



Lubba Runt

Nr 2, 2025

<http://spangafolkdansgille.se>

Spånga Folkdansgille

erbjuder gammeldans, gilledans och folkdans varje vecka under säsongen. Vi vill också öka intresset för svensk bygdekultur genom hantverk, folkdräkter, sång och musik. Verksamheten bedrivs huvudsakligen i Spånga Folkan. Gillet grundades 1976 och är medlem i Svenska Folkdansringen.

Vårt folkdanslag ger uppvisningar vid offentliga arrangemang och för företag och organisationer. Vi svarar för midsommarfirandet vid Spånga kyrka och medverkar i Julmarknaden på Spånga Torg. I samband med julgransplundringar och liknande festligheter leder vi ringdanser och lekar.

För våra medlemmar arrangerar vi resor inom och utom landet, danshelger och fester, allt för att främja sammanhållning och gott kamratskap.

Spånga Folkdansgille

c/o Margareta Warholm, Gränsvägen 14, 163 52 Spånga

Danslokal: *Spånga Folkan, Spångavägen 353.*

Dansledare: *Malin Lennartsson*

Beställning av dansuppvisningar och lekledning:

Angela Enfors, 0702 24 83 72 eller

angela_e@spangafolkdansgille.se.

Postgiro 38852-0

Hemsida: <http://spangafolkdansgille.se>



Foto Marianne

Spår av vår!

Snödropparna har redan haft sin storhetstid. Nu får vi vänta ett helt år på att se de första gröna skotten trotsa vinterns envisa skare. Men blåsippan läker de mest sargade vintersjälar och därefter är det närmast trängsel i blomsterkön för att visa vägen in i sommaren med de skiraste av körsbärs- och äppelblom.

Med detta på näthinnan vandrar vi oförtröttat trappan ned till vår danslokal, lite undrande vad Malin kan ha hittat på inför aftonens övningar. Vi kan konstatera att de flitigt tränade Playforddanserna nu tvingas vila på hyllan, eftersom tiden ilat lite hastigare än önskvärt.

Vi är redan i nedförsbacken mot juni månad då både sjätte-juni- och midsommardanserna bör sitta som gjutna. I beaktande att de utlagda danslistorna inte är helt fulltecknade, känner kanske många att fundamenten inte är helt färdiggjutna. Och som vi emellanåt har insett, det räcker inte att "bara se glad ut". Publiken bör ändå invaggas i tron att ett visst mått av genuin danskunskap föregåtts den tillfälliga bröten av intrasslade steg.

Men tillfällen finns numera att reda ut oönskade härvor, nämligen de månatliga lunchsamtalen på Kaffe7:an. Planer finns även för utökat revir under denna rubrik. Botanisera gärna i Hemsidans outsinliga källa av både nyheter och nostalgi.

GLAD VÅR

Hälsar Marianne, Torsten och Birgitta

Fest utan häst...

...och till all lycka även utan kossor. Tanken låg svindlande nära, när vi nu valt en årsfest med Cowboy-tema. Både hästar, kor och människor är trots allt flockdjur som gärna samlas där det bjuds mat och dryck. Vi var dock tacksamma att den imaginära kohjorden denna aften valt prärien framför Spånga Folkan och att de



Vår glade speleman Janne Lundberg

enda hästar vi såg var tre käpphästar som bundits vid scenen (utan havrepåsar...) men med god utsikt över festkvällen. Hästar är ju tämligen lättskrämda varelser men inte ett enda gnägg hördes trots stigande ljudvolym under skogen av cowboy-hattar. Fantasin hade släppts loss ordentligt. Barnasinnet finns nära!

Janne Lundberg underhöll med eminent dragspelsmusik alltmedan gästerna samlades i foajén. Lasse och Kurt lät bubblen flöda från "baren" och sorlet steg ända tills Dag hov upp sin stämma från trappan och bjöd oss in till buffén.

