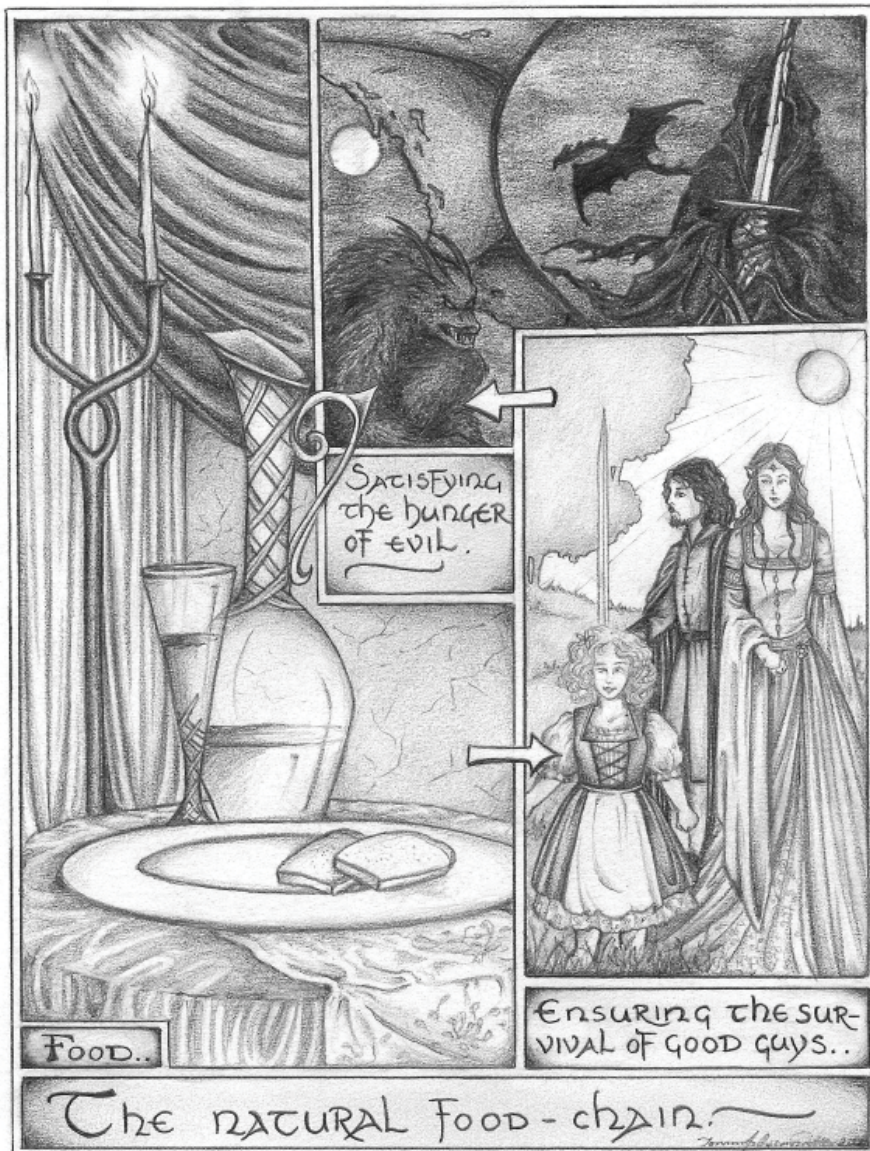


Clastivion

Nummer 79



"Hocine bibo aut in eum digitos insero?"

Redaktionellt

Elostirion

c/o Mikael Jonasson
Solståndsgatan 12
415 09 Göteborg
et@mithlond.se
Upplaga: 90

Redaktion & insänt material

✉ et@mithlond.se
✉ För insänt material ansvaras ej.

Ansvarig Utgivare

Tar-Palantir, Mithlonds Regent
(Martin Arvidsson)

Kommande ET

Nästa manusstopp är 2006-11-11.
Vi önskar material från alla inbyggare,
intressenter och andra intresserade!



A long expected paper...

Nytt nummer, nya tider, men allt är sig nästan likt. ET är tillbaka, starkare än någonsin och hela redaktionen står i kö för att få komma med bidrag.

Så sitter du då äntligen med ett nytt nummer av Elostirion, Stjärnvakt, i din hand. Mycket har hänt sedan du fick ditt senaste nummer; Mithlond har genomdrivit ett flertal fester, vi har fått en ny regent och råd, det har skett dubbningar av välförtjänta inbyggare. Kort sagt kan man säga att det varit en mycket rolig och händelserik tid.

Vad hände egentligen?

I en förening av Mithlonds karaktär sker allt arbete på frivillig grund. Det gör att föreningen inte alltid blir det som prioriteras högst, även om man verkligen skulle vilja detta. Detta är något vi alla råkar ut för i mer eller mindre utsträckning och det är alltid tråkigt när det får följd. Detta är anledningen till att ET inte har kunnat hålla den tidigare så regelbundna utgivningstakten. De som jobbar med tidningen har varit tvungna att prioritera andra saker i sitt liv och detta har fått följd att tidningen inte kunnat färdigställas som planerat.

Förändringar i redaktionen

Elostirions redaktion har fått en liten förändring. Häxmästaren har valt att stiga ner från sin post som redaktör och istället har jag, Erion, tagit klivet in på denna position. Jag hoppas att ni skall bli nöjda med mina prestationer den kommande tiden. Jag vill därför passa på att tacka Häxmästaren för den

tid han arbetade som redaktör och för hjälpen han givit mig för att komma i gång i min roll (för att inte nämna allt arbete han gjort med detta nummer. Det var ju inte precis så att jag tog över en tom mall). Ett rungande Eglerio! för honom och det han presterat.

I övrigt är alla övriga medarbetare kvar i redaktionen och jag lovar att det kliar i allas fingrar att få komma igång och skriva. Om det är någon där ute som känner att dom vill vara en del av redaktionen och kunna skriva regelbundet i tidningen, så är det bara att höra av sig. Vi har plats för alla. Vill du bara lämna en artikel lite då och då, är du naturligtvis lika välkommen.

Nog om det som hänt. Låt oss istället se till nuet och framtiden. Nummert du håller i har temat "Midgårdas matkultur". Vad detta innebär lär du bli varse, så fort du vänder uppslag.

Så låt oss nu ta för oss av vad den kommande tiden har att erbjuda med höstgille, julbokgillen, dubbningar & Te.

Erion



Redaktionen detta nummer

Text	Erion Fredegar Grendel Häxmästaren Tar-Palantir Thengwyn Veanne
Illustration & Foto	Erion (Majbanketten, Ljuse) Grendel (P3E) Gwindor (Nyår, Aprils RixM, Majs RixM) Thuringwethil (Fram-sidan)

Gwindor av Nargothrond

På badsemester i det fagra Mithlond fångade P3E den exklusive Gwindor, "jag har lite ledigt från min tjänst hos Orodreth" berättar han och fortsätter skämtsamt "vem som helst kan ju behöva lite sol och värme efter att ha varit fånge hos Melkor", vi på P3E kan bara hålla med. [i alla fall om att sol och värme är trevligt red.]

Som alla vet är denne alv styrd av sitt hjärta och det klappar troget för den söta och busiga Finduilas för hos henne har han hittat en alvmö som är sig själv, något han anser viktigt hos en kvinna.

Förutom kärleken så är äran så är det han söker, "att storma Angband var nog det coolaste jag någonsin gjort" säger han och bländar P3Es utsända med ett av sina berömda, bländande leenden.

Vi på P3E är lika charmade som alltid!



Faktaruta: Gwindor av Nargothrond

Namn	Gwindor
Längd	176 cm
Födelseort	Valinor
Födelsedatum	Precis före solens första ålder
Ambitioner	Gifta mig med Finduilas och rensa Beleriand från ondska
Turn-ons	skönhet och humor
Turn-offs	slöa svärd och lever
Välgörenhet	Society for Prevention of Cruelty against Small Dragons



Måndag	Språkgille Jämna veckor, 18.00, GM Thuringwethil	
Tisdag		
Onsdag	Historiegille Jämna veckor, 18.30, GM Ruby Gamgee	Bokgille Udda veckor, 18.30, GM Vardamir
Torsdag		Musikgille Udda veckor, 18.30, GM Smultron Took
Freitag	Spelgille Var 4:e - 6:e vecka, GM Erion	
Lördag	Matgille När möte annonseras, GM Beldin	
Söndag		

Schema för sammankomster i Mithlond under hösten.



Mithlonds Lotsämbete tillkännager

Kungörelse

Under Hobbitrixmötet invigdes tvenne inbyggare. Dessa var:

- ☛ Aelin Uial. Hon gav Mithlond en flaska med dagg från Valinors gyllene träd Laurelin.
- ☛ Narlóme. Hon skänkte Mithlond en liten del av hennes dragskatt. Det var ett skrin med drakar på och i det låg röda stenar invirade i guld.

De nya hedervärda inbyggarnas Eglerio!

Mithlonds Lots,
Melóre



Mithlonds Lotsämbete tillkännager

Kungörelse

Under det Midgård Nyåret invigdes tvenne inbyggare. Dessa var:

- ☛ Ungoliant. Hon gav Mithlond löftet om hennes hemmagjorda Björnbärslikör från detta år.
- ☛ Belewien. Hon skänkte Mithlond ett alviskt skrin med några alvsaker i.

De nya hedervärda inbyggarnas Eglerio!

Mithlonds Lots,
Melóre

Kungörelse!

Hobbitgillet vill tillkännage att på senaste rixmötet utnämndes det två nya hedershobbitar! Tidigare har ju Guckusko (Baranor) och Cypress (Melóre) fått denna stora ära.

