skånskt Snapssällskap”, som har sitt säte på Söderslätt i Stora Isie och i Hemmesdyngge. Sällskapet är otroligt populärt och ger ut en skrift om brännvinskryddning och -kultur flera gånger om året till ett 600-tal prenumeranter. De har bidragit med att föra ut kunskap hur man på lämpligaste sätt kryddar sitt eget brännvin vid olika tillfällen. Precis som Sillaakademien utförde en verklig kulturgärning. De kryddor, som har dominerat traditionell kryddningen av brännvin är kummin, dill och malört dvs besk. Kummin och/eller dill är också den genomgående kryddan i de allra flesta nordiska kommersiella kryddade brännvinsarterna och de går under namnet Akvavit – livets vatten. På senare tid har vi också berikats med en mängd nya kommersiellt tillgängliga kryddningar av brännvin såsom exempelvis havtornsbrännvin och Malmö Akvavit från Symposion AB i Malmö. Det sistnämnda är avsett att bli en profilprodukt för Malmö. Inom detta område skulle varje kommun i Skåne kunna skaffa sig sitt eget brännvin. Skåne finns ju redan som brännvinsmärke och det är en utspädd kryddning av det välkända märket OP Andersson, båda från Vin & Sprit AB. Det finns också möjlighet till nya glögg och punschkryddningar.

Sammanfattningsvis kan sägas att kryddor, kryddning och kryddat brännvin är profilområden och –produkter för Skåne.

Frukt

Frukt, bär och nötter odlades tidigare mycket i de skånska trädgårdarna. En del frukt lagrades i kalla förrådsutrymmen och kunde därmed ätas färska åtminstone fram till jul, men huvudparten koktes in till saft och sylt och äts som ”gröd”. Beteckningen ”gröd” användes till alla former av mos och saftkrämer såsom ”rögröd och stickelsbärsgröd.” Äpple och äpplemos brukades till efterrätter såsom äppelkaka och ”släbosnus” men även som supplement till köträtter.

Linnés beskrivning från 1749 visar med all tydlighet mångfalden och rikedom i de skånska trädgårdarna runt gårdarna, trots att på denna tid var jordbruket nere i kris: *”Frukträd givas här de utvaldaste i landet, såsom borstopareäpplen, astrakanska äpplen, franska dvärgträd, cavilier, peppingar, renetter, bouchretiennes, bergamotteer, valnötter, kastanjer, kvitten, mullbärsträd, aprikoser, persikor, mandlar, ja, pinjenötter, cellerska nötter, Laburnum äro här allmänna.”* En hel del av dessa växter är inte särskilt köldtåliga och anledningen att de fanns här var ambitionen att Sverige skulle vara självförsörjande och därför försökte man sig på att odla det mesta.

Kimmo Rumpunen, frukt- och bärspecialist på Balsgård ger oss sina allmänna funderingar kring profilprodukter sålunda: *”Det är ingen lätt uppgift att plocka ut de som skulle vara profilprodukter bland frukter och bär - särskilt inte om man dessutom ska ta in en unikhet i sammanhanget. Skåne är som jag ser det inte särskilt förknippat med några speciella frukter eller bärväxter. Möjligen skulle det vara ett gynnsamt klimat som gör det möjligt att odla det som man i övriga Sverige inte klarar av (undantaget Gotland, Öland). Här är några tankar i alla fall:*

Vad man än väljer att föra fram och utveckla i Skåne så tror jag det är viktigt att man försöker åstadkomma utvecklingscentra i miniatyr. Dvs att man tänker lokalt och försöker utveckla t ex ett krusbärsområde, ett havtornsdistrikt, en nypondal etc. Detta för att skapa synergieffekter, komma upp i volym och underlätta marknadsföring. Det blir samtidigt väldigt spännande att som turist kunna åka från område till område och se de karaktäristiska odlingarna - typiska för respektive växtslag - i sitt sammanhang.

Som du ser så har jag svårt att hitta frukter och bär som kopplas unikt till Skåne - de flesta växer även på andra platser i landet. Jag tror att vi i mångt och mycket får jobba med att ta fram nya profilprodukter som skulle kunna bli unika och i framtiden identifieras med Skåne”.

Förslaget att försöka etablera odlingsområden – utvecklingsområden för specifika frukter och bär verkar mycket tilltalande. Detta bör undersökas närmare. Vidare bör det understrykas att för Skåne är frukter och bär är ett profilområde ur svensk synpunkt, men ur europeiskt perspektiv kan vi inte bara lite på volymproduktionen utan måste inrikta oss på kvalitet och unika sorter

Äpple

Kimmo Rumpunen svarar följande på min fråga om äpplen som profilprodukt för Skåne: *”Äpple - Sveriges äppleodling sker till övervägande del i Skåne. Det finns åtminstone några unikt skånska äpplesorter. Anton Nilssons äpplepomologi tar t ex upp Tegnersäpplet, Hanaskogsäpplet och Flädieäpplet. Dessutom sker ju all äppleförädling i Skåne, dvs alla moderna svenska äpplesorter är ju i den bemärkelsen Skånska. Problemet med gamla äpplesorter är att de inte alltid har de bästa smak, lagrings, odlings och användningsegenskaperna. Att tillverka unika profilprodukter av dem kan bli svårt helt enkelt därför att äppleråvara inte finns att tillgå. Bättre då att satsa på de bästa av de nya sorterna - eller än bättre utnyttja den växtförädling som bedrivs för att ta fram unika "Skåneäpplen" med riktigt goda egenskaper. Detta kan göras även i ett kort tidsperspektiv eftersom Balsgård redan har flera intressanta sortkandidater på gång.*

Beträffande äppleprodukter så är åtminstone "Skånsk äpplekaka" en profilprodukt som säkert går att utveckla mera. Bland nya drycker med koppling till äpple så borde ju Kivik kunna ta fram en äkta torr Skånsk cider (till skillnad från alla söta falska varianter) baserad på någon utvald äpplesort. Detsamma gäller för Skånsk Calvados. Sett ur ett småskaligt perspektiv så är differentieringsmöjligheterna mycket stora när det gäller äpple - om man bara lägger sig vinn om att utnyttja de olika dessert, mat och industriäpple efter respektive äppletyps egenskaper.”

Dessa uppfattningar visar med all önskvärd tydlighet de stora möjligheterna till vidareutveckling av äpplesorterna och deras produkter. Det är dessutom helt klart att äpple och äppleprodukter är profilprodukter för Skåne. Intressanta utvecklingsmöjligheter finns speciellt inom saft, cider- och calvadosområdena, men det är viktigt att i största möjliga mån använda enskilda äpplesorter till varje produkt och benämna dem efter äppelsorten. På så vis framhäver man äpplesorternas karaktär.

De registrerade recepten i bilaga 1 visar på en kraftig dominans av olika äppelkaksrecept med rivet grovbröd, socker, smör, kanel, mandel, vispgrädde och vaniljsås. Recepten är otaliga i Skåne, vilket visar på äppelkakans stora betydelse i den skånska matkulturen och som profilprodukt. Äpplen finns också naturligtvis som mos, som är mycket använt till äppelkaka, till stekar, fläsk mm. Det kan användas till bröd, i äppelfläsk, som paj, pudding och soufflé. Äpplen kan också syltas in och då kan man också lägga till lingon och göra lingonäpplen. Sedan kan man göra saft och must samt jäsa det till cider. Observera att cider betyder egentligen bara jäst äppelmust och ej jäst päron- eller annan fruktmust. För päronens del heter den jästa formen perry. En annan given profilprodukt för Skåne är den gamla efterrätten snudesö, som är baserad på riven kavring, socker och kanel. Till detta kan man använda äppelmos, choklad, sylt och vispgrädde. Ett receptet på släbosnus är följande: "Man river inte allt för nytt grovt bröd, blandar det med kakao och socker efter smak. Man lägger ett lager i en glasskål, där ovanpå några klickar god sylt eller gelé samt här och där klickar av vispad grädde, fortsätter med lag om vartannat till skålen är färdig, garnerar till sist med grädde och sylt." (1.5.1.9 i bilaga 1). Ofta hade man som sylt äppelmos, som man varvade med.

Päron och plommon

Päron och plommon är också givna profilprodukter, eftersom nästan all svensk produktion sker i Skåne. För päronens del liksom för äpplena skulle man önska sig ett större utbud av variation av sorter med olika egenskaper. I de gamla recepten finns päron som lingonpäron, syltade päron och som senapspäron. Förhållandena är likartade för plommonen. Nina Lundh skriver: "Och hur skulle man reda sig, om man inte hade några krukor ättiksplommon att ta till, när grissteken och revbensspjället serverades."

Slånbär

Slånbärsbuskar var förr vanliga som gärdesgårdar kring gårdarna och från dem fick man slånbär, som man gjorde saft, vin och likörer av. Slånbär ansågs vara bra mot olika åkommor och de ansågs vara bättre mot magen än plommon eftersom de ej gav kolik. Kimmo Rumpunen skriver följande: "Slån - ett bortglömt bär som har mycket intressanta smak och färgegenskaper. Slån växer i de flesta delarna av Skåne. En rad olika drycker, sylter mm borde kunna tas fram och lanseras. Slån växer ju även på andra håll i landet men har mig veterligen inte profilerats".

Med denna bakgrund bör vi undersöka om det inte vore värt att satsa på detta bär och utveckla det till en profilprodukt med fina egenskaper.

Kvitten

Kvitten var förr en ganska vanlig växt åtminstone på de sydsånska trädgårdarna, vilken Nanna Lundh Eriksson (1934) intygar på sitt speciella sätt: "Kvitten var en lite äppelsort, som mycket uppskattades. Den var en dålig husmor, som inte kunde bjuda på kvittenmarmelad långt efter jul". Möjligheterna för att utveckla kvittenodlingen i Skåne bör vara likvärdig med möjligheterna för slånbär.

Bär

Fläder - hyllebär och –blommor

Hylleträd eller –buskar var tidigare något mycket centralt för skåningarna och danskarna, vilket visas av namnet "hyldemor". Ole Höjrup (1975) skriver: *"Hyld er jo uløseligt forbundet med vor opfattelse af den gamle bondehave. Et gammelt ord lyder da også, at hvor hylden ej kan gro, kan bonden ikke bo."* Linné beskriver också den stora förekomsten av hyllebuskar och den kraftiga lukten av blommorna. Både produkter av bären och blommorna bör kunna utvecklas vidare och ges en status av skånsk profilprodukt. Liksom för många andra av de skånska profilprodukterna finns de även i Danmark och i Nordtyskland. Vårt sätt att möta denna konkurrens måste bli med hög kvalitet och ett mervärde som skiljer sig från produkterna från de andra länderna.

Havtorn

Havtorn har traditionellt inte haft någon större betydelse inom Skåne tidigare, men i och med att man nu fått upp intresset för detta mycket vitamin- och antioxidantrikta bär har det blivit allmänt känt. Sedan gammalt har det använts mycket i Ryssland. Man har arbetat mycket med att få fram bättre sorter som trivs bättre i Sverige samt försöka få fram mer plockningsvänliga sorter. Den forskning som i dag bedrivs med havtorn bör få största möjliga stöd för att få fram lämpliga produkter för profileringen men också för industrin. Gastronomiskt bör den med sin unika smak kunna hävda sig mycket väl som en profilprodukt för Skåne. Användningsområdena är många.

Övriga bär: björnbär, hallon, krusbär, nypon och jordgubbar(skenfrukt)

Dessa bär har alla en stor odlingspotential i Skåne och flera av dem odlas till största delen i Skåne. De har alla möjlighet att utvecklas till profilprodukter men det är viktigt att man i första hand satsar på kvalitet och variation i sorter och smak. En annan fördel är att få fram dessa bär som mycket tidiga primörer eller säg vid en annan årstid än den vanliga. Ett annat bär som omnämns i den äldre litteraturen är svarta mullbär. Det har funnits i Skåne under lång tid, men har naturligtvis haft problem med de kalla vintrarna. Mullbärssylt sägs passa förträffligt till spettekaka. Det är nog tveksamt om mullbär kommer att odlas i någon större omfattning i Skåne. Det kan vara en utmaning.

Safter, juicer, must, "viner" och destillat

Inom detta område har Skåne stora möjligheter och detta har Önos och Kiviks musteri redan visat med framgångsrikt arbete. Emellertid tror jag att det går att utveckla ännu mer och kanske med mer inriktning på delikatess – kvalitetsprodukter och inte konkurrera med de stora kontinentala storproducenterna. Dessutom skall man satsa på att ta fram olika jästa produkter av frukter och bär samt destillera flera av dem. På så sätt kan man få ett större intresse för hela produktionen. Viktigt i sammanhanget är också att inte splittra sig för mycket utan att koncentrera sig på de produkter man är bäst på.

Nötter

Nötter har alltid varit av största värde och betydelse för människan genom sitt höga näringsinnehåll. Detta återspeglas i att nötter ej inkluderas i Allemansrätten. I Skåne finns goda odlingsbetingelser för hasseln, som skulle kunna odlas i större utsträckning än i dag.

Valnötsträdet har mycket sämre förutsättningar i landskapet, eftersom det är mycket mer köldkänsligt.

Svamp

Svamp ingår inte germanernas traditionella kosthåll. Nils Keyland skrev följande (Swahn 2003): *”Gräs och löv, sågspån och jord, snart sagt allt möjligt kunde den gamle svenska bonden äta, blott icke svamp: förr svalt han ihjäl.”* Folkstammarna runt omkring, slaverna och romarna var stora svampälskare. Svampen har kommit in i Skandinavien via adels kök, som influerades av det franska dvs romarnas kök och via en intensiv svamppropaganda, som inleddes på 1800-talet (Egardt 1970 & Swahn 2003). Nu har skandinaverna accepterat svampen, men samma entusiasm inför dessa ”puggehattar”, som italienare och ryssar uppvisar kan knappast skönjas hos de flesta skåningar. I dag exporteras stora mängder Karl Johanssvamp från Göingebygden till Italien. Det går knappast att ur traditionssynpunkt välja någon svamp till en profilprodukt för Skåne. Om så vore fallet skulle man kanske kunna välja ängschampinjonen, som är landskapssvampen.

Generellt för alla vegetabilier

Ur gastronomisk synpunkt är det synnerligen viktigt att man tar vara på alla sorter av vegetabilier, inte bara de etablerade utan även de gamla sorterna, som är väl anpassade till både det rådande klimatet och den rådande ekologin. Dessutom skall man ständigt föra utvecklingen inom växtförädlingen framåt dels med vanlig växförädlingsmetod men också kanske med GMO för att få fram optimala sorter. I detta sammanhang skall man utnyttja den genbank som finns där många sorter är väl anpassade till våra specifika ekologiska och klimatiska förhållanden. Varje sort bör noggrant undersökas fysikaliskt, kemiskt, sensoriskt och gastronomiskt hur tillämpbar den är i olika användningar. Därför bör vi sträva efter att utöka sortantalet så mycket som möjligt så att vi får optimal anpassning och användning av de olika produkterna för sina speciella ändamål. Man måste också mycket noga redogöra för de olika produkternas proveniens – härkomst och fördelar i olika situationer. Exempel på denna positiva utveckling ser vi i olika morots- och potatissorter. I dag börjar det gå upp för folk att det finns olika potatissorter för olika ändamål. Ett annat exempel är äpplen, där man bör använda dessa metoder fullt ut för att få en fullständig beskrivning av de olika äppelsorterna. Det är främst den analytiska sensoriken som saknas. Den kan sedan användas för att utveckla nya sorter till speciella ändamål. Ett intressant område vore nya smaktyper av Cider och Calvados. De bör benämnas efter den äppelsort som använts. Sådana tillämpningar kommer att leda till många nya intressanta produkter där ett flertal kan komma att bli profilprodukter. Mångfald är ett kriterium för hög gastronomisk standard och enfald är dess motsats. Se bara på ostantalet i Frankrike, ölmärkena i Belgien, vin-, oliv- och olivoljesorterna i Medelhavsländerna. Tyvärr går vi i dagligvaruhandeln i dag mot en allt större enfald när butikskedjorna går ihop och antalet egna varumärken ökar. Dessutom har de lokala producenterna stora svårigheter att komma in i dessa stora affärskedjor med sina produkter.

Skåne har stora fördelar med sina gynnsamma odlingsbetingelser men också med den stora kompetens som finns bland både odlarna, företagarna generellt samt forskarna. Därför bör vi satsa stort för att vidareutveckla våra kvalitetsprodukter både kvalitetsmässigt och variationsmässigt. Dessa kommer alltid att kunna konkurrera med utländska produkter om

kvalitén och variationsrikedomen är tillräckligt attraktiv. Dessa principer gäller också för animalieprodukterna.

Animalieprodukter

Fläsk, kött och vilt

Förr skilde man mellan olika slags kött på ett lite annorlunda sätt än i dag. De tre huvudkategorierna var fläsk, kött och vilt. Fläsk var allt griskött, kött var i huvudsak ox- och kalvkött, men även får och lammkött kunde räknas dit. Vilt innefattade allt vilt, både däggdjur och fågel. Detaljhanden var och är fortfarande uppdelad enligt dessa principer att fläsk och kött säljs i köttaffärer och vilt i separata viltköttaffärer. Tamfågelsprodukter säljs också separat om de inte är plastförpackade. Hästkött har inte använts i någon större omfattning på grund av olika fördomar, men efter ett antal kampanjer under 1800-talet fick man igång en viss konsumtion av hästkött. Detta kött fick emellertid ej säljas utan i speciella hästköttsaffärer (Egardt 1970).

Fläsk

Nicolovius skriver att fläsk var *“bondens käraste föda och hans dagliga sovel, varvid han aldrig tröttnade”*. Detta kan man märka även idag, att skåningen i gemen föredrar fläsk framför oxkött, vilket skiljer honom från uppsvensken. Produktionen av grisar är än i dag mycket stor i Skåne och det framgår av bilaga 1, att antalet recept på griskött är ganska stort. Således kan man konstatera att grisen och griskött är ett karaktistikum för Skåne liksom det är för Danmark och hela Centraleuropa. I detta område är även gåsen ett karaktärsdjur liksom en större användning av djurfett från gris och gås än av mejerifettet smör.

Den gamla grishållningen bestod i att djuren hölls i stian under vinterhalvåret och utfodrades med restprodukter från bland annat husets kök. Det var nog en ganska besvärlig tid för grisarna, men när våren kom blev de utsläppta på ollonbete i skogen där de fick livnära sig själva på rötter, ollon och vad de kunde hitta. De bästa områdena var bok- och ekskog, eftersom ollonen gav en speciell mycket uppskattad smak åt fläsket. Herrgårdarna kunde ha ett stort antal svin fritt vandrande runt i sina skogar. De som inte hade tillgång till egen skog kunde hyra in sina svin på annans skog. Dessa ollonsvin gav enligt sagesmän ett mycket välsmakande kött. Det vore intressant om man på något sätt kunde återgå till de gamla förhållandena för att få tillbaks detta ollonfläsk, som skulle kunna bli en verkligt stor profilprodukt för Skåne. Man skulle i så fall återgå till det gamla skogssvinet, som vi i dag har i form av Linderödssvinet. Ett annat sätt vore att utnyttja vildsvin, som gått i ollonskog för att få fram denna smak på fläsket. Linderödsgrisen har också framgångsrikt använts i aveln för att få fram Ängavallens Hälsogris, som har visat sig ha stora gastronomiska fördelar genom goda stekningsegenskaper. Denna gris försvarar mycket väl sin rang av profilprodukt för Skåne.

Vid äldre tiders slakt användes alla delar av grisen. Det blev kokt, insaltat, torkat och/eller rökt och därför domineras produkterna av saltade – rimmade och rökta produkter. Det kokta blev väl kryddat och en del blev färs. Stora köttstycken som skinkor och sidor

insaltades för att senare rökas. Mycket av inälvorna, fettet och lite sämre kött användes till charkuteriprodukter.

Den vanligaste tillagningsmetoden var länge kokningen av kött tillsammans med grönsaker och kryddor och den kompletterades senare med stekning på pannjärn och i ugn. Grillning och stekning var ett högreståndsmått under gamla tider.

Receptlistan i bilaga 1 visar åtminstone två högreståndsrätter, nämligen helstekt gris, spädgris och gris som vildsvin. I övrigt är det mycket rimmat sidfläsk. Färsen, som användes till köttbullar, blandades ofta med ox- och kalvfärs. Typiskt för Skåne är den höga andelen av fläskfärs i jämförelse med Sverige i övrigt. Gris, fläsk och alla produkter från detta djur är profilprodukter från Skåne.

Charkuterivaror

Charkuterivaror görs av olika sorters animalieprodukter. Det som dominerar är naturligtvis fläsk-, ox-, kalv- och fårkött, men även produkter från fåglarna görs till charkuterivaror. I bilaga 1 under 2.1.1.1.1 finns en del charkuterivaror förtecknade. Huvudgrupperna är flott, blodprodukter såsom blodkorv, leverprodukter såsom leverpasej och –korv, à la Dauber, syltor, korvar, skinkor, tunga, hjärta, ”grissatassar och grisaknorr”. I och med att charkuterier är ett stort och mångfacetterat område har det inte varit möjligt att inom den givna tidsramen göra en djupare analys. Därför beskrivs i det följande bara några karakteristika för en del av produktgrupperna och många av dessa produkter är eller kan bli profilprodukter för Skåne.

Flott och ister

Mängden fett i en slaktad gris bestämde grisens värde och fettet användes till bröd, kakkbakning såsom till klenor, stenkakor och struvor. Det var typiskt för det mellaneuropeiska djurfettsbältet.

Blodkorv

Blodkorv är en produkt som är typisk för södra Sverige söder om Västervik – Halmstad, norr därom finns blodpudding.

Leverpastej, -korv, sylta och andra inkokta produkter

Dessa karakteriseras framförallt av sin speciella och rika kryddning.

”Spege-” spicke-, -fläsk, -korv och –skinka

Dessa produkter är typiska för den gamla konserveringsmetoden med insaltning. Under senare decennier har dess konsumtion minskat betydligt, men konsumerad i lagom mängd med tunna skivor är de alla tre mycket stora delikatesser, som är väl värda att utvecklas och framhållas som profilprodukter. Skall man prioritera mellan dem skall nog skinkan komma i första rang och därefter korven.

Korvar

Korvarna kan väl indelas i tre grupper.

- kokkorvar såsom fläskkorv med sin speciella skånska kryddning,
- vanliga korvar, som kan antingen kokas eller stekas såsom wienerkorvar, lunchkorvar mm. En typisk sådan korv från Skåne är knackvursten från

ursprungligen arbetarområden i Malmö, Lund och Landskrona. Den har under senare tid fått hög status och blivit mycket populär i form av Lundaknake.

- Smörgåskorvar såsom ”spegekorv” och medvurst.

