

NORDISKA MUSEET



MAT

FATABUREN 1989

Mat

NORDISKA MUSEETS
OCH SKANSENS ÅRSBOK
FATABUREN 1989

FATABUREN 1989

ISBN 91-7108-296-4

ISSN 0348-971-X

© Nordiska museet och respektive författare.

Redaktör Teje Colling.

Teknisk redaktör Berit Nordin.

Omslagsbild: Kokta sikhuvuden, en läckerhet som åts tillsammans med palt
gjord på fiskens innanmäte och rågmjöl. Hanna Österman fotograferade
fatet på sin mormors bord 1983.

Bildmaterialet tillhör Nordiska museet om ej annat anges.

Summaries translated into English by Skans Victoria Airey.

Omslag Johan Ogden.

Bohusläningens Boktryckeri AB, Uddevalla 1989.



Smörgåsbord för slutet
sällskap på restaurang
1934. Foto Gunnar
Lundh.

Det svenska smörgåsbordet

Gösta Berg, professor och f.d. styresman för Nordiska museet.

Det svenska smörgåsbordet har förvisso gjort ett märkligt seger-tåg genom världen. Det fick Ver-ner von Heidenstam att, första gången 1884, tala om vårt land som "smörgåsbordslandet" me-dan August Strindberg nöjde sig med termen "smörgåslandet". In-te sällan har man som i Förenta Staterna härmed avsett en kall buffé utan efterföljande rätter. 1961 kunde jag därför i det cen-trala Chicago läsa den anslående gatuskylten CHINESE SMOR-GASBOARD! Termen har i USA t.o.m. kommit att nyttjas i överförd bemärkelse. Enligt New York Times uttalade nämnda år deanen vid tandläkarskolan vid University of California i ett tal till sina studenter:

Dagens vetenskapsmän behöver en "smorgasboard"-utbildning, ett generöst tillägnande av material från många olika forskningsgrenar. Den som inte har en le-vande kunskap om andra fält än sitt eget kommer snart att bli isolerad, och hela samhället liksom individen själv lider av denna förlust.

I denna mening är smörgåsbordet icke någon åldrig företeelse. Dess uppkomst kan dateras till tiden omkring 1880, när hermetik-

industriens nya landvinningar möjliggjorde konservering i stor skala inte minst av fiskeproduk-ter. Visserligen hade den grund-läggande uppfinningen av herme-tisk inläggning skett redan vid år-hundradets början, 1809, av fransmannen François (Nicolas) Appert, men det dröjde länge in-nan den blev av större betydelse. Så skedde först omkring 1875 då också autoklaven och nya meto-der för maskinell framställning av konservburkar av bleck kommit i bruk. Hos oss var användningen århundradet ut i huvudsak be-gränsad till sillprodukter och lik-nande.

Restaurangernas smörgåsbord

En central plats på smörgåsbor-den på de vid denna tid efter ut-ländska förebilder grundade re-staurangerna i städerna och vid de större järnvägsstationerna intog den stora brännvinskantinen, vanligen av silver med utrymmen och kranar för olika brännvinssor-ter. Sannolikt är det just med re-staurangkulturens utveckling som det stora smörgåsbordet fick en allmännare spridning. Fritjof Nilsson Piraten har i sin bok Bock

Kalas med smörgåsbord.
Teckning av Otto Holm-
ström (1866–1915)
omkr. 1910.



i örtagård (1933), lämnat en festlig och även kulturhistoriskt värdefull skildring av det allmänna smörgåsbordet på Hotell Horn i Malmö, en föregångare till det nuvarande Savoy:

