



Österlens frestelser

Den artikelserie om de svenska länsresidensen som vi med ojämna mellanrum publicerat i Kulturvärden, brukar vi sedan några år följa upp med någon sida om lokala mattraditioner från de olika landsändarna. Några län har försvunnit sedan vi började vår serie men residensbyggnaderna står kvar och mattraditionerna är alltid värda att uppmärksammas – kanske särskilt det gamla Kristianstads läns.

Den forna länsgränsen delade Skåne på höjden och till Kristianstads län hörde hela skånska östersjökusten från Bromölla till Sandhammaren. Det är 'Ålakusten' där åladrätterna ligger tätt längs de långgrundade sandiga stränderna. Ål i någon form borde därför ingå i en måltid från länet. Varför inte pröva en traditionell ålsmörgås på kavring som förrätt. Strax söder om Kivik ligger Mellby där en av Skånes mest kända och kanske bästa kavringar bakas.

Ålsmörgåsen kan gärna kombineras med bacon. Inte bara för att allt smakar

bättre med bacon utan för att även fläsk och grisavel är något vi gärna förknippar med den skånska landsändan.

Låt oss stanna kvar i landskapet söder om Kivik. Vi är nu inne i det till avgränsningen lite flytande Österlen. Österlen var ursprungligen inte något geografiskt definierat område utan avsåg en riktning – ett område som låg öster om den plats man själv befann sig på. På samma sätt kunde man tala om västerlen då man avsåg den motsatta riktningen. Det var poeten och författaren Theodor Tufvesson från Borrbý nere vid Sandhammaren som på 1920-talet lanserade begreppet Österlen som benämning på den egna hembygden. Från början avsågs bara Skånes sydostligaste hörn – trakten kring Tufvessons eget Borrbý och Sandhammarskusten. Med tiden och turistindustrin har Österlens nordgräns skjutits allt längre norrut och allt större del av Skåne har inkorporerats.

För att fortsätta vår måltid beger vi

oss till Österlens 'huvudstad' Simrishamn. Här landas tusentals ton sill årligen och Simrishamns sill är just vad vi väljer till huvudrätten. Stekt i ugn med mycket lök och grädde blir den en kulinarisk högtid. Avnjut den gärna med färskpotatis i en trädgård med utsikt över havet och Bornholmsgattet.

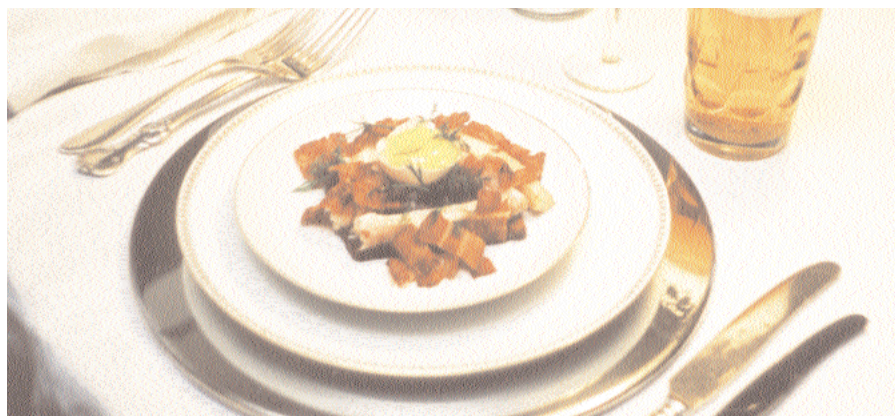
Österlen är också centrum för Sveriges äppelodlingar. På backarna kring Kivik står äppellundarna tätt och vad vore därför naturligare än att som efterrätt välja något med äpplen. Traditionella äppelknyten kan få en extra skjuts med en injektion av franskt äppelbrännvin och allt slinker ner så bra med en skvätt tjock grädde.

Efter en sådan här måltid kan man känna sig rätt utslagen och vi rekommenderar en lätt middagsslummer under gårdens vårdträd medan «lärkan slår och Skånes somrar ila».

Hans Landberg



Krivareboden vid stranden söder om Stenshuvud är en ännu levande rest av de många ålabodar som förr låg tätt längs den skånska ostkusten. Bodarna, som ofta låg inbäddade i strandbrinken, hade plats för redskap på loftväningen och en kammare med sovplatser och spis för de övernattande fiskarena mot sjösidan.



Stekt Mellbykavring med rökt Ravlundaål, hackad rödlök, knaperstekt bacon, rå äggula och dillhack

Stek en skiva kavring på båda sidor i en stekpanna och bred på ett tunt lager smör. Lite fint hackad rödlök arrangeras i en ring som omgärdas av drivor av rökt ål. Placera en äggula i lökringens och strö över rikligt med grovskuren knaperstekt bacon och hackad dill.

Simrishamnssill i ugn

Man steker ganska mycket lök – gul eller röd – och lägger i en eldfast form. Lägg på panerade sillfiléer och ställ in i medelvarm ugn – cirka 225–250 grader – i 15 minuter eller tills sillen är halvklar. Håll på tjock grädde och generöst med hackad dill, varpå alltsammans åter ska in i ugnen i 10 minuter tills sillen är klar och det hela är gyllenbrunt och har fått en krämig konsistens. Servera med nykokt dillströdd färskpotatis.

Stekta Kiviksäpplen fyllda med mandelmassa och calvados

Skala och kärna ur äpplena. Se till att inget av kärnhuset blir kvar. Fyll håligheten med mandelmassa och en skvätt calvados. Linda tunna strängar av smördeg runt äpplena, pensla med ägg och strö över pärlsocker. Äpplena får baka i ugnen tills de är mjuka och äts sedan med lättvispad grädde smaksatt med calvados.