Kött

Nöt- oxkött

Nötkreatur härstammar från uroxen och har utvecklats till en kombinerad kött- och mjölkproducent samtidigt som den tjänat som dragdjur i Skåne fram till början av 1900-talet. Någon specialiserad köttproduktion av nötkreatur existerade inte i Skåne förrän Charolais och andra köttraser började importeras under 1900-talet. Nötkreatur är ett av mänsklighetens mest betydelsefulla husdjur. I Skåne dominerade nötkreaturen som dragare fram till 1800-talet då de ersattes mer och mer av hästar. För mjölkproduktionen var de speciellt viktiga i skogs- och i risbygden, medan dess betydelse härvidlag var mindre på slättbygden. Detta sistnämnda berodde på ett intensivt åkerbruk med stor sädesproduktion, vilket gav litet utrymme åt ängar, vall och trädesmarker.

De djur man kunde offra för köttproduktion var naturligtvis gamla kor, övertalstjuror och – kalvar.

I dag har man infört begreppet naturbeteskött, vilket är kött från nöt, som går ute och betar på ängarna under en stor del av året. De får en köttsammansättning som närmar sig viltköttet och ger en ur hälsosynpunkt nyttig fettsyrsammansättning.

Det tidigare bruket av kalv- och oxkött domineras av olika kokta varianter såsom soppor, frikasséer, pepparrots-, dill-kött men framförallt olika kalopsvarianter. Stekar och grillade rätter lyser med sin frånvaro i bondeköket. Däremot finns de i herrskapsköket. Skall vi leta efter en skånsk profil i detta sammanhang framträder kalopsen eller som den kallas skånsk kalops med stor tydlighet genom sin variation i recept. Därefter kommer dillkött och pepparrotskött, som tidigare var mycket populära rätter vid stora arbetsgillen.

Fårkött

Får hölls ganska allmänt på de skånska gårdarna som ull-, kött- och även som mjölkproducenter i sydvästra Skåne. Det berättas att får drevs i stora hjordar från Hallansåsen till stubbåkrarna på slättbygden, sk avradsbete. Under sista delen av 1800-talet minskade antalet får i Skåne, vilket anses bero på den allmänna omställningen av jordbruket (Emanuelsson 2002). De olika tillredningsmetoderna för får- och lammkött är frikassé, fårfiol, sockersaltad eller saltad och rökt, kokt fårfiol och fårbringa. Det finns även några stekta produkter.

Get- och hästkött

Getter har i stort sett bara funnits i norra Skåne och har där varit av viss betydelse som ”fattigmansko”, men som köttproducent har den inte haft någon större betydelse.

Detsamma gäller hästkött, som man inte gärna spisade. Det var inte förrän på 1800-talets slut då en viss konsumtion av hästkött kom i gång och då troligtvis framförallt i städerna där det fanns speciella hästköttsaffärer. Vanliga slaktare tog sig inte an hästslakt. Det var en uppgift för rackaren, som hade lägre social status (Egardt 1962 & 1970).

Mejeriprodukter och fett

Mejeriproduktionen i Skåne dominerades av risbygden och skogsbygden där man hade proportionellt mer kreatursskötsel. Smör och ost var de viktiga produkterna, som man ofta sålde. Den nymjolkade mjölken hälldes i speciella tråg där man efter en stund kunde skumma av grädden eller flöden. Skummjölken och kärnmjölken användes till grötväta och dracks av barn och sjuka. Dessutom användes kärnmjölken, som man hade fått från smörkärningen, till grisfoder. Mjölken sattes också att surna och då fick man filbunke, vilket var en mycket uppskattad rätt, ofta kryddad med socker och kanel.

Eftersom det fanns en viss mjölkbrist på slättbygden kunde man inte klara sig med bara smör som matfett utan man fick dessutom använda gris- och gåsfett. I risbygden och i skogsbygden i Skåne var förhållandena lite annorlunda för där hade man bättre tillgång till smör. Skåne liksom Danmark och Centraleuropa tillhör ursprungligen inte smörbältet utan djurfettsbältet, vilket innebar att *”En smidde ente sina madar me smör udan me fitt.”* Detta märker man även idag vid julbord i Skåne eller i Danmark. Det skall vara rågbröd med flott, lök och lite salt – underbart - framförallt till sillen! Sverige och norra Skåne tillhör smörbältet medan resten av Skåne liksom Danmark, Tyskland och resten av Mellaneuropa ner till olivfettsgränsen tillhör det sk djurfettsbältet. Man använde fett framförallt från gris och gås och dessa djur skattades vid slakten efter deras fettvikt. ”Gåsafitt” var mycket finare än ”grisafitt”. Fettet användes också till kokning av kakor exempelvis klenor, stenkakor och struvor.

Ostar

Ostar kan indelas i två huvudtyper skörostar och löpeostar. Den förstnämnda typen åstadkommes genom syring av mjölk och den sistnämnda genom löpets koagulerande effekt av mjölkproteinerna. Sedan kan man indela vardera gruppen i färskostar och i lagrade ostar. För Skånes del har vi ett antal färskostar såsom exempelvis filbunk, ölost, äggost, ostkaka och syltemjolk. Äggost och ostkaka är mycket lika varandra, men skiljer sig i att äggosten görs med skör och ostkakan med löpe. Äggosten serveras kall med sylt och ostkakan gräddas och serveras med sylt och vispgrädd. Ostkakan skulle nog kunna lanseras även som en skånsk profilprodukt från norra Skåne.

Syltemjolk

Syltemjölken är en saltad, kokt och skörost gjord på fårmjolk. Den åts som en crème fraiche och i den doppade man sina brödbitar. I många recept på syltemjolk saknas salt, men det beror nog på att man övergav det ursprungligen förekommande saltet. Namnet sylta anger att det har med salt att göra, eftersom syltning egentligen betyder salta. Ostmassan kunde förvaras i en tunna som rördes om lite då och då. Den kunde också avvattnas på sin vassla genom att hängas upp i en trasa och få rinna av. Syltemjölken var huvudsakligen utbredd i sydvästra Skåne och Danmark och var synnerligen omtyckt (Höjrup 1975). Lovorden är så pass stora att vi har ett historiskt ansvar att testa denna produkt för att undersöka om man skulle kunna göra den till en verkligt stor profilprodukt för Skåne. Elsebeth Bager på Petersborg undrade 1992 om inte Skåneländska Gastronomiska Akademien skulle försöka revitalisera den gamla goda syltemjölken, som hon saknade mycket. Att det var en läckerhet vittnar följande: *”De e gått me syltemilj”; nåd som va gott, de va syltemilk...ja de va reint forfadelit gott!*” (Bringéus 1970).

Jaktvilt

Jakt

Fram till år 1789 var jakt på högvilt, älg, hjort och rådjur förbehållen konungen och adeln i Sverige men då stadgade Gustaf III att jakträtten tillfaller markägaren, vilket gav även ofrälse tillgång till jakträtt. Detta bekräftades senare i jaktlagarna från 1808 och 1938 (NE). Söderslättbönderna bekymrade sig varken om jakt eller fiske. Ola Hansson skriver 1910 i Rustgården om förhållandena på sin föräldragård i Hönsinge vid 1860-1880-talen följande:

”Annars stred det mot vedertagen vana att omaka sig med fiske, - man köpte en gång om året en laddning ål, varmed en man kom körande från Simrishamnstrakten; man gitte ej fånga den egna, som stod tät och fet i torvmossarna. Det stod tjockt av kräftor i mossbrinkarna; men dem lät man sitta, dem åt man icke. Lika litet gitte man skjuta villebrådet, som sprang på marken och sam runt i kärrvassen och gömde sig i åkerstubben: hare, vildand och raphöns; det lät man baronen roa sig med, som för syns skull betalte tio riksdaler om året därför.”

Det var också vanligt att man inte tyckte om viltsmaken. Annorlunda var det hos adeln, som verkligen utnyttjade dessa naturens gåvor, som jakten gav. Under senare tid har dessa förhållanden ändrats så att vilt har blivit allmänt accepterat och populärt. Därför kan man med gott fog styrka att kronhjort, dovhjort, rådjur, vildsvin, fälthare, vidkanin samt fåglarna fasan, raphöna, ringduva, gäss, änder och råka att de får ställning av skånska profilprodukter och den främste bland dem är Skånes landskapsdjur, kronhjorten.

Jaktvilt och recept

I den refererade litteraturen om skånsk matkultur och i bilaga 1 finns det inte många recept på viltanrättningar. Det beror framförallt på att folk i gemen inte hade jakträtt. Den var förbehållen adeln och sedermera jordägarna, som också var de stora jordägarna i Skåne. Detta fick ju till följd att allmänheten inte fick smak för viltkött. Därför kan vi nog konstatera att de beskrivna viltrecepten från Nanna Lundh har sina ursprung från adelns kök. Hon ger recept på hjort-, rådjurs-, vildsvins- och harstek för däggdjurens vidkommande. Urvalet motsvarar mycket väl den tillgång man hade och fortfarande har. Dock nämner Nanna Lundh Eriksson (1934) följande om vildsvin: *”Som vildsvin just inte springa lösa i Skånes skogar, är det nu för tiden rätt svårt att uppbringa denna fordom så högt uppskattade kalasmat.”* (NL 146) Därför är det speciellt trevligt att konstatera att i dag har vi en ganska god tillgång på vildsvin.

Fågelvilt

För fågelviltets del är det samma förhållanden som för däggdjuren med den skillnaden att däggdjur var högvilt och hade högre status än fåglarna. Därför fanns det större möjligheter för allmogen att få möjlighet att skjuta fågelviltet. De fåglar som omnämns av Nanna Lundh Eriksson (1934) är raphöns, fasan, ringduva, and och råka. Vildgås finns inte med, men troligtvis sköts det en hel del gäss i samband med vår- och höstflyttningarna. Speciellt raphöns och fasan kan räknas till karaktärsfåglar för den skånska slättbygden. Fasanen är importerad av adeln och utfordras under vintrarna. Råkungarna är en vårprimör, som troligtvis har utnyttjats av både bönderna och adeln under lång tid tillbaka och anses vara

en av Skånes främsta specialiteter. Alla de nämnda vilda fågelarterna är profilprodukter för Skåne och de främsta bland dem är nog råkan tätt följd av de andra fyra.

Fjäderfän

Gås

Fjäderfän har varit rikt företrädare i Skåne såsom höns, ankor gäss och på slotten kalkon sedan 1500-talet. Att kalkonen inte förrän i nutid blivit populär beror nog på att kalkonen var alldeles för mager och gav inget fett som gåsen.

Gåsen har helt naturligt blivit lite av en "nationalfågel" för Skåne och den tillhör det mellaneuropeiska gris-gås-flott-bältet, som ger det mest uppskattade fettet. Gåsen spelade också en stor roll som dun- och fjäderproducent. Detta återspeglas i förekomsten av dynor, kuddar och täcken fyllda med gåsdun i Skåne, Danmark och på kontinenten (Genrup 1971). I detta område var gåsen både vardagsmat och festmat vid Mårten och jul. I gamla tider åts som bekant det mesta köttet kokt tillsammans med mycket grönsaker och rotfrukter såsom i t ex "brännesnuda", och på samma sätt gjorde man med gåsen. När gåsbröset hade tagits, saltade man ner resten, slinkorna, som senare användes till kokmat. En annan liknande specialitet är den sprängda gåsen, som läggs in i salt ett dygn och sedan kokas. Den stora gåsdelikatessen var framför allt gåsbröset, som saltades och röktes, och var ett måste på bondens fina saltmansfat. Detta gåsbröst liksom saltat rökt ankbröst är en av de allra yppersta delikatesser över huvud taget och är en given profilprodukt om man kunde starta en produktion. Detta kräver emellertid en stor gåsproduktion samt avsättning för de andra resterande gåsprodukterna. Kunde man få en vettig avsättning av styckade gåsdetaljer, samt kanske också confit på gås (Valeri 1977), skulle det kanske vara genomförbart.

Soppa gjord på gåsblod, svartsoppa uppskattades mycket av bondebefolkningen och den kunde ätas både som festmat och som vardagsmat men naturligtvis främst som färsk slaktmat. Den traditionella Mårtensmiddagen, som bland andra förordas av Piraten består av: "flottamad", svartsoppa, lutfisk, gåsstek och mandelmusslor med sylt och gräde(äppelkaka), har mycket djupa skånsk-danska rötter. Egentligen skulle risgrynsgröt komma in som mellanrätt mellan lutfisken och gåssteken, men det uppfattas nog som alltför mäktigt för oss moderna människor. Lutfisken passar mycket bra till det hela! Denna måltidsordning med soppa, fisk, gröt, kött och dessert var typisk för de gamla skånska gillena. Utan att gå alltför långt in i detaljerna är det intressant att observera likheterna mellan Mårten- och julfirandet och detta gav också upphov till namnet lillejul för Mårten.

Gåsen är en av de främsta profilprodukterna för Skåne och den har sin högtid vid Mårten, som tidigare var lovdag för skolorna i Skåne. Det har också i nationalistisk eller regional yra framförts att Mårten skulle bli nationaldag för Skåne. Bland recepten i bilaga 1 återfinns gåscharkuterier såsom gåsfett, gåsleverpastej och -korv samt gåssylta, men confit på gås saknas. Gåsbröst finns med liksom gåsstek, svartsoppa och sprängd gås.

I Skåne har vi kvar exemplar av den gamla skånska rasen Skånegås, som tyvärr är behäftat med några svagheter nämligen för stor och för fet för dagens människor och dessutom har den ganska låg reproduktionsförmåga. Därför har man länge korsat den med den mindre och mera reproduktiva Italienska gåsen. Skånegåsen leder nog sitt ursprung till den Pommerska gåsen, som är en storvuxen och vanlig ras i Nordtyskland. Vad jag vet finns det

inga gastronomiska fördelar med Skånegåsen. En mindre kopia av Skånegåsen är den mycket sällsynta Ölandsgåsen.

Anka

Ankan är i princip "en lillebror" till gåsen ur gastronomisk och profilsynpunkt. Som har framgått tidigare sker i stort sett hela aveln av ankor i Skåne och ankan kan anrättas på samma sätt som gåsen. Dock är det stor skillnad på smaken mellan anka och gås. Produkter såsom ankleverpastej, ankleverkorv, anklever, ankbröst, stekt, inkokt, confit, sprängd anka är alla mycket delikata anrättningar, som väl kan vara profilprodukter.

Kalkon och struts

Det är helt uppenbart att både gås och anka är profilprodukter för Skåne, men frågan är om vi kan anse nykomlingarna kalkon och struts som sådana. Kalkonen har ju varit här i nästan 500 år medan strutsen endast har några decenniers existens här. Kalkonen har emellertid inte blivit populär förrän under det senaste 50 åren. Ur svensk synpunkt skulle man kunna anse båda för profilprodukter för Skåne på grund av den tidiga skånska dominansen i produktionen.

Ingelstad Kalkon började också tidigt introducera charkuteriprodukter från kalkon, vilka har blivit mycket uppskattade. På samma sätt sker nu med charkuteriprodukter från struts i Skåne. Här finns stora möjligheter inom charkuteribranschen att profilera Skåne med intressanta produkter.

Höns

Höns har ju alltid haft en mycket stor betydelse för människan som föda och som leverantör av ägg. Man anser att hönsen kom till Norden omkring Kristi födelse. Innan det moderna avelsarbetet på höns hade kommit i gång under 1800-talet fanns det olika typer av lanthöns. De skånska raserna som har överlevt till i dag är Åsbohöns och Blommehöns. De gamla lantraserna var mycket väl anpassade till de rådande ekologiska förhållandena men de värpte endast under våren och sommaren. De nya raserna utvecklades internationellt under 1800-talet till kött- eller värpraser. Grunden för avelsarbetet för värphöns med vita ägg var vit Leghorn och för bruna ägg Plymouth Rock, Red Rhode Island och New Hampshire för bruna ägg samt för kötraser. I dag är man rädd för att detta internationella avelsarbete kan gå för långt så att man får en utarmning av genmaterialet och därför har man blivit mer intresserad av lanthönsen och har tagit fram en svensk höna.

I Skåne liksom på andra platser har höns varit en viktig inkomstkälla genom äggproduktionen. Tidigare åt man inte speciellt mycket höns. Det blev framförallt de gamla hönorna som hamnade i soppgrytan. Tuppsycklingar fick man naturligtvis ett överskott på och de kunde gödas för slakt. Ett sätt att få dem fetare och större var att kastrera tuppsycklingarna till kapuner och hönskycklingarna till poularder. Dessa aktiviteter var nog vanligare hos herrskapsfolk än hos bondebefolkningen. För framtiden är det nog klokt att satsa på ekologisk produktion av höns och ägg. Lyckligtvis har Sverige lyckats hålla fjäderfäproduktionen fri från salmonella, vilket är en mycket stor fördel. Intressant vore om man kunde satsa på ungtuppsproduktion för att få en större variation i kycklingutbudet. En verklig kvalitetsprodukt i klass med Bresse-höns kunde väl utvecklas även i Skåne?

Ägg

Äggen var mycket betydelsefulla som mat och som säljobjekt. De var lätta att omvandla i reda pengar, som man normalt sett hade ganska ont om. Därför betydde äggproduktionen mycket för de mindre bemedlade och som extrainkomst åt husmor. På den skånska slätten där välmågan var stor och man tjänade stora pengar på sädesproduktionen spelade inte inkomsten av äggförsäljningen någon större roll. Därför kunde man använda de dyrbara äggen till konsumtion och lyxkonsumtion i form av bland andra statussymbolen spettekaka och rätten äggakaka, som är några av de mest kända ägganrättningarna från Skåne

Spettekaka

Bland äggretterna och kakorna intar spettekakan en alldeles speciell plats som festens stora symbol, den eller de magnifika höga kakorna tronande på festbordens centralplats, speglade rikedomen i bygden, gott om ägg och socker, som ofta kunde vara en bristvara. Kvinnorna, mororna, tävlade om att ha den största och vackraste med sig till festen. Den med största toppar, finaste blomsterdekorationen på toppen av kakan och med de sirligaste sockerkristyrdekorationerna kunde ge sin skapare stor respekt och stort anseende. När man senare skulle skära kakan gjorde man det i form av fönster så att kakan skulle kunna stå kvar så länge som möjligt. Vid bröllop skulle bruden skära upp den och det sägs att antalet fönster kunde spå hennes framtida rikedom, antal barn, lycka mm. Dess betydelse understryks bland andra av Nanna Lundh Eriksson (1934): *”Den enda verkliga gilleskaga, som en rättrogen skåning kan tänka sig.”*

Spettekakan kom till Skåne främst under första halvan av 1800-talet, men fick inte sin stora spridning förrän vid mitten av 1800-talet. Den finns inte i Danmark, vilket visar att spettekakan är en relativt ung invandrare. I stället för spettekakan har man i Danmark ”kranskakagen”. Innan spettekakens introduktion hade man äggost som högt skattad prestigerätt (Bringéus 1981). Under spettekakens första tid i Sverige och i Skåne gjordes spettekakan på vetemjöl, grädde, smör, ägg och socker och inte på potatismjöl, ägg och socker som sker i dag. När detta skifte skedde mellan den ursprungliga degen och den senare potatismjölsdegen är inte bekant. Potatisen gjorde åtminstone inte sitt egentliga intåg i Skåne förrän under första halvan av 1800-talet (Arwidi & Bondesson 1971). Spettekakor med den ursprungliga degen finns fortfarande kvar på många ställen i Europa exempelvis i Baltikum, Polen och i Tyskland. Oftast går den då under namnet ”Baumkuchen” dvs trädka. Centrum för ”Baumkuchen” (”Der König der Kuchen”) är staden Salzwedel söder om Berlin. Man sätter ofta till mandel, nötter och marzipan samt täcker kakan med choklad (Pini 2000). I Frankrike i närheten av Tarbe finns den som ”Gâteau à la broche”, som ofta smaksätts med rom (Larousse Gastronomique). Spettekakens ursprung finner man nog i gamla Grekland och Rom för några tusen år sedan.

I dag är Skånsk Spettekaka namnskyddad inom EU och endast potatismjöl, socker och ägg får användas i degen. Med denna restriktion faller de övriga ”spettekakorna” i Europa utanför, eftersom de innehåller vetemjöl samt fett. På så sätt kan den skånska spettekakan försvara sin ställning som en första rangens profilprodukt för Skåne.

Äggakaka

Äggakaka är egentligen inte en efterrätt utan en mellanmålsrätt, ofta intagen på eftermiddagen vid ”meafton”. Förutsättningen för denna rätt liksom för spettekakan är

rikedom på hönsägg. Efter gräddningen lägger man på ett lager av stekt lättrimmat fläsk och strör gräslök över. Det har visat sig under de senaste decennierna att äggkakakan är den mest populära skånska rätten på gästgiverierna. Detta visar att den med all rätt intar platsen som en profilprodukt för Skåne. Samma rätt finns även i Danmark där man även har varianten ålaäggkakaka dvs äggkakaka med stekt ål i stället för stekt fläsk. Det är en direkt parallell till ålakroppkakor i Blekinge i stället för fläsk.

Äggost

Äggost var i äldre beskrivningar av skånska gillen en given förningsrätt vid gillen. Det var föregångaren till spettekakan. I princip är det en färskost, som man får när man låter en vispad och sockrad äggmjölkblandning koagulera. Nanna Lundh Eriksson (1934) beskriver i sitt recept att man upphettar blandningen och tillsätter citronsaft. Man kan också sätta till löpe eller syra. Den koagulerade massan formas sedan i speciella former och serveras med sylt. Äggosten har många likheter med ostkaka, som skiljer sig genom att löpe och mjöl tillsätts ostkakan.

Äggosten skulle kunna revitaliseras i Skåne som en intressant efterrätt men man skall ha i åtanke att Västkusten och speciellt Bohuslän har anammat denna rätt som sin.

Övriga äggrätter

Bland övriga äggrätter märks bland annat pannkakor, plättar, omeletter, äggglådor, suffléer och senapsägg. De sistnämnda senapsäggen är mycket typiska för Skåne, en kombination av två mycket framträdande skånska produkter, senap och ägg.

Sill och fisk

Sill

Sill och fisk var två klara från varandra åtskilda begrepp liksom fläsk, kött och vilt, vilket visar att sillen liksom fläsket stod i en klass för sig. Både sill och fläsk, tillsammans med bröd, gröt och senare potatis, var skåningens stapelföda genom tidigare århundraden, eller "Basis Alimentarium", som Linné sade om brödet. Sillfisket vid Skanör-Falsterbo var under hela medeltiden den ekonomiska basen för Danmark-Skåneland. Vi har nog lite svårt att fatta hur stor dess betydelse egentligen var. Sillen från Skanör-Falsterbo var den bästa och betingade det högsta priset så inte att undra på att Hansan gjorde allt för att behålla kontrollen.