Det var en måndag på förvåren. — — — Som en kyrka i by stod mitt på bordet den sexkantiga brännvinskantinen av silver med sex kranar för de sex sorterna: Tiodubbelt renat, Kummin, Pomerans, Neumanns Aquavit, Blandning och Rehnbergs Sädes. Från denna medelpunkt strålade snapsglasens radier, fyllande två kvadrater mot bordets sidor — — —. Hovmästaren vakade över anordningarna. — — — Nissen, en blek trettonåring med rödsvullna öron hade till närmaste uppgift att trava bröd i bordets nordöstra och sydvästra hörn. Han utförde sin gärning med ett öga på vad han hade för händer och det andra på hovmästaren; hans liv var ett helvete, hans dröm att bli hovmästare. — Under tiden fyllde de tre flickorna bordets lediga areal, omkring femton kvadratmeter, från sina brickor. I glasvinklarna på ömse sidor om kanten placerades skinkorna, en spicken

och en kokt, och hovmästaren trädde för ett ögonblick i aktion, stack i dem tranchgafflarna och fixerade förskärarknivarna. Utefter brännvinsglasen radades de salta sakerna: Sju sorters sill, ansjovis i magnumburk, sardeller i kvartskista, kallt stekt fläsk och fågelbon. Följde så ålen, rökt, halstrad eller kokt i gelé. Och därefter fogades fat till fat, assiett till assiett som bitar i en inläggning, där ljusgröna garnityrblad, ärggröna gurkor och vita gurkor, rödbetor, sillsalat, röda ostar och ostar i stanniol bildade det granna inslaget i den mer färgtama massan av kallskuret, grisfötter, sylta på kalv och sylta på svinhuvad, korvar, köttbullar och hackbiff med lök. — — — Hovmästaren lutade sig över bordet och provade med handens avigsida brännvinskantinen temperatur. Sedan denna befunnits tillfredsställande började han draga i tändsnörerna under ljuskronan. — — — Hovmästaren jämförde sitt fickur med väggklockan. Hotell Horn var redo att mottaga supégästerna. Och de kommo i flock.

Piraten har skickligt tillvaratagit de groteska och burleska moment som hör samman med en svensk

matfest. Man kunde också se saken ur en annan synpunkt och Ludvig Nordström har i De tolv söndagarna (1910) kongenialt sökt tolka den så att säga filosofiska bakgrunden till den egenartade matordningen. Jag kan inte underlåta att anföra även honom:

Läsare, du må betänka, att nu skulle ett mysterium äga rum, nämligen att smörgåsbordet och stora bordet skulle förvandlas till liv och anda. – Den tomma magen skulle först grundas med assietternas lättare innehåll, själva foten skulle härigenom muras, och brännvinet skulle väcka källarvåningens andar till liv. – Sen kommo de olika våningarna, formade av de olika maträtterna, och de olika vinerna skulle i sin tur fylla dessa våningar med de mest olika andar. – Och slutligen när kaffet med likörerna och konjakken, punschen och wiskyn hälldes upp, då skulle människorna brista och mysteriet skulle ske: de färdigmurade andens tempel skulle skina i glans och prakt, och kungliga svenskarna skulle framträda och visa sig sådana de voro under sitt knotiga och ofta otillgängliga omhölje. – Detta var mysteriets djupa mening – ett andens strålande sken skulle lysa över dagen.

Det är inte otänkbart att smörgåsbordet i denna utformning i någon mån kan vara ättelägg till det bord som dukades fram på bondbröllopen med en mängd rätter serverade på samma gång – en anordning som i sin tur för i tankarna barockens italienska kök, på 1600-talet mönsterbildande även i vårt land. Jämförelsen mellan bröllopsmiddagarna och smörgåsbordet har också för tidigare författare legat nära till hands.

Shakespearöversättaren C. A. Hagberg skriver t.ex. i sina reseanteckningar från 1830-talet:

Finge jag göra en jämförelse skulle jag säga, att danska landet förhåller sig till det svenska som ett läckert och fint arrangerat smörgåsbord till ett uppdukat bondbröllopsbord i Uppland med sina högt uppstaplade bullar och ostar och insjöar av köttsoppor och filbunkar.

Det smörgåsbord Hagberg talar om är uppenbarligen inte det vi inledningsvis berört utan i stället smörgåsbordets föregångare, som vi här skulle kunna kalla brännvinsbordet. Dess anor är av vida högre ålder.

