

# Sverige i tiden

Historier om ett levande land

*Lotta Fernstål, Petter Hellström,  
Magnus Minnbergh & Fredrik Svanberg (red.)*



**Historiska**

© författarna och Historiska museet 2015  
Tryck: Taberg Media Group  
Grafisk form: Sekel Bokförlag  
Omslagsfoto: Karin Burénus Ekström  
ISBN 978-91-89176-59-1

# INNEHÅLL

|  |     |
|--|-----|
| FÖRORD   | 7   |
| INLEDNING Om Sverige i tiden   | 9   |
| <i>Lotta Fernstål, Petter Hellström, Magnus Minnbergh<br/>&amp; Fredrik Svanberg</i> |     |
| KARL XII Krigarkungens liv efter döden   | 17  |
| <i>Petter Hellström</i>  |     |
| VIKINGAR Myt och verklighet  | 33  |
| <i>Fredrik Svanberg</i>  |     |
| KULTURARV Världen i Sverige  | 45  |
| <i>Lotta Fernstål &amp; Fredrik Svanberg</i>   |     |
| GULDKUSTEN Slaveriet och det svenska järnet  | 63  |
| <i>Jonas Monié Nordin</i>  |     |
| FIKA Världshistorien och vardagen  | 73  |
| <i>Annie Mattsson</i>  |     |
| KEBABPIZZA Världens svenskaste mat   | 83  |
| <i>Annikå Windahl Pontén</i>   |     |
| EUROVISION Så låter Sverige  | 89  |
| <i>Stefan Bohman</i>   |     |
| UTVANDRARE Hoppet om ett bättre liv  | 99  |
| <i>Kerstin Thörn</i>   |     |
| HEMBYGD Barndomens landskap och framtidens<br>minnen                                 | 109 |
| <i>Katherine Hauptman</i>  |     |
| NATIONALDAGEN En skapad svensk tradition   | 119 |
| <i>Maja Hagerman</i>   |     |
| FÖR SVERIGE I FRAMTIDEN Morgondagens kulturarv                                       | 129 |
| <i>Qaisar Mahmood</i>  |     |



# KEBABPIZZA

## Världens svenskaste mat

*Annika Windahl Pontén*

Vad räknas som svensk mat? Är pizza svenskt? Hur är det med kebabpizza, Sveriges mest populära pizza? Trots att kebabpizzan är ett utpräglat svenskt fenomen så är det nog en del som skulle tycka att den kanske inte känns helt svensk. Om typiskt svensk mat ska pekas ut blir det kanske snarare äldre rätter som palt och falukorv, köttbullar och kåldolmar. Men även dessa maträtter uppstod en gång genom influenser utifrån.

Låt oss ta exemplet kåldolmarna, som förr var en allmänt populär maträtt. Vår huvudperson i den här berättelsen är Cajsa Warg, en av Sveriges genom tiderna mest berömda kokboks författare och den första i Sverige som beskrev hur kåldolmar tillagas.

Anna Christina »Cajsa« Warg föddes 1703 i Örebro. Under hela hennes uppväxt pågick konflikter som Sverige var inblandat i. Kung Karl XII ledde de svenska styrkorna i det stora nordiska kriget (1700–1721), som tog en definitiv vändning vid slaget vid Poltava 1709. De svenska styrkorna förlorade katastrofalt, många tillfångatogs och hamnade i rysk fångenskap. Kungen och delar av de svenska styrkorna kom dock undan och fick skydd undan sina förföljare i det Osmanska riket. Därifrån ledde Karl XII sin exilregering i över

fem år innan han återvände till Sverige. När Karl XII kom tillbaka var alltså Cajsa ungefär elva år gammal.

Samtidigt som svenskarna kom tillbaka var det turkiska på modet i Europa. Över huvud taget fanns ett stort europeiskt intresse för kultur som uppfattades som exotisk. Vurmen märktes till exempel i samtida musik av Joseph Martin Kraus och Wolfgang Amadeus Mozart, som liksom andra tonsättare skrev musik *allaturca*, musik på turkiskt vis. Tonsättarna tänkte sig att det fanns en särskild turkisk stil där instrument som cymbal, triangel, bastrumma och piccolaflöjt var typiska. Turkiska kläder blev också populära, både för kvinnor och män, och återkommer på många porträtt från perioden. Från Sverige finns till exempel en teckning av Linné avbildad i turkiska kläder i form av turban, rock och tofflor. En annan import från Turkiet som blev mycket populär i Sverige var kaffet, som vid sidan av te och choklad var den stora modedrycken under 1700-talet. I städerna öppnades ett stort antal kaffehus, där besökarna förutom att dricka kaffe även kunde läsa tidningar och diskutera politik och samhällsfrågor.

En maträtt som kom till Sverige ungefär samtidigt som de andra turkiska influenserna var dolmar. Det sägs ibland att det var Karl XII själv som förde med sig dolmarna till Sverige, men det går inte att bevisa att det var på det sättet. Det första kända belägget för dolmar har istället med Cajsa Warg att göra. Hon arbetade som hushållerska i olika familjer i Stockholm, och 1755 gav hon ut den första upplagan av sin berömda kokbok *Hjelpreda i hushållningen för unga fruentimber*. Kokboken blev väldigt populär och trycktes i många



Frontespis till Cajsas Wargs kokbok, från 1755. Foto: David Castor, Creative Commons, public domain.

upplagor. Den sista upplagan av hennes kokbok gavs ut 1822, fjorton år efter hennes död. I upplagan från 1765 finns det första kända svenska receptet på vinbladsdolmar. Cajsas Warg beskrev där hur dessa tillagas med fyllning av kalv och risgryn. De kryddades med peppar, muskotblomma, nejlikor, salt och lök, och slutligen pressades citron över rullarna. I slutet av receptet tipsade hon om att den som inte hade vinblad istället kunde använda kålblad. Den som följde Cajsas tips lagade den svenska kåldolman, eller kåldolmen.