På rixmötet fick två nya hedervärda inbyggare denna ära:

- ☛ Gullviva (Zigil Gathol), samt
- ☛ Lingon (Vinyaestel).

Alla hedershobbitar heter Grubb i efternamn.

Hedershobbitarnas EFTERRÄTT!

Hobbitgillet,

Den gyllene abborren



Mithlonds Lotsämbete tillkännager

Kungörelse

Under MMM:s rixmöte invigdes en inbyggare. Denna var:

- ☛ Hoarmurath. Han hade medfört en gåva till Mithlond i form av souvenirer från hemmet, här representerat av is.

Den nya hedervärde inbyggarens Eglerio!

Mithlonds Lots,
Melóre

Godsaker

I Mithlond äter man mycket och gärna. Några av våra medinbyggare har här valt att dela med sig av sina recept.

Pearls Tryffel

(Tryffel med irish cream)

(som Pearl har gjort utan irish cream, men det blev ju gott!)

ca 24 st

1 ½ dl vispgrädde
225 g mörk choklad
25 g smör
3 msk irish cream (likör)
115 g vit choklad
115 g mörk choklad

1. Hetta upp grädden på svag värme i en kastrull men låt den inte koka.

Dra kastrullen från värmen och rör ner choklad och smör. Låt stå lite och rör slätt. Rör ner likören. Håll krämen i en skål och låt svalna. Täck över och låt stå i kylskåpet i 8 timmar, eller över natten, tills krämen är fast.

2. Täck över en bakplåt med bakplåts-papper. Ta upp klickar av krämen med en tesked och rulla dem för hand till små kulor. Lägg dom på bakplåten och låt dom vila i kylskåpet i 2-4 timmar eller tills de har stelnat. Smält den vita chokladen och låt den svalna något.

3. Doppa hälften av kulorna i smält vit choklad (det lättaste tycker jag är att slänga ner dom i chokladen och ta upp dom men en sked eller två. Det kanske går åt mer choklad, men det där med att spetsa på tandpetare och doppa funkade inte för mej, dom bara glider av.)

Låt stelna på bakplåts-papper. Gör samma sak med den mörka chokladen. (Jag hade bara mörka, för jag tycker inte om vit choklad, men det kan du ju göra som du vill)

Tryfflarna håller sej i kylskåpet i en vecka om de förvaras i lufttäta burkar

med smörpapper mellan varje lager.

(Du kan smaksätta med brandy, rom eller Grand Marnier i stället för Irish cream. De chokladdoppade tryfflarna kan också rullas i hackade nötter)

Pearl



Hasselnötskakor

Ett av mina favoritrecept som jag översatt från tyskan och arbetat om lite, inget för nötallergiker eller viktvaktare, men himmelskt goda om de gräddas exakt lagom :)

Bakades första gången (av mig och Smultron) i Mithlond till 50-års-jubiléet av ROTKs publicering i höstas

150 g grahamsmjöl
70 g finmalda hasselnötter
1 ägg
1 nypa salt
3 msk honung
4 msk vispgrädde (alt. smält smör)
125 g smör
150 g honung
200 g hasselnöts-spån (alt. grovhackade hasselnötter) (60 g sesamfrön)

Förberedelsestid: ca. 45 minuter
Kyltid: ca. 30 minuter
Baktid: ca 20-25 minuter
200 ° C

Mördeg:
180 g grahamsmjöl
70 g finmalda hasselnötter
1 ägg
1 nypa salt
3 msk honung

Sätt ugnen på 200 grader.

Kavla ut degen och lägg på osmord bakplåt - bäst är i en långpanna då honungen har en tendens till att rinna iväg och bränna fast i botten på ugnen annars!

Att lägga degen på teflonväv funkar fint!

Stryk på 4 msk vispgrädde (smält smör funkar också).

Värm 125g smör och 150 g honung tills det har blandats.

(EJ för länge! Då bränns honungen vid!)

Blanda i 200 g hasselnöts-spån (lite pilligt att göra själv om man inte kan köpa! Men det går utmärkt att helt enkelt hacka hasselnötterna grovt!) och

60 g sesamfrön (oskalade) (kan utslutas) och låt massan svalna lite.

Bred ut den över mördegen.

Baka i ugnen på mellersta falsen ca 17-25 minuter.

Obs! Bränns lätt vid, speciellt de sista fem minuterna måste man ha plåten under uppsikt!

Skär kakan direkt när den är varm i önskad form (t ex i rutor och sedan diagonalt) & låt svalna.

Doppa ändarna i smält blockchoklad (alt. ringla smält choklad över)

Gott!

Lothilwen

Mat är hälsa. Hälsa ofta.

Inte sällan har mat och dryck en stark påverkan på upplevelsen av en Midgård festlighet – såväl gällande banketter som rixmöten eller språkgillen.



Mat mat mat mat

Temat för detta ET är "Midgård Matkultur", och vi från redaktionens sida hoppas att det skall vara ett mentalt välsmakande nummer.

Det finns ett ganska stort matintresse i det Tolkienistiska Sverige. Såväl Mithlond som Forodrim har aktiva matgillen som inte sällan lagar, inmundigar och bedömer mat och matkultur ur olika perspektiv.

Väljord mat – eller avsaknad därav – sätter inte sällan stämningen för en hel sittning. Som ett exempel märks det på tillresta höstgillsgäster att man uppskattar den tid och energi som lagts ner av de köksansvariga för att skapa anrättningar värdiga en Mithlonda festlighet.

Kök och bak

Man beundrar också de köksansvariga som lägger en stor del av sin festtid under en bankettdag på att arbeta i ett – inte sällan – ganska undermåligt utrustat kök. (Läs: Koitjävlar). Trots detta framställs storverk för andra Mithlonditer och tillresta gäster.

Låt oss inte heller glömma annan matberedning inom Mithlond. Inte sällan

bakas det muffins, kakor, chokladbollar eller andra läckerheter till olika aktiviteter. Under varje ihålig sten tycks det bo en Hobbit som inte vill göra annat än att förse hugande Mithlonditer med ädla och välsmakande kalorier. Mums.

Allt detta bereds naturligtvis plats i ett ET vars tema är Midgård Matkultur. Håll till godo, och låt er väl smaka!

Härr



Mithlonds Lotsämbete tillkännager

Kungörelse

Under Mithlonds fest på Bohus fästning invigdes en inbyggare. Denna var:

- ☛ Cathla, som till gåva skänkte skönhets och badprodukter att användas av vem helst som ämnar besöka henne.

Den nya hedervärda inbyggarens Eglerio!

Mithlonds Lots,
Melöré



Hibbitgillet meddelar

Hobbitgillet Den Gyllene Abborren utför för hela Mithlonds väl noggranna utvärderingar av kaféerna i stan. Nu senast har vi varit på Steinbrenner & Nyberg på Östra Larmgatan 6.

Vi fann läget mycket centralt och bra, och miljön inne på kafét gemytlig och trevlig. Servicen var också tillfredsställande och de har ett stort sortiment på godsaker.

Vi provsmakade också ett urval av deras produkter. Följande mat provades: wienerbröd, semla, chokladboll, laxmacka, chokladbiskvi, skaldjurmacka. Allt var mycket gott, chokladbollen var inget speciellt, men det var heller inget fel på den.

Vi provade också drycker: islatte, som serverades skiktad, såg mycket häftigt ut, men däremot var den godare efter den blandats. Även te provsmakades, både chai och earl grey, de var goda, men det bästa med att dricka te här är att man får sin egen lilla tekanna att ta med sig till bordet! Mycket elegant.

Kafét har något höga priser, men vår slutsats är att man får valuta för pengarna.



Nyblivna hedershobbitar

Omdöme: 4

Steinbrenner & Nyberg



Dryckesgillet's Utedrickare har besökt:



The Eagle and Child

49 St Giles, Oxford (Bird & Baby, F&F). Besöktes Juni/juli 2000 samt Juli 2001.

MATEN - 2

- ☛ Urval: Liten meny som bl a innehåller "bangers and mash"
- ☛ Vad vi åt: Tonfisksmörgås och crisps.
- ☛ Pris: lågt
- ☛ Vår bedömning: Inte ett ställe du går till för att äta, men det går om du är hungrig.

DRYCKEN - 4

- ☛ Urval: Smalt urval av normala brittiska ölsorter, samt Fosters. Har inte cider på fat.
- ☛ Vad vi drack: Guinness extra cold. Serverades med Shamrock! Guinness SKALL serveras extra cold, som även bryggeriet i Dublin gör = GOTT!
- ☛ Pris: Turistinfluerat - medel

MILJÖN - 5

Gästerna består av två kategorier. Boende och Turister. Dessa kan sedan delas in i stamkunder och studenter respektive de som känner till Inklings och de som inte gör det. Om man gör det, sätter man sig inte i den inre delen, utan i rummet precis snett framför/innanför bardisken, the Rabbit room. Där sitter bilder på Inklings på väggarna och interiören ser ut som att inga

bord eller stolar bytts ut senaste seklet. Miljön dämpas något av tillbyggnaden inåt, som ger en något modernare känsla. Inklingskopplingen och miljön väger dock upp väldigt mycket och mer därtill.

LÄGET - 5

Strax norr om absoluta centrum, men på vägen om man skall till Wolvercote cemetery (Tolkiens grav) eller 20 Northmoore road (Tolkiens hem under stora delar av skrivandet).

TOTALOMDÖME - 16 av 20 poäng

Den perfekta platsen att skriva sina vykort från Oxford, eller recitera verk av Inklings om det är senare om aftonen.