Brännvinsbordet

Redan från 1500-talets senare del hör vi talas om den egenartade och sedermera som svensk betraktade matordningen. Så uppger den påvlige delegaten Antonio Possevino 1578, att man i Sverige alltid först åt smör och bröd och därefter en rätt. Ännu klarare uppgifter kommer fram i samband med den kände Michael Heberer von Brettens reseskildring från 1592, när han deltog i hertig Karls bröllop i Nyköping. I sitt arbete *Aegyptica Servitus* skildrar han från prästgårdarna i Skerike i Östergötland och Värnamo i Småland, hur aftonvarden dukades med smör och ost som fick stå kvar under hela måltiden, i övrigt omfattande soppa, kött, fisk och fågel. Ostarna var anmärkningsvärt stora och försedda med inskrifter som bildats genom utskärningar i själva ostkaren. Det är i och för sig ett intressant meddelande: vi känner inte från senare tid något bevarat exemplar av ett sådant redskap, ehuru vi i våra



Servitris med nubbeglas.
Foto Gunnar Lundh
1934.

museala samlingar har gott om dem som är dekorerade på annat sätt. Vid denna tid hade brännvinet inte kommit till allmän användning, varför det var det hembrygda ölet som serverades till smörgåsbordet.

Sin egentliga blomstringstid fick emellertid denna svenska matvana på 1700-talet, då vi, framför allt från andra hälften av århundradet, har en mängd skildringar av den. De härrör i många fall från utlänningar som med stor förvåning observerat denna natio-

nella egenhet – denna omständighet är samtidigt det bästa beviset på att det verkligen här gällde något särpräglat. Nu först några exempel.

En mycket vittnesgill person är Linnélärjungen Johan Bäckmann, som reste här 1765–66 och som säger, att i Sverige liksom i Ryssland är det vanligt att omedelbart före måltiden ta en sup brännvin, fastän därvid iaktogs att kvinnorna endast gjorde sådant i hemlighet. Till supén serverades sill eller salt fläsk och Bäckmann rosar denna vana i jämförelse med den att börja med soppa. Emellertid var meningarna delade och han berättar, att den engelska läkaren och naturforskaren Thomas Blackwell, som var en dristig man en gång när han åt middag hos Linné tillsammans med en minister och före måltiden på svenskt sätt bjöds på utmärkt sill förklarade, att han inte kunde äta sådan kattföda.

Även islänningen Hannes Finnsson, som besökte Sverige 1772, förklarade i sin Stockholms-Rella, att man allra först brukade sätta fram salt mat på bordet, t.ex. kött, spicken lax, salt sill etc. och serverade soppan efteråt. Ibland serverades fisken först, soppan därefter och sist steken.

Engelsmannen N. Wraxall, som besökte landet 1774, ger en hård kritik av de svenska matvorna:

Det serveras en stor mängd rätter men finns ingen smak i arrangeringen eller dispositionen av dem. Allting tas fram på bordet på en gång och lämnas att kallna



"Chateau de Tuting-lund." Teckning av Fritz von Dardel 1849, försedd med fransk text om den svenska vanan att ta ett glas brännvin innan man sätter sig till bords.

under en ceremoniell måltid på åtminstone två timmar. Men allra värst är prologen till detta skådespel. Innan svenskarna sätter sig ned till middagen äter sällskapet bröd och smör som de sköljer ned med två glas brännvin och denna fruktansvärda sedvänja uppehålls inte endast av gentlemanerna utan sträcker sig också till kvinnorna.

Wraxall tolkar denna sed såsom beroende på den fruktansvärda kylan, men menar att den endast skulle passa för ryssarna före tsar Peters regering med den reformering som då skedde av sederna.

Också andra utländska författare nämner det svenska brännvinsbordet, t.ex. Hennings 1784, Consett 1783 och von Schubert 1823 och hyser vanligen en lik-

nande uppfattning. En och annan finner dock bruket tilltalande, uppenbarligen därför att man kunde ta för sig hur mycket eller hur litet man ville. En fylligare framställning ger italienaren Joseph Acerbi (1803) som reste här 1798–99. Även han påpekar släktskapen med motsvarande seder i Polen och Ryssland och uppger, att på brännvinsbordet stod olika sorters bröd, smör, ost, salt lax samt likörer och brännvin. Enligt honom söker man härigenom att öka matlusten och reta magen att göra sin skyldighet. En god stund efter denna förrätt går man till bords och där finner man också bröd lagt vid tallrikarna.



