



Gäsavallning av skånska gäss på Mellangatan i Skanör vid Skanörs Gästgäfvaregård

Nyhetsbrev XXV Mårten gås, höstens matbegivenhet

Visst är det något speciellt med gåsen, inte bara att äta i samband med Mårten-dagen. För mig associeras dagen också till gåsen Akka och "Nils Holgerssons underbara resa", som fröken läste för oss i skolan. Finns det något bättre sätt att lära sig Sveriges geografi? Nils resa på den skånska gåsens rygg började uppe i norr den 20 mars och slutade den 8 november 1898. Då han enligt historien landade i sitt hem Västra Vemmenhög.

Mårten-dagen får mig också att tänka på min son Henrik, som föddes 11 november 1979. Vilken lycka att få en son just den dagen, särskilt eftersom det var på självaste fars dag och hans mor är skånska. På den tiden drev jag Wårdshuset Carl Michael på Djurgården. Minns att nedkomsten firades med att alla spisande gäster bjöds på kaffe och manliga vänner fick en cigarr.

Några egna "verkliga" gästraditioner kan jag inte skryta med. När jag växte upp på fädernegården i Östergötland, inskränkte sig uppfödning av tvåfota djur till höns och ankor. Följaktligen fick vi nöja oss med anka, knaprigt och gyllenbrunt stekt i ugn av min mor Svea. Hon lagade underbar mat och det var också hon som introducerade mig i kökets hemligheter. För några år sedan ville jag förgylla hennes Mårten-dag genom att bjuda på gås. En av de bättre restaurangerna i Vadstena (där hon bor) tillfrågades om de kunde leverera en portion gås hem till henne. Nu är hon nittionio fyllda och bor sedan länge på servicehem. Där har man haft som tradition att servera svartsocker, dagen till ära. Enligt kommunen blir det tyvärr ingen soppa i år, som dragits in av kostnadsskäl.

För egen del uppehålls traditionen genom mitt medlemskap i Traktörklubben¹ och dess sedvanliga gåsmiddag, som avnjuts i gott sällskap med yrkessystrar och -bröder. I år sammanfaller middagen dessutom med klubbens 65-årsjubileum, som firas på Grand Hôtel. Där celebrerades för övrigt även 40-, 50- och 60-årsjubiléet.

Att den vackra, trinda och "goa sagofågeln" alltså är populär, framgår tydligt av forskning i ämnet. Gode vänner och delikatessgrossisten Wolfgang Rauch på La Ferme Landaise berättar, att han varje år brukar sälja omkring 600 gås till olika restauranger i Stockholm. I år är det ont om gås och den har stigit i pris. Enligt uppgift kommer årets gås att kosta runt 150 kronor/kg i Östermalms Saluhall. Skåningarna föredrar gås som väger 4-5 kg, medan man uppåt landet tycker bäst om den på 6-8 kg.



Gässen i Skanör har eget övergångsställe

Min skånske kusin Arne Reimer i Malmö berättar att den årliga gåsen sedvanligt inhandlas på Gåsaslottet, Toppeladugårds gårdsbutik. En historisk gård med anor från 1600-talet, besökt av bland andra Carl von Linné år 1749. Belägen några kilometer från Lund, på Linnévägen mot Genarp.

När den matroade kusinen bjuder sina nära och kära på Mårten, ska gåsen vara knaprigt stekt. Serverad med plommonfyllda äppelhalvor, rödkål, brysselkål, rikligt med sås och ugnstekt, sockrad ”danskpotatis”. Måltiden inleds traditionsenligt med svartsoppa och avslutas med skånsk äppelkaka följt av vaniljsås. Visst låter det gott (hoppas själv bli bjuden ett annat år)!