The White Horse

52 Broad street, Oxford. Besöktes Juni/juli 2000 samt Juli 2001.

MATEN - 3

- ☛ Urval: En helt OK pubmeny
- ☛ Vad vi åt: Burgare
- ☛ Pris: medel
- ☛ Vår bedömning: Pub grub, i överkant av pubmatskalan.

DRYCKEN - 3

- ☛ Urval: Hyfsat urval av normala brittiska ölsorter.
- ☛ Vad vi drack: Carlings lager
- ☛ Pris: Turistinfluerat - medel
- ☛ Vår bedömning: Normalt pubutbud, helt OK.

MILJÖN - 4

Ombonad och mysig miljö. Hit kommer de som rör sig i Inspector Morse fotspår, likväl de som vet om att the Inklings möttes här under kriget när

man behövde back-up puber på grund av ölbristen "caused largely by thirsty American troops waiting for D-Day." Snett över gatan hade Tolkien sitt jobb på Oxford Dictionary.

LÄGET - 5

Puben ligger i samma hus som Blackwells och nära the Sheldonian, the Bodleian Library och the Radcliffe camera. Den är mycket enkel att återkomma till.

TOTALOMDÖME - 15 av 20 poäng

Ett bra, centralt, ställe att ta en paus under sitt Oxfordbesök. Lite lugnare än den stundom stökiga Bird & Baby.

Tar-Palantir



Kungörelse

Sedan förra utgåvan av ET har vi funnit några inbyggare värdiga att upphöjas till Riddare eller Dam. Dessa är

- ☛ Thengwyn, som numera kan titulera sig Dam av Laurelins orden.
- ☛ Tar-Palantir, som nu kan lägga till Riddare av Telperions orden till sina titlar.
- ☛ Gil-galad, som nu även kan bränna sig Riddare av Telperions orden.

Deras välförtjänta Eglerio!

Mithlond har även en ny ringbärare i

- ☛ Häxmästaren

Hans Eglerio och Burzum-Uk!

Ordensmästarna

"Josefin, min svensk äter inget!"

Av alla lustiga vädjanden jag har fått under min tid här, är den bäst. (Möjligen med hård konkurrens av "Josefin, min polack bara kräks.")

De skillnader i matvanor, seder och bruk som jag själv noterat och vant mig vid, blev ännu tydligare när vi hade ett utbyte med andra utländska ungdomar. Svenska och polska ungdomar utsattes i en vecka för spanskt kök. Följderna blev allra minst värdiga en dokusåpa, som kan konstateras ovan. Skillnaderna var inte bara praktiska om vad de åt och när, utan även mentala, i tre olika länders inställning till mat.

Jag delar lägenhet med Noelia. Vi är en ständig källa till interkulturell fascination för varandra.

När Noelia dricker starkt kaffe till frukost och äter ett kex eller två, äter jag flingor och smörgås. (Och dricker starkt kaffe...)

Noelia gör alltid åtminstone två rätter till lunch, och äter en yoghurt eller en frukt till efterrätt.

Jag lagar pastasåser.

Noelia börjar laga middag ungefär när jag borstar tänderna för att gå att lägga mig.

Och det där är att skrapa på ytan.

En av de svenska ungdomarna klagade efter ett par dagar på sin värdfamiljs frukostvanor. Först chokladflingor med extra socker, sen o'boy med extra

socker. En grabb hade blivit erbjuden chokladtårta, klockan åtta på morgonen. Kanske inte helt representativt, men en onekligen intressant inblick.

Medelhavsdieten

Det är ett så känt koncept att mitt ordbehandlingsprogram godkänner ordet, men den är inte längre ett fenomen på var mans bord. Det pratas om den, hur nyttigt vin är, hur mycket sundare det är med olivolja jämfört med margarin. Men få verkar hålla sig till denna till skyarna höjda kombination.

Dock finns det fortfarande kryss på den kulinariska skattkartan. Ju mindre städer, ju mer rustikt blir sortemanget. Andra dagen av min vistelse här, bjöds jag på Alubias Fabana, en av de godaste bönrätter som finns. Bönor, kryddor, stark korv, samt grisöron. Den sista detaljen som min bordsgranne påpekade för mig, och sedan fnissade förtyllt åt min min. (Det var min handledare för övrigt...)

Regionala maträtter

När man frågar en spanjor om något typiskt för hans eller hennes region, så är det ofta en maträtt som blir exemplet. Rioja, Baskien och Navarra har mer eller mindre gemensamt att många av de traditionella rätterna innehåller lamm, i olika, och för en sanitär svensk, inte alltid aptitretande former.

Paprika är en annan grundläggande del; inte i sallad nödvändigtvis, men ungsbakad, stekt, som garnering. En annan typisk rätt för Rioja är Pimientos Rellenos, ungsbakad paprika med fyllning. Olika

byar och restauranger och husfruar har egna varianter av fyllning och panering, allt mellan köttfärs till fisk och svamp.

Patatas Riojana eller Patatas con chorizo, är så rustikt det blir, som kan märkas på namnet (de allra typiskaste rätterna är alltid döpta efter regionen verkar det som). Potatis kokad i ungefär tusen år i olivolja tills den är alldeles mjuk. Korv och kryddor i, och så serveras den med gröna pepparfrukter. Drabbas ni av en plötsligt lust att smaka just på denna rätt så är vägkrogen i San Millán de Cogolla det enda rätta stället.

North and South

De svenska elevernas fascination över spanska matvanor, vare sig de var sunda eller ofta eller chokladiga, belyser nog egentligen den största skillnaden mellan norra och södra Europa. Den ligger inte i hur vi lagar maten, vad för mat vi lagar eller vid vilken tid vi äter maten. Den ligger snarare i hur vi uppfattar mat. Sverige är överlag ingen matkultur, inte i jämförelse. (Mithlond räknas inte, för då spricker min poäng) Spanjorer äter mycket, ofta och med stor entusiasm. Måltider är en chans att sitta ner och umgås med familj och vänner, prata om dagen som gått, dricka ett gott vin, skratta och ha det trevligt. Desto trevligare vänner, godare vin och trevlighet, desto längre pågår middagen. Några av mina manliga arbetskamrater är medlemmar i ett kulinariskt sällskap, exklusivt för män. De träffas och lagar mat; deras fruar är förbjudna att hjälpa till med annat än att äta.

Påminner det inte lite om en annan förening vi känner till?

Véannë

utrikeskorrespondent Spanien



Spanskt kök... mums!

Bankettmat jag minns...

Så skall man då skriva om mat. Närmare bestämt bankettmat man minns. Det är lättare sagt än gjort, vill jag lova! Inte bara för att det ibland är svårt att hålla isär de olika banketterna i sitt något röriga minne, utan också för att det finns så mycket annat som händer under en bankett.

Det är gyckel hit och sånger dit och mitt upp i alltihopa skålar och tal. Detta gör att maten ibland faller i glömska, hur god den än var. Dessutom har jag mest varit på Höstgillen, varför detta kan bli en något långrandig uppräkningslista av just höstgillesmat. Men jag skall göra mitt bästa för att också underhålla, så håll till godo...

I begynnelsen...

Mitt första Höstgille var nummer VII. Detta var det första efter det att Mithlond blivit en egen förening (innan var Mithlond ett län till Forodrim), och temat var därför kort och gott Mithlond. Och var hamnade jag? Jo, i köket. Det misstaget gör jag aldrig om.

Jag tycker det är tråkigt att laga mat, och jag är inte särskilt bra på det. Men i vilket fall, där stod jag, Glaurung och Balmeg, och försökte få ihop menyn. Det gick bra, vad jag kommer ihåg. Det var kyckling med potatissallad, och lammkronor. Kronorna är väl det som de flesta kommer ihåg, revben av lamm som var uppsågade och sedan ihopknutna så att de såg ut som kronor.

Och de var väldigt goda. Det kökspersonalen kommer ihåg var att vi för att få plats i det lilla köket ställt ut efterrätten (chokladkaka med grädde) på bord utomhus. Plötsligt gick en viskning genom bankettsalen: "Det regnar!" Tre personer störtade ut och började langa in tallrikar i en rasande fart...

Skatås-höstgillet

Nästa HG var nummer VIII, och detta var ett gille med hobbit-tema som hölls i Skatås. Jag kommer ihåg att vi hade äpplen på ljusstakarna, det var fint. Och vi fick goda rödbetor med getostkräm, och bröd bakat i krukor.

Det jag minns mest var att Grendel var Regent (även om hon gick ner detta HG), huvudansvarig och köksansvarig! Lite mycket på en person kanske...

HG IX hade temat Ensamma Berget. Detta var det första HG jag var huvudansvarig för, varför jag faktiskt inte kommer ihåg maten. Förutom limesåsen som var till. Den var jättegod. Det var Landroval som stod i köket dock, och det var ett litet kök!



Bankettdans i Forodrim

Jubel!

Näst HG var det Jubel, och vi var i Varbergs Fästning. Jag tror att vi bjöd in till fest i Harlond, men jag är inte helt säker. Maten var däremot strålande! Vi fick bland annat till lunch bakpotatis med olika röror, och saltinbakad lax. Det var mums!

Första banketten var av medeltida stuk, och det serverades frumenty (eller hur det nu stavas, dvs en slags gröt på lite korn och annat), kokad purjolök med kanel om jag inte minns fel och annan medeltida mat. Dessutom hade vi hyrt in en kille som grillade lamm och kaniner. Mums! På lördagen, den stora banketten, serverades gravad oxfilé till förrätt (bland annat) och tjälknöl

till huvudrätt. Även detta stod Landroval bakom, med en del assistans från Fangorn och Beldin. Jag kommer överhuvudtaget inte i håg så mycket från detta Jubel. Jag var sjuk och hade feber, och tappade rösten lagom till banketten. Men maten var god. Det kommer jag ihåg.