Vi ville så gärna bjuda på en "äkta" cowboybuffé. Och ska man tro på alla westernfilmer så skyfflas det in sår med baked beans och mängder med cornbread tillsammans med det svagaste av kaffe som man till slut släcker lägerelden med. Detta hade nog känts väl påvert så vi broderade en smula med hamburgare, cole slaw och majskolvar. Och som ett inte föraktligt komplement låter vi dryckerna flöda.



Alla låter sig väl smaka.



Mor och son i hatten.



Margaretha tackar JA till Evas heure deuvre.

Vad gör man mer vid lägerelden? Jo, man sjunger! Vår idé var att oavbrutet störa matron med allsång av skilda slag. Vi tror att vi lyckades! Och av de länsade faten att döma hann vi både äta och sjunga.

Å se'n var det dags för dans med Janne på scenen och Kenneth och Eina som lärde oss en Line dance med cowboystuk. Här känner man sig som Toker på julaften, benen går i kors och tungan koncentrerat i mungipan.

Därefter tog gillesdanserna vid, ända tills det var dags för Gillets numera nästan berömda kaffebord, med "hur mycket bakverk som helst". Jag misstänker att i ungefär varannan Spångasdansare bor det en ivrig liten bagare redo för årets kraftprov. Foajébordet dignade. Och alldeles okorad, men på allas läppar, var Malins chokladtårta med cowboyhattar. DEN höjde sig över mängden (se bild).



Kakbord



Malins tårta

Hur förmå gäster att vilja röra sig även efter en dylik bakverksfest? Jo, sprittande dragspelsmusik förstås. Några alldeles vanliga foxtrot och valser fick fart på benen igen. Och hur ringrostig man än känner sig, i en Landskrona finns alltid en partner som knuffar på åt rätt håll.

Åsså slog klockan tjugotvå och det blev faktiskt dags att utgå

Så vi gjorde som vi plägar, när som klockan klämtar

Höger över vänster och alla tackas efter förtjänster

Nästa år är Jubileum ett faktum

Då planeras för glitter och glamour

(Vi lovar, helt utan kor...)



Två sheriffande bartenders



Len-Mari med närhet till Kenneth och Lars Erik



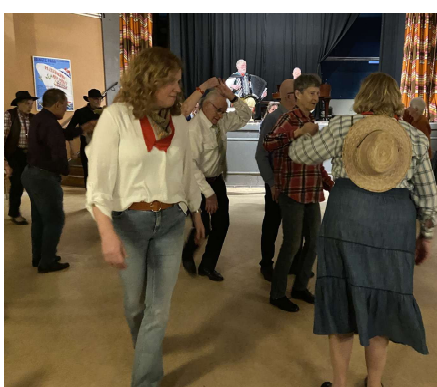
Inger, Eina och Yvonne höjer en skål.



Full fart på dansen.



Hurrasteg med sting och



Hattdans med sving.

Marianne Österlind

Svensk matkultur genom några sekel!

Nedanstående lätt utbroderade fakta är ett axplock ur boken "Varje tugga är en tanke" av mathistorikern Richard Tellström

Mamma, vad blir det för mat? ...en fråga barn i alla tider har plågat sina mödrar med. På 1700-talet kunde svaret bli Ölsoppa med sirap och torra gäddor eller Salt strömming med rovor.

I det svenska bondesamhället från medeltiden och några hundra år framåt blev oftast svaret: Öl, gröt och bröd. Morgon, middag och kväll! Om man nu var så lyckligt lottad att kunna äta tre mål mat per dag.



Måltid med nävgröt och stekt fläsk i en värmländsk-finsk rökstuga.

Foto: Nils Keyland. Nordiska Museét.

Nu var man under många sekler knappast van vid någon som helst variation i matlagningen, men det minsta lilla äpple hade kanske lyft vardagen en smula. Tyvärr hade man då behövt palla i adelsmannens trädgård. Det var nämligen bara han som hade råd med fruktträd.

Det givna svaret på matfrågan var och förblev med andra ord detsamma: Öl, gröt och bröd. På medeltiden och naturligtvis långt innan dess, var man hänvisad till det hushållet förmådde samla in under året och försöka hushålla med det. Den bistra sanningen var att man bara hade tillgång till sådant som gick att odla eller jaga runt sin boplat. Lika bister var att, för att hålla svälten från den knarrande dörren, man bara kunde förtära 1/365-del av matförrådet per dag.