Den mesta sill som har ätits under århundradena har nog varit i form av spicken sill – "spegesill", mer eller mindre urvattnad. Vi lite äldre har väl alla blivit uppvuxna med denna delikatess, som vi äter tillsammans med surgrädd, lök och kokt potatis och då gärna med en liten sup därtill. Tidigare var salt sill en stående morgonmadsrätt både i Skåne och i Danmark. Både den färska och den salta sillen kan stekas eller kokas till soppa och den kan vara antingen klar eller avrädd. Vanligt var också att man immade dvs ångkokte den salta sillen tillsammans med lök och smör och då fick man den välkända rätten lertallrikasill. Sillen kan liksom ålen "luas" dvs stekas i sättugn. Mycket populärt är också rökt sill, som har blivit ett signum för Bornholm. Till detta kommer det stora antal av sillinläggningar där Skåne utan tvivel har världsrekord i antal inläggningar. Således är ett väl sorterat sillbord med stor variation av rätter en mycket bra profilprodukt för Skåne.

Förutsättningarna för dessa inläggningar, nämligen ättika, socker och kryddor, skapades av renässansköket tidigt i Skåne och sedan har den utvecklats och kan i dag anses vara typiskt skånsk. Man hade nämligen tidigt tillgång på socker, ättika och kryddor mycket tack vare det Danska Ostindiska kompaniet, som startades 100 år tidigare än det svenska. Antalet variationer på olika sillinläggningar är mycket stort och de är så populära att denna form av sill är den enda form av sill många människor äter. En typisk skånsk krydda är kryddpeppar. Kryddsillen blir därför kanske den mest typiska skånska rätten. Den sötsura kombinationen finns också i svartsoppa, i bruna bönor liksom i sötsur sås till stekt fisk.

I arbetet med att ge sillen ett bättre rykte och högre status - en renässans för sillen - har Skånska Sillaakademien med Carl Sonesson i spetsen gjort en väsentlig insats. Tyvärr lider sillen av att ha varit fattigmannamat under lång tid och har då oförtjänt fått en stämpel på sig att vara sämre vardagsmat.

Sillen är ju som alla vet en fantastisk fisk, som kan användas till ett nästan oändligt antal rätter. Hade inte sillen varit så billig, hade den varit en mycket stor allmän uppskattad delikatess och det är synd att en stor del av sillfångsterna går till foderindustrin istället för att fiska den i garn, som ger oss större sillar. Det är givet att sillen är en mycket stark profilprodukt för Skåne.

En nära släkting till sillen, *Clupea harengus*, är skarpsillen, *Clupea sprattus*, eller som den också heter vassbuken. Den fiskas i stora mängder, som har redovisats tidigare, och allt går till foderindustrin utom en liten del som går till svensk sardin- och ansjovisproduktion.

Fisk

Som nämnts tidigare under fiske i Skåne och i Sverige kan sill, torsk, ål, flatfisk, stenbit och horngädda från saltvattenfisket och ålen från sötvattenfisket mycket väl kan försvara sin rang av profilprodukter för Skåne. Problemet med fisket är att tillgången på flera av arterna har minskat och i vissa fall ganska drastiskt. Detta gäller framförallt ål och torsk och därför är det lite vanskligt att framföra dem som stora profilprodukter, vilket de egentligen har all rätt till.

Ål

Den andra stora skånska fisken är naturligtvis Skånes landskapsfisk ålen, som också kan anrättas på många olika sätt. Den fiskas både i sötvatten och i saltare vatten men framförallt längs kusterna under ålamörkret i oktober - november och då främst vid Åhuskusten. Då arrangeras ålagillena med sina olika anrättningar där man antingen börjar eller slutar gillet med ålasluringen - ålasoppa. Gillet är ursprungligen ett typiskt gille, där ålafiskarna, som fiskearrendatorer bjuder sina fiskerättsinnehavare, bönderna, på fest efter ålafisket. Bönderna stod ofta för brännvinet och tilltugget och oftast åts det bara kokt ål i gamla tider. Det är den stora feta ålen, som uppskattas, precis som den feta sillen, gåsen och grisen. Småålen, pinnaålen, sätter man inte så stort värde på. Tidigare lagrade man ålen saltad och åt den mest kokt. Idag konsumeras den mesta ålen i sin rökta form. Antagligen har ålen fått sin status av landskapsfisk för de mycket populära ålagillena, som lockar folk i stora mängder. Men man skall inte i det sammanhanget glömma att skåningen i gemen verkligen har uppskattat denna mycket delikata fisk. Det syns klart i

receptsammanställningen i bilaga 1 där ål finns i alla former och där man utgår antingen från insaltad eller färsk ål precis som man gör med sill. Andra exempel på den stora receptvariationen finns i Margit Leijings stora receptsamling (1976), som speciellt behandlar recept från Österlen. Med undantag av ålagillena möter vi i dag mest ålen i sin rökta form och därför skulle man gärna önska sig större variation av anrättningar än bara denna rökta eftersom vi har en så stor variation av recept. Ålen liksom torsken lider i dag av bristande tillgång. Därför är det tacknämligt att ål har börjat odlas i vattenbruk av Scandinavian Silver Eel i Helsingborg.

Ålen är en profilprodukt för Skåne men det är ganska svårt att välja ut en rätt som är mer typiskt skånsk än en annan. Möjligtvis kan ålasoppan, luad ål eller inkokt ål kandidera på toppositionerna. Annars skulle det kunna gå med någon variant på stekt ål med äpplen men kanske inte gärna rökt ål, eftersom den är allt för vanlig.

Torsk, lutfisk och saltlånga

Torsken, som är en av våra största matfiskar, behandlas här tillsammans med dagens julspecialiteter lutfisk och saltlånga, eftersom de gastronomiskt behandlas på ungefär samma sätt. Torsk serveras vanligtvis kokt eller stekt. Vanligast är väl kokt och då med senapssås i Skåne och där gör såsen den till en skånsk specialitet. Förhållandet är detsamma med lutfisk och saltlånga. För saltlångans, "långefiskens" del tillkommer att den huvudsakligen konsumeras i sydvästra Skåne, söder om Malmö – Ystad, vilket gör den till en mycket stark profilprodukt.

Lutfisk är torkad eller lätt saltad torsk, långa eller gråsej. Före användandet lutas den och sköljs mycket noga. Saltlånga är däremot saltad och svagt torkad långa. Säljs den utan huvud kallas den för kabeljo. Vid beredningen behöver saltlångan ej lutas utan det räcker med att avsalta den efter smak. Dessa torkade fiskar har lång historia bakom sig. De tillkom och befrämjades i samband med katolska kyrkans krav på fastedagar och var liksom den salta sillen mycket viktiga handelsobjekt under medeltiden.

I dag äter vi lutfisk och saltlånga framförallt till julen, men tidigare åts de även till Mårten, Luciadagen, till fastlagen och på påskafton. Det var också den givna festrätten vid de skånska böndernas gillen, eftersom den förhöjde måltidens status genom att vara en köpstadfisk, "stabofisk". Man fick åka till sta'n för att handla den. Det kan vara av intresse att nämna, att kustbefolkningen gjorde sin egen lutfisk genom att salta och torka stor torsk.

Flat- plattfisk

Spättor, skrubbor, flundror och annan flatfisk fiskades längs kusten och uppskattades mycket. En del kunde torkas som man också kunde göra med sill, tobis och gädda. De vanligaste anrättningarna var kokta eller stekta.

Horngädda – näbbgädda och stenbit - sjurygg

Dessa saltvattenfiskar är typiska säsongsfiskar eller primörer. Horngäddan vandrar in i Östersjön på våren för att leka längs kusterna och sedan vandrar den tillbaka till Atlanten under hösten. Den har varit en mycket uppskattad matfisk både i Skåne och i Danmark. De recept som finns beskriver oftast kokt och inlagd horngädda. Med sina gröna ben och sin kryddade och sötsura smak i inläggningen ingår den som en pusselbit i Skånes profilområden inom matkulturen.

Stenbit är hanen av arten Sjurygg, där honan kallas för kvabbso. Det är bara hanen som användes som matfisk. Honan däremot levererar en utmärkt delikat rom, stenbitsrom, som egentligen skulle heta sjuryggsrom eller kvabbсорom. Stenbit serveras fördelaktigt antingen som soppa eller som inkokt och är en ypperlig delikatess och en profilprodukt för Skåne.

Lax

Lax har naturligtvis fiskats i ganska stor mängd längs kusterna och i åarna under tidens lopp, men den kommer inte att framhållas speciellt för Skånes del, eftersom både Blekinge och Halland pretenderar på denna fiskart. Laxen är Hallands landskapsdjur.

Saltvattensskaldjur

Liksom i Danmark har tångräkor och strandkrabbor varit mycket populära men i dag ser man dem knappast till försäljning i Skåne. Det vore en utmaning för de skånska kockarna att skapa några intressanta rätter med dessa kräftdjur.

Sötvattensfisk, kräftor och vattenbruk

De sötvattensfiskar, som ligger i topp inom sötvattensfisket i Skåne är gädda, aborre och mört och inom det svenska sötvattensfisket ligger ål, gös, aborre och gädda i topp. Bortsett från ålen kan ingen av dessa arter profilera sig som profilprodukt på grund av stor tillgång. Däremot kan man räkna med att sötvattensarterna har haft mycket stor betydelse för befolkningen vid åarna och insjöarna i Skåne. I matrecepten i bilaga 1 finns aborre, gädda, braxen, karp och ruda. Förutom dessa finns också gös till exempel i Ringsjöarna. Det som gör karp speciellt intressant i detta sammanhang är att den tidigare odlades i dammar främst runt de stora slotten i Skåne. Linné beskriver följande från Marsvinsholm år 1749:

”Karpdammar voro här de meste och ansenligaste i riket, vid pass 40 stycken, fulla med karp och rudor, som här väl trivas. Tillförne hade vid Marsvinsholm varit 99 dammar och den hundrade på taket, då taket varit täckt med en horisonell blyreservoar, varefter numera ej något tecken sågs utom några stenar överst i muren. Det vore icke ringa båtnad för riket, om flere här i landet anlade karpdammar, där karpen så väl fortkommer”.

Detta ansluter till den kontinentala traditionen att odla karp, som anses vara en av de främsta fiskarna gastronomisk sett. Den är högtidsmat i katolska länder och har stor betydelse även för judar. En intressant idé vore att anlägga moderna karpdammar för en storproduktion i Skåne. Andra inriktningar för vattenbruket i Skåne är den odlade ålen i Helsingborg, kräftor och idéer om att producera tropisk saltvattensfisk i vattenbruk. Skånsk odlad karp skulle kunna bli en profilprodukt för Skåne. En annan vild idé är odlad skånsk mal om det är genomförbart.

Bin och honung

Honung är människans äldsta sötningsmedel, som man tidigast utvann ur vildbin. Senare lärde man sig att ta hem dem i stockar och ha dem kring husen. De röktes ihjäl vid Bartolemeusdagen den 24 augusti för att kunna utvinna honungen. Senare lärde man sig att hantera vaxkakorna på sådant sätt att man slapp ta ihjäl bina och därmed kunde man få

fram olika tambistammar. Biodlingen var tidigare mycket viktig, eftersom kyrkan behövde vax till ljusen och honungen användes även till produktion av mjöd.

Det är viktigt att påpeka att bisamhällets stora betydelse nationalekonomiskt inte är främst som honungs- eller vaxproducenter utan som pollinatörer (NE).

Koksalt - NaCl

Koksalt eller bordssalt har alltid spelat en mycket stor roll i matlagningen och i konserveringen. Insaltning av kött och fisk var en av de viktigaste konserveringsmetoderna. Vi har i dag kvar salt sill, ”spegesill”, salt ål, saltlånga, spickefläsk, ”spegefläsk”, spickeskinka, ”spegeskinka” och spickekorv, ”spegekorv”, som exempel på denna konserveringsmetod. Orden sylt och sylta, som i dag har en annan grundbetydelse, betydde tidigare salt och insaltning. Det är den betydelsen vi har i syltemjolk, något insaltat liksom i uttrycket att man syltar gurkor. Under tidigare århundraden åt man under hela året insaltad mat. Det var endast under de stora högtiderna då man slaktade som man fick färskt kött. Det gick så långt att man tyckte bättre om det salta köttet än det färska, eftersom man var mer van vid det.

De stora saltimporterna till Skåne kom igång i samband med sillfångsternas högkonjunktur i Öresund i framförallt Skanör och Falsterbo. Sillen fångades på stället och salt importerades via Hansan från Lübeck och saltgruvorna vid Salzstrasse i Nordtyskland. Lüneburg var centralorten för saltutvinningen ur saltgruvorna. Sillen från Öresund var av allra högsta klass och efterfrågan betingades av katolska kyrkas krav på fasta under fastetider samt under fredagar. Guldåldern för denna verksamhet mellan den 24 augusti och 9 oktober var mellan senare hälften av 1100-talet fram till 1500-talet då fisket minskade drastiskt. Inte förrän på 1800-talet återkom det (Frennhoff 1998).

Ur svensk synpunkt var Skåne mycket gynnat med relativt billigt salt och god tillgång. Saltet förvarades i stora tunnor i Skåne medan man uppåt landet i Sverige fick ransonera saltet i mindre kärl. I Lappland hade man det dyra saltet i små påsar kring livremmen. Generellt sett kan man konstatera att skånska profilprodukter kan vara ganska salta.

Konserveringsmetoder

De gamla konserveringsmetoder, som har haft betydelse för vår skånska matkultur är torkning, jäsning och syring, saltning, sötning, inläggning och rökning. Fördelningen mellan dessa och kryddrikedomen ger en karaktäristik av skånsk smak - matkultur.

Torkning

Torkning har i princip bara skett med fisk och då inkluderas här även inköpt torkad fisk såsom lutfisk.

Jäsning och syring

Jäsning och syring har skett med cerealier och olika safter och mustsorter, men ej med grönsaker, kött eller fisk. Här undantas den jäsning och syring som kan ske i smakförbättrande syfte i exempelvis korv. Mjolk har syrats till ostar av olika slag.

Saltning

Saltning har däremot varit mycket vanligt för kött och fisk.

Sötning

Sötning för konservering med endast socker har främst skett med frukt och bär.

Inläggning - syltning

Däremot har kombinationen socker och ättika, dvs inläggning eller syltning varit mycket vanlig och tidigt förekommande i historien.

Rökning

Rökning av kött och fisk har också präglat kosthållet i Skåne.

Skånska profilprodukter (symbolrätter):

Vad är typiskt för Skåne och vilka profilområden och profilprodukter finns?

Inom dagens produktion:

- att Skåne fortfarande kan kallas för Sveriges kornbod, eftersom Skånes andel i Sveriges primärproduktion av matråvaror är stor.
- att Skåne har en stor utvecklingspotential att utveckla olika kvalitetsgrödor med stor variation i egenskaper hos olika sorter. Grunden för detta är hög kompetens hos odlarna och forskarna samt stort intresse hos avnämarna - specialisterna inom gastronomin.
- att Skåne är ett jordbrukslandskap med en dominerade bulkproduktion av cerealier, sockerbeter, växtoljor, gröna ärtor och potatis,
 - a. Uppenbara profilprodukter är maltkorn, sockerbeter, rapsolja, gröna ärtor, potatis och speciellt färskpotatis.
 - b. Havre är inte en typisk produkt från Skåne, men den har blivit grunden i ”Functional Food”-forskningen och de första produkterna inom detta område.
 - c. Vete har genom produktionen av Absolut Vodka blivit en profilprodukt. För övrigt har brännvinsproduktion haft en betydande ställning i Skåne.
- att Skåne länge har haft en dominerade position inom brännvinsproduktionen med antingen säd eller potatis som råvaror och att en blomstrande brännvinskultur med en intensiv kryddning länge har pågått,
 - d. Uppenbara profilprodukter är kryddat brännvin med exempelvis malört, kummin och dill, samt att vidareutveckling av nya sorter har stora förutsättningar. Exempel är Malmö Akvavit och havtornsbrännvin från Symposion och färskpotatisbrännvin från Bjäre Hembygd.
- att Skåne även dominerar inom hela trädgårdsväxtnäringen av köksväxter, frukter och bär,
 - e. Uppenbara profilprodukter är olika kålsorter, rotfrukter, äpplen, päron, plommon, hylle, jordgubbar och hallon. Framtida produkter kan vara slån, havtorn och kvitten.
 - f. Stor utvecklingspotential finns i utvecklingen av cider-, perry- och andra jästa frukt – och bärdrycker samt utveckling av olika Calvados och andra frukt- och bärdestillat.
- att Skåne har stora fördelar med primörer av nästan alla slag,
 - g. Uppenbara profilprodukter är färskpotatis, sparris, bladgrönsaker och kryddor. En framtida utveckling vore att ta fram även vit sparris.

- att Skåne intar en framträdande roll i husdjursuppfödningen och dominerar speciellt inom svin-, höns-, ank- och gåsuppfödningen samt inom den nya strutsuppfödningen.
 - h. Uppenbara profilprodukter inom köttområdet är gris, anka och gås.
- att Skåne tillsammans med Blekinge har en betydande roll inom Sveriges fiskerinäring.
 - i. Uppenbara profilprodukter är sill, ål, torsk, flatfisk, stenbit och horngädda.
 - j. Lutfisk och saltlånga med senapssås bör kunna utvecklas till profilprodukter.
- Att Skåne har en diversifierad viltfauna, som väsentligt skiljer sig från resten av Sveriges och mera liknar Centraleuropas.
 - k. Uppenbara profilprodukter är kronhjort, dovhjort, rådjur, vildsvin, fälthare, vildkanin, fasan, ringduva, raphöns och råka.
- att Skåne har goda möjligheter att väsentligt öka honungsproduktionen.

Inom den traditionella matkulturen:

- att Skåne har sina rötter i det Centraleuropeiska – danska kulturområdet,
- att Skåne alltid har varit ett innovationsområde, som tidigt tagit till sig nya tendenser inom alla områden,
- att skånsk mat präglas av servering i separata tallrikar för soppan och köttet och att köttet ofta är i stora bitar såsom ärtsoppa i en djup tallrik och fläsket och potatisen på en annan tallrik.
- att skånsk mat präglas av saltkonservering och rökning av kött och fisk samt syltning dvs inläggning med ättika, socker och kryddor av speciellt fisk och grönsaker, samt en stor användning av ättika i olika sammanhang. Syrning är framträdande för brödbak, surdeg, och för mjölkprodukter.
 - a. Uppenbara profilprodukter är ”spegefläsk, -skinka, -sill”, saltat och rökt gåsbröst, sötsura inlagda och inkokta anrättningar såsom kryddsill och andra sillinläggningar, inkokt stenbit och horngädda, inlagda gurkor, sötsur sås och sötsur smak på bruna bönor och svartsoppa.
- att skånsk mat präglas av kryddrikedom. Den främsta inhemska kryddan är svartsenap, som är en profilprodukt i sig. Övriga betydande inhemska kryddor är kummin, dill och många andra från kryddträdgården. Dominerande utländska är kryddpeppar, vitpeppar, svartpeppar, nejlikor, kanel, lagerblad, ingefära, muskot och kardemumma.
 - b. Uppenbara profilprodukter är fisk och ägg med senapssås, kött med dill- och pepparrotssås, kalops, kryddat brännvin, kanel och kardemummaanvändningen i bröd och kakor.

- att skånsk mat tydligt visar den skånska välmågan genom en stor användning av ägg i olika produkter.
 - c. Uppenbara profilprodukter är spettekakan, äggakakan och äggosten.
- att skåniskt bröd dominerades av mjuka surdegsbröd gjorda på skållat rågmjöl och att rågen var det viktigaste sädeslaget.
 - d. Uppenbara profilprodukter är dessutom kavring, fint lantbröd, siktebröd, laputabröd, sursött bröd samt desserterna äppelkaka och "släbosnus".
 - e. Typiska brödkryddor är fänkål, anis och kummin.
- att skånsk mat präglades starkt av användningen av överjäst öl och svagdricka i många sammanhang.
 - f. Uppenbara profilprodukter förutom själva dryckerna är ölsupa, brödsoppa, äggöl och ölost. Bland dem är speciellt brödsoppa utvecklingsbar.
 - g. Stor potential finns i utvecklingen av olika överjästa ölsorter.
- att skånsk mat är mycket starkt präglad av grötar av olika slag, cerealiegrötar såsom havregrynsgröt, rågmjölgröt, korngrynsgröt och bovetegröt (ej cerealie), rotfruktsgröt (mos) såsom "pantofflegröd, rabbegröd och bönegröd" samt bärgrötar, som vi i dag kallar för krämer.
 - h. Uppenbarligen är cerealiegrötar inte särskilt populära i dag, men de skulle säkerligen kunna revitaliseras i lämpligt sammanhang, framförallt av bovete. De hälsosamma rotfruktsgrötarna skulle också kunna utvecklas till profilprodukter.
- att Skåne visar sin tillhörighet med Centraleuropa genom ett betydande bruk av gris- och gåsflott i matlagningen.
 - i. Uppenbarligen skulle de flottkokta kakorna såsom klenor och stenkakor kunna revitaliseras till profilprodukter. Andra kakor som kan aspirera på detta är mjuka pepparkakor, honungspepparkakor och kumminkorsen, som är en mycket gammal form av fastlagsbulle, vilken åts på bullamåndagen. Dagen efter på stenkaketisdagen åts stenkakor under fastlagsveckan. Detta kan profilutvecklas.
- att ur profilsynpunkt dominerar griskött och gås i Skåne, även om nöt, får, höns och anka också har en stor betydelse ur köttssynpunkt. Köttet är ofta rimmat och/eller rökt.
 - j. Grisprodukter utgör basen i charkuteriprodukter och härifrån kan många profilprodukter tas fram såsom "spegeskinka", korvar, pastejer och syltor. För gåsens del är det främst Mårtensmiddagen med svartsoppa och gåstek.
 - k. En intressant utvecklingslinje är att återknyta till de gamla ollonsvinen, antingen med Linderödsgrisen eller med vildsvin.
 - l. En etablerad profilprodukt är Ängavallens hälsogris och till detta kan läggas naturbeteskött.
- att den gamla sydvästskånska specialiteten syltemjolk revitaliseras och utvecklas till en profilprodukt,

- att Skåne har en mycket intressant viltfauna, som tidigare endast utnyttjades av adeln och att den minskade väsentligt under början på 1800-talet för att senare växa till sig igen.
 - m. Uppenbarligen har vi i dag bra möjligheter att profilera skånsk mat med fina viltprodukter, vilket inte har varit möjligt tidigare i samma utsträckning. Alla de tidigare nämnda arterna kan bli profilprodukter.

- att Skåne genom århundradena har profilerat sig som en fiskeregion med främst sill, ål, torsk, flatfisk, stenbit och näbbgädda. Sötvattenfiskarna har också varit betydelsefulla men har aldrig gett Skåne en speciell profil. Tyvärr står vi i dag inför stora problem med fisketillgången och speciellt för torsk och ål.
 - n. Uppenbarligen är sill och ål de främsta profilprodukterna inom fiskområdet. De anrättas båda på ett otal sätt och kan genom denna variation stärka sin ställning som profilprodukter. Skall man framhålla några rätter som mer typiska än andra blir det nog kryddsill och inkokt eller luad ål.
 - o. Stor utvecklingspotential bör ligga i vattenbruket, som kan utvecklas efter olika linjer. Intressant vore att ta upp det gamla bruket med karpodling.