Höstgille XI firades i Helcaraxë, till åminnelse av alla de alver som gick under på vandrigen till Beleriand. Detta

gick av stapeln i Gråbo, vid en vacker liten sjö. Även här var jag huvudansvarig, varför jag har lite vagt minne av maten. Temat var i alla fall mycket is, snö och vandring, varför det serverades stabil mat till banketten, skinkgryta och bröd, med en förrätt som bestod av en god

soppa, men be mig inte tala om vad den innehöll. Efterrätten var som sig bör glass, och i den var det iblandat krossad is... Två drakar stod i köket, Glaurung och Morceleb, och det var inte lätt att komma in i köket även om man behövde. Och vem vill slåss mot drakar för att komma över ett glas vatten? Egentligen? När det finns en hel sjö utanför som är obevakad?

Nummer XII i höstgillesordningen var i Lorien, och i Koitjärve för första gången. Jag var regent, och huvudansvarig. Det gör jag heller aldrig om. Jag vet inte riktigt vad som serverades på banketten, för jag hade så mycket

annat att tänka på. Men det var någonting om morötter i Calvados, som var ganska starka, som tillhör. I alla fall vad jag har hört efteråt. Men jag är säker på att maten var god, för Beldin gjorde en bejublad comeback i köket. Kanske matminnena försvann för att jag helt enkelt inte var hungrig, jag hade kanske ätit för mycket choklad innan... (En glad regent är en chokladregent, om någon kommer ihåg detta slagord)

XIII:e höstgillet utspelade sig i Rohan, och hade formen av ett live. Vi var på Jägaråsen, en gård mitt ute i skogen. Jag kommer med njutning ihåg mackorna som såldes i värdshuset under fredag kväll, och vildsvinet som serverades på banketten dagen efter. Rohans Regent, det vill säga jag, fick även prova på den något tveksamma delikatessen hästhjärta. Det var också gott. Någon som verkligen var bra denna bankett var frukosten! Yelinwe stekte bacon, gjorde äggröra och allt annat man kan tänka sig på ett frukostbord, och trots att hon satte igång brandlarmet tidigt en morgon så var det absolut värt allt besvär! I köket sågs annars Landroval, Isengrim, Raniel och Beldin, och alla deras hjälpredor.



Bankettmat i Angmar

Höstgille XIV var Gondorgillet, vi var återigen på Koitjärve. Jag kommer ihåg en massa mat, men inte direkt

vad det var... Men det var sju rätter, i åminnelse av murarna i Minas Tirith. Och det var väl då vi fick chokladsoppa med chili har jag för mig. Den var god. Även om den inte serverades då. Mest kommer jag ihåg fikabordet, med ett enormt kakfat och en massa choklad. Choklad är aldrig fel.

Sistlidna HG var som bekant Angmar, och Koitjärve återigen. Banketten började väldigt lovande med gravad makrill, som var så god och så mjäll att den nästan smälte på tungan. Sedan kom det in flamberad antilop, men den skickade Kungen av Angmar ut igen av någon anledning. Detta fick sedan gästerna att skydda sina tallrikar med sina liv så fort serveringspersonalen kom i närheten. Huvudrätten var dock också mör, och väldigt god. Och efterrätten! I alla fall den ena, som var choklad, choklad och mer choklad i ett härligt krämigt skum i tre lager på en botten... Varje chokladälskares dröm! Och jag hade turen att se så... Lycklig ut, att jag fick även min bordskavajers portion. Tack Feanor! Bakom denna succé stod Arthalion, som för första gången drog ett HG-kök, och gjorde så med besked.

Men jag har faktiskt bevistat två andra banketter som kan vara värda att nämnas i sammanhanget. Jag var på Forodrim's Jubel 97 UT. Det var en stor fest, med massa folk. Och till banketten serverades inte mindre än nio rätter. Men, skam sägandes, så har jag ätit bättre. Soppa till exempel, var i mitt fall mer uppvarmd grädde, och i den

simmade en stackars räka. Huvudrätten kom in kall. Men jag hörde att högbordet (som jag aldrig såg skymten

av där jag satt) var mycket nöjda, så jag tror nog att maten var väldigt god, bara man fick den i rätt tid. Och det är inte kockens eller Forodrim's fel att det blev som det blev. De fick återbud på sin bokade lokal en vecka innan festen, och fick nöja sig med en mindre lokal. Vi fick knappt plats, serveringspersonalen satt utomhus. Och köket var inte stort det heller. Däremot hörde jag bara lovord om den buffé som ordnades kvällen innan, men då var inte jag där...

Jag var också på Midgård's Fylkings jubel, där vi firade att man hade hittat den sista konungen av Arnors kvarlevor, och högtidligt brände dessa på en båt på en sjö. Otroligt stämningsfullt och vackert. Banketten hölls kvällen efter, men jag vet inte vad vi åt. Däremot kommer jag ihåg mjödet, och jag misstänker att det kan finnas ett samband mellan dessa två faktorer. Mjödet hade Fylkingen gjort själva, och det var starkt och gott. Dessutom visade det sig att det kunde explodera och leka fontän, vilket ledde till att alla flaskor till slut öppnades utomhus. Innan detta faktum hade insetts skedde just detta på bordet bakom mig, en herre skulle öppna sin flaska, och när han snuddar vid korken flyger denna upp med en kaskad av mjöd efter sig. Herren lyckas dock hålla flaskan en bit ifrån sig och undgår att bli helt mjödblöt. Hans bordsdam, som istället blev mjödblöt, tyckte inte att det var en bra idé. Efter en rejäl örfil stormade hon i väg mot närmaste badrum med mjöd dropande ur både hår och sammetsklänning... Så tag varning, mjöd kan vara farligare än du tror. Men det är gott. Väldigt gott.

För God Mat i Midgård,

Thengwyn

Det kunde vara verklighet

Här följer ett utdrag ur Arthalions uppsats om Midgård mat.

Vad äts i Fylke?

Fylke ligger enligt kartorna ganska långt norrut men vad vi inte ser är att det finns mycket förvildad natur norr om landet vilket ger fylke ett klimat som i det närmaste kan liknas vid Centraleuropa eller till och med Sydeuropa. Om man då utgår från att där regnar lagom, är soligt och har ett allmänt gynnsamt odlingsklimat kan man utgå från att många i fylke ägnar sig åt att odla den bördiga åkermarken som stora delar av landet består av. Detta ger hoberna tillgång till tamdjurskött och diverse odlade produkter, även vissa kryddor, drycker och honung finns att tillgå. Hoberna bedriver också viss handel vilket ger en möjlighet att konsumera mer exotiska produkter. Andra slutsatser man kan dra är att det bör finnas mycket liten tillgång på saltvattensfisk men att det kan finnas sötvattensfisk då det finns ett antal floder, åar och bäckar i landet men ingen kuststräcka.

Nötter och vilda kryddor och grönsaker återfinns också i kosten såväl som den högt eftertraktade svampen. Det finns skogar i fylke men det går inte att utläsa att hoberna bedriver jakt i någon större utsträckning varför vi kan anta att det enda som finns är det som kan tas in över gränserna samt lite småvilt som kan infångas utan större ansträngning.

Det står att läsa om en rad olika maträtter och produkter som används flitigt. Tex. nämns öl, porter, mjöd och franskbröd som tyder på att man odlar och förädlar olika sädeslag regelbundet (Vi kan också anta att professor Tolkien influerade matkulturen i böckerna från verkligheten eftersom frankrike inte finns i den midgård världen). Av detta och att det står att hoberna gärna äter sitt bröd med honung på gör att vi vet att de på något sätt tar tillvara på honung och raffinerar även denna produkt.

Vin nämns också flitigt och även om man producerar vin själva så förstår läsaren att det bästa vinet oftast behöver importeras på tunna från länder och folkslag som är bättre på denna dryck.

Vi vet att de använder och tillverkar diverse mejeriprodukter och kött då det i texten står att de äter bla smör, ost, mjölk och kvark (kvarg) samt tex. fläsk, kyckling, pastejer, köttpajer, korvar och lamm. Detta tyder på en uppfostring och ett tillvaratagande som ger oss ytterligare grund att misstänka att hoberna är grundade på ett bondesamhälle.

Här skulle det vara möjligt att inkludera ett eller flera recept men då Tolkien inte själv skrev ner några sådana i sina verk skulle dessa ha blivit gissningar från min sida där stora influenser skulle ha tagits från engelsk matlagning. Jag har därför valt att helt utesluta recept ur arbetet och skulle det vara av intresse för läsaren att få recept på olika tänkta maträtter rekommenderar jag att studera engelsk mat från de olika perioderna jag i folkslagsbeskrivningen nämner.

Matens väg till det lilla folkets magar?

Andra livsmedel som nämns i TH som hobbitföda är bla kumminkakor, hallonsylt, äppelpaj, pannkaka, kex, kompott, skorpor, torkad frukt, mjöl m.m. och detta tillsammans med det som redan nämnts gör att vi vet att hoberna inte bara odlar spannmål, har frukt och kryddträdgårdar, tar tillvara på vilda bär m.m, föder upp tamdjur och har ett klimat som tillåter tomater, vindruvor och tobak (tobak bara på de mest skyddade platserna), de har också ett förhållandevis förfinat sätt att hantera livsmedlen och producera en smakerik slutprodukt och måltiden består allt som oftast av många små rätter vilket är ganska specifikt för fylkesborna.