Utanför Turkiet är det bara i Sverige som rätten har ett turkiskt namn, »dolma«, vilket tyder på en direkt koppling till just Turkiet. Att rulla in en fyllning i kål- eller vinblad är vanligt i stora delar av Europa. Men utanför Turkiet är det bara i Sverige som rätten har

ett turkiskt namn, »dolma«, vilket tyder på en direkt koppling just till Turkiet. Var hade då Cajs Warg fått receptet ifrån? En möjlighet är att det var turkar bosatta i Stockholm som introducerade rätten, en annan att någon av de svenskar som varit i Turkiet tillsammans med Karl XII tog den med sig. Cajs Warg arbetade under en tid som hushållerska åt Leonard von Klinckowström, som varit en nära medarbetare till Karl XII i hans fältkansli. Även om Klinckowström inte själv varit med i Turkiet – han tillfångatogs i Poltava 1709 – så fanns det andra i hans umgängeskretsar som varit där, bland annat hans äldre bror Otto Wilhelm. Dolmarna har i alla fall gjort en resa på många sätt: från Turkiet till Sverige, från vin- till kålblad, från kalv- till fläskfyllning, och tillbehören har bytts från citronsaft och ättika till brunsås och lingon. Under tiden har rätten förvandlats från exotisk rätt till traditionell husmanskost.

Ett annat och mer samtida exempel på samma fenomen är kebabpizzan. Pizzerior är i dag självklara inslag i den svenska gatubilden: från samhällen i det inre av Norrland till sydsvenska byar. Sveriges första pizzeria öppnade i slutet av 1940-talet. Den låg i Västerås, dit många italienare hade rekryterats för att jobba inom industrin på ASEA. När italienarna flyttade till Sverige tog de med sig den mat de var vana vid och pizzan har sedan dess utvecklats till att bli en av de mest populära snabbbrätterna i Sverige. De finns i frysdisken som »pizzakit« med färdig deg och sås, på restaurangers matsedlar och att beställa på nätet. Webbsidan [onlinepizza.se](http://onlinepizza.se) för statistik över vilka pizzerior som beställs mest och redovisar statistiken en gång





Kåldolmar serverade vid Kåldolmens dag 2012 i Kungsträdgården i Stockholm. Foto: Anders Henrikson, Creative Commons licens CC BY 2.0.

per år i »Svenska Pizzareporten.« År 2013 var kebabpizzan sedan flera år ohotad som den populäraste, ordinarie pizzan (egen variant är allra mest populärt).

Vilken slags resa har kebabpizzan gjort? Kebab introducerades i Sverige någon gång på 1980-talet. Även kebab har en koppling till Turkiet, om inte riktigt i den form som den serveras på de flesta svenska kebabrestauranger i dag. Det vi i dag känner igen som kebab, lammkött som steks på ett roterande spett, kommer snarare från Tyskland, där rätten lanserades i denna form någon gång under 1970-talet. När kebabben började kombineras med pizza är oklart, men helt klart är att kombinationen inte förekommer varken i pizzans Italien eller kebabens Turkiet. Troligen hör den samman med att restauranger ofta serverar både pizza och kebab i Sverige. Här finns i vilket fall en rätt som från Turkiet, via Tyskland, förts till ett stort an-

tal svenska pizzerior där en helt ny matkombination uppstått. I likhet med kåldolmen är den nya kombinationen en rätt (eller kanske snarare två) som först varit exotisk och ny och sedan blivit populär och spridd i hela Sverige. Denna gång spreder inte rätten via en populär kokbok, utan via restauranger som är tillgängliga för många. Kanske är det inte så vanligt att kalla kebabpizza för husmanskost i dag, men vem vet hur kebabpizzan kommer att betraktas om 250 år?

*Annika Windahl Pontén* är doktorand vid Institutionen för idé- och lärdomshistoria, Uppsala universitet.

## Litteraturtips

Göran Lager, »En fråga om smak«, i Anders Tapper, Johan Tell & Mårten Leo (red.) *Åkta svenskt: en mångfaldig resa i tiden*, Svenska turistföreningens årsbok 2009 (distribuerad som *Turist* nr 6/2009). – Lättläst om den svenska matens historia.

## Källor till denna text

*Cajsa Warg och hennes kokbok: Cajsa Wargs kokbok* (utgiven i urval med en kulturhistorisk inledning av Margit Palmær), Stockholm, 1985.

Carolina Brown, *Liksom en herdinna. Litterära teman i svenska kvinnoporträtt under 1700-talet*, Stockholm, 2012. – Om porträtt av kvinnor i turkiska kläder.

Henry Notaker, *All världens kokböcker. Med 100 historiska recept*, Stockholm, 1990. – Om mat från olika historiska epoker, med moderniserade recept.

Ulrica Söderlind, *På krogen med Linné. Sjökrogar och svensk 1700-talsgastronomi*, Stockholm, 2008. – Om utgrävning av en sjökrog på ön Koffsan och resultaten av den.