Sammanfattning:

Rapportens syfte är att ge en bakgrund till vidare diskussioner om skånska profilprodukter. Bakgrunden grundar sig på en genomgång av primärproduktionen i Skåne i förhållande till hela Sveriges produktion. På så sätt har olika profilområden för Skåne beskrivits. Dessutom har en genomgång gjorts av de fakta som är kända om traditionell skånsk matkultur. Den är grundad på både etnologisk vetenskap och på en genomgång av representativa publicerade receptsamlingar. Den syntes som har gjorts av dessa erfarenheter framgår ur ovanstående avsnitt "Skånska profilprodukter (Symbolrätter)".

Tack:

*Tack för mad och mätte
sken före fadded ätte
hade inte bored vad av trä
skulle de också följt mä*

Litteratur:

Bara i undantagsfall har litteraturreferenser getts i texten, för att inte tynga den i onödan. Här nedan finns en litteraturlista som i princip omfattar det behandlade området. Ytterligare intressanta artiklar från Gastronomisk kalender har inte tagits med i förteckningen. Det statistiska materialet grundar sig i största möjliga mån från Officiell statistik från SCB, Statistiska Centralbyrån i Sverige, Jordbruksverket, Fiskeriverket och Länsstyrelsen i Skåne. Huvudsakligen har publicerat material från nätet används, men också de tryckta Årsböckerna SCB 2003 och 2004.

Arwidi, Ingrid & Bondesson, Britta: Spettkaka, Skånes Hembygdsförbunds Årsbok 1971, sid 119-134, Lund 1971.

Berg, Gösta: Rökt skinka, torkade gäddor och surströmming, 101-112, i Mat och Miljö, red: Nils-Arvid Bringéus, Gleerups, Lund, 1970.

Bergman, Britta: Skånsk Mat från Mormors Tid, Scania förlag, Malmö 1975.

Bentsson, Dan, Pettersson, Lars, Dahlqvist, Jan, Pettersson, Puck: Potatis, Fest & fakta – störst, bäst, godast, Bjäre hembygd, Mediabolaget, 2004.

Broberg, Peter & Ståhlberg Harriet (1995): Den goda Gårillen, Darwins skånska resa. Ystad 1995.

Bringéus, Nils-Arvid: Mat och Miljö, red, Gleerups, Lund 1970.

Bringéus, Nils-Arvid: Syltemjolk, 113-123, i Mat och Miljö, red: Nils-Arvid Bringéus, Gleerups, Lund, 1970.

Bringéus, Nils-Arvid: Stenkakor, 124-142, i Mat och Miljö, red: Nils-Arvid Bringéus, Gleerups, Lund, 1970.

Bringéus, Nils-Arvid: Långkål, 143-160, i Mat och Miljö, red: Nils-Arvid Bringéus, Gleerups, Lund, 1970.

Bringéus, Nils-Arvid: Mat och Måltid i skånska bondehem, Skånes Hembygdsförbunds Årsbok 1971, sid 9-84, Lund 1971

Bringéus, Nils-Arvid: Skåningens julmat, Skånes Hembygdsförbunds Årsbok 1973, sid 125-139, Lund 1973.

Bringéus, Nils-Arvid: Matkultur i Skåne, LT, Stockholm 1981.

Bringéus, Nils-Arvid: Ålrätter, sid 151-176, i Ål från Saragasso till gillesbord, red Inge Gärsgård, Settern, Ystad, 1985

Bringéus, Nils-Arvid: Mat och Måltid, Carlssons, Stockholm 1988.

Bröndegaard, V J: Folk og fauna, 1, 2 & 3, Dansk etnozoologi, Rosenkilde og Bagger 1985-1986.

Bröndegaard, V J: Folk of fae 1 & 2, Dansk husdyr etnologi, Rosenkilde og Bagger, Danmark, 1992-.

Campbell, Åke: Det svenska brödet, en jämförande etnologisk undersökning. Svensk Bageritidskrift, Stockholm 1950.

Danielsson, Jan & Torstensson, Lars: Saga och Sanning från Ålakusten, Kristianstadsbladet, Lund, 2002.

Egardt, Brita: Hästslakt och rackarskam. Nordiska museets handlingar 57, Lund 1962

Egardt, Brita: Hamburgare – hästkött, 205-212, i Mat och Miljö, red: Nils-Arvid Bringéus, Gleerups, Lund, 1970.

Egardt, Britta: Svamp som föda, 213-224, i Mat och Miljö, red: Nils-Arvid Bringéus, Gleerups, Lund, 1970.

Emanuelsson, Urban, Bergendorff, Claes, Billqvist, Magnus, Carlsson, Bengt och Lewan Nils: Det skånska kulturlandskapet. Årsbok för Naturskyddsföreningen i Skåne 2001, BTJ Tryck AB, Lund 2002.

Erlandsson, Ulf: Jordbruk i kapitlet Näringsliv ur Atlas över Skåne, Sveriges Nationalatlas, redaktörer: Tomas Germundsson & Peter Schlyter, Sveriges Nationalatlas, sid 133-137, Kartcentrum, Uppsala 1999.

Fakstorp, Jörgen & Boyhus Elsemarie, red: Gastronomiskt Leksikon, Det Danske Gastronomiska Akademi & Gyldendal, Köpenhamn, 1998.

Frennhoff, Folke: Boken om sill, Boströms, Lund 1998.

Gelin, Curt: Ålodling, sid 54-61, i Ål från Saragasso till gillesbord, red Inge Gärsgård, Settern, Ystad, 1985

Genrup, Kurt: Gåsmat, Skånes Hembygdsförbunds Årsbok 1971, sid 103-118, Lund 1971.

Genrup, Kurt: Skånskt Mårtensfirande, Skånes Hembygdsförbunds Årsbok 1973, sid 108-124, Lund 1973.

Genrup, Kurt: Gåsskötsel, en etnologisk studie med hänsyn till skånska förhållanden, Folklivsarkivet, Lund, 1975.

Granlund, John: Skånsk senap och senapsknäcka. Gastronomisk kalender, sid 20-51, 1968.

Hedh Jan & Andersson Klas: Bröd, Prisma Stockholm 2004.

Höjrup, Ole: Landbokvinden, rok og kaerne – grovbröd og vadmél, Nationalmuseet, Aarhus 1975.

Isrealsson, Lena: Handbok för Köksträdgården, odla grönsaker, kryddor och bär, Wahlström & Widstrand, Italien, 2002.

Jakobsson, Oskar: Svenska Landskapsrätter, Generalstabens litografiska Anstalt, Stockholm 1963.

Larousse Gastronomique, Paul Hamlyn, 1994.

Lejing, Margit: Murre sill och Snurre doppa om ål, fisk och sill, Österlensk Kokbok, Föreningen för Fornminnes- och Hembygdsvård i Sydöstra Skåne, småskrifter nr 16, 1976.

Lejing, Margit: Gåsasylda och Fläskasteg, Slaktemad och gillesmad, Österlensk Kokbok, Föreningen för Fornminnes- och Hembygdsvård i Sydöstra Skåne, småskrifter nr 21, 1980.

Lejing, Margit: Som Bonapia och Kokefru, del 1, Vardagsmad och gillesmad, Österlensk Matbok, Föreningen för Fornminnes- och Hembygdsvård i Sydöstra Skåne, småskrifter nr 24, 1982.

Lejing, Margit: Som Bonapia och Kokefru, del 2, Vardagsmad och gillesmad, Österlensk Matbok, Föreningen för Fornminnes- och Hembygdsvård i Sydöstra Skåne, småskrifter nr 26, 1983.

Lejing, Margit: Trollemos och Gräddehorn, Österlensk receptbok, Föreningen för Fornminnes- och Hembygdsvård i Sydöstra Skåne, småskrifter nr 32, 1989.

Lejing, Margit: Trollemos och Gräddehorn, Österlensk receptbok, Föreningen för Fornminnes- och Hembygdsvård i Sydöstra Skåne, småskrifter nr 34, 1992.

Linnaeus, Carl: Skånska resa år 1749, Wahlström & Widstrand, Stockholm, 1975.

Lundh-Eriksson, Nanna: Skånsk mat och skånska seder. Lars Hökerbergs Bokförlag, Stockholm 1934.

Löwgren, Ruth & Gustav: Ålamat, gravat & sill, delikatesser från skånska smörgåsbord. Åsak, 1989.

Nationalencyklopedien (NE), 20 band plus 3 supplement, Bokförlaget Bra Böcker, 1989-2000.

Nilsson, Bertil & Molin, Arne: "Skånsk Mat, skånsk matkultur för nutida bruk, NST, Nordvästra Skånes Tidningar 1977.

Nilsson Piraten, Frithiof (1960): Novemberkåseri. Gastronomisk Kalender 1961, 69-73.

Nordberg PerOla: Ålens biologi, sid 8-53, i Ål från Saragasso till gillesbord, red Inge Gärsgård, Settern, Ystad, 1985

Norsander, Göran: Sillen i det skånska kosthålllet, Skånes Hembygdsförbunds Årsbok 1971, sid 85-102, Lund 1971.

Norsander, Göran: Salt sill, en studie av kostvanor på sydsvensk landsbygd 1850-1940, Studentlitteratur, Lund, 1976.

Persson, Anna Greta: Mat i Skåne, Signum, Lund 1980,

Pini, Udo: Das Gourmet Handbuch, Könnemann, Köln, 2000.

Ränk, Gustav: Från Mjök till Ost, drag ur den äldre mjölkhushållningen i Sverige, Nordiska Museets handlingar 66, Lund, 1966.

Salomonsson, Anders & Hellhagen, Sam: Skånsk Mat & Kultur”, GörmanGruppen, Värnamo, 1995.

Salomonsson, Anders, & Hellhagen, Sam: Året om med skånsk mat & kultur, Arena, Värnamo, 2001.

Sinah, V R P & Jones, J W, The European Freshwater Eel, Liverpool University Press 1975.

Skåneländska Gastronomiska akademien: Hyllning till Madariket, 1994

Skånska Aftonbladet: Brännesnuda och annan skånsk mat, från en pristävlan i Skånska Aftonbladet, 1938.

Solheim, Johan Trygve, Klaesson, Per & Pedersen Kåre Vidar: Kronhjort, biologi, jakt, tillagning, Albert Bonniers förlag, Italien, 2004.

Stjernswärd, Brita: Skånskt herrgårdsfolk, Nordiska museet, Malung 1980.

Swahn, Jan-Öjvind: Fil, fläsk och falukorv, svenska mattraditioner genom tiderna, Illustrerad Historia, Lund, 2000.

Swahn, Jan-Öjvind: Matens historia, historia b för gymnasiet, Natur och Kultur, Stockholm 2002.

Swahn, Jan-Öjvind: Mathistorisk uppslagsbok, Ordalaget, Uppsala 2003.

Svensson, Håkan & Kastman, Kent: Äpplen i Sverige, 224 äppelsorter i text och bild, Prisma, Stockholm, 2003.

Svensson, Sigfrid: Mårtens gås, 101-112, i Mat och Miljö, red: Nils-Arvid Bringéus, Gleerups, Lund, 1970.

Valeri, Renee: Le Confit et son rôle dans l'alimentation traditionnelle du Sud-Ouest de la France, Skrifter från Folklivsarkivet i Lund nr 20, Liber, Lund 1977.

Werdenfels, Åke: Om "livets vatten" Från kruttillverkning till bränneriindustri, Skånes Hembygdsförbunds Årsbok 1974, sid 52-116, Lund 1974.

Widell Car-Bertil: En sockerbagare här bor i staden, om bröd och bakverk, mästare och gesäller. Edition Eriksson, Ystad 1995.

Bilaga 1

Exempel på skånska traditionella recept och råvaror (Se sid 18)

Indelningen av grönsakerna i nedanstående förteckning har gjorts med hjälp av Lena Israelsson "Handbok för Köksträdgården", 2000. I övrigt har en naturlig klassificering av råvaror gjorts med huvudindelningen 1. vegetabilier, 2. animalier och 3. mineraler påminnande om gamle Linné.

Sedan har vegetabilierna i sin tur indelats i

- 1.1 cerealier,
- 1.2 grönsaker,
- 1.3 tomat, chili och paprika,
- 1.4 kryddor,
- 1.5 frukt,
- 1.6 bär,
- 1.7 nötter,
- 1.8 svamp och
- 1.9 socker.

Animalierna i sin tur indelas i:

- 2.1 tamdjur,
- 2.2 vilt,
- 2.3 fisk och skaldjur
- 2.4 insektsprodukt – honung.

Gruppen 3 mineraler finns bara med för fullständighetens skull och här finns bara koksalt NaCl, som i övrigt finns med i nästan varje rätt. Varje grupp delas sedan in i olika undergrupper och maträtterna förs till den grupp som anses varje rättens huvudråvara.

1. Vegetabilier

1.1 Cerealier – Sädeslag

1.1.1 Grötar

1.1.1.1 Rågmjölgröt

- 1.1.1.1.1 Vattengröt, med grovt rågmjöl, vatten och salt (NL 85)
- 1.1.1.1.2 Rågmjölgröt, rågmjöl kokas i vatten, smaksättes med sirap och mjölk serveras till (SA 45)
- 1.1.1.1.3 Skånsk mjölgröt, rågmjöl kokas i vatten, smaksättes med sirap och salt, mjölk serveras till (SA 45)

1.1.1.2 Korngrynsgröt

- 1.1.1.2.1 Korngrynsgröt, korngrynen fick stå i kokhett vatten över natten, därefter kokning i mjölk under 3 timmar, smaksättes med kanel och salt (SA 43)
- 1.1.1.2.2 Korngrynsvälling med päron, kokas i mjölk med salt och socker (SA 8)

- 1.1.1.3 Havregröt
 - 1.1.1.3.1 Havresoppa, med havregryn, saft, mandel, russin och salt (NL 69)
 - 1.1.1.4 Vete
 - 1.1.1.4.1 Sammetsgröt, med mjöl, mjölk, salt, socker, mandel, smör och ägg (NL 81)
 - 1.1.1.4.2 Smörgröt, med smör, vetemjöl, gräddmjölk (NL 84)
 - 1.1.1.4.3 Stänkvälling med mjölk, ägg, mjöl, smör, kanel, socker och salt (NL 75)
 - 1.1.1.5 Risgrynsgröt
 - 1.1.1.5.1 Skånsk gröt, med risgryn, äpplen, russin, socker, kanelstång, citronskal, vatten ev vin (NL 83)
 - 1.1.1.5.2 Sjuskinnsgröt, med överbliven risgrynsgröt, smör, socker, salt och kanel (NL 82)
 - 1.1.1.6 Bovetegröt (Ej cerealie) med bovetegryn, vatten, smör, salt och socker (NL 76)
 - 1.1.1.7 Sagosoppa (Ej cerealie) med sagogryn, vitt vin, russin, äggulor och socker (NL 71)
 - 1.1.1.8 Mannagrynsgröt (Ej cerealie) med mjölk, griftgryn (mannagryn), smör, bittermandlar, salt och socker (NL 77)
- 1.1.2 Bröd och kakor
- 1.1.2.1 Rågmjöl
 - 1.1.2.1.1 Grovt bröd – Pungabröd, skållat rågmjöl knådas och får stå i 12 timmar, knådas sedan vidare med mera mjöl och surdeg i 2 timmar, får sedan stå och jäsa färdigt, utbakas till stora bröd om 8-9 kg sk pungabröd, som sätts på mjölnade bottnar och penslas med ljumt vatten eller svagdricka varefter de gräddas i 2-10 timmar beroende på storlek och ugnsvärme (NL 231)
 - 1.1.2.1.2 Kavring, om man i stället sätter in bröden ovanpå varandra och låter dem bakas i ej för het ugn under 12 –15 timmar samt därefter flyttar dem från varandra får bröden syrlig smak och kallas kavring (NL 231)
 - 1.1.2.1.3 Rågskorpor I (NL 269)
 - 1.1.2.1.4 Rågskorpor II (NL 270)
 - 1.1.2.1.5 Fint bröd, rågsikt, vatten och bryggargjäst knådas ihop två gånger och bakas sedan ut till stora runda bröd, som gräddas efter de grova bröden (NL 232)
 - 1.1.2.1.6 Sursött bröd, bakas som fint bröd (NL 232), men kokande vatten tillsätts som degspad, dessutom kryddas brödet med kummin, anis fänkål eller dylikt (NL 233)
 - 1.1.2.2 Vetemjöl
 - 1.1.2.2.1 Bröd
 - 1.1.2.2.1.1 Danskt julbröd, med smör, mjöl, pressjäst i grädde, mjölk, socker, äggulor, hela ägg, russin, korinter, söt- och bittermandel, suckat, syltade apelsinskal, kardemumma och kanel (NL 234)
 - 1.1.2.2.2 Kakor
 - 1.1.2.2.2.1 Klenor I, (NL 256)
 - 1.1.2.2.2.2 Klenor II, (NL 257)
 - 1.1.2.2.2.3 Klenor III, (NL 258)

- 1.1.2.2.2.4 Klenor eller klenetter (SA 51)
- 1.1.2.2.2.5 Stenkakor - stinnkagor, med uppvärmd mjölk, ägg, kardemumma, socker, jäst, salt, mjöl vispas samman och får stå och jäsa, plättarna stekes sedan i redigt fläskflott på båda sidor på pannjärn, ätes ångande varma (NL 208)
- 1.1.2.2.2.6 Stenkakor med mjölk, ägg, jäst, salt, kardemumma och mjöl (SA 43)
- 1.1.2.2.2.7 Fastelansbullar, med mjölk, vetemjöl, socker, smör, mandel, kardemumma och jäst (NL 235)
- 1.1.2.2.2.8 Födelsekaka, med mjölk, ägg, jäst, smör, socker, kardemumma, söt- och bittermandel, syltade apelsinskal, suckar och russin (NL 236)
- 1.1.2.2.2.9 Biscuiter I (NL 237)
- 1.1.2.2.2.10 Biscuiter II (NL 238)
- 1.1.2.2.2.11 Biscuiter III (NL 239)
- 1.1.2.2.2.12 Dolmer, (NL 240)
- 1.1.2.2.2.13 Flottringar (NL)
- 1.1.2.2.2.14 Ellingekringlor (SA 51)
- 1.1.2.2.2.15 Fru Kramers kaka, (NL 242)
- 1.1.2.2.2.16 Fänrikar, (NL 243)
- 1.1.2.2.2.17 Gorån I, (NL 214)
- 1.1.2.2.2.18 Gorån II; (NL 245)
- 1.1.2.2.2.19 Gorån III, (NL 246)
- 1.1.2.2.2.20 Gorån IV, (NL 247)
- 1.1.2.2.2.21 Gorån V, (NL 248)
- 1.1.2.2.2.22 Kalasgorån, (NL 249)
- 1.1.2.2.2.23 Tunna gorån, (NL 250)
- 1.1.2.2.2.24 Mormors gorån, (NL 251)
- 1.1.2.2.2.25 Tunnrån, (NL 252)
- 1.1.2.2.2.26 Gräddmunkar, (NL 253)
- 1.1.2.2.2.27 Jästvåfflor, (NL 254)
- 1.1.2.2.2.28 Jästpannkaka (NST)
- 1.1.2.2.2.29 Kanelbröd, (NL 255))
- 1.1.2.2.2.30 Konjakskransar, (NL 259)
- 1.1.2.2.2.31 Mandelformar, tummakagor (NL 260)
- 1.1.2.2.2.32 Mandelsprits, (NL 261)
- 1.1.2.2.2.33 Mjuk pepparkaka i låda, (NL 262)
- 1.1.2.2.2.34 Mormors goda tekringlor (SA 51)
- 1.1.2.2.2.35 Pepparkakor, (NL 263)
- 1.1.2.2.2.36 Goa pepparkakor, (NL 264)
- 1.1.2.2.2.37 Pepparnötter, (NL 265)
- 1.1.2.2.2.38 Pompadurer, (NL 266)
- 1.1.2.2.2.39 Prästgårdkaka (SA 52)
- 1.1.2.2.2.40 Pumpniklar, (NL 267)
- 1.1.2.2.2.41 Skånsk kaffekaka (SA 50)
- 1.1.2.2.2.42 Sockerplätscher, (NL 271)

- 1.1.2.2.2.43 Sockerskorpor, (NL 272)
- 1.1.2.2.2.44 Smörkringlor, (NL 273)
- 1.1.2.2.2.45 Schäferhattar, (NL 274)
- 1.1.2.2.2.46 Fin sockerkaka, (NL 275)
- 1.1.2.2.2.47 Mors sockerkaka, (NL 276)
- 1.1.2.2.2.48 Sockerspån, (NL 277)
- 1.1.2.2.2.49 Honingakagor – Mannabröd, (NL 279)
- 1.1.2.2.2.50 Tummakakor, (NL 280)
- 1.1.2.2.2.51 Tummakokor på annat sätt, (NL 281)
- 1.1.2.2.2.52 Uppsalabröd, (NL 282)
- 1.1.2.2.2.53 Äkta savarintårta (NL 283)
- 1.1.2.2.2.54 Rulltårta med lingon (NST)
- 1.1.2.3 Korn och havre
- 1.1.2.4 Ris
 - 1.1.2.4.1 Ristårta, (NL 268)
 - 1.1.2.4.2 Risgrynskaka med risgryn, smör, ägg, russin, socker och mandel (SA 46)
- 1.1.3 Öl
 - 1.1.3.1 Hembryggt överjäst öl på tvåradigt korn
 - 1.1.3.1.1 Svagdricka som ovanstående men svagare
 - 1.1.3.1.2 Drickablanning
 - 1.1.3.1.3 Gott julöl, svagdricka , porter socker, russin (NST 59)
 - 1.1.3.1.4 Julöl, svagdricka porter, lageröl, socker, russin (NST 59)
 - 1.1.3.1.5 Gott hembryggt julöl, svagdricka, porter, russin (NST 59)
 - 1.1.3.1.6 Brödsoppa på kanter av mörkt och vitt bröd, svagdricka, saft, socker, salt, tjockgräde (NL 66)
 - 1.1.3.1.7 Drickeskallskål med svagdricka, sirap, socker, saft, skal av citron och riven muskotnöt (NL 67)
 - 1.1.3.1.8 Dickessua med kanter och bitar av grovbröd, svagdricka, socker eller sirap och ingefära (NL 68)
 - 1.1.3.1.9 Äggöl med råg- eller veteskorpor, svagdricka, äggulor och socker (NL 74)
 - 1.1.3.1.10 Äggöl med öl, socker, ägg, gräde, kanel, citron eller muskot (SA 8)
 - 1.1.3.1.11 Ölost, svagdricka blandas i muggar med varm uppkokt mjölk, vanlig kvällsmat, vartill bjöds grova smörgåsar, ”Ölost i festligt lag höjer levnadens behag”. (Falstaff Fakir) (NL 293)
 - 1.1.3.2 Importerat underjäst öl på tvåradigt korn
- 1.1.4 Puddingar (NL)
 - 1.1.4.1 Biscuitpudding (NL 184)
 - 1.1.4.2 Brulépudding (NL 185)
 - 1.1.4.3 Brödpudding (NL 186)
 - 1.1.4.4 Citronpudding (NL 187)
 - 1.1.4.5 Davidas pudding (NL 188)
 - 1.1.4.6 Diplomatpudding (NL 189)
 - 1.1.4.7 Drottningens kaka (NL 190)
 - 1.1.4.8 Kabinettpudding (NL 191)
 - 1.1.4.9 Karamellpudding (NL 192)