Om vi utgår från 1800-talets England och böckerna kan vi se att de har tillgång till någon form av vedeldad spis och således finns tillagningar som ugnsbakning att tillgå. Även kokning, stekning och grillning används flitigt. Däremot är det inget som tyder på att maten röks, torkas eller på annat sätt förbereds för lagring i större utsträckning annat än med frukt som torkas och tex. mjölk som blir ost. Jag tror detta beror på att det bör finnas tillgång till färsk mat året runt fast med olika inriktning. På sommaren finns färska bär och frukter i överflöd men på vintern finns det mer rotfrukter och kött som inte kräver tillagning för att behålla fräschören.

Däremot inför resor och liknande vilket inte hör till en hobbits vardag, förbereds packning där maten har tillretts i syfte att lagras under längre tid. Då handlar det om kex och skorpor, ost och färdiglagade korvar, torkade frukter och nötter, torkat kött och svamp men också vanligt matbröd, honung, grönsaker, rotfrukter, kött, godsaker och bär då främst av den enkla anledningen att de inte är vana vid att resa och saknar den fulla förståelsen för hur man behöver packa för att klara sig i en värld där snabbköpen inte finns och där värdshuset inte är flitigt uppställda var gång vägen delar sig. Man kan också se på de första beskrivningarna om hoberna lite längre resor att det de oftast saknar är mat och även när de har full packning är de hungriga eftersom det är omöjligt att bära med sig så mycket mat så att en hob skulle bli nöjd.

En hob låter det vardagliga bli fest och tar tillvara på livets lyckliga stunder, hur obetydliga de än kan tyckas i andras ögon och som i vilket bondesamhälle som helst har maten då stor betydelse där husmodern lägger ner stor tid och omsorg med att tillreda den mat som samlar familjen. Varje måltid är en fest även med enkla medel och man väljer

oftast i första hand vana produkter från hemlandet för att skapa en stabil, näringsrik och smakrik måltid.

Slutligen kan om hoberna nämnas att de tänker på mat som sin rikedom och familjen och vännerna betyder mer för detta mysiga folk än allt guld i världen.

(TH 291 rad 12-13) *"Om fler av oss värderade mat och sång och gamman mer än hopat guld skulle världen vara gladare"*

Detta sägs till hoben Bilbo av en dvärg som blev dödligt sårad när han försvarade en skatt för stor för honom att själv använda och det skulle med lätt-het kunna överföras som ett ordspråk i den värld där du och jag lever.

Och författaren till detta arbete poängterar gärna som en avvikande notis att TH slutar med raden

"- Ja, tack och lov för det! Sade Bilbo skrattande och räckte honom tobaksburken."

Dvärgarna äter

Det vet vi att dom gör men vad dom äter är oerhört svårt att få reda på. Enligt myten skapade gudarna dessa var-elser ur berget vilket senare blev deras hemvist. De är ett hårdfört folk som hackar ut sina boningar i de flesta berg i midgård och när de gräver så hittar de ädla metaller och ädla stenar som de med sin hantverksskicklighet gör om till enastående föremål.

Sett ur detta perspektiv misstänker jag att de framför allt livnär sig på handel och i böckerna nämns också att de är duktiga handelsmän. Det är svårt att odla i trånga gruvgångar annat än kanske svamp och det enda boskap man kan hålla är råttor vilket måste innebära att de är beroende av sin kontakt med de folk som lever ovan jord för att få tillgång till tex. säd, grönsaker, frukt, kött, fisk och fågel vilket det står skrivet att de gladeligen äter.

(TH sid. 247 rad 17-20) *"huvudsakligen bestod den av kram och vatten."*

(om du inte vet vad kram är, vill jag bara säga att jag inte kan receptet, men att det är något kexaktigt som håller sig i det oändliga, antas vara närande och absolut inte är roligt"

Detta är vad jag vet den enda passagen som berättar någonting om dvärgarnas inhemska mat så vi får väl anta att de på något sätt får tag i livsmedel som de sedan använder för att producera mat som passar dem.

Jag vet också att dvärgarna producerar öl och mjöd i stora mängder och att detta ofta har en alkoholhalt som är högre än det mesta man hittar i andra länder, troligtvis beroende främst på att de är så stabilt byggda så de tål mer för att uppnå samma effekt som övriga folkslag undantaget alverna.



Vad äter vattenandar?

Maten i Rohan

Rohan består nästan uteslutande av steppmark och bebos av ett hästburet nomadfolk. Eftersom invånarna i både Rohan och Gondor är människor så kan man förutsätta att det skulle vara lättast att undersöka dessa folkslag på det sätt jag gör nu men så är det inte eftersom böckerna i huvudsak ger oss sakkunskap om hoberna och inte så många andra raser eller folkslag i Midgård.

Dock vet jag att rohaniterna beskrivs

som ett lågt utvecklat folk sett ur våra ögon. De är "Vikingar till häst" som föder upp hästar och boskap, de jagar och mer sällsynt odlar de marken de lever på.

Odlingen sker framför allt runt omkring de mer fasta boplatserna så som tex. Meduseld där konungen bor. Man bedriver viss handel med framför allt Gondor för att öka på sina förråd av just spannmål och liknande odlingsbara produkter.

En rohanits huvudmål är frukosten och kvällsmålet/middagen och han/hon äter också en oftast lättare lunch och i vissa fall även ett eller flera mellanmål.

Till frukost äter man i Rohan mycket stabilt. Det serveras gröt och/eller bröd, saltat/torkat/rökt kött, ost, oftast äpplen om det är säsong (annars liknande frukt), honung och mjölk.

Kvällsmålet/middagen är också ganska bastant med alla läckerheterna som står till buds beroende på säsong, och vid festligheter serveras givetvis ännu bättre mat om det alls är möjligt. Vad som ställs fram på bordet kan vara köttgrytor, stek, stekta rotfrukter och grönsaker, pajer, nötter, russin, svamp, äpplen, bröd, honung och kanske ost. Och till detta dricks ofta mjölk men också mjöd, öl och vin samt olika frukt och bärdrycker.

Som lunch/middag serveras lättare mat i form av soppor, buljonger, bröd, frukt och kanske rester från gårdagen. De som arbetar utanför byn/staden får med sig en matsäck där innehållet skall kunna intas sittandes på hästryggen om det kniper varför du inte ser några grytor eller soppor i den påsen men likväl blir den måltiden ofta lite mer bastant än för de som är kvar hemma då man istället har möjlighet att äta mellanmål.

Må det vara en hårdare livsföring eller att Rohan inte har kommit så långt i utvecklingen men de har inte alltid tillgång till färsk mat i något överflöd

vilket innebär att vi här ser att de lärt sig att ta vara på och konservera mat på ett helt annat sätt än det vi kan läsa om i Fylke. Här ser vi samma konserveringsteknik som vi själva använt och använder i Sverige för att bevara maten. Då tänker jag främst på saltning, torkning, rökning och gravning av kött (fisk torde vara tämligen sällsynt föda i Rohan) samt torkning av frukt. Vi ser också att de saftar, syltar och gör ostar för att kunna lagerhålla under vintern. Rotfrukter, frukt, nötter, hårt bröd m.m. placeras i välkontrollerade källare för att kunna bevaras under lång tid.

Rohaniterna är också alltid rustade för krig vilket innebär att de utvecklat relativt duglig livsmedelshandtering för att säkerställa livsmedlens hållbarhet. Man behåller säden hel och placerar den i väl tillslutna tunnor, man placerar bröd och frukt på sådant sätt att det är svårt för skadedjur att komma åt det, man håller livsmedel i ler och stengods också för att göra det svårare för skadedjur.

Vi kan också se att Rohaniterna borde ha en ur näringssynpunkt god och varierande kost som tillsammans med mycket fysisk aktivitet ger ett förvånansvärt friskt folk för att ha så låg sjukvårdsstandard. Mycket få Rohaniter är överviktiga men lika få är undernärliga då man har insett värdet av att alla, både män, kvinnor och barn kan bidra till folkets fortlevnad varför rikets regent och högburna tillser att alla Rohaniter har en dräglig levnadsstandard även om det givetvis finns skillnader i vilka mängder man sätter på bordet så är få hungriga.

På borden i Gondor

Gondor är i många saker ganska likt Rohan tex. i sitt krigiska tänkande, men på andra sätt skiljer det väldigt mycket. Det skiljer ungefär 500 års utveckling räknat på vår tidslinje mellan Rohan och Gondor till Gondors fördel. Detta tillsammans med en nationellt stabilare ekonomi gör att Gondors försprång är ännu större.

Man har här en förhållandevis långtgående teknisk utveckling som underlättar för livsmedelsproducenter i alla led och en agrikultur som medger en ökad landvinning jämfört med granarna. Landet är strikt hierarkiskt och det finns ett väl fungerande juridiskt system vilket också bidrar till att alla medborgare kan sätta bra mat på bordet.

Förvisso är det större skillnader på de "fattiga" och de "rika" i Gondor jämfört med Rohan men den fattige har även här en möjlighet att sätta mat på bordet.

Även här torkar, saltar, röker och gravar man kött men också fisk då det rimligtvis borde finnas tillgång på både söt och saltvattensfisk i stora delar av landet. Jaktförutsättningarna är idealiska och möjligheterna att odla vad som för oss i Sverige kan tyckas exotiska produkter är stor tack vare ett gynnsamt klimat. I Gondor växer tobaken vilt står det i SoR och ser man på det geografiska läget kan vi sluta oss till att de borde ha ett medelhavsklimat där även om världen inte fungerar riktigt logiskt gällande temperaturzoner m.m.

Innan kriget vi läser om i Sagan om ringen trilogin och troligtvis efter också bedrivs handel på flera fronter som ger tillgång till tex. exotiska kryddor och frukter från Harad, boskap från Rohan osv.