Brännvinsbord uppdukat i matsalen i modellen över den skånska herrgården Strö från 1800-talets början.

Ungefär samtidigt reste här den kända engelska kvinnosakskvinnan Mary Wollstonecraft, som särskilt uppehåller sig vid hithörande seder i Göteborg. Hon är föga tilltalad av dem. Svenskarnas måltider är liksom deras komplimanger enligt henne en karikatyr av de franska. Dagligen före varje middag och supé sätter sig män och kvinnor vid ett sidobord, medan soppan kallnar, för att få aptit genom att äta bröd, smör, ost, rökt lax och sardeller och dricka brännvin till.

Man fäster sig här vid att författarinnan talar om att man satt vid brännvinsbordet. I detta fall växlar sederna ganska mycket. Särskilda uppslagbara brännvinsbord som placerades invid väggen i matsalen har varit vanliga på många svenska herrgårdar. Understundom fanns emellertid, såsom på Österby bruk och på Salsta, ett särskilt brännvinsrum, där dessa riter ägde rum. Ibland fick herrarna sitta medan damerna fick stå och se på, ibland stod hela sällskapet. Det finns från senare

delen av 1800-talet några Fritz von Dardel-bilder bevarade som visar hur det hela gick till.

Även modellen över det skånska Strö från 1800-talets första årtionde, nu i Nordiska museets samlingar, visar i matsalen ett uppdukat särskilt brännvinsbord. Från flera svenska herrgårdar är kända särskilda små bord i flera våningar för smörgåsrätter. Mera egenartat var att man på Duveke herrgård i Skåne under 3/4 timme höll matsalsdörren låst, medan värden och de manliga gästerna trakterade brännvinsbordet. Först därefter släpptes värdinnan in.

Brännvinsbordet hörde också hemma i de högsta samhällsklasserna. Så serverades ett dylikt vid de kungliga middagarna såsom den kände matälskande domprosten Christian Wählin berättar 1815 från en av riksdagsmiddagarna. Han säger att på detta bord stod delikat ansjovis, smör, ost, två glas viner och ett delikat likörbrännvin. Det hela kunde emellertid också vara mera varierat. Så berättas från Bankeberg i Östergötland samma år, att brännvinsbordet upptog fyra salladsasietter med lök, gurkor, rödbetor och sylt, "som gav till känna en kommande skön middag", och

Brännvinsbord tecknat av Fritz von Dardel. En trugande värdinna bjuder till bords med "Var så graciös, herr magister!"



från en värmändsk bruksherrgård Fösked sägs några år senare, att ”brännvinsbordet var en särskild liten måltid med fina brännviner, varav vanligen togs en hela, en halv och stundom en klack av olika slags brännvin, interfolierad med bröd och smör, lax, tunga osv.”

Slutligen meddelar den engelske diplomaten Lord Bloomfield att han på Drottningholms slott 1823 allra först fick vara med om att aväta ett ”smörgåsbord” – ”ett litet bord anordnat i ett annat rum försett med bröd, ost, korv, holländsk sill, sardiner, rökt gåsbröst etc., brännvin, whisky och rhum, av vilka herrarna taga för sig kopiöst för att reta aptiten och sedan inställer man sig till middagen”.

En kritisk fransk stämma från 1845, Clausade i Voyage a Stockholm, kanske också bör ges tillfälle att yttra sig:

Klockan 2 eftermiddagen vidtager middagen, som i varje äkta svenskt hem begynner med ett brännvinsbord, konstruerat för ändamålet i två avsatser, den nedre fylld med rökt skinka, medwurst och salt fisk och den övre upptagen av en flaska kornbrännvin med glas. Man aväter smörgåsbordet stående, sedan slår man sig ned till middagen, som plägar börja med en stek.