Sveriges förmodligen mest klassiska ”lokal” för att smörja kråset torde vara Skanörs Gästgifvaregård, med devisen: ”Det finns platser där livet går lite långsammare, där tiden räcker lite längre och där maten smakar lite godare.” På ”Gästis” inleds gåsafrossandet redan den 31 oktober och pågår till slutet av november. Under veckosluten har man tre sittningar per dag. Det verkar med andra ord som om skåningar ”går man ur huse” för att äta gås. I år räknar ”Gästis” köksmästare, Martin Hansen med att sälja omkring 300-400 gåss fram till den 27 november. Menyn är klassisk: Svartsoppa med krås, knaperstekt gås, samt skånsk äppelkaka med vaniljsås.

Vad är det egentligen för sorts gås man äter, var kommer den ifrån? En av vårt lands stora gåsuppfödare är Bodil och Tore Svensson på Klararöds Gård i Blentarp (som ligger mellan Malmö och Österlen). Enligt Tore köper man varje år mellan 3 – 4 000 gässlingar, från Bangs fjäderfäkläckeri i Arlov. Det finns fem kläckerier i Sverige, som beräknas få fram omkring 40 000 gässlingar per år.

Till en början korsades den mindre, vita italienska gåsen med vår spräckliga och stora, omkring sju kilo tunga, skånska gås. Tore Svensson anser att den bästa gåsen är en korsning mellan fyra raser: den skånska, italienska, holländska (Emden) och den franska (Toulouse) gåsen. Den blir lagom stor, väger omkring 4 kg, är köttig och ätfärdig efter 22-23 veckor.



Foto: Håkan Sandbring

Följande artikel om Mårten gås hittades på nätet. Den är så kortfattad och bra skriven att den finns med i sin helhet: ”Helgonet Mårten Biskop eller S:t Martin av Tours hade gåsen som sin symbol, eftersom han i ett försök att undgå att bli biskop gömde sig i en gåsstia, där han förråddes av gässens kacklande. Han firar sin namnsdag i november, när gässen är slaktfärdiga. Martinshelgen var en viktig medeltida höstfest, och seden att då äta gås spreds till Sverige från Frankrike. Seden förankrades framför allt hos städernas hantverkare och bland adeln. I det svenska bondesamhället hade däremot inte alla råd att äta gås. I stället kunde man då äta anka eller höna.

Att äta gås är i dag mest vanligt i Skåne och i universitetsstäderna, men har tidigare förekommit också i Mälardalskapen. Kombinationen att äta svartsoppa till gås är en relativt ny företeelse, sannolikt med ursprung i restaurangvärlden.

Mårten var också en viktig märkesdag. Om det var snö på Mårten skulle julen bli bar. Inföll helgen en fredag-lördag skulle det bli sträng vinter.” Källa: Agneta Lilja, Södertörns högskola.

Gösta Nordén



Traktör: Från franska Traiteur, som håller spisning/trakterar. Traktör kallades innehavaren till de värdshus som på 1600-talet byggdes om för att resande skulle få möjlighet till både mat och logi, så kallat Gärkök (från tyskan ”Garküche”; gar – färdigkokt). Gärköken ansågs inte hålla samma standard som vinkällarna och fick därför bilda egen sammanslutning – Traktörsocieteten. Anders Månsson Holm blev gärkock 1692 när Mäster Anders öppnades på Kungsholmen i Stockholm (där nuvarande hotell Amaranten ligger). En av de första att återuppta titeln från den år 1846 upplösta Traktörsocieteten var Tore Wretman. Han blev också den förste att utnämnas till Hovtraktör av Gustav VI Adolf 1963. Traktörklubben bildades i Helga Wretmans (Tores mamma) kök på Kungsholms Kyrkoplan 1, den 3 november 1943 i närvaro av Sigvard Edberg (Grand Hotel Saltsjöbaden), Gunnar Jansson (KB) och Tore Wretman (Riche). Kanske kan man påstå att Traktörsocieteten på sätt och vis därmed återuppstod. Källa: Bland matsedlar och menyer : Gösta Nordén, Carlsson Bokförlag 2005.