I och med Gondors tekniska utveckling kan vi anta att de har tillgång till de flesta av de tillagningssätt vi har idag även om varmluftsugnen inte var påkommen där och då. Gondors hov har egna kockar och bagare som kan jämföras i kunskap hos kockarna i tex. Frankrike på 1500-talet.

Trots sitt klimat så är basmaten fortfarande rotsaker och potatis samt spannmål i olika form, här läses inte fullt lika frekvent om öl som vin kanske just för att det är möjligt att framställa gott vin här.

Specifikt för Gondoriansk mat torde

vara deras sätt att kombinera tillagningssätt samt möjligheten att krydda maten på ett helt annat sätt än andra raser och folkslag bortsett från alverna. Vi ser att de serverar måltider som inte måste vara gjort i samma gryta utan du kan hitta gratinerade rotfrukter på samma talrik som grillat kött och marinerade grönsaker och frukter och många gånger kan du hitta bakverk som en form av dessert eller kanske en tjockare sås, kräm eller en pudding. Så vad som skiljer Gondor främst från sina mänskliga fränder i norr och söder är teknikerna som används i köket och inte så mycket råvarorna.

De övriga i Midgård

Tyvärr står det mycket lite om övriga folkslag i Midgård gällande kosthållning. Det enda vid vet att Enterna intar är ett vatten som innehåller antingen oerhört koncentrerad näring eller "magi" då Merry och Pippin växer betänkligt när de överlever en kort period på just entvatten.

Inget finns att läsa om Haradrimers kosthållning i dessa böcker, dock kan jag dra slutsatser utifrån vad jag vet om detta folk och det är ju att de borde ha exotiska kryddor, frukter och annan mat så som chili, choklad, socker, kaffe, kokos, bananer och kanske till och med ris. De är skapade utifrån Indien på kolonialtiden vilket för åtminstone mina tankar till kryddiga grytor och exotiska smaker vilket borde vara fallet även i denna värld.

Alver

Detta folkslag vet vi en aning mer om än de två tidigare men det vill å andra sidan inte säga så mycket. Vi vet att deras extremt långa livstid/odödlighet gör att allt de företar sig finns det gott om tid för. Alverna är enastående hantverkare och de är godheten personifierad och som det första folk att vandra på jorden har de en aningen upphöjd ställning hos gudarna. De är också det enda folk förutom gudarna själva som bebott det heliga landet Aman där gudarna själva

bott i alla tider vilket kanske även det ger genklang i matlagningen.

Alvernas bord är ryktbara i hela världen och det omtalas i böckerna som att även den för alverna simplaste måltid får de andra folkslagen att häpna och en fest hos alverna är något att tala om i mansåldrar. Att laga mat är en konst och denna konst som så många andra behärskar detta vackra folk till fulländning.

Alverna finns i tre områden i Midgård där alla har olika förutsättningar. Till exempel finns det i de grå hamnarna tillgång till saltvattensfisk och skaldjur medan det i Mörkmården och Lorien finns sötvattensfisk, i Mithlond jagas stäppdjur och i de andra jagas skogslevande vilt och så kan jag fortsätta, men vad som hamnar i en alvs mage är i stort sett samma oavsett var han befinner sig.

På borden sätts bröd och bakverk, kött, fågel och fisk, vilda grönsaker och frukter och det kryddas med både vilda och odlade kryddor. Jag gissar mig också till att de använder allt som naturen ger vilket ger att borden fylls av svamp, bär, nötter, honung, ägg osv.

Man har under många tusentals år lärt sig att förädla de livsmedlen som naturen ger och även vårda naturen så att den ger det som behövs. För att sätta perspektiv på detta faktum kan vi se att tex. hoberna bakar gott bröd som mätar precis som vårt bröd gör medan alverna har förmågan att baka ett bröd de kallar Lembas som är en tunn brödkaka vilken har en ljuvlig smak till och med efter flera månader och det räcker med en liten bit av denna kaka för att mätta en hårt arbetande man i många timmar.

Alverna gör det bästa vinet i världen och om jag får spekulera så beror det på att de har tid att vänta på att det skall uppnå rätt mognad.

Det står ingenstans och min bestämda åsikt (som understöds av många jag talat med) är att alverna inte odlar an-

nat än möjligen vin och örter och det enda boskap jag kan tänka mig att de håller är bin. Alverna kan istället betraktas som skogsvaktare (undantaget boende i de grå hamnarna var naturvaktare kan stämma bättre) och deras eviga slit med att vårda och beskydda skogarna de lever i, samt en gnutta välvilja från gudarna och en naturmagi som bara de besitter, gör att skogarna i sin tur belönar välviljan med ett sådant överflöd så att det aldrig saknas alverna någonting.

Om deras tillagningssätt kan jag inte ens spekulera och vad mer de kan tänkas äta vet jag inte men en sak är säker och det är att de äter en välbalanserad, närande och extremt god kost.

Orcher och annat pack

Det här folket representerar Midgårds ondska och är alvernas totala motsats men jag tänker inte gå allt för noga in på vilka orcherna är och hur de blev till men jag tänker landa en liten stund vid vad de kallar föda.

Orcherna äter det mesta så länge som det har eller har haft ben utanpå eller inne i kroppen. Enligt min och andras uppfattning har de en mycket ensidig kost som framför allt består av kött som ytterst sällan kan drygas ut med fisk, och som sköljs ner med vatten, stulen öl eller deras egen brygd som kallas Orkdrank och är en oljig spritdryck som i konsistens kan liknas vid likör men ingen likör vi känner till kommer ens i närheten av dennas vidriga smak.

Orcherna bryr sig föga om hur deras mat är tillagad eller varifrån den kommer bara den inte rör sig för mycket när de äter den. Jag tror nog dock att jag vågar mig på att påstå att de helst ser att köttet är tillagat och deras främsta sätt att tillfredsställa detta behov på är att sätta köttet på en pinne av lämplig storlek och applicera värme.

De kan lika gärna äta varandra om det saknas tillgång på andra bytesdjur och grönsaker och nyttigt finns inte i

deras ordförråd men mycket mer än så finns inte att berätta. De äter vad kött som finns så ofta de får tag i det.

Gällande de andra ondingarna i Midgård gäller liknande förutsättningar dvs. äta så ofta och så mycket som går för man vet aldrig när man får mat nästa gång och skulle det vara så att man kan lägga upp ett lager är ju det att föredra

Dock finns det de ondingar med mer varierad kost än orcherna och då främst de som ännu inte visat utåt att de tillhör "fienden". Bland dessa räknas tex. Saruman och Grimma Ormtunga men för de öppet onda är det mer regel än undantag att kosten består av proteiner och fett.

Övrigt matnyttigt

Värt att veta är att flera av de stora hjältarna i Tolkiens saga var uttalat vegetarianer och/eller veganer även om de uttrycken inte finns nedtecknade. Detta tyder ju på att Tolkien kan ha haft egna åsikter om lämpligheten att äta kött och att det kan vara sundare att leva på en kost utan dessa födoämnen för det sätt han framställer dessa figurer på gör att deras livsstil uppfattas som positiv.

Så här står det om Beren i Silmarillon "he became a friend of birds and beasts, and they aided him, and did not betray him, and from that time forth he ate no flesh nor slew any living thing that was not in the service of Morgoth."

Men till detta kan tilläggas att det oftast finns med kött i hans matskildringar vilket kan få en att tvivla men jag tycker att det kan vara värt att tänka på att professorn redan på den tiden tog sig tid att glorifiera en "djurfri" kost i sitt skönlitterära verk

Arthalion

Vad åt författaren?

När man sitter i sin favoritfåtölj med sin favoritbok och det börjar kurra i magen när man tänker på festmåltiden som dukas upp i Imladris, eller när man sitter på en Mithlonda bankett och det börjar vattnas i munnen för att man känner den ljuva doften från köket så brukar man inte ställa sig frågan: ”Vad gillade JRR Tolkien för mat?”

Att den frågan inte ställs vid dylika tillfällen är egentligen inte så konstigt. Då är det nämligen vanligare att ställa frågor av naturen ”undrar vad jag ska äta ikväll?” och ”undrar om det finns någon mat kvar efter att högbordet har fått?”. Men såvida ni inte går i middagstankar eller läser det här numret av ET under en bankett (vilket torde anses oartigt av era bordsgrannar) så tänkte vi titta lite närmare på vad som skulle kunna serveras om man vill ha en meny ”i författarens anda”.

Nu får det väl erkännas att det inte finns så många spår kvar av professors måltider. Familjen Tolkien åt naturligtvis upp allt som serverades och var noggranna med disken. Men vi får ändå ett antal ledtrådar om vi bläddrar lite i JRR:s noga dokumenterade korrespondens med vänner, bekanta och läsare. I ett brev till en läsare gör professorn ett tappert försök att berätta lite om sig själv:



Fler som är hobbitar...

”I am in fact a Hobbit (in all but size). I like gardens, trees and unmechanized farmlands; I smoke a pipe, and like good plain food (unrefrigerated), but detest French cooking; I like, and even dare to wear in these dull days, ornamental waistcoats. I am fond of mushrooms (out of a field); have a very

simple sense of humor (which even my appreciative critics find tiresome); I go to bed late and get up late (when possible).” (ur The Letters of JRR Tolkien, brev nr 213)

Endast genom det här korta citatet, och genom att minnas vad vi vet om hobbitars matvanor genom Ringarnas herre kan vi dra några slutsatser. För att vara en bok där mat är så centralt för huvudpersonerna så beskrivs dock måltiderna ytterst sällan. Att hobbitar är förtjusta i svamp och gärna tar sig ett stopp öl får nog i alla fall räknas som en allmän sanning. Vid de tillfällen hobbitarna dukar upp en måltid mitt framför ögonen på läsaren (exempelvis hemma hos Maggots eller i huset i Bockrike) så är det mycket riktigt enkel mat som bröd, skinka, sidfläsk ost och diverse grönsaker. Enkel, lantlig och trivsamt mat som vi kan gissa också föll författaren i smaken. I kapitlet ”Om örter och kaningryta” har dessutom Sam hungriga drömmar om något som känns väldigt inspirerat av den klassiska brittiska rätten ”Fish and chips”.

