

Nyhetsbrev IX Lite om våfflor och två våffelrecept

Ordet våfflor sägs komma från tyska wabe – honungskaka, troligen satt i samband med Vår fru (Jungfru Maria). Våfflor kan ätas året runt, men av tradition äter vi dessa frasiga läckerheter på Våffeldagen/Jungfru Marie bebådelsedag.

Själv kan jag aldrig glömma bardomens och min mammas våfflor, som gräddades i vändbart våffeljärn över öppen eld i vårt lantköks gamla vedspis. När snö fanns avslutades den gräddiga och feta smeten med en skopa ren snö, just innan gräddningen påbörjades. Samtliga ingredienser och tillbehör kom givetvis från gårdens domäner (undantaget salt och socker). När våfflorna var färdiggräddade hängdes de över spisstängan en kort stund för att därefter ställas på högkant på en utbredd tidning. Gissa om jag och mina tre bröder åt våfflor så att våra magar svällde och ”stod i fyra hörn”! Särskilt min bror Åke, som hade födelsedag på Mariadagen och fick äta obegränsat. Självhushållet på landet hade det goda med sig när det vårades, att hönorna värpte mer ägg och korna mjölkade bättre. Med de goda tiderna efter kriget började vi äta våfflor både till vardags och fest. Och så länge vi hade vedspisen kvar gick det snabbt att baka över glödande björkved.

Det finns två sätt att göra våfflor, de finaste är med ägg, mindre goda är våfflor gjorda av jäsdeg. Våfflor ska vara lätta, frasiga och gyllenbruna!

Till och med i Italien lär det ha funnits ett våffelliknande bakverk som påstås komma från Sverige, infört av Heliga Birgitta. De bakades av nunnorna i Pistoias Birgittakloster (sedan länge nedlagt) utanför Florens och ansågs mycket läckra, runda till formen med den typiska sneda våffelrutningen.

Våfflans historia är lång och gräddades förr i saxlika järn med rektangulära plattor över glöden i den öppna spisen. På Nordiska museet finns bl. a. tunnrånsjärn (runda) och rektangulära gorånsjärn (en förklaring till namnet sägs vara att man behöver ”goda råd” för att baka dem). Dessa järn är vackert mönstrade, en med friherrlig krona och en med Karl XI:s namnchiffer. Ett sockenstämmoprotokoll från Åsenöga i Småland, den 16 maj 1776 berättar att ”Ett tunnrånsjärns införskaffande hafves i minne til nödige oblaters bakande, när så om tränger.”

I barndomens Östergötland började storgodsägarna och storbönderna byta ut sina gamla smidda gorånsjärn mot gjutna runda våffeljärn med hjärtan (i andra delar av landet även kallad våffeltång). Det var på 1870-talet när järnspisen introducerades, som krävde nya redskap. Hos de välbesuttna var det obligatoriskt med våfflor på Mariebebådelsedag. Hemma hos torparen och i andra mindre välbeställda hem fick man som regel nöja sig med våfflor av kornmjöl.

Vid förra sekelskiftet blev det populärt att äta våfflor med grädde och sylt till kaffet. Ett måste efter söndagspromenaden då det fanns gott om våffelbruk, framförallt i Stockholm. Att man kunde tjäna bra med pengar på våfflor upptäckte jag när jag på 1970-talet drev det lilla Wårdshuset Carl Michael på Djurgården. En vinter med ”magra dagskassar” införskaffades två elektriska ”dubbel-våffeljärn” och vi serverade våfflor med tillbehör ”för fulla hus”. Förtjänsterna var goda och våffelserveringen pågick framgångsrikt vintertid under flera år.



Gräddning av rån över öppen eld. Detalj ur fastlags-festen. Oljemålning av Pieter Brueghel 1525-1569.