I de förteckningar vi har bevarade från olika livsmedelshandlare i Stockholm och i andra städer finner vi en del varor som säkerligen var direkt avsedda för att tillfredsställa husmödrarnas behov vid anordnande av brännvinsborden. Ansjovis möter vi så tidigt som vid 1700-talets mitt men är då inte specificerad utan möjligen sådan

som tillverkades i hemmen av vassbuk eller gallströmming. Under 1800-talet importerades emellertid ansjovis i flaskor av både holländsk och fransk extraktion. Så småningom började även tidens kokböcker att ta hänsyn till brännvinsbordet. Medan t.ex. Kajsa Warg inte ägnar någon uppmärksamhet åt det och så inte heller Margaretha Nylander i första upplagan av den kända handboken ”wid den nu brukliga finare matlagningen”, som utkom 1826, finner man t.ex. i den nionde upplagan av sistnämnda arbete, utgiven 1846, recept både på ansjovislåda med ägg och sillblandning för brännvinsbordet. Vid den tiden skulle det emellertid inte dröja länge, innan man började betrakta sedvänjan som inte fullt ståndsmässig. Det är den uppfattning som Charles Emil Hagdahl ger uttryck åt i sin berömda bok Kok-konsten som vetenskap och konst, vars första upplaga kom ut 1879:

Kalla hors d'oeuvre serveras icke gärna vid större tillställningar utan tillhöra mer en trängre sällskapskrets.

I Ryssland serveras de före måltiden vid särskilt bord med brännvin och likörer, såsom vårt borgerliga brännvinsbord, men där, såsom även hos oss, göra dessa ej längre anspråk på god ton.

Ännu mera indignerade röster lät höra sig, såsom när den kände publicisten Oscar Svahn 1885 dundrar:

Skaffa dig ett kraftigt och väl tillagadt middagsmål men undvik det s.k. brännvinsbordet, såsom magförderfvande, snuskigt och otidsenligt. Hjelp till att hvad på dig ankommer, ur våra svenska hem- och



"Efter de dubbla baden smakar middagen förträffligt. Halfvan går, mina herrar." Tuschteckning av J. M. Meijer (1833–1901).

vårdshusseder bortarbeta denna lemning af samtidas osnygghet och förfädrens dåliga mathållning, denna osed som med rätta väcker på en gång vämjelse och löje hos hvarje bildad utlänning.

Men i de finare Göteborgshusen uppehölls bruket, om också i mera raffinerade former, såsom Johan Vising berättar om Oscar Dicksons tillställningar:

De ansågos ur kulinarisk synpunkt vara de förnämsta i staden och serverades enligt gammal förnämlig ritual. De inleddes med ett smörgåsbord, som avåts i den lilla matsalen, och där ett tjugotal de läckraste rätter tillfredsställde den första hungern. Sedan gick man i den bredvidliggande stora matsalen, där den egentliga middagen serverades.

Utländska motsvarigheter

I den äldre litteraturen möter inte sällan hänvisningar till de motsvarande förhållanden som erfarna resenärer iakttagit i Ryssland och Polen. Det gäller vad som på ryska kallas Sakuski och som just bestod av brännvin och likörer med tillugg och som i äldre och nyare tid åtnjöt mycken popularitet. Dessa författare uttalar dock ingenting om att förhållandena i de slaviska länderna skulle ha varit mönsterbildande hos oss. En hypotes av detta slag omfattades emellertid av den framlidne chefen för Livrustkam-

maren friherre Rudolf Cederström. Han utvecklade den gärna för sina vänner och den har även satt sina spår i litteraturen. Norrmannen Harry Fett berättar sålunda i en av sina skrifter, att han relaterade för en av Nordiska museets äldre funktionärer Cederströms uppfattning, att det svenska smörgåsbordet blivit infört av hemvändande karoliner. "Denne kände sig", skriver han,

djupt religiöst kränkt i sin hazelianska gudstro, själsligt skakad och mycket pinsamt berörd av den brist på nordisk solidaritet som här visades från norsk sida. Det var ett brott mot den helige ande att anta att smörgåsbordet inte var gammal svensk sed, sprunget ur svenska hjärtans djup engång!

Hurudan nu motiveringen har varit, kan det nog sägas att Nils Edvard Hammarstedt – om det nu var han! – var den som hade rätt och att Cederström hade fel. Det kan väl inte uteslutas att påverkan kan ha ägt rum, särskilt i senare tid. De stora brännvinskantinerna t.ex. är hos oss inte kända förrän från 1880-talets början och kan mycket väl vara av främmande ursprung. Men inget tyder på att den egendomliga vanan att servera hors d'oeuvre FÖRE måltiden, känd redan på 1500-talet, skulle ha kommit från Ryssland. Ett djupare sammanhang finns dock säkerligen.