Värt att notera att Tolkiens store hjälte Beren uttryckligen var vegetarian. Det är rimligt att anta att Tolkien själv inte delade dessa kostvanor, men kanske är det så att det var något han ansåg vara eftersträvänt?

I vilket fall som helst kan man, med visst nöje, konstatera att många av de utsökta läckerheter som brukar serveras under Mithlonds banketter antagligen inte hade fallit författaren i smaken.

Fredegar Bolger

There and back again...

Vår ”återvändare” Veanne berättar hur Mithlond ser ut efter ”pausen”.

Att återvända innebär en ofrånkomlig insikt att livet har gått vidare utan en. Att återvända från en avslutad uppgift och försöka stiga tillbaka in i en livsstil man lämnat många månader tidigare är ungefär samma sak. Dock var det inte detta som slog mig när jag irrade runt på Bohus fästning – jag var alltför upptagen med att gå vilse... Någon väsentlig information, tex den om mötesplats, hade undgått mig, så undertecknad spenderade glada tio minuter med att fundera på universums uppbyggnad, skoskav och om den plötsliga frånvaron av Mithlonditer var en komplott.

Det var det inte, så jag kastades med gemytlig plötslighet tillbaks i kamratföreningslivet (det är inget ord, jag vet, och i vilket fall så är det inte tillräckligt för att beskriva fenomenet Mithlond). Barn hade växt, nya dräkter hade sytts, folk och få som jag lärt känna som förvirrade intressenter tog sig plötsligt an mig.

Som institution är väl Bohus tämligen oföränderligt, och för mig var det detta år en fantastisk blandning av gammalt och nytt. Nytt folk, ny jargong, nya skämt, men samtidigt samma gamla Mithlond, samma goa stämning, samma vackra ceremonier. Gil-Galads dubbning. Det hela ingav på nåt sätt en känsla av oföränderlighet, att vart man än åker i världen så kommer Mithlond, det som ger den glada känslan i magen av att umgås med Mithlond, alltid finnas kvar.

Veanne



Det begav sig som så att i april månad bestämde sig hobbitarna för att hålla kalas och bjuda in hela Mithlond.

Hobbithålor besöker jag inte så ofta så jag bestämde mig för att kliva dit. Det pågick lite om byggnation här och var, men jord har aldrig avskräckt en entiska. Rådet hade också grävt ned sig, så när som på Eldwyn.

Fast hon trivs nog bäst med hästarna. Rådet stod högtidligt och informerade massor, nya poster, nytt gille (svärjargillet tror jag) påminnelse om årgård och att folk inte betalt för sina auktionsobjekt. Det hela gick lite fort tycker jag. Sedan blev Rådet bortschasat av de små. Och så förökade de sig! Det

står för grillfest efteråt, hans Egleorio! Sedan blev det ett vilt gåtgissande med de kortväxtas sedvanliga hetsighet, dock ganska underhållande! Mitt i gemytligheten skulle det hållas ceremoni, men jag satte mig att språka med de nykomna till Riket istället. Ett bra val eftersom det hela var över innan Fangorn hunnit blinka. Jag kände att det började bli dags att råta på ryggen och lämnade festligheterna strax innan matfrosan återupptogs och limericktävlingen började. Vem vet vilka godor som hoppade ur munnen på folk innan den var klar?

Fimbrethil, den snabbfotade.

var spännande att bevittna, tydligen transformeras andra småvuxna raser till hobbitar! Zigil blev Gullviva och Vinyaestel blev Lingon. Märkligt på det hela taget. Därefter tog ätandet vid och det hade nog pågått än idag om det inte avbrutits av lite aktiviteter. Den gode Häxmästaren har blivit erbjuden hjälp med upprustning av sin källarhåla och Vänskapsfonden

står för grillfest efteråt, hans Egleorio! Sedan blev det ett vilt gåtgissande med de kortväxtas sedvanliga hetsighet, dock ganska underhållande! Mitt i gemytligheten skulle det hållas ceremoni, men jag satte mig att språka med de nykomna till Riket istället. Ett bra val eftersom det hela var över innan Fangorn hunnit blinka. Jag kände att det började bli dags att råta på ryggen och lämnade festligheterna strax innan matfrosan återupptogs och limericktävlingen började. Vem vet vilka godor som hoppade ur munnen på folk innan den var klar?

Jaktlycka

Fredegar rapporterar från en äventyrsfylld fest.

Under sommarens ljusaste dagar färdades vi, nyfikna och förväntansfulla från hamnarna. Över det saltstänkta havet, mot det fjärran Numenor. Vi mottogs med värme och glädje av Tar-Atanamir, Gil-galad och Fimbrethil.

Under färden mot lägerplatsen fick vi skåda alla under Gåvornas ö bjuder på. Nu visade det sig visserligen att de flesta hade en annan uppfattning än Tar-Atanamir om vilka dessa under var. Stor sak i det – vandrigen i sig över öns vackraste delar var behaglig.

Väl framme gick vi under Tar-Atanamirs överseende en spännande och underhållande jaktstig – men den största utmaningen låg framför oss: att resa lägret. Ty detta var lättare sagt än gjort. Med gemensamma krafter, ansträngningar och en inte så liten dos blod, svett och tårar stod så det beryktade monstret vi skulle bo i uppe.

En rejäl ansträngning ger ju en rejäl aptit. Grillen stod uppe och under bar himmel förtärde vi vår måltid medan vi lyssnade på alla intryck och berättelser från dagens vandringar och jaktupplevelser.

När det så sakta började skymma samlades vi så vid Sagans Träd där Yelinwe och Ruby Gamgee läste högt för oss. Aftonen föll, men himlen var ljus. Endast en silmarill syntes i skyn i sommarnatten när vi samlades runt dryckesgillets skänk. Gott att veta att Eärendil vakar över ljusefirarna.

En ljuvlig dag och en stämningsfull ljusefest led mot sitt slut. Vi var trötta och nöjda när vi en efter en lade oss för att sova.

Fredegar Bolger



Uppmärksam på Hobbatrixmötet

Majbankett på Numenor i Forodrim

Ett 10-tal Mithlonditer sökte sig till årets Majbankett i Forodrim. Tack vare Häxmästaren och vår nyblivne inbyggare Idril så hade vi sovplats på gångavstånd från festlokalen... om man gillar halvtimmesprommenader.

Mithlond anlände i samlad tropp och som det sig bör under uppsluppna och muntra former till festplatsen alldeles lagom innan ceremonierna skulle dra igång. Forodrim's ceremonier skulle idag innehålla rätt mycket, för att sedan avslutas med de traditionsenliga ambassaderna.

Trenne forodrimiter upphöjdes till Dams nivå. I Mithlond känner kanske inte alla till dem, men om man är på besök i Forodrim så kan hobbiten Rosenmynta haft ett finger eller två med i köket. Tar-Ancalimë och Nerdanel var de båda övriga högpresterande damerna.

I Curufin fick Forodrim en ny Jarl, han är ju även ett känt ansikte i Mithlond. Och när man talar om kända ansikten i Mithlond så avslutades ceremonidelen storslaget med att Mithlonds ambassadör i Forodrim, Elenwë, upphöjdes till Rådsfurstinna.

Mithlonds ambassad bjöd Forodrim att följa oss på vår äventyrliga resa till

Harad för att fira Höstgille. Den här gången var Forodrim's ceremonimästare nöjd med oss och lovade att vi skulle få komma tillbaka nästa gång.

Majbanketten var hos äventyrargillet men visade sig ha Numenor-tema, vilket jag givetvis uppskattade. Vid ett eget högbord, likt en ö i salen, placerades jag jämte min dotter och några andra från vår vackra ö. Att vi fick börja mumsa på bankettbuffén först gjorde ju inget sämre. Något som var extra roligt var att det fanns ett flertal nygamla forodrimiter där, som efter 10, 15, 20 års bortavaro nu sökt sig tillbaka.

Efter sittningen hade Umbar sin Piratbar. Piratbarer är ju som alla vet alltid roliga, och den här var verkligen inget undantag. För en mängd pärlor kunde man köpa Pippins tjänster, bli förolämpad eller få sitt ansikte målat med varierande motiv. Ju längre kvällen led desto billigare blev Pippin och desto fler ansiktsmotiv syntes.

När så dansen var som hetsigast, barens besökare som högrödst och alla som muntrast så vandrade en skara Mithlonditer bort i natten för att drömma om hjältemod, kamratskap, tjocka munkar som gudfruktigt slogs med käppar för en rättvis sak, sunt friluftsliv, kyska jungfrur att hjälpa över bäckar och åar, vördnad för den rättmätige konungen och halstrat hjortlår till middag.

Tar-Palantir



"Köp en slav" på majbanketten



Mithlonds Lotsämbete tillkännager

Kungörelse

Under Mithlonds Ljusefest invigdes tvenne inbyggare. Dessa var:

- ☛ Aralith, som gav en av de vackra sångerna från Gondor.
- ☛ Ninwén. Gav som gåva två viner till Mithlond, det ena vitt och det andra rött. Båda från de egna vingårdarna i Mörkmårdens gläntor.

De nya hedervärda inbyggarnas Eglerio!