- 1.1.4.10 Mandelpudding (NL 193)
- 1.1.4.11 Mandelpudding med ägg, grädde, socker, sötmandel och gelatin (SA 46)
- 1.1.4.12 Falsk mandeltårta (NL 194)
- 1.1.4.13 Märgpudding (NL 195)
- 1.1.4.14 Pantofflekaga (NL 196)
- 1.1.4.15 Punschpudding (NL 197)
- 1.1.4.16 Saftpudding (NL 198)
- 1.1.4.17 Snöpudding (NL 199)
- 1.1.4.18 Syltpudding (NL 200)
- 1.1.4.19 Varm mandelpudding I (NL 201)
- 1.1.4.20 Varm mandelpudding II (NL 202)
- 1.1.4.21 Victoriapudding (NL 203)

1.2 Grönsaker

Macedoine: en förr mycket uppskattad middagsrätt vid herrskapskalas, alla slags grönsaker såsom morötter, majrovor, palsternackor, gröna bönor, ärtskockor, sockerärter, spritärter, charlottenlökar eller en liten syltlök, sparris, pumpa, blomkål, eller vad man hava kan, kokas och smörfräses med salt, peppar, muskot och en nypa socker, sås göres av spadet, buljong, smör, mjöl, grädde, kryddor samt avredes med äggulor, såsen hälls över grönsakerna, serveras till olika stekar (NL 174)

1.2.1 Baljväxter

- 1.2.1.1 Bondböna
 - 1.2.1.1.1 Bönegröd, bönmos
- 1.2.1.2 Trädgårdsböna,
 - 1.2.1.2.1 Bruna bönor
 - 1.2.1.2.1.1 Bruna bönor med kanel och stekt fläsk och med sursöt smak,
 - 1.2.1.2.1.2 Bruna bönor, bönorna läggs i blöt över natten och kokas långsamt, smaksättes med sirap, ättika och salt, mjölredning får aldrig förekomma i Skåne, självskrivna rätt till köttbullar och stekt fläsk (NL 171)
 - 1.2.1.2.1.3 Bruna böner med stekt fläsk, sirap, ättika och salt tillsättes vid kokningen (SA 36)
 - 1.2.1.2.1.4 Bönesö med rimsaltat och rökt fläsk, timjan, mejram (NST 25)
 - 1.2.1.2.2 Vita bönor
 - 1.2.1.2.2.1 Vita bönor, stöpas under natten, kokas upp i nytt vatten med ett stycke smör, lök tillsättes och avsmakas med salt och socker, kan också avredas med några äggulor, som vispas ner omedelbart före serverandet (NL 172)
 - 1.2.1.2.2.2 Fläsk med vita bönor, bönorna läggs i blöt under natten, mycket lätt saltat skivat fläsk och bönorna kokas sakta under flera timmar (NL 173)
 - 1.2.1.2.3 Skärböner

- 1.2.1.2.3.1 Stuvade skärbönor, smör, mjöl, vatten, salt, mjölk, muskotblomma eller nöt, 1 knippe persilja som kokas med bönorna och sedan tas bort, serveras till stekt fläsk eller köttbullar (NL 181)
- 1.2.1.2.3.2 Grönsakspudding (NST)
- 1.2.1.3 Rosenböna
- 1.2.1.4 Ärter
 - 1.2.1.4.1 Gula ärter, Ärtsoppa med timjan och lök samt kokt fläsk, potatis och senap på separat tallrik.
 - 1.2.1.4.2 Gula ärter med rökt fläksskank, timjan och mejram (SA 9). ”Ärter kokas som ryttaren rider, vitkål som bruden framskrider.”
 - 1.2.1.4.3 Gula ärter med salt fläsk, vitpeppar, ingefära, rödlök, timjan och ev potatis (NL 45) ”Det finns än i dag skåningar som inte gillar ärter om det finns potatis i dem.”
 - 1.2.1.4.4 Gråärter med färskt och rökt fläsk (NST 25)
 - 1.2.1.4.5 Gröna ärter, Grönsoppa med mjölk, spritärtor, morötter, persilja, äggulor, grädde, smör, mjöl, salt, peppar och socker (NL 52)
 - 1.2.1.4.5.1 Stuvade ärtskidor, med vatten, salt, potatismjöl, ev morötter, smör och persilja (NL 183)
 - 1.2.1.4.5.2 Ängamat på spritärtor och morötter (NST 25)
- 1.2.1.5 Udda baljväxter: Knölvial, Lathyrus tuberosus

1.2.2 Bladväxter

- 1.2.2.1 Dill
- 1.2.2.2 Mangold
- 1.2.2.3 Persilja
- 1.2.2.4 Sallat
- 1.2.2.5 Cikoria
- 1.2.2.6 Asiatiska kålblad
- 1.2.2.7 Spenat
 - 1.2.2.7.1 Spenatstuvning med ägg
- 1.2.2.8 Nyzeeländsk spenat
- 1.2.2.9 Fältsallad – rapunzelsallat
- 1.2.2.10 Trädgårdsmålla
- 1.2.2.11 Trädgårdssyra
 - 1.2.2.11.1 Stuvade syror (NST)
 - 1.2.2.11.2 Svärmors syregröt (NST)
- 1.2.2.12 Patentia (syra)
 - 1.2.2.12.1 Stuvad patentia I, med vatten, smör, mjöl, äggulor, mjölk, spad och salt, serveras till stekt fläsk, salt eller rökt (NL 177)
 - 1.2.2.12.2 Stuvad patentia II, med vatten, smör, mjöl, äggulor, mjölk, spad, socker, muskotnöt och salt, garneras med hårdkokta halva ägg och serveras till stekt fläsk (NL 177)
- 1.2.2.13 Portlak
 - 1.2.2.13.1 Stuvad portlak, behandlas som spenat, med smör, mjöl, salt, socker, äggulor, grädde och muskotblomma, serveras till skinka, spicken eller stekt, salt eller rökt (NL 179)

1.2.2.14 Vattenkrasse

1.2.2.14.1 Krassesallat med ättika och salt (NL 337)

1.2.2.15 Nässlor

1.2.2.15.1 Nässelsoppa med ägg

1.2.2.15.2 Nässelsoppa (NST 25)

1.2.2.15.3 Nässelstuvning (NST)

1.2.2.16 Grönsallat

1.2.2.16.1 Grönsallat på gammeldags sätt, med grönsallat, grädde, socker och salt, "Det är förvånande, hur sallatens beska smak framträder, när den serveras med grädde i stället för med ättiksås". (NL 336)

1.2.3 Gurkväxter

1.2.3.1 Gurka

1.2.3.1.1 Skånska gurkor, inlagda, läggs i skarp saltlake i 24 timmar, inläggningssättika hålls över, mellan gurkorna läggs dillkronor, pepparrot, vitpeppar och spansk peppar, tre dagar kokas lagen om och hålls över, färdiga efter en vecka (NL 334)

1.2.3.1.2 Mors saltgurkor (NST)

1.2.3.1.3 Starka vita gurkor antagligen Asiagurkor, med salt, kokande vatten, ättika, vitpeppar, strösocker, pepparrot och dillkronor (NL 335)

1.2.3.1.4 Skånska ättiksgurkor med starkpeppar, kryddpeppar, kanel, nejlikor, lagerbärsblad, svarta vinbärsblad, körsbärsblad, dillkrona, pepparrot samt vinättika (SA 53)

1.2.3.2 Melon

1.2.3.3 Pumpa, Squash och vintersquash

1.2.4 Kålväxter

1.2.4.1 Vitkål och rödkål

1.2.4.1.1 Vitkålsoppa I, kokas på samma sätt som grönkålsoppa med kotlettrad, vitkålshuvud, morötter, palsternacka, jordärtskockor, potatis, pujolök, ev selleri, vitpeppar, kryddpeppar och salt, serveras med köttet separat (NL 48)

1.2.4.1.2 Vitkålsoppa II med färskt eller salt kött av lamm eller får, vitkål, morötter, råskalad potatis, kryddpeppar, persilja, endast soppan serveras (NL 49)

1.2.4.1.3 Skånsk vitkålssoppa med rimmad fläskrygg, morötter, palsternackor, selleri, purjo och t potatis persilja och skånsk senap (SA 9)

1.2.4.1.4 Brynt vitkålsoppa med frikadeller (NST 25)

1.2.4.1.5 Skånsk kålkalops med brynt vitkål, salt kryddpeppar, sirap och ättika (SA 23)

1.2.4.1.6 Fläsk och kål, kål och förvällt fläsk kokas tillsammans med salt, peppar, lagerbärsblad, persilja och potatis (SA 37)

1.2.4.1.7 Brunkål

1.2.4.1.7.1 Brunkål (NL 164) – gammalt recept, som långkål, vitkål koktes nästan till mos i buljong från skinkkoket och gärna tillsammans med svålar och ben, smaksattes med salt, socker och kryddpeppar, serveras till fläsk i allmänhet.

- 1.2.4.1.7.2 Brunkål (NL 164) – nyare recept, vitkål brynes med smör, som sedan får färdigkoka enligt ovan.
- 1.2.4.1.7.3 Brunkål (NST)
- 1.2.4.1.7.4 Skånsk brunkål, vitkål brynes, spädes med fläskspad eller vatten kokas 3-4 timmar, tillsättes ättika, sirap, salt och vitpeppar (SA 37)
- 1.2.4.1.7.5 Brunkål eller snurrekål, vitkål brynes i gåsflott eller annat flott tillsammans med sockersaltat randigt fläsk eller grishals, och äpplen, vatten tillsättes och det kokas, köttet tas upp och kålen kokas, ”snurras”, tillsätts med sirap och ättika. (SA 38)
- 1.2.4.1.7.6 Brunkål, vitkål kokas i fett fläskspad till den blivit brun och tillsätts med ättika och sirap (SA 38-39)
- 1.2.4.1.8 Rödkål, smör brynes med lök, kålstrimlor tillsättes, liksom äppleskivorna, socker och salt, småkokas under 3 timmar och innan serveringen nedröres vinbärsjelé och vin, serveras till feta rätter (NL 168)
- 1.2.4.1.9 Tomatkål, vitkål, tomat, lök kokas med smör, salt, socker, vitpeppar (SA 37)
- 1.2.4.1.10 Helstekt kålhuvud, ett helt kålhuvud brynes i gryta med smör, fläksvålar och socker, vatten tillsätts och kryddas med kryddpeppar, öses och får koka i upp till 4 timmar, serveras till skinka, sylta och gås (NL 165)
- 1.2.4.1.11 Fyllt kålhuvud med färs av kalv- och fläskkött kokas (SA 38)
- 1.2.4.1.12 Kålpudding
- 1.2.4.1.13 Kåldolmar
- 1.2.4.1.14 Kumminkål, kokas som grönkål men med tillsats av kummin (NL 47)
- 1.2.4.1.15 Kumminkål (NST)
- 1.2.4.1.16 Stuvad kål, vitkål eller blomkål, kålen kokas lätt och begjutes med såsen bestående av smör, mjöl, kålspad, grädde, äggula, salt, peppar och riven muskot (NL 169)
- 1.2.4.1.17 Fläsk i kål, ett kålhuvud och ett stort stycke salt fläsk kokas med salt, kryddpeppar, och lagerblad, ätes som supanmat (NL 170)
- 1.2.4.2 Blomkål
- 1.2.4.3 Broccoli och broccolo
- 1.2.4.4 Rosenkål – Brysselkål
- 1.2.4.5 Grönkål, revbensspjäll kokas, havregryn läggs i samt den hackade grönkålen, potatis läggs i och avsmakas med peppar och socker, köttet serveras på särskild tallrik till soppan (NL 48)
 - 1.2.4.5.1 Grönkålsoppa med ägg
 - 1.2.4.5.2 Långkål
 - 1.2.4.5.2.1 Långkål, i korv- eller skinkspad kokas grönkål till mos och serverades till sovlet (NL 166)
 - 1.2.4.5.2.2 Långkål (NST)
 - 1.2.4.5.2.3 Fin långkål, kålen kokas i exv skinkspad och hackas fint, moset spädes med mycket smör och grädde och får putta i denna sås, när den kokat in smaksättes den med salt, socker, peppar och smör, serveras till fläsk under julen (NL 167)

- 1.2.4.5.2.4 Långkål, grönkål kokas i skinkspadet, stekes sedan gärna i klenflottet, tillsättes med kanel, sirap, vitpeppar, salt och grädde (SA 39)
- 1.2.4.5.3 Grönkål med bog eller lättsaltat och rökt fläsk, havregryn och potatis (NST 26)
- 1.2.4.5.4 Verkens kål med vitkål, fläskbog och havregryn (NST 25)
- 1.2.4.5.5 Sjukålsoppa med sju späda grönsaker, körvel, kummin, grönkål, gräslök, syra, purjolök, persilja, därtill havregryn, kraftig buljong, salt socker, vitpeppar och smör (NL 51)
- 1.2.4.5.6 Sjukålsoppa med sju späda grönsaker, körvel, kummin, grönkål, gräslök, syra, purjolök, persilja och havregryn (NST 26)
- 1.2.4.6 Palmkål
- 1.2.4.7 Savojskål
- 1.2.4.8 Smörkål
- 1.2.5 Lökväxter
 - 1.2.5.1 Kepalök och scharlottenlök
 - 1.2.5.1.1 Matlök *Allium cepa*
 - 1.2.5.1.1.1 Lögadoppa (NST)
 - 1.2.5.1.2 Syltlök
 - 1.2.5.1.2.1 Inlagd syltlök, med syltlök, vatten, salt, ättika, socker, vitpeppar, muskotblomma och ingefära (NL 340)
 - 1.2.5.2 Egyptisk luftlök
 - 1.2.5.3 Gräslök
 - 1.2.5.4 Piplök och salladslök
 - 1.2.5.5 Purjolök
 - 1.2.5.5.1 Purjolök med äggstanning (NST)
 - 1.2.5.6 Vitlök
 - 1.2.5.7 Kurrat
 - 1.2.5.8 Potatislök
 - 1.2.5.9 Ramslök
 - 1.2.5.10 Skogslök
- 1.2.6 Rotfrukter
 - 1.2.6.1 Jordärtskocka
 - 1.2.6.2 Kålrabbi
 - 1.2.6.3 Kålrot
 - 1.2.6.3.1 Rotmos – rabbegröd, med rimmad oxbringa
 - 1.2.6.3.2 Rotmos med fläsk, lättrokt eller saltat (NST 26)
 - 1.2.6.3.3 Fyllda rovor (NST)
 - 1.2.6.3.4 Brynta kålrötter (NST)
 - 1.2.6.3.5 Purravälling med korngrön och salt fläsk (NST)
 - 1.2.6.3.6 Skånsk purravälling med salt fläsk, korngrön, kålrot och potatis (SA 8)
 - 1.2.6.4 Majrova
 - 1.2.6.4.1 Stuvad majrova (NST)
 - 1.2.6.5 Morot

- 1.2.6.5.1 Stuvade morötter I, med smör, salt, socker, persilja, äggulor, grädde och vatten, serveras till spickeskinka, saltorkad gädda och köttbullar (NL 175)
- 1.2.6.5.2 Stuvade morötter II, med smör, salt, socker, persilja, vatten och potatismjöl, serveras till spickeskinka, saltorkad gädda och köttbullar (NL 176)
- 1.2.6.5.3 Morotspannkaka (NST)
- 1.2.6.5.4 Fattigmanssoppa med palsternacka, selleri och saltfläsk (NST 25)
- 1.2.6.5.5 Fläskasnuda med fläsklägg, havregryn och potatis (NST 25)
- 1.2.6.6 Palsternacka
 - 1.2.6.6.1 Skånsk snuda med fläsklägg och korngryn (NST)
 - 1.2.6.6.2 Skånsk brännesnuda med saltad bogbit eller fläsklägg, purjo, morötter, kålhuvud, persilja och havregryn (SA 7)
 - 1.2.6.6.3 Snudesö eller fläskasnuda, lättsaltat fläsklägg, morötter, purjo, potatis, kryddpeppar, vitpeppar, potatis, persilja och havregryn (SA 7)
 - 1.2.6.6.4 Skånsk soppa, sk snuda, färsk fläsk eller skank med salt fläsk, morötter, purjo, kryddpeppar, potatis, mjölk och persilja (SA7)
- 1.2.6.7 Potatis
 - 1.2.6.7.1 Färskpotatis
 - 1.2.6.7.2 Vinterpotatis
 - 1.2.6.7.2.1 Panntofflasoppa, med kött eller fläsk, morötter, purjo, skalad potatis, persilja, kryddpeppar, och salt (NL 50)
 - 1.2.6.7.2.2 Panntofflasoppa (NL), med kött eller fläsk, morötter och purjo (NST 25)
 - 1.2.6.7.2.3 Råstekt potatis (NST)
 - 1.2.6.7.2.4 Potatisgröt – potatismos, med mjölk, vatten och salt, serveras med smörhåla, sirap eller honung och mjölk (NL 79)
 - 1.2.6.7.2.5 Potatisgrynsgrot, med mjölk, potatisgryn, socker, salt och kanel, serveras med smörhåla och mjölk (NL 80)
 - 1.2.6.7.2.6 Lurad potatis dvs potatis med skal och med salt, som ugnsteks (SA 31)
 - 1.2.6.7.2.7 Pibepantofflor
 - 1.2.6.7.2.8 Stuvad potatis, tunt skivad potatis kokas i mjölk och smaksättes med salt, avsmakas med persilja och smör, är väldigt gott till Limhamnsill (NL 180)
 - 1.2.6.7.2.9 Persiljepotatis, koks med dill, stekes med smör, saltas och sockras, därefter tillsättes mjölk, hackad persilja och kokas (SA 36)
 - 1.2.6.7.2.10 Mormors potatissallad (NST)
 - 1.2.6.7.2.11 Panntoffleplättar, med rå potatis, äggvitor, salt och fläskflott (NL 207)
 - 1.2.6.7.2.12 Snudesö med stekt fläsk (NST)
 - 1.2.6.7.2.13 Potatiskaka, ugnsgatinerad potatismos, med stekt fläsk (NST 28)
 - 1.2.6.7.2.14 Potatiskaka, potatisgryn (-mjöl) kokas med mjölk, tillsättes med skal av citron, russin, socker varefter vispade ägg hålls över och gratineras i ugn (SA 40)
 - 1.2.6.7.2.15 Pantofflakaga à la Bertil (NST 63)

- 1.2.6.8 Rotpersilja
- 1.2.6.9 Rotselleri
- 1.2.6.10 Rädisa
- 1.2.6.11 Rättika och daikon
- 1.2.6.12 Rödbeta
- 1.2.6.13 Svartrot och haverrot
- 1.2.6.14 Pepparrot
- 1.2.6.15 Rapunkelklockan
- 1.2.6.16 Körvelrova
- 1.2.6.17 Sockerrot
- 1.2.6.18 Surklöverrova
- 1.2.7 Stjälkar och knoppar
 - 1.2.7.1 Blekselleri
 - 1.2.7.2 Knölfänkål
 - 1.2.7.3 Kronärtskocka
 - 1.2.7.4 Majs
 - 1.2.7.5 Rabarber
 - 1.2.7.5.1 Gammeldags rabarbersallad (NST)
 - 1.2.7.5.2 Fin kryddsajt (NST 57)
 - 1.2.7.5.3 Rabarbervin (NST 59)
 - 1.2.7.6 Sparris
 - 1.2.7.6.1 Stuvad sparris, sås kokas av smör, mjöl, muskotblomma, saft av en halv citron, spädes med sparrisspad och grädde och göres tjock av äggulor, i stuvningen redrores kokt sparris i 5 cm-bitar och upphettas försiktigt, serveras till köttbullar skinka och dylikt (NL 182)
 - 1.2.7.6.2 Sparrisskinka special med majonnäs och pepparrot (NST 28)
 - 1.2.7.7 Kardon
 - 1.2.7.8 Kvanne
 - 1.2.7.9 Strandkål
- 1.3 Tomat, chili och paprika
 - 1.3.1 Tomat
 - 1.3.2 Chilipepper och paprika
- 1.4 Kryddor
 - 1.4.1 Anis (NST 12)
 - 1.4.2 Anisisop
 - 1.4.3 Basilika
 - 1.4.4 Björnrot
 - 1.4.5 Citrongräs
 - 1.4.6 Citronmeliss
 - 1.4.7 Citronverbena
 - 1.4.8 Dill (NST 12) (NL)
 - 1.4.9 Dragon (NST 13)
 - 1.4.9.1 Dragonättika, med dragonblad och ättika (NL 348)

- 1.4.10 Hjärtans fröjd (NST 13)
 - 1.4.11 Kryddfänkål (NST 13)
 - 1.4.12 Isop (NST 32)
 - 1.4.13 Koriander
 - 1.4.14 Kummin (NST32)
 - 1.4.15 Kyndel
 - 1.4.16 Dansk körvel (NST32)
 - 1.4.17 Lavendel (NST 33)
 - 1.4.18 Libsticka
 - 1.4.19 Malört (NST 33)
 - 1.4.19.1 Besk, med malörtsblad, sprit, gummi arabicum, lika mycket vatten som sprit samt sockerlag (NL 284)
 - 1.4.19.2 Besk, med några kvistar malört med blad och blommor i spriflaskan, fick stå och dra i minst 14 dagar, ”De härdade skåningarna togo en sup direkt ur flaskan utan att blanda den varken med socker eller vatten”. ”Det är inte gott men gör – ack så gott i en av möen mad fördärvad lekamen!” (NL 284)
 - 1.4.20 Mejram (NST 33)
 - 1.4.21 Mynta
 - 1.4.21.1 Krusmynta (NST32)
 - 1.4.21.2 Pepparmynta (NST 52)
 - 1.4.22 Oregano
 - 1.4.23 Perilla
 - 1.4.24 Rosmarin (NST 53)
 - 1.4.25 Salvia (NST 53) (NL)
 - 1.4.26 Senap
 - 1.4.26.1 Svartsenap, brun senap Brassica nigra
 - 1.4.26.1.1 Skånskt senap, svartsenap krossas med vatten och salt, helt med kanonkula och fat (NL 341)
 - 1.4.26.2 Vitsenap, Sinapsis alba
 - 1.4.27 Kryddtimjan (NST 53)
 - 1.4.28 Vinruta (NST 52)
 - 1.4.29 Åbrodd (NST 53)
- ## 1.5 Frukt
- 1.5.1 Äpple
 - 1.5.1.1 Äpplemos
 - 1.5.1.2 Skånskt hälsobröd med äpple, rågmjöl och jäst (SA 52)
 - 1.5.1.3 Äppelfläsk I & II, rimmat eller rökt fläsk (NST 29)
 - 1.5.1.4 Skånskt äppelkaka
 - 1.5.1.4.1 Äppelkaka med rivet grovt bröd, kokt äppelmos, socker och smör, brödet fräses i smör, äppelmoset kokas av sura äpplen, formen smörjes med