Cajsa Wargs Sura Grädd-Waflor ur *Hjelpreda i hushållningen för unga Fruentimber, 1755*

Till ett kvarter sur grädda tages 2 kvarter vatten, ett halvt kvarter smält smör och 2 stycken ägg. Alltsammans vispas väl tillhopa med så mycket gott vetemjöl att det ringlar sig efter vispen när han upplyftes. Bakas sedan på vanligt sätt.
NB. Till dessa våfflor bör vara god tjock grädda, som intet är för gammal, så bliva de goda.

Till 15 laggar:

3 ¼ dl sur tjock grädde eller crème fraîche

6 ½ dl vatten

1 ¾ dl smält smör

2 ägg

ca 5 dl vetemjöl

Romble Salés Maneer til at göra Sucker Waffler ur *Then Frantzöske Kocken och Pастeybakaren, 1664.*

Slå tree Egg sönder utbi een skål och strö theruppå 1/4 Marker stött Sucker rör tilsamman och lägg ther til 1/4 Marker grant Hvetemjöl/ tillijka med 2. Lodb smält Smör som är färsket och osaltat slå thet ihop medh een skiedh eller wijsp och om blandningen tyckes wara för tunn så kasta ännu utbi henne någhot Sucker och ljetet Miöl at hon blifwer tiock.

När thet så är ihopa lagat skal man göra Wafle-Järnet warmt på båda sijdor men icke hålla thet öfwer Elden så länge at thet begynner röka förty tå blifwer thet förvarmt och bränner Waflan.

Therfore när Wafle-Järnet är nogsampt warmt skal man öppna thet och leggja ther inn utbi aff Deegen så stoort som ett ljet Egg/ och breda thet uth i längdan sedan klämma Järnet sachteligen tilsamman och hålla thet öfwer Elden och wända thet om på andre sijdan at Waflan blifwer bakat på båda sijdor. Ther effter tagher man henne aff Järnet och skräder bort bräddarne.

Men om Waflan hänger widh Järnet så är Deegen alt för fijn therfore skal man ännu giuta utbi honom ljetet Miöl Smör och Egg. Och äre thesse Waflerne bättre kalla til at ätha än warme.

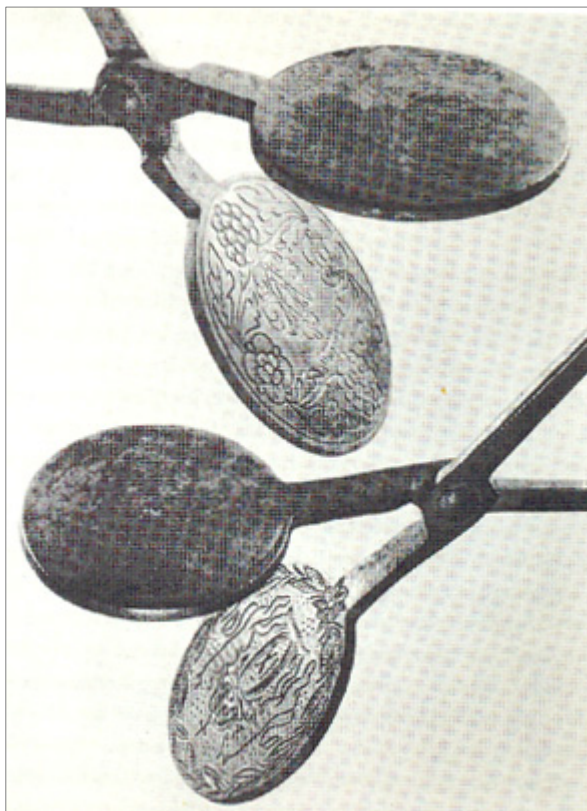
3 ägg

106 g strösocker

106 g vetemjöl

27 g smält smör

Om blandningen blir för tunn, lägg till mer socker och mjöl föreslår Romble Salé.



Övre tunnrånsjärnet dekorerat med monogram undre järnet med Karl XI:s namnchiffer.