KONSERVERING

Här väcks tanken på den förr så livsnödvändiga konserveringen. Konservering av livsmedel har genom alla tider varit föremål för människans experimentiver. Det konserverades även innan det dyrbara saltet gjorde sitt intåg någon gång under

medeltiden. Det har påståtts att en god sak med 30-åriga kriget var att saltet gjorde sitt intåg i Norden. Men väldigt länge var salt ohemult dyrt, så det tog några hundra år innan det siktades ner genom samhällslagren.

Metoder utarbetades för att bevara fisk, kött och mjölk för att stå sig under flera månader framåt. Man fermenterade, torkade, rökte och ystade. Vätska, som annars är så viktigt för livhanken, måste här minimeras så gott det gick, för att undvika att råvaran ruttnade.

Det hårda kroppsarbetet krävde förstås ett betydligt större energitillskott än vad gemene man hade tillgång till. Därför tog man väl tillvara det fett hushållet ändå förmådde. När man kokade fisk eller kött (den som råkade ha den möjligheten) flöt fettets upp till ytan, detta samlades upp och användes på bröd eller till att steka med. Om man saknade bröd men varit förtänksam nog att torka fisk, kunde den bultas mjuk och ätas, toppad med veckans ihopsamlade fettreserv. Även bäver och utter räknades som fisk eftersom de vid fara flydde ner i ån...

Men vad åt man då förutom gröt och bröd och varför endast en rätt, varför inte åtminstone två? Det enkla svaret var att man hade en eld och en gryta.

"Bättre brödlös än rådlös" heter det ju och fantasin sattes förstås på prov när matförråden tröt. I värmländska finnmarkerna hittade man på att göra flottmjölje, en utklurad fattigmansrätt där man doppade sina brödsalkar i veckans sparade fett. Kulinariskheten slevades upp med den egna skeden. Kniv fanns säkerligen i hushållet, medan gaffeln tog god tid på sig att göra entré i de lägre samhällslagren.



Biskop Brask och Gustav Vasa vid ett tidstypiskt matbord för besuttna.

Foto: Leif Gren. Linköpings domkyrkomuseum

Adeln nämner vi i en bisats. Där sparades det inte på vare sig salt eller fett. Herremannens hushållerska kunde konservera köttet i ett tjockt lager smör som torkade till en skorpa och höll råvaran vid god vigör under lång tid.

MJÖLK OCH MJÖL

Mjölks sågs inte som en dryck. Mjölken skulle förstas förvandlas till smör och ost, varor som gick att sälja eller ha som bytesvara. Restprodukten, vasslen, kokades till messmör eller användes i brödbak. Ingenting fick gå till spillo, vilket fäbodjättan fick sig itutat från späda ålder.



Vassle kokas till messmör av piprökande kulla i Hällbergs fäbod norr om Orsa.

Foto: Winberg. Nordiska museet



Osttillverkning på fäboden Lindorna öster om Orsa.

Foto: Smids Hans Andersson. Orsa Kommun Bildarkiv

Mjölet, den oundgängliga med svett och tårar framodlade basvaran, måste få ett raskt omhändertagande, annars gjorde råttor och möss taberas på härligheten. Därför knådades stora degar. Brödbak tog ofta många kvinnor och flera dagar i anspråk. Det gällde att passa på när man väl fått ugnen varm. Det bakades hårda brödkakor i långa banor att förvaras företrädesvis hängande på stänger i taket.

Det var först när den välsmakande rågen hittade hit från Tyskland på 1500-talet, som man började baka bröd med jäst, limpor som gick att skära i skivor. Vips, var smörgåsen uppfunnen!

Mjölet kunde också kokas som klimp, en urgammal rätt som finns i de flesta matkulturer runt om i världen. Men för att göra klimpen lite roligare fylldes den med varjehanda eller så åts den som nävgröt doppad i varmt flott, som (även detta) tillämpades i varmländska finnmarken.