Sten Hagström har i sin i Namn och Bygd 1955 publicerade undersökning om ordet smörgås' etymologi riktat allvarliga invändningar mot den allmänt godtagna förklaringen. Säkerligen har han

rätt när han menar att det är själva smörgåsen som är gåsen som smörjes med smör eller annat matfett. Ordet är snarast ett tyskt lån, men företeelsen har varit gemensam för stora delar av norra Europa. Den framstående engelske kemisten Matthieu Williams pekade på något väsentligt, när han visade att det tvärs genom vår världsdel gick en gränslinje som han kallade "olje- och smörgränsen". Norr om denna isoterm uppträdde de fasta fetterna, söder därom oljorna. Detta gäller både inom mathållningen och t.ex. när de användes för belysningsändamål.

Talgljusen är en nordlig företeelse, efter mönster visserligen av vaxljusen – bivax och även vissa trädvaxer håller högre temperaturer och bildar därigenom ett slags undantag. Sett på detta sätt har de utländska resenärerna i någon mån rätt, när de sammanställde det svenska smörgåsbordet med klimatiska förhållanden.

I detta sammanhang tänkte de emellertid otvivelaktigt mest på brännvinet som serverades till förrätterna. Också här går som bekant en gränslinje genom Europa, söder om vilken druvvinet är måltidsdryck, medan detta norr därom avlöses av bryggda och destillerade drycker, tillverkade av spannmål. Som vi sett var det, när vi först mötte seden, öl som serverades, först senare blev brännvinet det vanliga. Under alla förhållanden kan man säga, att det svenska "brännvinsbordet" och det svenska smörgåsbordet

betingas av de båda första komponenterna i dessa ord och att bakgrunden till överensstämmelserna mellan nordiskt och slaviskt i detta fall har sin orsak i kultur-geografiska förhållanden.

Frågan om smörgåsbordet i sin ryska form kan vara av svenskt ursprung har senare granskats av Gustaf Ränk i en uppsats med den fyndiga titeln *Ein kleines Vorspiel zum Festmahl* (1975). Ränk, som till stor del bygger på ryskspråkig litteratur, sammanställer här ett flertal belägg, främst från *Balticum*, där svenska bordsvanor helt naturligt var normgivande under stormaktstiden. När det gäller möjligheten av en påverkan blir resultatet mera osäkert. Den svenska officeren Günthers insats i detta sammanhang ter sig av flera skäl fortfarande tvivelaktig.

Omöjligt är emellertid inte heller, att den senare utvecklingen i någon mån kan ha påverkats genom kännedom om motsvarande företeelser även på annat håll. Vi har tidigare i ett par sammanhang berört det franska kökets *hors d'oeuvre*, som emellertid vid middagarna regelmässigt serverades omedelbart EFTER soppan eller efter fisken, och som alltså inte har samma ställning i matordningen. Det svenska bruket av ost i början av måltiden torde också vara djupt ofranskt. Däremot motsvarar romarnas *GUSTATIO* mera direkt våra svenska förhållanden, så till vida att den serverades FÖRE måltiden. Som bekant bestod den av på olika sätt

preparerade ägg, råa och kokta vegetabilier, inklusive sparris, gurka, pumpa, svamp etc., men också salt fisk, ostron, musslor och sniglar. Till detta dracks *MULSUM*, honungsblandat vin. Avsikten var som hos oss att reta aptiten, men bortsett från denna allmänna och ganska naturliga likhet i fråga om syftet och ändamålet, är det svårt att finna något sammanhang mellan det antika Södern och våra hyperboreiska bygder.

Käseriet om det svenska smörgåsbordet föredrogs första gången 1961 på Nordiska museet för Kungl. Gustav Adolfsakademien. Det trycktes med källhänvisningar i Akademiens årsbok *Saga och Sed* 1962. Uppsatsen har sedermera omtryckts bl. a. i samlingsvolymen *Mat och miljö*. En bok om kostvanor utgiven av Nils Arvid Bringeus 1970. Den är här på några punkter omarbetad och utvidgad.