- smör och i den läggs varvtals bröd och mos med bröd i botten och överst, smörklickar ovanpå kakan därefter gräddning i ugn, man kan lägga ett tjockt lager socker ovanpå i vackra figurer – snedrutor, som blir karamell, serveras med vaniljsås eller grädde (NL 223)
- 1.5.1.4.2 Skånsk äpplekaka, kokta äppleklyftor, skorpmjöl, sötmandel, socker, smör, serveras med vaniljsås (SA 47)
- 1.5.1.4.3 Skånsk äpplekaka, rivet rostat grovbröd, smör, äppelmos och vispgrädde, serveras med vaniljsås (SA 47-48)
- 1.5.1.4.4 Skånsk äpplekaka, halva kokta äpplen i sockerlag med vitt vin, kanel och citronskal, smet av ägg, grädde, smör och vetemjöl, beströs med vaniljsocker och serveras med vaniljsås (SA 48)
- 1.5.1.4.5 Skånsk äpplekaka, kavring och vörtbröd stekes i smör med kanel och socker, kokta syrliga äpplen till mos, degen varvas med mos, serveras med gräddskum eller vaniljsås (SA 48)
- 1.5.1.4.6 Farmors äppelkaka, med skorpmjöl, äppelmos, socker, smör och mandel, finhackad mandel strös i en smörsmord form, rivebrödet fräses i smör och läggs varvtals med moset i formen, i brödlagren läggs också mer mandel, smörklickar ovanpå och gräddning i ugn (SA 49)
- 1.5.1.5 Äppelpaj, med sockerkokta äpplen, smördegen, äggula och vatten, smördegen läggs över äpplena på ett serveringsfat av silver, penslas med äggula, och gräddas i ugn, beströs därefter med florsocker och tas in i ugnen igen, när sockret fått glans är kakan färdig (NL 224)
- 1.5.1.6 Äppelpudding, med äpplen, 10 äggulor, 5 vitor, 4 dl grädde, socker, kanel, citronskal och rivebröd, skalade äppelskivor läggs varvtals i smörad form med rivebröd, äggen och grädden vispas och hålls över, varefter puddingen gräddas i ugn, serveras med vinsås (NL 225)
- 1.5.1.7 Hjärtans fröjd, med ½ l äppeltärningar och lika mycket små brödtärningar, 4 eller flera ägg, ½ l mjölk eller tunn grädde, 1 tsk mjöl, smör, socker, stött kanel, citronrasp eller vaniljsocker, äppeltärningarna och brödtärningarna stekas var för sig i smör, äggen vispas med mjölk, kryddorna och mjölet, allt hålls i en smörad form och gräddas i ugn, serveras varm eller kall med saftsås (NL 227)
- 1.5.1.8 Äppelsufflé, med äpplen, 6 ägg, 1 hg smör, 1 hg socker, vatten, 60 g mjöl, citronrasp, 2 ½ dl mjölk, en kanelstång, sylt, skalade och urtagna äpplen förvälles med vatten, kanel och socker, fylles med sylt och ställes på ett smörbestruket silverfat, en gröt av mjölk, mjöl och smör kokas, den får kallna och resen av sockret, raspet och äggulorna röres i gröten samt till sist de hårt vispade vitorna, allt slås över äpplena, som sätts in i varm ugn och gräddas (NL 228)
- 1.5.1.9 Släbosnus, grovbrödssmulor, kakao, socker, sylt, bär, grädde (SA 47)
“Man river inte allt för nytt grovt bröd, blandar det med kakao och socker efter smak. Man lägger ett lager i en glasskål, där ovanpå några klickar god sylt eller gelé samt här och där klickar av vispad grädde, fortsätter med lag omvartannat till skålen är färdig, garnerar till sist med grädde och sylt.” Ofta hade man också äppelmos, som man varvade med.
- 1.5.1.10 Alnarps äppelpudding (NST)

- 1.5.1.11 Syltade paradisäpplen, med socker, nejlikor, kanel och något vatten (NL 304)
- 1.5.1.12 Syltade paradisäpplen (NST)
- 1.5.1.13 Äppen i lingon, lingonäpple, med socker, lingon och vatten (NL 306)
- 1.5.1.14 Äppelmust (NST 57)
- 1.5.1.15 Äppelmust eller saft
 - 1.5.1.15.1 Jäst must eller saft – cider
 - 1.5.1.15.2 Äppeldricka (NST 61)
 - 1.5.1.15.2.1 Destillerad cider – calvados
- 1.5.2 Päron
 - 1.5.2.1 Lingonpäron, med socker, lingon och vatten (NL 306)
 - 1.5.2.2 Syltade päron, med socker, ättika, vatten och franskt vin (NL 305)
 - 1.5.2.3 Senapspäron, förvällda päron läggas varvtals med körsbärsblad, sockerlag med senap hälls på och det får stå i 3 veckor, serveras till skinka, gås eller annan fet mat (NL 333)
 - 1.5.2.4 Päronmust eller saft
 - 1.5.2.4.1 Jäst must eller saft – perry
 - 1.5.2.4.1.1 Destillerad perry – päronbrännvin
 - 1.5.2.4.1.2
- 1.5.3 Plommon
 - 1.5.3.1 Plommonsoppa med gula äggplommon, syltade plommon, rödvin eller Madeira, potatismjöl, kanel och socker (NL 70)
 - 1.5.3.2 Syltplommon, med socker, vatten och eventuellt konjak (NL 307)
 - 1.5.3.3 Ättikplommon, med ättika, socker, vatten, nejlikor och kanel (NL 308)
 - 1.5.3.4 Plommonmust eller saft
 - 1.5.3.5 Plommonpunch (NST 61)
 - 1.5.3.5.1 Jäst must eller saft – plommonvin
 - 1.5.3.2.1.1 Destillerat plommonvin - plommonbrännvin
- 1.5.4 Körsbär
 - 1.5.4.1 Körsbärssylt, med körsbär - surbär och socker (NL 297)
 - 1.5.4.2 Körsbärsmust eller saft, med sura körsbär och socker (NL 312)
 - 1.5.4.2.1.1 Jäst must eller saft – körsbärsvin (NST 59)
 - 1.5.4.2.1.1.1 Destillerat körsbärssvin – körsbärsbrännvin
- 1.5.5 Slånbär
 - 1.5.5.1 Slånbärslikör I, med frostbitna slånbär, brännvin och socker (NL 287)
 - 1.5.5.2 Slånbärslikör II, med frostbitna slånbär, en handfull krossade slånbärskärnor, brännvin och socker (NL 288)
 - 1.5.5.3 Slånbärslikör, (NST 61)
 - 1.5.5.4 Slånbärssaft, med slånbär och vatten (NL 312)
 - 1.5.5.5 Slånvin (NST 60)
- 1.5.6 Kvitten
 - 1.5.6.1 Kvittensylt, med kvitten och socker (NL 296)
- 1.5.7 Vin

- 1.5.7.1 Glödgat vin, med rött vin en del och en halv del vatten, socker, kanel, citroner och eventuellt kardemumma, ”Bjöds alltid förr som finare färdsup”. (NL 289)
- 1.5.7.2 Glögg – Brylå, med brännvin, kanel, kardemumma, kryddnejlikor, bittermandlar, pomeransskal, russin, fikon, eventuellt fänkål, sötmandel och toppsocker, sockret skall brynas av det brinnande brännvinet (NL 290)
- 1.5.7.3 Vinsoppa med vin, vatten, socker, äggulor och apelsin eller citron (NL 72)
- 1.5.7.4 Vinskumsoppa med vin, vatten, socker, kanel, citronskal och ägg (NL 73)
- 1.5.7.5 Vingelé, med 3 citroner, 40 blad gelatin, 4 äggvitor, 850 g socker, 16 cl vatten, 12 cl vatten, 1 l rhenskt vin och 65 cl sherry; ”Första gången jag som liten tös såg vingelé serveras vid ett pampigt kalas, blev lilla jag synnerligen imponerad av att höra, att kokfrun hade drivit geléet genom silduken 15 gånger. Så klart var det! Och fint sen!” (NL 220))
- 1.5.7.6 Vin med vitamin (NST)
- 1.5.7.7 Vinkallskål, vin sherry, citron, socker (NST 60)
- 1.5.8 Arrak
- 1.5.7.1 Arraksås, citronsaft och –skal, socker, vatten, äggulor samt arrak (SA 53)
- 1.5.9 Persika
- 1.5.10 Aprikos
- 1.5.11 Apelsin
 - 1.5.11.1 Apelsinsaft (NST 56)
- 1.5.12 Citron
 - 1.5.12.1 Citronsufflé I, med 10 äggulor, 5 vitor, 200 g socker, saft och skal av 3 citroner (NL 212),
 - 1.5.12.2 Citronsufflé II, med 3 äggulor, 6 vitor, 300 g socker och 1 citron (NL 213)
 - 1.5.12.3 Citronsufflé III, med 5 ägg, 1 citron och 120 g socker (NL 214)
 - 1.5.12.4 Kokt citronsufflé, med 5 ägg, 3 dl grädde, 4 msk socker, 1 citron, får tjockna över värme innan den svalnar och äggvitan tillsättes (NL 215)
 - 1.5.12.5 Citrondricka I & II (NST 56)
 - 1.5.12.6 Hemlagat citrondricka (NST 56)
 - 1.5.12.7 Rompunch med rom socker och kokande vatten (NST 61)
- 1.5.13 Saft av både frukt och bär
 - 1.5.13.1 Saftgelé, med saft, vatten och gelatin eventuellt citronsaft (NL 217)
- 1.6 Bär
 - 1.6.1 Björnbär
 - 1.6.1.1 Björnbärssylt I, med björnbär, toppsocker och vatten (NL 294)
 - 1.6.1.2 Björnbärssylt II, med björnbär socker och vatten (NL 295)
 - 1.6.1.3 Björnbärsvin (NST 60)
 - 1.6.1.4 Alkoholfri björnbärslikör (NST 61)
 - 1.6.2 Taybär, hybrid: hallon – björnbär
 - 1.6.3 Hallon
 - 1.6.3.1 Hallonsaft, med bär, socker, vinättika och vatten (NL 310),
 - 1.6.3.2 Hallonsaft (NST 56)
 - 1.6.3.3 Hallonsaft med ättika (NST 56)

- 1.6.3.4 Blandsaft med hallon, blåbär, svarta vinbär, konjak och vatten (NL 309)
- 1.6.4 Jordgubbar
 - 1.6.4.1 Vinterjordgubbar, med jordgubbar och socker (NL 303)
 - 1.6.4.2 Rårörd jordgubbsdricka (NST 56)
 - 1.6.4.3 Jordgubbsvin (NST 59)
 - 1.6.4.4 Jordgubbslikör (NST 61)
- 1.6.5 Smultron
 - 1.6.5.1 Smultronvin (NST 59)
 - 1.6.5.2 Smultronvin (NST 61)
- 1.6.6 Blåbär
- 1.6.7 Lingon
 - 1.6.7.1 Lingonsylt, fin, med lingon, socker, vatten violrot eller pomeransskal (NL 298)
 - 1.6.7.2 Lingondricka (NST 57)
 - 1.6.7.3 Lingonsaft som vin (NST 60)
- 1.6.8 Åkerbär, Allåkerbär: vilda åkerbär - alaskaåkerbär
- 1.6.9 Krusbär (Stickelbär)
 - 1.6.9.1 Inlagda krusbär, krusbären läggs på flaskor med vatten, flaskorna korkas och hartsas, hållbara (NL 339)
 - 1.6.9.2 Krusbärsgrot med sagogryn, med krusbär och sagogryn, socker, smör, ingefära eller vanilj och vatten (NL 78)
 - 1.6.9.3 Söt krusbärssaft (NST 57)
 - 1.6.9.4 Krusbärsvin (NST 59)
- 1.6.10 Vinbär
 - 1.6.10.1 Röda vinbär, rips
 - 1.6.10.1.1 Vinbärsgelé, med röda vinbär och socker (NL 302)
 - 1.6.10.1.2 Rött vinbärsvin (NST 59)
 - 1.6.10.2 Svarta vinbär, solbär
 - 1.6.10.2.1 Sur svart vinbärssaft, med svarta vinbär, vatten och bryggerijäst (NL 315)
- 1.6.11 Blåbärstry
- 1.6.12 Fläder – hylle
 - 1.6.12.1 Hyllebärssaft, med hyllebär, vatten och socker (NL 311)
 - 1.6.12.2 Hyllebärssaft (NST)
 - 1.6.12.3 Hyllebärdricka (NST 57)
 - 1.6.12.4 Hylleblomssaft (NST 57)
 - 1.6.12.5 Hyllete av blommorna, med mjölk, socker, salt och äggula (NL 350)
- 1.6.13 Havtorn
- 1.6.14 Rönnbär
 - 1.6.14.1 Rönnbärstryck (NST 59)
- 1.6.15 Nypon
 - 1.6.14.1 Nyponsaft (NST 57)
- 1.6.16 Svart aronia
- 1.6.17 Mullbär

1.6.17.1 Mullbärssylt, med mullbär och socker (NL 299)

1.6.17.2 Mullbärssaft, med mullbär och socker (NL 313)

1.6.18 Enbär

1.6.18.1 Enbärdricka, med enbär,-- vatten, jäst och socker (NL 285)

1.6.18.2 Enbärdricka I, II, III (NST 58)

1.6.18.3 Farmors lättbryggda enbärdricka (NST 58)

1.6.18.4 Enbärlikör, med krossade enbär, brännvin och socker (NL)

1.7 Nötter

1.7.1 Hasselnötter

1.7.2 Valnötter

1.7.2.1 Syltade gröna valnötter, med späda valnötter, socker, kanel och nejlikor (NL 300)

1.7.2.2 Syltade valnötskärnor, med valnötter, sockerlag och citronsaft (NL 301)

1.8 Svamp

1.8.1 Champinjon

1.8.1.1 Champinjonfärs med bacon (NST 28)

1.9 Socker

1.9.1 Sockerdricka, med socker, vatten och en butelj bier (NL 292)

1.9.2 Toddy, med Jamaicarum, socker och vatten (NL 351)

2 Animalier

2.1 Tamdjur

2.1.1 Däggdjur

2.1.1.1 Fläsk – fläskkött – gris

2.1.1.1.1 Charkuterier

2.1.1.1.1.1 Grisflott, med ister, lök, salt, kryddpeppar, äpple och timjan (NL 120)

2.1.1.1.1.2 Grisblod

2.1.1.1.1.2.1 Blodkorv med portugisisk lök, korngryn, fläskspad eller mjölk, flottyr, russin, ister, sirap, mejram, timjan, salt, kryddpeppar, nejlikor och ingefära (SA 29)

2.1.1.1.1.2.2 Mors blodpudding med svagdricka (NST 27)

2.1.1.1.1.2.3 Blodkorv, med blod, grovt rågmjöl, mjölk eller dricka, charlottenlök, flottyr, osmält ister eller njurtalg, grädde, sirap, timjan, mejram, salt, svartpeppar, kryddpeppar, nejlikor, ingefära, sultanarussin (NL 316)

2.1.1.1.1.2.4 Mors blodkorv, med korngryn, mjölk, syltespad, grisblod, kanel, timjan, vitpeppar, ingefära, socker och rågmjöl (NL 317)

2.1.1.1.1.2.5 Blodpudding, med blod, svagdricka, grovt rågmjöl, rödlök, sirap, hackad kalvnjurtalg, ingefära, kryddpeppar, vitpeppar, salt, timjan och russin (NL 318)

2.1.1.1.1.3 À la Daube på gris - spädgris, med kalvlägg, vatten, salt, ägg, kryddpeppar, vitpeppar och nejlikor (NL 121)

2.1.1.1.1.4 Leverpastej

- 2.1.1.1.1.4.1 Leverpastej med svin- (fläsk) eller kalvlever (NST)
- 2.1.1.1.1.4.2 Leverpastej av kalv eller svinlever, späck, charlottenlök, ansjovisar, ägg, grädde, ingefära, smör, rivebröd, vetemjöl, salt, vitpeppar, kryddpeppar, mejram eller timjan, muskotnöt (NL 24)
- 2.1.1.1.1.4.3 Kalvleverpastej utan fläsk men med späck, lök, ägg, vetemjöl, vitpeppar, timjan, grädde (SA 27)
- 2.1.1.1.1.4.4 Lenas leverpastej (NST)
- 2.1.1.1.1.4.5 Späckfri leverpastej (NST)
- 2.1.1.1.1.4.6 Härlig hemlagad leverpastej med späck, ägg, vetemjöl grädde, vitpeppar, salt, socker, ansjovis och lök (SA 24)
- 2.1.1.1.1.4.7 Skånsk leverpastej med gås- och kalvlever (ej grislever), grädde, ägg, vitpeppar, kanel, kryddpeppar, lök, kryddnejlikor, salt, socker, vetemjöl, skorpmjöl, gåsflott, eller smält smör (SA 24)
- 2.1.1.1.1.4.8 Leverpastej med kalvlever, späck, grädde, kryddsill, lök, smör, salt, ingefära och kryddnejlikor (SA 26)
- 2.1.1.1.1.5 Leverpudding med kalv eller svinlever, risgryn, mjölk, smör, russin, ägg, skorpor, kryddpeppar, salt, socker (NL 25)
- 2.1.1.1.1.6 Leverpudding (NST)
- 2.1.1.1.1.7 Njurbröd med njure av gris, får eller kalv, kött, ägg, grädde, smör, mjölk, salt, peppar, franska brödsdivor (NL 26)
- 2.1.1.1.1.8 Saltad tunga, gnides in med salt, socker och salpeter och får ligga ett dygn, kokande vatten med salt hålls över tungan, som får ligga i tre dygn innan kokning (NL 332)
- 2.1.1.1.1.9 Sylta
 - 2.1.1.1.1.9.1 Sylta, stekt (NL 34)
 - 2.1.1.1.1.9.2 Sylta, med sidfläsk, vatten och salt, det kokta fläsket förvaras i saltlake och användes som sovel till all slags vintermat, spadet användes till soppor och brunkål (NL 331)
 - 2.1.1.1.1.9.3 Presssylta – julsylta, med svinhuvud, kalvbog, vatten, kryddpeppar, vitpeppar, salt, starkpeppar, kryddpeppar, det kokta skivade köttet läggs varvtals i lager med kryddorna och med svål överst och underst, syltan formas rund och läggs under press (NL 330)
 - 2.1.1.1.1.9.4 Bjäre-bo sylta (NST)
 - 2.1.1.1.1.9.5 Kalvsylta (NST)
- 2.1.1.1.1.10 Korvar
 - 2.1.1.1.1.10.1 Leverkorv I, med svinlever, tunga, hjärta, fläsk, fläskspad, skorpmjöl, salt, krydd- och vitpeppar, kryddnejlikor, ägg, smörbrynt kryddsill, lök (NL 322)
 - 2.1.1.1.1.10.2 Leverkorv II, med svinlever, fläskkött, svinnjurar, svinhjärta, havregryn, kallt spad, salt, vitpeppar, rödlök, timjan (NL 323)
 - 2.1.1.1.1.10.3 Leverkorv, (NST)
 - 2.1.1.1.1.10.4 Leverkorv med fläsk, risgryn, späck, salt och vitpeppar (SA 23)
 - 2.1.1.1.1.10.5 Fläskkorv, med oxkött, fläskkött, fläsktärningar, kokt skalad potatis, kokt kall mjölk, salpeter, salt, nejlikor, vitpeppar, socker och krokfjelster (NL 320)

- 2.1.1.1.1.10.6 Fläskkorv, stekt (NL 33)
- 2.1.1.1.1.10.7 Fläskkorv med potatis, oxkött, späck, salt, peppar och mjölk (SA 25)
- 2.1.1.1.1.10.8 Potatiskorv + oxe, med ox- och fläskkött, fläsktärningar, hackad njurtalg, okokt potatis, kall kokt mjölk, salt, vitpeppar, krossade nejlikor och salpeter (NL 324)
- 2.1.1.1.1.10.9 Spekekorv - Spekekorv + oxe, med ox- och fläskkött, späck, salt, vitpeppar, strösocker, salpeter, konjak, vatten, kryddpeppar, fjälster, gnides in med salt, socker och salpeter och får ligga i 3 dygn och vändes 2 gånger per dag, rökas sedan i 4 dagar och förvaras sedan svalt på enris (NL 325)
- 2.1.1.1.1.10.10 Fin Spekekorv - Spekekorv + oxe, med ox- och fläskkött, späck, salt, vitpeppar, strösocker, salpeter, porter, vatten, kryddpeppar, muskotnöt, fjälster, gnides in med salt, socker och salpeter och får ligga i 3 dygn, rökas sedan i 4 dagar och förvaras sedan svalt på enris (NL 325)
- 2.1.1.1.1.10.11 Stekekorv I + oxe, med ox- och fläskkött, fläsktärningar, kokt kall potatis, bier, salt, salpeter, vitpeppar, krossade nejlikor, socker, rakfjälster, läggs i salt och ingnides med salt 3 dygn och vändes ett par gånger per dag (NL 327)
- 2.1.1.1.1.10.12 Stekekorv II + oxe, med rågkorn, ox- och fläskkött, späck, fläskspad eller vatten, salt, socker, vitpeppar och andra korvkryddor, ingnides med salt och får torka några dagar i taket, stekes hela i ugn, serveras med potatis och rödbetor (NL 328)
- 2.1.1.1.1.10.13 Trillekorv - rull sylta, med slaksidan av får, kalv eller ungnöt, salt, starkpeppar och kryddpeppar, (NL 329)
- 2.1.1.1.1.10.14 Trillekorv, ungnöt, kalv eller får (NST)
- 2.1.1.1.1.10.15 Hackepölsa – oxe, med huvud, mage och hjärtslag av oxe, korngryn, skirat ister, salt, lök och korvkryddor efter smak (NL 319)
- 2.1.1.1.1.10.16 Skånsk medvurst med oxkött, späck, cognac, salt, vitpeppar, kryddpeppar, salpeter och rökes (SA 23-24)
- 2.1.1.1.1.10.17 Skånsk medvurst med oxkött, späck, cognac, öl, salpeter, salt och peppar, rökes (SA 25)
- 2.1.1.1.1.10.18 Skånsk purjokorv med späck, salt, salpeter, vitpeppar, purjo, rökas lätt (SA 26)
- 2.1.1.1.1.11 Korvkaka (NST)
- 2.1.1.1.1.12 Syltefötter – grisatassar, inkokta, serveras med rödbetor, varm skalpotatis och hemmalen senap, kan också paneras och stekas och serveras till stuvad vitkål med rödbetor (NL 35)
- 2.1.1.1.1.13 Skinkor
 - 2.1.1.1.1.13.1 God skånsk julskinka, sockersaltad och lättrokt, kokas, svålen tas bort och skinkan bestrykes med senap socker och skorpmjöl och brynes (SA 28)