ÖL

Öl konsumerades i stora mängder, även om den inte alltid höll så hög alkoholhalt. Ölet smaksattes med pors och humle som också konserverade drycken. Det sägs att arbetare på Upsala kungsgård på 1500-talet fick fem liter öl per person och dag. Även barnen behövde släcka sin törst men fick hålla till godo med två liter per barn och dag. Man hittade också på "drinken" ölsupa där man blandar öl eller svagdricka med mjölk. En dryck eventuellt något mer lämplig för de utsatta barnen.

Men varför öl, svagdricka eller ölsupa när det fanns vatten? Den envisa sägnen förtäljer att man inte litade på att vattnet var tillräckligt tjänligt, i alla fall inte i städerna. Carl von Linné noterade människors dryckesvanor på sin resa genom Sverige och konstaterade att viss vattenförtäring ändå förekom bland allmogen. Som kurios kan nämnas att Carl von förfasade sig över att människor inte åt svanens kött, när de nu hade landat i sådan mängd ute på fälten, bara att "plockas." Slöseri med gudsgåvorna ansåg han.

KYRKANS OK

Inte nog med att människors vakna tid måste uppehålla sig kring möjligheten att varje dag få något i magen, den katolska kyrkan lade ytterligare ok på undersåtarna. Religionen bestämde vad man skulle äta och när. Fyra fastedagar per vecka ansåg prästerskapet att bibeln krävde. Dessa dagar fick man endast förtära fisk, övriga tre dagar gick det an med kött. Om man nu ens hade tillgång till sovel. Annars: Öl, gröt och bröd...

När sedan Gustav Vasa gav sig till känna i början av 1500-talet så skars fastedagarna ned från fyra till tre (ooops!) Men inte heller Gustav Vasa frångick nämnvärt religionens påverkan i människors vardag. Istället införde han en lag som bestämde vilken samhällsklass som fick äta vad. Detta ledde till ett ständigt fuskande och överträdande av gränsen till "matklassen" över den egna. Blev man påkommen att smygäta finare än man "var värd", väntade dryga böter. Den sociala kontrollen är verkligheten inget nytt fenomen...

Kaffe7:an

Nu har vi ätit på Kaffe7:an igen. Lika trevligt som det brukar vara. Vi brukar vara ca 10 personer och det är lite olika vilka som kommer. Idag var det Lasagne och det var gott och rikligt. Roligt att få en stund när vi bara kan umgås. Man hinner prata om mycket på en timme. Idag har vi naturligtvis pratat om Trump och tullarna, om minnen från resor som vi gjort ex USA, diverse uppvisningar t ex när vi bildade ring runt Gamla stan och när vi dansade i Globen med andra gillen på något jubileum och Anna-Greta berättade om sin resa till Chicago. Lite sjukdom hann vi också med.

Nästa gång vi träffas på Kaffe7:an blir 23 maj kl OBS 12.00. Då får vi laxpudding som dom lagar särskilt till oss. Dom vill veta hur många vi blir så meddela mig senast 20 maj.

/Eva



Deltagarna 25 april (förutom fotografen Eva)



Värsta Allé utanför Kaffe7:an

Midsommarfirande vid Spånga Kyrka



Fredagen den 20 juni 2025 kl. 1330 - 1600

Midsommarrstången kläs med blommor kl. 1330 och reses kl. 1400.

Därefter ringlekar och dansuppvisning av Spånga Folkdansgille.

Arrangörer:

Spånga Folkdansgille i samarbete med Unga Örnar och Spånga-Tensta stadsdelsnämnd.

Varmt Välkomna!

Eftersnack maj 2025

Nu våras det och lusten att göra revolution ökar. Jag har nu nått den aktningsvärda åldern då rollen som språkpolis inte behöver spelas, den kommer alldeles naturligt inifrån. Konsten är att hålla tand för tunga för att inte sabba stämningen. Jag njöt av filmen "En man som heter Ove" där Lassgård ohämmat släpper loss alla antipatier (sådär som jag inte tillåter mig).

