

# KVARNENS STORA MATRESA GENOM SVERIGE, MED EDWARD BLOM SOM GUIDE.

## MEDELPAD: FISK, VILT OCH BRÄNNVIN

### MENY

TRE-RÄTTERS • 595:-

M  
E  
D  
E  
L  
P  
A  
D

#### OSCAR KNAUSTS LAXSMÖRGÅS

Kallrökt lax, ansjovis, pepparrot, smör, sardeller på toast

Edward rekommenderar: Staropramen ofiltrerad 40cl,

Gammal Norrlands akvavit 4cl

#### TJÄLKNÖL

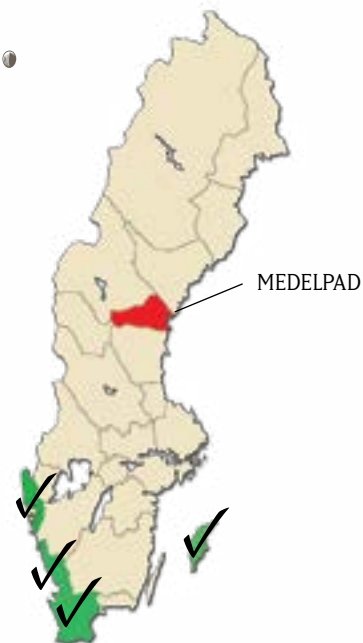
Älgstek med gräddig rotfruktsgratäng, brunsås, Karljohansvamp

Edward rekommenderar: LAN Reserva Rioja 1gl

#### VANILJGLASS MED VARM HJORTRONSYLT

Edward rekommenderar: Noble late Harvest 5cl

TRERÄTTERS MED DRUCKESPAKET • 1021:-



Medelpad var ursprungligen en del av Hälsingland, men blev eget landskap på 1400-talet. Att pilgrimsleden till Nidarosdomen gick genom Medelpad kom starkt att präglade området och har troligen gett upphov till dess namn, som kan betyda "stigen i mitten", vilket skulle avse S:t Olofsleden.

Skinn, fisk och linnetyger var länge den viktigaste produktionen i landskapet utöver mat för husbehov. Men senare kom järnhantering, skeppsbyggnad och framförallt skogsbruk att dominera.

Under andra halvan av 1800-talet ledde virkesexporten till en enorm ekonomisk uppgång. Sundsvall blev en mäktig stad där stormrika träpatroner smörjde kråset med smörgåsbord och delikatesser; drack champagne och punsch. Det förnäms- ta stället var Hotel Knaust i Sundsvall. Med tredje generationen fick man dessutom i källarmästaren Oscar Knaust (1886–1943) Sveriges kanske främste kock under perioden.

När den svenska alkoholtillverkningen förstärktes 1917 hamnade Norrlandsavdelningen av Vin- och Spritcentralen i Sundsvall. Här tillverkades alla sorters snapsar, glögger, punscher och likörer och man buteljerade utländska viner. I källarna lagrades konjak på stora fat. 1955 flyttade verksamheten till större lokaler utanför stan. Med tiden kom all svensk sprittillverkning för inhemsk konsumtion (utom Absolut vodka) att tillverkas här. Så det är historiemässigt helt korrekt att beställa in en klassisk snaps till maten idag – även om V&S lämnade Medelpad 2008.

Som förrätt har jag valt ut en smörgås av Oscar Knaust. Han var expert just på att komponera nya smaker med hjälp av olika ingredienser. Här är det sardell, pepparrot och rökt lax som kombineras. Lax har alltid ätits mycket i Medelpad, vars landskapsvapen består av heraldiska s.k. vågskuror som symboliserar dess båda fiskrika älvar.

Tjälknöl räknas till Medelpads officiella landskapsrätter. (Den andra är harsadel.) Man skulle kunna tro att tjälknöl har månghundraåriga traditioner då den känns så oerhört traditionell, men rätten skapades faktiskt först på 1980-talet. Det var Ragnhild Nilsson i Torpshammar som bad sin make att tina en älgstek ur frysboxen på svag värme i ugnen för att få "tjälknölen att gå ur knölen". Där glömdes den av misstag till nästa dag. För att steken inte skulle bli för torr kom hon då på att lägga den i saltlag. Hon deltog sedan med tjälknöl i en tävling och den spred sig som en löpeld över Sverige och lagas idag i alla hem där jägare har frysboxar fulla med kött.

Hjortron växer vilt i Medelpad, som i hela norra Sverige. Vaniljglass med varm hjortronsylt tycker jag själv är en oslagbar kombination. Medelpads "nationaldessert" anses annars vara s.k. "Rörost", en lösare form av ostkaka smaksatt med sirap och kryddor.

Edward Blom, gastronom och kulturhistoriker