- 2.1.1.1.2 Gris som vildsvin – spädgris, marinad i en vecka med ättika, rödvin, vatten, rödlök, morot, selleri, lagerblad, persilja, timjan, nejlikor, muskotblomma, vitpeppar, kryddpeppar, starkpeppar, ingefära och enbär, steks och förvillande lik äkta vildsvin (NL 122)
- 2.1.1.1.3 Helstekt gris, med liten gris, smör, salt, peppar, äpplen, buljong och vatten (NL 123)
- 2.1.1.1.4 Skånsk spädgris, äppelfylld och steks i ugn (SA 29)
- 2.1.1.1.5 Revbensspjäll, med salt, peppar, rivebröd och vatten (NL 124)
- 2.1.1.1.6 Fyllt revbensspjäll, benen borttages och fylls med kalvfärs, kokta äppelskivor, sviskon, salt och peppar, hoprullas och stekes (SA 27)
- 2.1.1.1.7 Enbärskryddad grisgryta (NST)
- 2.1.1.1.8 Svinsadel – fläskhare, med smör, salt, peppar, salviablod och vatten (NL 125)
- 2.1.1.1.9 Grishals eller skinkstek
- 2.1.1.1.10 Köttbullar med olika blandningar av fläsk, ox- och kalvfärs
 - 2.1.1.1.10.1 Köttbullar I, med ox-, kalv- och fläsk i lika delar, ägg, rivebröd, buljong, charlottenlök, salt, vitpeppar, kryddpeppar, ingefära och ev konjak (NL 16)
 - 2.1.1.1.10.2 Köttbullar II, med oxkött, ägg, mjölk, kryddpeppar, vitpeppar, salt, njurtalg, potatis eller veteskorpor (NL 17)
- 2.1.1.1.11 Torparfläsk, mellanfläsk brynt med löksås (NST 29)
- 2.1.1.1.12 Stekt fläsk med löksås, lätt saltat fläsk bräcket lätt, hackad lök brynes i flottet och vetemjöl och mjölk tillsättes, serverad med lurad potatis dvs potatis med skal och med salt, som ugnstekes (SA 31)
- 2.1.1.1.13 Stekt fläsk med löksås – lögadoppa, stekfläsk, charlottenlök, mjöl, mjölk eller grädde samt peppar, göres som (SA 31), (NL 150)
- 2.1.1.1.14 Fläsk i godan ro, kokt salt eller rökt fläsk med kokta potatisar i samma spad (NST 29)
- 2.1.1.1.15 Mormors knorregubbar, lättsaltat mellanfläsk, lök och potatis steks samman (NST 29)
- 2.1.1.1.16 Enbärskryddad grisgryta (NST 30)
- 2.1.1.1.17 Bästefars frukost kokt sidfläsk med kokt potatis (NST 28)
- 2.1.1.1.18 Skånskt curryfläsk, osaltat fläsk stekes med lök, salt curry och buljong kokas och hälls över fläsket (SA 30)
- 2.1.1.1.19 Dumpling, fläskskivor och biffar i rullad deg av potatis, ägg, salt socker, vitpeppar och mjölk kokas och ätes med smält smör (SA 30-31)
- 2.1.1.2 Kalv- och oxkött
 - 2.1.1.2.1 Kalvkött
 - 2.1.1.2.1.1 Kalvfrikassé
 - 2.1.1.2.1.2 Kalvfrikadeller i currysås med ris (SA 29)
 - 2.1.1.2.1.3 Kokt kalvhjärna (NL 1)
 - 2.1.1.2.1.4 Stekt kalvhjärta (NL 15)
 - 2.1.1.2.1.5 Gröna Lunds bakade kalvfärs med fläskfärs, vetebulle, potatis (NST 28)
 - 2.1.1.2.1.6 Kalvfilé de la Gardie (NST 51)
 - 2.1.1.2.1.7 Gräddstuvad kalv av bringan på göd- eller mellankalv (SA 30)

2.1.1.2.2 Oxkött

- 2.1.1.2.2.1 Mormors råbiff, köttet skrapas, tillsättes äggula, potatis, rödbetor, lök och kapris, salt och peppar, ätes rå eller brynes i smör (SA 28)
- 2.1.1.2.2.2 Råbiff med kött från innanlår, salt, peppar, kapris och äggulor, serveras med fransk senap (NL 30)
- 2.1.1.2.2.3 Mormors biffrätt med lök, skorpmjöl, smör och buljong, kokas och avsmakas med konjak (SA 32)
- 2.1.1.2.2.4 Pepparrotskött, kokt oxkött med pepparrotssås, bestående av smör, mjöl, buljong, skorpmjöl, pepparrot, salt, socker och ättika (NL 151)
- 2.1.1.2.2.5 Dillkött, kokt oxkött med dillsås, bestående av smör, mjöl, buljong, salt, ättika, äggulor, socker och dill (NL 147)
- 2.1.1.2.2.6 Kalops
 - 2.1.1.2.2.6.1 Skånsk kalops (NST 30)
 - 2.1.1.2.2.6.2 Kalops på dricka (NST 30)
 - 2.1.1.2.2.6.3 Annorlunda kalops (NST 30)
 - 2.1.1.2.2.6.4 Kalops med fint oxkött, brynes i smör eller floty, kokas i vatten med kryddpeppar, vitpeppar, salt, lök och grovt bröd (SA 19)
 - 2.1.1.2.2.6.5 Drickakalops med biffrev samt lök och kryddpeppar, lagerblad och vetemjöl, svagdricka hälls på och får koka, serveras med kokt potatis, gurka och lingon (SA 20)
 - 2.1.1.2.2.6.6 Skånsk kalops, högrev eller innanlår, överströ med vetemjöl, lagerbärsblad, kryddpeppar, vitpeppar, rödlök, hett vatten hälls över och kokas, lite soja, serveras med rödbetor (SA 20)
 - 2.1.1.2.2.6.7 Skånsk kalops, bryn kalopsbitarna, tillsätt peppar, salt, lagerblad, bryn lök, koka köttet, koka potatis i samma spad, håll såsen över kött och potatis (SA 21)
 - 2.1.1.2.2.6.8 Skånsk kalops, benigt oxkött brynes och kokas med morötter, kryddpeppar, vitpeppar, lagerbärsblad, ätes med potatis och kokta rödbetor (SA 21)
 - 2.1.1.2.2.6.9 Skånsk kalops, benigt oxkött och högrev brynes, kokas med morötter, kryddpeppar, lökar och lagerbärsblad (SA 21)
 - 2.1.1.2.2.6.10 Skånsk kalops, högrev eller ytterlår brynes, kokas med salt, kryddpeppar, lagerblad, lök, vetemjöl, serveras med rödbetor (SA 22)
 - 2.1.1.2.2.6.11 Variation på skånsk kalops, bacon längs grytväggarna, brynt oxkött i bitar, kokas i buljong med morötter, palsternackor, selleri, lök, kryddor, oxsvansar kan också användas, (SA 23)
 - 2.1.1.2.2.6.12 Skånsk kålkalops (SA 23) se under kål!
- 2.1.1.2.2.7 Domar i vindruvsblad, med malet oxkött, risgrynsgröt, salt, peppar, socker, vindruvsblad och mjöl (NL 112)
- 2.1.1.2.2.8 Dolmar, med oxkött, smör, vetemjöl, färskt eller salt fläsk, ägg, kryddnejlikor, kryddpeppar, öl, grädde, salt, förvällda vindruvsblad eller kålblad (NL 113))
- 2.1.1.2.2.9 Oxfrikassé, med kokt oxbringa och sås med buljong, mjöl, äggulor och persilja (NL 114)

- 2.1.1.2.2.10 Oxfilé med kryddgrönt och konjak (NST 31)
- 2.1.1.2.2.11 Rorgängarbitt, lövbiff på oxfilé fylls med sardeller, lök, oliver, pimentos och äggula (NST 34)
- 2.1.1.2.2.12 Oxstek i gryta, välhängt fett innanlår, smör eller njurfett, vit-, svart- och kryddpeppar, lagerblad, mjöl, buljong, vatten eller grädde (NL 115)
- 2.1.1.2.2.13 Surstek med oxlår; svagdricka, salt socker, kryddpeppar, lagerblad kokas varefter steken marineras i lagen 8-10 dagar, brynes sedan och serveras med lök (SA 28)
- 2.1.1.2.2.14 Soppor på nöt
 - 2.1.1.2.2.14.1 Studerupesö, oxsvanssoppa (NST)
 - 2.1.1.2.2.14.2 Begravningsoppa med höns och ox (NL 36)
 - 2.1.1.2.2.14.3 Kraftbuljong (NL 39)
 - 2.1.1.2.2.14.4 Gillesbuljong (NL 40)
- 2.1.1.2.2.15 Skånelåda med kalv- eller oxfilé, rimmat sidfläsk, lök, tomater, potatis, lök, persilja (NST 54)
- 2.1.1.2.2.16 Märgpudding med oxmärg, ägg, grädde, vetebröd, russin, salt, peppar, socker och kanel (SA 45)
- 2.1.1.3 Lamm- och fårkött
 - 2.1.1.3.1 Lammkött
 - 2.1.1.3.1.1 Lammfrikassé, med lambringa, smör, mjöl, äggulor, salt, socker, citronsaft och grädde (NL 118)
 - 2.1.1.3.1.2 Lammstek
 - 2.1.1.3.1.3 Ragu på lammjure (NL 19)
 - 2.1.1.3.1.4 Lungmos med lunga, hjärta och lever, smör, mjöl, skorpmjöl, ättika, socker, korinter kokas (SA 26)
 - 2.1.1.3.1.5 Stekt lammlever med lök, mjölk ättika och socker (SA 26-27)
 - 2.1.1.3.2 Fårkött
 - 2.1.1.3.2.1 Får i kål
 - 2.1.1.3.2.2 Fårfiol I, saltas och kallrökas minst en vecka, ätes till äggröra (NL 6)
 - 2.1.1.3.2.3 Fårfiol II, sockersaltas en vecka, torkas i braspanna 6-8 timmar (NL 7)
 - 2.1.1.3.2.4 Skånsk fårfiol, grönsaltas med salt och socker under några dagar, hängs upp för torkning på varm plats (NL 8)
 - 2.1.1.3.2.5 Kokt fårfiol, med rökt eller torkat fårlår, vatten, färsk fläksida, kryddpeppar, socker, lagerblad, timjan, nejlikor, muskot, vitlök (NL 119)
 - 2.1.1.3.2.6 Kokt salt fårbringa, kokas snabbt upp och nytt vatten hälls på och därefter får den koka färdigt, serveras med nykokt potatis och hemmamalen senap (NL 116)
 - 2.1.1.3.2.7 Fårstek, med fårlår, smör, persilja, timjan eller mynta, salt och buljong, serveras med stuvad blomkål (NL 117)
- 2.1.1.4 Hästkött
- 2.1.1.5 Ragu med kött, smör, mjöl, buljong, grädde, syltlök eller ättiksgurka, salt och vitpeppar samt syltlöksättika (NL 29)

2.1.1.6 Pajer

- 2.1.1.6.1 Blandad paj med brynt njure, oxkött och skinka tillsammans med potatis och lök och sås efter stekningen, ett lock av smördeg läggs ovanpå, bakas i ugn (SA 32)

2.1.1.7 Mejeriprodukter

2.1.1.7.1 Kor

2.1.1.7.1.1 Mjök

2.1.1.7.1.2 Stänkvälling (NL)

- 2.1.1.7.1.3 Kalvdans, med råmjök, grädde, ev ägg, socker, salt, mandlar både bittra och söta, kanel och russin, kall skäres den i skivor och serveras med het mjök eller saftsås (NL 205)

- 2.1.1.7.1.4 Skånsk kalvdans med råmjök, mjök, socker, kanel eller vanlijsocker, russin eller sviskon, ugnsbakas i vattenbad, serveras med sylt eller saftsås (SA 44)

- 2.1.1.7.1.5 Råmjöksost, med råmjök, fullmjök, löpe och kärnmjök (NL 346)

- 2.1.1.7.1.6 Mandelmjök, med söt- och bittermandel, socker, mjök eller vatten (NL 291)

2.1.1.7.1.7 Ost

- 2.1.1.7.1.7.1 Potjes, riven ost med cognac och vatten, smör, kummin och salt (SA 27)

2.1.1.7.2 Fårtackor

- 2.1.1.7.2.1 Syltemjök, får mjök från flera dagar samlas i en träbytta med tappkran där vasslan kan hällas bort allt eftersom mjöken tjocknar, ätes som filmjök och man bryter grovt bröd i den, gudagott (NL 342)

2.1.2 Fåglar

2.1.2.1 Gäss

2.1.2.1.1 Charkuterier

- 2.1.2.1.1.1 Gåsleverpastej (-pate) (NL 12),

- 2.1.2.1.1.2 Gåsleverkorv, med gåslever, kalvlever, risgrynsgrot i mjök, salt, peppar, socker, sultan russin, ägg, timjan eller mejram (NL 321)

- 2.1.2.1.1.3 Gåsleverkorv (NST)

- 2.1.2.1.1.4 Gåsflott (NL 10)

- 2.1.2.1.1.5 Rökt gåsbröst, ingnides med salt, socker, salpeter och lägg i press 2-3dygn, inrullas i vetekli och kallrökes i 6-8 dagar (NL 9)

- 2.1.2.1.1.6 Gåskrås (NL 11)

- 2.1.2.1.1.6.1 Soppa på gåskrås med fårhalskött, mjöl, grädde, salt, purjo, morot, persilja, nejlikor och kryddpeppar (NL 43)

- 2.1.2.1.1.6.2 Kråssoppa eller svartsoppa med gåsblod, mjöl, buljong, vitpeppar, ingefära, nejlikor, salt, socker, ättika, torkade äpplen, sviskon, russin (SA 9-10)

- 2.1.2.1.1.6.3 Svartsoppa med gåskrås, gåsblod, vetemjöl, buljong, vitpeppar, ingefära, ättika, äpplen, sviskon, socker, nejlikor, salt och madeira (NL 44)

- 2.1.2.1.1.7 Gåssylta (NL 13)
- 2.1.2.1.1.8 Gåssylta, bitar av gåsen kokas i svagt saltat vatten, morot, lök, lagerblad, kryddnejlikor, kryddpeppar, starkpeppar, salt och ättika tillsättes, läggs på burk (SA 34)
- 2.1.2.1.2 Mårtensmiddag
- 2.1.2.1.3 Gås stekt och fylld med äpplen och sviskon serveras med rödkål (SA 32-33)
- 2.1.2.1.4 Stekt gås, fylld med äpple eller med surkål, eller äpple, plommon, russin, rivebröd och socker (SA 34)
- 2.1.2.1.5 Gås, brunt i smör och kokt i mjölk, gås brynes i gryta med smör, varefter mjölk hälls på, när det är inkokt hälls ny mjölk på, så fortsätter man tills gåsen är stekt (NL 131)
- 2.1.2.1.6 Stekt gås, ingnides med kanel och nejlikor, fylles med äpplen i klyftor, sviskon och rivet grovbröd, brynes med smör och stekes samt öses med vatten (NL 133)
- 2.1.2.1.7 Gås med senap, gåsen gnides in med citron, ingefära, vitpeppar och senap samt fylls med äpplen, stekes i ugn med kokande vatten, öses ofta, innan den tas ut öses den med konjak eller madeira, blir knaprig, garneras med grönkål, (NL 132)
- 2.1.2.1.8 Pepparrotsgås, kokas med salt och kryddpeppar samt serveras med pepparrotssås (NL 134)
- 2.1.2.1.9 Sprängd gås, ingnides med salpeter, socker och salt och får stå i 2-3 dagar, kokas, serveras varm eller kall med rödkål, brunkål eller långkål (NL 135),
- 2.1.2.1.10 Sprängd gås (NST 28)
- 2.1.2.1.11 Confit på gås
- 2.1.2.2 Ankor
 - 2.1.2.2.1 Charkuterier
 - 2.1.2.2.1.1 Anklever
 - 2.1.2.2.1.2 Ankleverpastej (-pate)
 - 2.1.2.2.2 Stekt anka, ingnides med levern och stekes i gryta, ättikspommon, vinbärsjelé och gurkor serveras till (NL 127)
 - 2.1.2.2.3 Inkokt anka (SA 35)
 - 2.1.2.2.4 Saltad anka, bitarna får ligga 5-6 dagar i salt, socker och salpeter, kokas därefter med purjolök och morot, serveras med potatispuré och brysselkål (SA 35)
 - 2.1.2.2.5 Rimmad anka, som ovanstående (SA 35)
 - 2.1.2.2.6 Sprängd anka
 - 2.1.2.2.7 Confit på anka
- 2.1.2.3 Kalkon
 - 2.1.2.3.1 Charkuterier, en mängd olika produkter från Ingelstad Kalkon
 - 2.1.2.3.2 Stekt kalkon, belägges med späckskivor och salt, brynes, stekes och spädes med vatten i gryta, läggs på varm braspanna med skyn och grädde samt stekes och öses i ugn till den blivit vackert gul (NL 141)
 - 2.1.2.3.3 Kall kalkon, kalkonen urbenas och fylls med färs av kalvkött, grädde, salt och vitpeppar samt en liten salt oxtunga, fågeln sys igen och läggs i

- smörat papper samt i en väl tillknuten servett, som får koka i kort spad, fågeln skäres sedan fint och serveras med grönsaker (NL 142)
- 2.1.2.4 Struts
- 2.1.2.4.1 Charkuterier, en mängd olika produkter från Skåne Struts
- 2.1.2.4.2 Strutsstek
- 2.1.2.5 Kyckling och Höns
- 2.1.2.5.1 Kyckling
- 2.1.2.5.1.1 Stekt kyckling, fyllda med persiljesmör (NL 143)
- 2.1.2.5.1.2 Mårtens kyckling, fylld med sviskon och äpplen (NST 28)
- 2.1.2.5.1.3 Stekt kycklinglever (NL 18)
- 2.1.2.5.2 Höns
- 2.1.2.5.2.1 Höns à la Daube (NL 14)
- 2.1.2.5.2.2 Hönsoppa med mjöl, äggulor, persilja, salt, muskotblomma, smör och sparris (NL 42)
- 2.1.2.5.2.3 Göingesoppa på höna (NST 24)
- 2.1.2.5.2.4 Göingesoppa med höna, potatis, persilja, rödlök, ättika socker och cayennepeppar (SA 8)
- 2.1.2.5.2.5 Hönsbullar – frikadeller, skrovet kokas till buljong, köttet hackas och stötes i mortel, och finstötta skorpor och salt, peppar och socker tillsättes och i småportioner gräddes, smeten formas till stora fikadeller, som kokas i buljongen, serveras med färsk potatis och citronsås eller frikassésås, en god rätt: ”möe o godt.” (NL 138)
- 2.1.2.5.2.6 Hönsfrikassé med mandel, med unghöns, buljong eller vatten, salt, charlottenlök, morot, bukett, vit-, svart och kryddpeppar, sötmandel, mjölk och äggulor (NL 139),
- 2.1.2.5.2.7 Hönsfrikassé (NST 28)
- 2.1.2.5.2.8 Höns som raphöns, ingnides och får ligga upp till tre dagar med stötta enbär och granbarr, späckas, stekes i smör med vitpeppar, salt och lagerblad, spädes med gräddesås, serveras med ättikspommon, grönsallat och potatis (NL 140)
- 2.1.2.6 Ägg
- 2.1.2.6.1 Äggost, med 10 ägg, 6 dl mjölk, citronsaft, 20 g socker, alla ingredienser vispas tillsammans och silas, sätts över svag eld till dess det löpnar, tas från elden och röres om, uppslås i form och får kallna, serveras med kall vanilj- eller arrakssås (NL 221)
- 2.1.2.6.2 Äggostkaka med russin, med 10 ägg, 8 dl kall mjölk, några droppas citronsaft, socker efter smak, en aning salt och ett par grabbnävar russin, tillredes som äggost men i formarna läggs russinen innan äggosten hålls i för att kallna (NL 222)
- 2.1.2.6.3 Spettkaka, 1 tjog ägg, 425 g socker och 425 g potatismjöl. Alla gulorna och sockret vispas, varefter mjölet tillsättes. Vitorna vispas till hårt skum och nedskäres. Ett vridbart spett kringbindes med ett rent vitt papper och smörjes med smör, samt iordningsställes över jämn eld, helst bokvedsglöder. Man håller något av smeten i en bringare och under det en person långsamt och jämnt vevar spettet runt, håller en annan av

smeten ner på spettet i så tunna lager, att de gräddas under ett varvs kringvridning. Då det nalkas mot slutet av smeten, drar man veven stötvis, så att det blir taggar på kakan. Sist droppar man sockerglasyr över taggarna eller drar sockerglasyr så det blir smala sockergirlander mellan taggarna. Skulle det vara extra fint, hade man tillreds kulört strösocker och strödde över kakan, innan glasyren hann stelna. Sedan stöter man försiktigt kakan av rullen och reser den upp. En ståtlig blomsterbukett med sparrisgräs och flickor i det sköna och gossar i det gröna (troligtvis: *Nigella damascena*, jungfrun i det gröna, samt *Adonis annua*, enligt Lennart Engstrand, Botaniska trädgården, personlig information) placeras allra sist som dekoration i topphålet till kakan, den enda verkliga gilleskaga, som en rättrogen skåning kan tänka sig. (NL 278)

2.1.2.6.4 Skånsk spettkaka (SA 49)

2.1.2.6.5 Äggkaka med fläsk, ”med ½ kg salt eller rökt fläsk i skivor, 3 eller fler ägg, ½ l mjölk, 2 ½ l mjöl; Fläsket stekes lätt och lägges på fat och hålles varmt. En del av flottet får stanna i pannana och häri hålles smeten, tillredd enligt sättet för vanlig äggkaka. Beredningen tillgår på samma sätt som den. När kakan stjälpes ner i pannan andra gången har man dessförinnan hållt i densamma återstoden av fläskflottet och fläskskivorna, vilka ordnas prydligt över hela pannbotten. Vid uppstjälpandet komma dessa överst. Härtill serveras ej sylt.” (NL 209)

2.1.2.6.6 Vardagsäggkaka, ”med salt, 3-5 ägg eller mer om man så hava kan, ½ l mjölk, 2 ½ dl mjöl, socker, salt efter smak; Ägg, socker och salt vispas. Hälften av mjölken och allt mjölet tillsättes för att detta ej skall klimpa sig, varefter resten av mjölken ivispas. I pannjärnet smältes smör. Smeten hålles i pannan, som sättes över jämn, ej för stark eld. När smeten börjar stelna, rör man i den med en kniv med flat udd, så att den ej går vid, utan så att klumparna, som uppstå vid tjocknandet, fördel sig jämnt i pannan. När hela smeten stannat, - det får inte finnas svarta eller brända fläckar i den - sättes pannan över svag eld med lock över och får stå och dra, till den är porös och genomgräddad, vilket tydligt syns. Då vändes den upp och ner på ett stenfat (de stackars upplänningarna kunna ju ta ett lock) och får stå på detta några ögonblick, under det nytt smör smältes i pannjärnet. Då får kakan glida ner i det igen, jämnt och varsamt, med den gräddade sidan upp, sättes över stark eld, tills man antar, att den har vacker skorpa undertill. Då sätter man den på svag låga att dra med lock över, till den skall serveras, då man stjälpes upp den. Serveras med sylt. - Går upperligt att anrätta i ett stadshem med gas, om man har asbetsplatta, så att ej för stark undervärme uppstår. Får aldrig komma i en stekugn!(NL 210)

