

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

VÄSTERBOTTEN: VILTKÖTT, VILDA BÄR OCH SVERIGES MEST KÄNDA OST...

V
Ä
S
T
E
R
B
O
T
T
E
N

MENY

TRE-RÄTTERS • 645:-

VÄSTERBOTTENPAJ MED SIKROM

Crème fraiche och gräslök

Edward rekommenderar: Eriksberg Karaktär 4ocl,

Gammal Norrlands Akvavit 4cl

ÄLGWALLENBERGARE

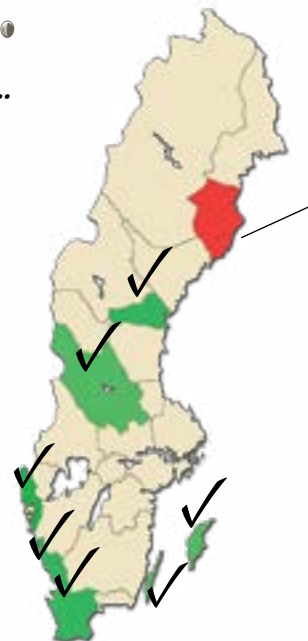
Stekt mandelpotatis, stekta gula kantareller, gräddsås
och rårörda lingon

Edward rekommenderar: LAN Reserva Rioja 1gl

BLÅBÄRSSORBET

Edward rekommenderar: Fläderlikör 4cl

TRERÄTTERS MED DRUCKESPAKET • 1080:-



V
Ä
S
T
E
R
B
O
T
T
E
N



Första gången Västerbotten nämns i en skriftlig källa är på 1300-talet, och då i kyrkliga handlingar.

Landskapet var ännu mycket glesbefolkat och lydde under Hälsingelagen.

Under medeltiden hörde även Norrbotten och delar av Österbotten (i dagens Finland) till Västerbotten, medan södra halvan av det som idag är Västerbottens kustremsa ännu räknades till Ångermanland

Klyftan var stor mellan kustlandet – dominerat av jordbrukande svenskar, och med naturliga kontakter utåt via vattendäggarna – och det väglösa inlandet, dominerat av renskötande sa-mer, vilket självklart även präglade mathållningen.

Vid kusten skedde handel med bland annat Ryssland och Stockholm, och i början av 1600-talet anlades Umeå som landskapets första stad. Den drabbades dock hårt av krig med Ryssland så väl på 1700- som 1800-talen. Först mot 1800-talets slut hade Umeå uppnått 3.000 invånare – och då brann hela staden ned ...

Matmässigt har västerbottningarna historiskt livnärt sig på fisk, vilt och fäbodprodukter – samt i kustområdena även på jordbruksprodukter. Typiskt för landskapets matkultur är ost och mesost, tunnbröd och olika sorters palt, bär som åkerbär, hjortron, blåbär och lingon, älg- och renkött, mandelpotatis samt fisk – särskilt lax. De senaste årtiondena har man även börjat använda den lokala svampen i matlagningen.

År 1872 skapades landskapets i särklass mest kända livsmedel: Västerbottensost (då kallat Burträskost eller Westerbotens sötmjölksost), en hårdost där ostmassan upphettas flera gånger under omrörning så att man får till en nötig, brynt smak och en lite knastrig konsistens.

Jag har tagit fram en meny som inleds med en rätt som uppkom så sent som 1980- eller tidigt 1990-tal, men ändå redan är en svensk matklassiker: Västerbottenpaj. Min version har lite fräsigare pajdeg och en snäppet intensivare ostsmak än brukligt – och eftersom det är Västerbotten-tema så serveras den med sikrom, inte löjrom. (Löjor finns bara i Norrbotten, vilket numera vanligtvis inte räknas som en del av Västerbotten.) Den syrade grädden påminner om traditionerna från fäbodkulturen.

Varmrätten utgörs av älgwallenbergare, vilket är en av de rätter som räknats som västerbottnisk landskapsrätt. (Även om de ursprungliga kalv-wallenbergarna uppkom i Stockholm som en tolkning av en italiensk rätt.) Dessa serveras med smörstekta kantareller, kokt mandelpotatis, gräddsås och lingon.

Som dessert blir det en sorbet på blåbär.

Väl bekomme!

Edward Blom, gastronom och kulturhistoriker