De lingvister vi hör eller läser tar två roller på allvar, språkvetare och folkbildare, men vill absolut inte rätta dem som säger/skriver "felaktig svenska".

De säger "språket förändras" (SANT), "språket utvecklas" (INTE ALLTID SANT). Ett exempel att testa på barn och barnbarn: "Min fru säger att hon tycker bättre om råbiff än 'x'." Vilket värde på x ger korrekt svenska? x='jag' \ x='mig' ?

Tål att fundera på. Det handlar om subjektform \ objektform och BÅDA är korrekta! Den ena meningen uttrycker åsiktsskillnad om maträtt. Den andra tyder på ett mindre lyckligt äktenskap. När betydelseskillnaden inte kan uppfattas har språket inte utvecklats utan delvis avvecklats!



Forsythia

Gör revolution! Huta åt alla som säger "Vart är min väska?", "Ge han lite mat!" och bli omåttligt populär på kuppen.

Gå ut och njut av en skön, upprorisk vår!

Erik

Spånga Folkdansgille

har 2025 följande kontaktpersoner

Styrelse och sammankallande

Styrelse

Ordförande	Erik Enfors	0730 404 033	ordfor@spangafolkdansgille.se
Sekreterare	Margareta Warholm	0730 769 381	info@spangafolkdansgille.se
Ekonomiansvarig	Christer Persson	076 846 5502	kassor@spangafolkdansgille.se
Ledamot	Marina Wendel	0708-36 99 92	marina_w@spangafolkdansgille.se
Ledamot	Angela Enfors	0702 248 372	angela_e@spangafolkdansgille.se
Suppleant	Len-Mari Bostam	070-512 1837	lenmari_b@spangafolkdansgille.se
Suppleant	Eva Askberger	0738 163 735	eva_a@spangafolkdansgille.se

Sammankallande

Dans och musik	Malin Lennartsson		malin_l@spangafolkdansgille.se
Dräkt	Gunnel Petersson	760 99 55	gunnel_p@spangafolkdansgille.se
Julmarknadsgruppen	Anna-Greta Dahl	073 0723715	anna_greta@spangafolkdansgille.se
Fest/sociala aktiv.	Eva Askberger	0738 163 735	eva_a@spangafolkdansgille.se
Lubba Runt	Marianne Österlind	070 755 7073	marianne_o@spangafolkdansgille.se
Lokalkommittén	Carl Warholm	072 945 5029	carl_w@spangafolkdansgille.se
Sång	Marina Wendel	0708-36 99 92	marina_w@spangafolkdansgille.se
PR/Webb	Erik Enfors	0730 404 033	erik_e@spangafolkdansgille.se

Lite kom ihåg

Maj

5 Måndag Lubba Runt nr 2 utgivning

Juni

6 fredag Nationaldagen Spånga
Torg (tid inte klart)

16 måndag 18.30 Genrep inför midsommar-
veckans dansuppdag

Preliminära tider

17 tisdag 14.00 Brommagården
18 onsdag 13.30 Norrgården, Sollentuna
19 torsdag 14.00 Skoga
20 fredag 13-16 Midsommarafton ängen vid
Spånga kyrka

September

1 måndag Terminsstart
8 måndag Lubba Runt nr 3 sista
manusdag

September/Oktober

Bjuda in Vällingby och Kungsängen till
Playford-danser och samkväm.



Lubba Runt

NR 2 MAJ 2025, ARGÅNG 49

är medlemsbladet för
Spånga Folkdansgille

Redaktion

Marianne Österlind
Torsten Höglund
Birgitta Höglund

Produktion

Torsten Höglund



8 september 2025

är sista dagen för bidrag till
nästa nummer av
Lubba Runt

Sänd ditt bidrag till

Marianne Österlind
Bennebolsgatan 22
163 50 Spånga
070 755 70 73
marianne_o@
spangafolkdansgille.se
eller
Torsten Höglund
torsten_h@
spangafolkdansgille.se