2.1.2.6.7 Äggkaka med fläsk (NST)

2.1.2.6.8 Äggkaka (SA 40-41)

2.1.2.6.9 Äggkaka (SA 41)

2.1.2.6.10 Omelett med ägg, grädde, salt, peppar (NL 27)

2.1.2.6.11 Ostomelett med ägg, ost, mjölk, salt och peppar (SA 42)

- 2.1.2.6.12 Ostsufflé med mjölk, smör, mjöl, peppar, ägg, riven stark ost, salt, muskot (NL 28)
- 2.1.2.6.13 Bondomelett (NST)
- 2.1.2.6.14 Gästgifvarepanna, stekt rökt skinka, lök och potatis i omelett (NST 29)
- 2.1.2.6.15 Ägglåda med prinskorv (SA 35)
- 2.1.2.6.16 Äggröra (NL 37)
- 2.1.2.6.17 Senapsägg (NL 31)
- 2.1.2.6.18 Senapsägg (NST)
- 2.1.2.6.19 Senapsägg (SA 41)
- 2.1.2.6.20 Skånska senapsägg (SA 42)
- 2.1.2.6.21 Gubbakaka (NST)
- 2.1.2.6.22 Vipägg, en stor läckerhet (NL 36)
- 2.1.2.6.23 Drickespannkakor, med ägg, svagdricka, socker, smör och mjöl, serveras med kallt smör eller sylt (NL 204)
- 2.1.2.6.24 Plättar - balejamad , med ägg, grädde, mjöl, salt och socker (NL 206)
- 2.1.2.6.25 Panntoffleplättar, med rå potatis, äggvitor, salt och fläskflott (NL 207)
- 2.1.2.6.26 Fläskpannkaka, med smör, mjölk, mjöl, ägg, socker, rökt eller salt skinka (NL 211)
- 2.1.2.6.27 Skånsk pannkaka med stekt fläsk (SA 39)
- 2.1.2.6.28 Fleningepannkaka med lingon och vispad grädde (NST 51)
- 2.1.2.6.29 Crêpes ruskomsnusk med ägg, champinjoner, ansjovis, charlottenlök och gräslök (NST 31)
- 2.1.2.6.30 Äggvitspudding, äggvitor och socker vispas och läggs i karamellform, som får ugnsbakas i vattenbad (SA 44)
- 2.1.2.6.31 Gräddkaka (sufflé) med 6 ägg, 6 dl tjock sur eller söt grädde, 3 dl mjölk (NL 216)
- 2.1.2.6.32 Sviskonsufflé, med 5 äggvitor, 150 g socker, 2 hg sviskon och smör (NL 218)
- 2.1.2.6.33 Vaniljsufflé, med 5 ägg, 5 dl grädde, 5 msk socker, 1 vaniljstång, serveras med mullbärs- eller hallonsylt (NL 219)
- 2.1.2.6.34 Äggbullar, med släta bullar, ägg, mjölk, socker, smör och vaniljsocker eller citronrasp, halva bullar läggs i sockrad mjölk, bullarna och smeten av ägg, mjölk och socker läggs i ett smörat pannjärn, gräddas (NL 229)
- 2.1.2.6.35 Kärleksbryggor, med två äggvitor, 1 hg riven mandel med 6 bittra mandlar, 6 msk socker, oblat eller vitt skrivpapper, finhackade, syltade apelsinskal eller succat, smetet hålls ut på papper, beströs med apelsinskalen, gräddas i svag ugn och skäras i rektangulära bitar, som böjas över kavel eller butelj (NL 230)
- 2.1.2.6.36 Kärleksbullar (NL)
- 2.1.2.6.37 Fänrikar (NL)
- 2.1.2.6.38 Gorån (NL)
- 2.1.2.6.39 Mandelsprits (NL)
- 2.1.2.6.40 Pompadurer (NL)
- 2.1.2.6.41 Pumpniklar (NL)

2.2 Vilt

2.2.1 Däggdjur

2.2.1.1 Kronhjort

- 2.2.1.1.1 Hjortstek, köttet späckas och brynes i smör i gryta och lägges på späckskivor, stekes och spädes med ättika, svagdricka, enbär, lite salt och peppar, steks lyckt, såsen smaksätts med madeira (NL 137)

2.2.1.2 Dovhjort

2.2.1.3 Rådjur

- 2.2.1.3.1 Rådjursstek, köttet späckas, brynes och saltas, spädes med buljong och sur eller söt grädde, serveras med nykokt potatis och vinbärgelé, såsen bör vara sur och tjock (NL 145)

2.2.1.4 Älg

2.2.1.5 Viltsvin

- 2.2.1.5.1 Vildsvinsstek, köttet späckas och läggs i kallt vatten, som får koka upp och kryddas med charlottenlök, enbär, vitpeppar, nejlikor, lagerblad, ättika och salviablåd, därefter stekes köttet på brapanna och öses med grädde och med spadet, som blir sås. ”Som vildsvin just inte springa lösa i Skånes skogar, är det nu för tiden rätt svårt att uppbringa denna fordom så högt uppskattade kalasmat.” (NL 146)

2.2.1.6 Fälthare

- 2.2.1.6.1 Harstek, späckas och ombindes med späckskivor, brynes och stekes i smör, spädes med vatten och till slut tillsättes salt och brynt socker, serveras med potatis, grönsallat och svart vinbärgelé (NL 136)

2.2.1.7 Vildkanin

2.2.2 Fåglar

2.2.2.1 Rapphöns

- 2.2.2.1.1 Rapphöns i mjölk, späckskiva på bröstet, brynes i smör i gryta, spädes med varm mjölk, upptages och beströs med salt och serveras, serveras med vinbärgelé, ättikspommon, sura körsbär o d (NL 144)

2.2.2.2 Fasan

- 2.2.2.2.1 Stekt fasan, belägges med späckskivor och får steka i gryta med smör, serveras med gräddsås (NL 129)

2.2.2.3 Ringduva

- 2.2.2.3.1 Stekt duva, bröstet förvälles i mjölk, späckas och stekes med smör och spädes med grädde (NL 128)

2.2.2.4 Vildgås

2.2.2.5 And

- 2.2.2.5.1 Stekt and, ingnides med levern och stekes i gryta, serveras med potatis och svart vinbärssylt (NL 126)

2.2.2.6 Råka

- 2.2.2.6.1 Stekta råkor, förvälles i mjölk, stekes i smör (NL 130)
- 2.2.2.6.2 Stekta råkor (SA 31)

2.3 Fisk och skaldjur

2.3.1 Saltvatten

- 2.3.1.1 Sill
 - 2.3.1.1.1 Färsk sill
 - 2.3.1.1.1.1 Stekt färsk sill, med rågbröd, salt och smör (NL 100)
 - 2.3.1.1.1.2 Vinnad sill – fläkesill, torkad färsk sill, som steks i smör (NL 101)
 - 2.3.1.1.1.3 Kokt färsk sill, med salt, vatten, kryddpeppar, persilja eller dill, smör och mjöl (NL 98)
 - 2.3.1.1.1.4 Sillasoppa
 - 2.3.1.1.1.4.1 Sillasoppa, oredd och redda, mors, I, II (NST 26)
 - 2.3.1.1.1.4.2 Sillasoppa I, färsk Limhamnssill, med mjölk, salt, kryddpeppar, lagerblad, morötter, potatis och purjolök, serveras med grovbröd och smör och med sillen på separata tallrikar (NL 54)
 - 2.3.1.1.1.4.3 Sillasö, potatis, morötter, palsternacka, selleri, purjo, mjölk, mjöl, salt, peppar (SA 10)
 - 2.3.1.1.1.4.4 Skånsk sillasoppa, färsk eller salt sill, morötter, palsternacka, purjo, potatis, vetemjöl, mjölk, persilja och smör (SA 10)
 - 2.3.1.1.1.4.5 Sillasoppa med lök, salt, kryddpeppar, vitpeppar, morötter, palsternacka, purjo, mjölk, vetemjöl, äggulor, persilja (SA 11)
 - 2.3.1.1.1.5 Skånsk kryddsill
 - 2.3.1.1.1.5.1 Skånsk kryddsill (NL 4)
 - 2.3.1.1.1.5.2 Kryddsill, den rensade sillen läggs i ättika i 24 timmar, läggs sedan varvtals med saltet, sockret, kryddpepparn, starkpepparn, kryddnejlikorna, salpetern, ovanpå läggs humlen och lagerbladen (NL 338)
 - 2.3.1.1.1.5.3 Skånsk kryddsill I & II (NST)
 - 2.3.1.1.1.5.4 Inlagd kryddsill med kryddpeppar, kryddnejlikor, starkpeppar, lagerblad, spansk peppar, salt, socker och ättika (SA 13)
 - 2.3.1.1.1.5.5 Kryddsill med starkpeppar, lagerbärsblad, (salpeter), sandel, kryddnejlikor, ingefära, humle, salt, humle, socker och ättika (SA 14-15)
 - 2.3.1.1.1.6 Sillgratin med kryddsill, smör, mjöl, mjölk, lök, potatis och riven ost (SA 15)
 - 2.3.1.1.1.7 Sillkotletter, males och blandas med franskbröd, brynt lök, salt vitpeppar, muskotblomma stekes (SA 15)
 - 2.3.1.1.1.8 Tomatsill (NST)
 - 2.3.1.1.1.8.1 Doktorinnans Jönssons frestelse (NST)
 - 2.3.1.1.1.9 Stuvad sill (NST)
 - 2.3.1.1.1.10 Skånsk stuvad sill med smör, mjöl, vatten, salt och persilja, kokas (SA 16)
 - 2.3.1.1.1.11 Färsk sill i form med gräslök (NST)
 - 2.3.1.1.1.12 Skepparns sill från Borstahusen (NST)
 - 2.3.1.1.1.13 Gammeldags skånsk sill (NST)
 - 2.3.1.1.1.14 Tinas sill (NST)
 - 2.3.1.1.1.15 Senapssill (NST)
 - 2.3.1.1.1.16 Skånsk drömströmming (NST)
 - 2.3.1.1.1.17 Sillåda med ansjovis i varje sill, smör och skorpmjöl, ugnsgräddas (SA 16)

- 2.3.1.1.1.18 Sill à la Einar, specialgravad i specialsås (NST 63)
- 2.3.1.1.2 Salt sill
 - 2.3.1.1.2.1 Salt sill, inläggning med mellansalt och kryddor, Salt sill med ättika och skurna lökskivor är en läckerhet till ägg med eller utan majonnäs (SA 13-14)
 - 2.3.1.1.2.2 Spegesill med surgrädd lök och potatis
 - 2.3.1.1.2.3 Sill i ugn (NST)
 - 2.3.1.1.2.4 Lertallrikasill I & II (NST)
 - 2.3.1.1.2.5 Lertallrikasill, sillen fylls med lök, doppas i mjöl eller skorpmjöl, läggs på en smörbestruken tallrik, som sätts in i ugnen, gräddes och hälls över och serveras (NL 102)
 - 2.3.1.1.2.6 Sillasoppa, morötter, palsternacka, pujo, timjan, kryddpeppar, smör, potatis, salt (SA 10)
 - 2.3.1.1.2.7 Sillasoppa II, med salt sill, grönsaker av alla slag, potatis, kryddpeppar, vitpeppar, äggula och gräddes (NL 55)
 - 2.3.1.1.2.8 Stekt sill med lögadoppa (NST)
 - 2.3.1.1.2.9 Stekt salt sill med äppelmos (NST)
 - 2.3.1.1.2.10 Sillfräs (NST)
 - 2.3.1.1.2.11 Skånepytta (NST)
 - 2.3.1.1.2.12 Kapprockasill (NST)
 - 2.3.1.1.2.13 Sill i papper (NST)
 - 2.3.1.1.2.14 Skånsk Sillpudding (NST)
 - 2.3.1.1.2.15 Lurad sill, halstrad sill ursprungligen i biläggargugnen (NL 103)
 - 2.3.1.1.2.16 Luad – lurad sill (NL) (NST)
 - 2.3.1.1.2.17 Kokt salt sill med gräslökssås, kokas med kryddpepparkorn (NL 99) & (NL 148)
 - 2.3.1.1.2.18 Husets sill (NST)
 - 2.3.1.1.2.19 Gräddsill (NL 2)
 - 2.3.1.1.2.20 Sillalåda, ägg, socker, gräddes, mjöl, smör, gräddas i ugn (SA 14)
 - 2.3.1.1.2.21 Varm lerpottasill, löksill med dill, ägg, smält smör och gräddfil (NST 51)
 - 2.3.1.1.2.22 Sillsallat (NL 3)
 - 2.3.1.1.2.22.1 Skånsk Sillsallad (NST)
 - 2.3.1.1.2.23 Ättiksill, ättika, socker, kryddpeppar, rödlök (NL 5)
 - 2.3.1.1.2.24 Sillinläggningar
- 2.3.1.1.3 Rökad sill
- 2.3.1.1.4 Sillmjölke
 - 2.3.1.1.4.1 Sillmjölkelåda (NST)
- 2.3.1.2 Skarpsill – Ansjovis
 - 2.3.1.2.1 Ansjovisrulle (NST)
 - 2.3.1.2.2 Ansjovisrätt annorlunda (NST)
 - 2.3.1.2.3 Farmors gubbröra (NST)
- 2.3.1.3 Ål
 - 2.3.1.3.1 Färsk ål
 - 2.3.1.3.1.1 Stekt ål

- 2.3.1.3.1.2 Ugnstekta ål med ägg, vispat ägg med mjölk slås över den nästan färdigstekta ålen som sedan sätts in i ugn (SA 17-18)
- 2.3.1.3.1.3 Stekt småål (NST)
- 2.3.1.3.1.4 Sommarål (NST)
- 2.3.1.3.1.5 Ålgryta från Ålabodarna (NST)
- 2.3.1.3.1.6 Luad ål (NST 62)
- 2.3.1.3.1.7 Halmad ål
- 2.3.1.3.1.8 Ålasoppa – sluring
 - 2.3.1.3.1.8.1 Ålasoppa, småålar, syra, körvel, selleriblad, äggulor, smör och kryddpeppar (NL 56)
 - 2.3.1.3.1.8.2 Ålasoppa, selleri, syra, körvel, äggulor, kryddpeppar (SA 11-12)
 - 2.3.1.3.1.8.3 Ålasoppa med salt, kryddpeppar, purjo, persilja, morötter, palsternackor, vetemjöl, grädde, äggulor (Samma som till sill) (SA 12)
- 2.3.1.3.1.9 Inkokt ål (NL 22)
- 2.3.1.3.1.10 Ål à la Daube (NST)
- 2.3.1.3.1.11 Ål à la Daube, med salt, vatten, kryddpeppar, ättika, gelatin och äggvita (NL 106)
- 2.3.1.3.2 Salt ål
 - 2.3.1.3.2.1 Kokt salt ål med senapsägg, kokas med kryddpeppar (NL 107)
 - 2.3.1.3.2.2 Kokt salt ål med senapssås (NST)
 - 2.3.1.3.2.3 Stekt salt ål I, med ägg och skorpmjöl, stekes med smör på stekpanna eller i ugn (NS 108)
 - 2.3.1.3.2.4 Stekt salt ål II – halmad ål, paneras och lägges på halm, stekes i ugn (NS 109)
 - 2.3.1.3.2.5 Halstrad hemrimmad ål (NST)
- 2.3.1.3.3 Rökad ål
 - 2.3.1.3.3.1 Skånsk rökad ål med senapsägg (SA 18)
- 2.3.1.4 Torsk och långa
 - 2.3.1.4.1 Kokt torsk med potatis och senapssås
 - 2.3.1.4.2 Skånsk torsk stekt torsk med ansjovis och grädde (NST 54)
 - 2.3.1.4.3 Skäldervikens currygryta (NST)
 - 2.3.1.4.4 Lutfisk
 - 2.3.1.4.4.1 Att luta fisk I, med torrfisk, stött soda och mjukt vatten(NL 343)
 - 2.3.1.4.4.2 Att luta fisk II, med torrfisk, stark björkaska, vatten, släckt kalk (NL 344)
 - 2.3.1.4.4.3 Kokt lutfisk, serveras med mjölk- eller senapssås, smält smör och stött kryddpeppar (NL 91)
 - 2.3.1.4.4.4 Lutfisk med skånsk senapssås (SA 18-19)
 - 2.3.1.4.4.5 Plockefisk, med rester av kokt lutfisk, senapssås, koktpotatis, salt, peppar, senap och smör (NL 92)
 - 2.3.1.4.4.6 Sufflé på lutfisk (NST)
 - 2.3.1.4.5 Saltlånga med ärter, potatis och senapssås
- 2.3.1.5 Lax
 - 2.3.1.5.1 Laxlåda (NL 20)

- 2.3.1.5.2 Laxrullader, med potatis, ägg, socker, smör och muskot i rulladen, stekes i smör och ätes med sursöt sås (SA 17)
 - 2.3.1.5.3 Laxrullader med salt eller färsk rökt lax, mjölk, rödbetor och förlorade ägg (NL 21)
 - 2.3.1.6 Flat- plattfisk
 - 2.3.1.6.1 Stekt spätta, med salt, smör och rivebröd (NL 105)
 - 2.3.1.6.2 Kokt spätta, med salt, vatten, mjöl, smör, kryddpeppar och persilja (NL 104)
 - 2.3.1.6.3 Skepparspätta med champinjoner och tomater (NST 34)
 - 2.3.1.7 Stenbit
 - 2.3.1.7.1 Inkokt stenbit (NL 23)
 - 2.3.1.7.2 Stenbitsoppa, avredd med levern, palsternacka, morötter, purjo (NST 26)
 - 2.3.1.7.3 Skånsk stenbitsoppa, med levern, morötter, palsternackor, purjo, potatis, lagerbärsblad, vitpeppar, salt, smör, mjöl, mjölk, äggulor, grädde, smör, socker (SA 12)
 - 2.3.1.7.4 Stuvad stenbit (NST)
 - 2.3.1.7.5 Stenbitsrom
 - 2.3.1.8 Horngädda – näbbgädda
 - 2.3.1.8.1 Inkokt näbbgädda
 - 2.3.1.8.2 Kokt näbbgädda, med salt, vatten, kryddpeppar, lagerblad och dill, serveras varm eller kall (NL 93)
 - 2.3.1.9 Tobis
 - 2.3.1.10.1 Tobisalåda (NST 62)
 - 2.3.1.10 Makrill
 - 2.3.1.10.1 Kokas eller stekes, serveras med senapssås (SA 16)
 - 2.3.1.10.2 Fiskgryta från Borstahuset (NST)
 - 2.3.1.10.3 Rökad makrill, makrillåda med färsk sill, smör, skorpmjöl och grädde, ugnsgäddas (SA 16)
 - 2.3.1.11 Skaldjur
 - 2.3.1.11.1 Krabbtaskor, kokas som kräftor med salt och dill (NL 110)
 - 2.3.1.11.2 Tångräkor, kokas levande i saltat vatten (NL 111)
 - 2.3.1.11.3 Hummer
 - 2.3.1.11.3.1 Hummerbullar, färs med gäddkött, ägg, rivebröd och mjölk, smörstekes och serveras med vinsås SA 17)
- 2.3.2 Sötvatten
- 2.3.2.1 Ål (Se saltvattenfiskar 2.3.1.3)
 - 2.3.2.2 Gös
 - 2.3.2.3 Aborre
 - 2.3.2.3.1 Stekt aborre, med smör, ägg, salt, rivebröd och mjöl (NL 86)
 - 2.3.2.4 Gädda
 - 2.3.2.4.1 Att torka gädda, gäddan rensas och urbenas samt torkas av, gnides in med salt och läggs i en balja 1-2 dagar, torkas och spjälas upp med trästickor och får lufttorka i fria luften, förvaras sedan torrt (NL 345)

- 2.3.2.4.2 Kokt torkad gädda, med pottaska, vatten och salt, serveras med stuvade morötter, och var den viktigaste vintermaten för befolkningen kring de gäddrika sjöarna (NL 88)
 - 2.3.2.4.3 Färserad gädda (NST)
 - 2.3.2.4.4 Gädda med pepparkakor (NST)
 - 2.3.2.5 Braxen
 - 2.3.2.5.1 Kokt braxen, med salt, vatten, lagerblad, peppar och charlottenlök, serveras med potatis och kall pepparrotssås (NL 87)
 - 2.3.2.6 Karp
 - 2.3.2.6.1 Kokt karp, med rödvin, vatten, salt, ev kräftstjärtar och persilja (NL 89)
 - 2.3.2.6.2 Stuvad karp, med smör, mjöl, salt, persilja, syltlökar, vitpeppar, citronsaft, socker, fiskbuljong och vitt vin (NL 90)
 - 2.3.2.6.3 Karp med vinsås, brynt smör, mjöl, nejlikor och citronskal, ugnsgatineras (SA 17)
 - 2.3.2.7 Ruda
 - 2.3.2.7.1 Kokt ruda på fint vis, med charlottenlök, vatten, citronsaft och –skal, vitt vin, mjöl, lagerblad, starkpepparkorn, salt, äggulor, tjock gräde (NL 95)
 - 2.3.2.7.2 Kokt ruda, med salt, peppar, lagerblad, citronskivor, vatten, mjöl, äggulor, vitt vin och socker (NL 94)
 - 2.3.2.7.3 Ruda i vin, med smör, mjöl, rödvin, vatten, nejlikor, muskotblomma, socker, salt och citronskal (NL 96)
 - 2.3.2.7.4 Stekt ruda, med salt, smör, citronskivor och persilja (NL 97)
 - 2.3.2.8 Kräfter
 - 2.3.2.8.1 Bisksoppa med kräfter, smör, vetebröd, salt, ev socker, buljong, äggulor och gräde (NL 53) ”En soppa, som väl förekom endast i mycket fina hushåll”.
- 2.3.3 Vattenbruk
- 2.3.4 Övrigt
- 2.3.4.1 Falsk sköldpadda, kokta frikadeller, fiskbullar ev kalvkött i en brun sås av worchestersås, cayennepeppar och paprika, serveras med ägghalvor, dansk rätt (SA 36)

2.4 Insektsprodukt – honung

- 2.4.1 Sockerlag av honung med brännvin (NL 349)
- 2.4.2 Honungsdricka (NST-59)
- 2.4.3 Honungsvann, slungade bikakor sköljdes i varmt vatten, som blev honungsvann (SA 54)

3. Mineralprodukt – koksalt, NaCl