Mithlonds Lots,
Melörë



Nattminglare från ljusefesten

Nyår

Så var det dags för Nyår, och denna gång skulle vi fara långt bort för att fira det. Dessutom skulle det skrivas vänskapstraktat med Caras Galadon, så det var i sanning en fest att se fram emot!

Själv hade jag åtagit mig att vara diskchef. Lite lagom ansträngande och det passade bra eftersom jag hade alldeles för mycket att göra på jobbet. Jag hade egentligen tänkt att sy en ny klänning, och hade för detta ändamål inköpt 10 meter grön sammet. Men jag kände att jag inte skulle hinna, så jag bestlöt att strunta i det. Veckan innan Nyår skall gå av stapeln ringer Tar-Palantir. "Oh oh" var min första tanke, "vad har jag nu gjort?". Men den blivande Rex vill ingalunda skälla ut mig, utan snarare tvärt om. Dubbning för min del! Överväldigad tackar jag ja, och inte förrän jag lagt på luren slår det mig. Dubbning. Ny klänning. Närtans, hur skall jag hinna? (För man ringer INTE upp "Rex-to-be" och säger att "tyvärr, ingen dubbning för mig, min klänning är inte klar...")

Nåväl, en vecka senare sitter jag inpackad i storasyster Eldwyns mûmak på väg mot Mithlonds stora festhall (Borås). Jag har lyckats få med mig allt, svärd, luftmadrass, fana (nytillverkad, fråga mig inte hur det gick till), klänning, kudde, sovsäck... Och sist men inte minst dubbningssmusiken. Vilket är ett under med tanke på att jag knappt sovit något den sista natten.

Väl framme i lokalen (utan att ha kört fel någonstans) råder det ett organiserat kaos. Salen håller på att dekoreras, mat lagas, och Eldwyn och jag installerar oss för övernattningsrum. Efter en snabb genomgång av diskmaskinen (det är på sådana fester man skall vara diskansvarig) är det ceremonirep, och jag har en lite roll. Jag sätter i alla fall delar av mitt disklag i arbete.

Nu har de flesta anlänt, och lunch serveras. Det är mumsig soppa med tillbehör och den är varmt välkommen. Ute ligger snön djup, och det är kyligt

även inomhus. Efter lunchen blir det ceremonier. Nyår är Mithlonds absolut mest ceremoni-tyngda fest, och i år är inget undantag. Först pampiga intåg, delar av rådet avtackas, och sedan stiger Turgon ner från regentskapet. Efter ett känslösamt tal spelar han för oss en låt som heter "Snuttefilt" och delar samtidigt ut snuttefiltar till församlingen, så att vi skall kunna torka tårarna.

Efter detta är det intåg för vår näste Regent, Tar-Palantir. Det är en vacker ceremoni, fylld av symbolik. Kronan sätts tillslut på hans huvud och inte ett öga är torrt. Efter detta svärs en del nya rådsmedlemmar in för att komplettera Grå Rådet, och sedan kunde vi skåda Mithlonds Regent och Grå Råd i all sin glans.



Ny regent tillträder

Sedan blev det en paus, och jag tror att det var här som bildspelet kom in. Det var ett kollage av bilder och berättelser över det gångna året, mycket roligt, och mycket som man glömt... Som det blir när man är riktigt Grå. Jag smet efter en stund, för jag skulle byta om och få håret lockat. Och det tar en stund att snöra in sig i en kor-

sett. Som tur var hade jag Eldwyn och Beoni till hjälp.

Tillslut var det dags för ordensceremonier. Det var lite kul att se alla andra gå förbi medan man väntade utanför själv. Tyvärr hörde jag inte riktigt alla som fick utmärkelser, men jag vet att Beoni, Spirea och Arthalion var bland de lyckliga. Sedan var det dags för mig. Grendel hade skrivit ihop en riktigt bra motivering som hon läste upp i egenskap av Dam av Laurelins Orden. Sedan började musiken. Först i tåget gick Eldwyn med mitt svärd, efter henne kom Beoni med min fana, och sist gick jag. När Eldwyn närmade sig scenen blev det lite kalabalik, för Ruby, Mithlonds Svärdbärare, tillät inte att man nalkades Regenten hur som helst, och inte med draget vapen. Efter lite palaver fick dock både Eldwyn och Beoni lov att passera. Tar-Palantir sa några väl valda ord, och bjöd mig att böja knä. Sedan dubbades jag med mitt eget svärd (som har en lång och fin härstamning i Rohan), och fick min plutt med tre gröna stenar och mitt ordensbrev. Så vart man Dam av Laurelins Orden. Hepp!

Efter min dubbning var det dags för Tar-Palantir själv att bli dubbad, men inom Telperions Orden. Också detta var en mycket fin dubbning, och en välförtjänt. Efter detta utbröt vilda gratulationer från höger och vänster, och det blev en paus innan banketten skulle börja. Baren passade på att öppna (eller i alla fall skandera om detta högt och ljudligt, den kan ha varit öppen redan innan) och jag passade på att ta en titt på disken. Det såg okej ut.

Nu var de flesta riktigt hungriga, men innan vi fick mat hölls en lång och vacker ceremoni där traktatet mellan Mithlond och Caras Galadon skrevs på. Dokumentet i sig var ett riktigt konstverk, förfärdigat av Cathla, och

hela ceremonin gick ut på vänskap mellan våra två folk. Sedan bjöds alla till bords, och vi fick mat. Själv satt jag på högbordet i egenskap av nydubbad, och hade till bordet Tar-Palantir. Vi diskuterade en hel del och kom fram till några kuriosa; Han var den siste att bli invigd i länet Mithlond, jag är den första att bli invigd i Riket Mithlond. Vi dubbades på samma bankett. Och då slog det mig att jag antagligen skulle få en årssten dessutom, borde vara nummer nio i ordningen. Och det fick jag. Då känner man sig Grå (även om det inte är i klass med Tar-Telperien, Carnendil och Gil-Galad, men ändå...).



Gåvor under traktatsceremonin

Maten var som vanligt fantastisk. Men inte kommer jag ihåg allt ändå... Till förrätt var det lax, gravad sådan, tror jag. Och den var himmelsk. Till huvudrätt var det stek och potatis (för er andra var det stek och rotfrukter), och det var också gott. Sedan började korsetten göra sig påmind. Man kan inte äta så mycket när man har en sådan på sig. Och ack och ve, detta var innan efterrätten. Denna bestod av chokladkaka med rabarbersoppa, och detta var nog något av det godaste jag ätit i hela mitt liv. Jag fick lossa på korsetten för att det skulle få plats. Men det var det värt.

Under banketten passade jag också på att ta mig ett hushåll. Jag började med Beoni, som blev min Handjungfru,

och sedan Eldwyn som min Storasyster (även om hon faktiskt redan var det). Det hölls också tal till Mannen, och tal till Kvinnan, och Calenestel lyckades klämma ur sig att trots att han var god betydde inte det att han var snäll. Det spelades också upp en väldigt rolig sketch av Yelinwe, den nya Dggm, och Tar-Palantir, i sann "Grevinnan och Betjanten"-anda.

Sedan blev det fyrverkerier utomhus som ordnades av Zigil. Lita på en dvärg att ha koll på sitt krut. Det var ett masigt fyrverkeri med massor av smällar och glittror. Resten av folket tågade sedan iväg till invigningar, men jag stannade kvar och diskade istället. När de andra kom tillbaka dukades det fram fika och kaffe, och det var tänkt att folk skulle dansa. Men det visade sig att de flesta var för trötta, efter all god mat. Vi skålade i alla fall in nyåret i champ... Mousserande vin från Dorwinion.

Zigil och Narlome (vem annars) tog den sista disken, medan jag och Eldwyn stöp i säng. Det blev dock morgon igen, lite för fort, med medhavd frukost. Det visade sig också att en hel hög med folk hade däckat i stora salen och vi hittade i sann Dggm-tradition Yelinwe sovandes bakom bardisken. Bravo! En värdig avslutning på en mycket bra fest.

Thengwyn



Minglande nyårsgäster

Svärdsövningar

Majs riksmöte anordnades av det nyfödda gillet "Langomeldor" - Svärdsvännerna, Mithlonds stridsträningsgille. Det var en liten, glad skara som på grund av en avtagande men närvarande regnrisk samlades i Stora Salen i Studenternas Hus på Götabergsgatan och umgicks, åt en inomhuspicknick och tränade enklare slagserier för svärd under gillesmästare Calenestels insyn.

Calenestel



Ondingar på Grönbete

Så var det då dags för MMM's traditionella vattentornspicknick. I år hade platsen återbördats till det gamla traditionella tornet i Slottsskogen.

Det var en trött skara som slöt upp. I sann Mithlonditisk anda var ALLA försenade, även om vissa var mer sena än andra.

Picknick, mingel, flams och skrott blandades med en invigning. Vi välkomnar nu Hoarmurath i vår inbyggarskara.

Sent på eftermiddagen vandrade folk så småningom hemåt, stolt bärades sin nya MMM-plutt.

Erion Eryndur

Elostirion

B-Föreningspost från Mithlond
 c/o M Jonasson, Solståndsgatan 12
 415 09 Göteborg

Skickas till:

08

HG-XVI **Harad**

Ni anmälda lyckliga gäster:

Lämna för en tid era kyliga nordliga länder
 för söderns värme och österns gästfrihet
 och prakt. Lev sagan med oss under:

**Erea-Umbra höstfestival i Arbakån
 i Harad (Koittjärve, Fjärås) 6-8 oktober.**

Välkomma!

*Sagotävling *Bazaar *Dansuppvissning*
 *Ereas dotter *Taffel *Ceremonier * & mer... *

(tidigare danstrupp från Harad)

Mer information på: <http://www.mithlond.se/hg>