

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 äts 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.



Djupfryst

Gunvor Vretblad, fil.-
kand. och intendent vid
Nordiska museets min-
nesavdelning.

”Att bevara och förvara
är ett ganska enkelt sätt,
därför vill du det försvara
att en duglig husmor vara
Lär dig denna konsten rätt!”

skriver Anna Bergström utanpå
sin skrift Förvaringsboken, eller
Konsten att under loppet av fler
år förvara Kött och grönsaker
m.m. år 1855. Hon konstaterar i
boken att det finns två bra meto-
der om man vill konservera mat,
antingen kan man torka den eller
också sätta till något ämne som
hindrar att den förstörs, t.ex. salt,
socker eller ättika.

Det var också de metoder som
användes i det gamla svenska
bondesamhället för att tillvarata
maten. Torkning och nedsaltning
av kött och fisk var, tillsammans
med rökning, de möjligheter som
stod tillbuds för att fylla matförrå-
den inför vintern. Då var ju män-
niskorna helt beroende av årsti-
derna. Det gällde att ta hand om
sommarens produkter så att de
klarade lagringen till nästa år.
Färsk mat åts sällan, det förstår
man om man läser provinsiallä-
karrapporterna från 1800-talet.
Slaktade gjorde man några få

gångar om året, oftast i samband
med de stora helgerna eller till
någon familjesammankomst som
bröllop eller begravning, och då
blev färskt kött desto mera upp-
skattat.

Frysning – en isfråga

I de områden på jorden, där
det är vinter en stor del av året,
har man använt sig av frysning
som konserveringsmetod. Eski-
måerna, t.ex., hade en intensiv
jakt- och fiskeperiod tiden strax
innan vintern bröt in och lagrade
sedan fångsten frusen utomhus.
De åt också köttet eller fisken fru-
sen och rå, och ansåg att t.ex. fru-
sen fisk hade bättre värmande
förmåga än kokt. Även bär frys-
tes för att användas under vin-
tern.

Samerna använde sig också av
frysning för att bevara födan. Re-
nens kött var grunden för deras
kosthåll. Vid slakt togs allt som
var ätbart tillvara och det skedde i
en speciell ordning. Eftersom
man inte hann med att tillreda allt
på samma dag, lagrades köttet
fruset utomhus. Även renblod
frystes.

Den bofasta befolkningen i

norra Sverige berättar om att man lade fisk eller kött i lådor med snö eller is eller helt enkelt hängde ut det till frysning när väderleken tillät det. För att skydda köttet så att inte hungriga djur åt upp det, grävde man ibland ner det i snön på hustaken.

Vilka möjligheter hade man då längre söderut att frysa eller kyla maten? Jo, man kunde göra en iskällare.

Iskällare

Iskällare kunde ha två innebörder. Antingen var det en förvaringsplats för is och enklaste sättet att åstadkomma en sådan var att gräva en grop i marken, lägga ner isen och täcka över den med något isolerande material, t.ex. sågspån. Eller också var det en matförvaringsplats där isen lades in för att maten skulle hålla sig kall.

I Kungl. Svenska Vetenskaps Academiens Handlingar 1747 skriver två författare om nyttan man har av en s.k. iskällare, "til bevarande af dricka och hvad som hälst eljest kan ditsättas" skriver arkitekten Carl Hårleman. I samma publikation ger Gabriel Lauraeus en lång beskrivning av hur man bygger en iskällare ovan jord, något som han lärde sig under sin fångenskap i Ryssland efter slaget vid Bender. Lauraeus bedriver riktig propaganda för iskällare: "kalt och friskt dricka hela Sommaren och Rötmanen igenom . . . sådan Källare kan conservera färskt kött i några veckor,

jemväl färsk fisk sedan han ren-sad är i 8 eller flere dagar . . ." Byggnadsprincipen är den att väggar och tak är dubbla och mellanrummen fyllda med hälften mull och hälften lera som stampats ihop för isoleringens skull. In-gången är på taket.

När dörren öppnas stiger den kalla ångan upp och hindrar varm luft att tränga ner. Källaren förses med hyllor. I mars månad, när ölbrygden är klar läggs öl och is in i källaren. Man får intrycket att iskällare i första hand är till för ölets skull, även om mat också kan förvaras där. Isen smälter under sommarens gång och vattnet rinner ut genom en speciell konstruktion. När både is och öl är slut, kan man på hösten torka och lufta källaren och så under vintern förvara kål, rovor, äpplen m.m. i den tills nästa vårbrygd.

Det fanns andra sätt att bygga iskällare än det som Lauraeus beskriver, t.ex. där ingången till källaren är på sidan och den varma luften utifrån hindras att komma in genom förstugor. En sådan källare hade inte bara en praktisk funktion utan kunde också vara en pampig byggnad.

År 1767 skriver Conrad Warenburg en handbok för "de ringare och mindre förmögne" om konsten att göra en iskällare. Han tycker inte att de handskas tillräckligt varsamt med "den Wälsignelse, de om händer få". Han råder dem att på vintern frysa både kött och fisk och sedan bädda in maten i torr fin sand i iskällaren. Då klarar den sig länge. Fisken som



Isstackning i Råsunda.
Foto Bertil Norberg
1926.

fångas på vintern är dessutom bättre, menar Wahrenburg.

Is

Isen togs upp i mitten av januari eller början av februari. Det skulle vara fin klar is, s.k. kärnis, för den ansågs vara hållbarare. Man sågade ut isstycken, ca 60 cm i fyrkant, och dessa togs upp ur vaken med hjälp av en isstege, ett redskap som såg ut som en stege med två krokiga järn på. Stegen sköts in under isblocket, som sedan vilade på järnkrokarna när man drog upp det. Man fraktade isstyckena med häst och släde, om det var snö på marken annars med vagn, till platsen där isen skulle förvaras.

Någon särskild utrustning, förutom såg och isstege hade man inte. Båtshakar kunde man använda för att hjälpa till att ta upp isblocken med. På fötterna hade man läderstövlar med träbottnar, s.k. träskostövlar, för träet isoletrade mot kylan. För att inte halka sattes hästkosöm under eller broddar på stövlarna. I en del fall sandade man helt enkelt på isen.

Isdös

Isen lagrades i s.k. isdösar eller isstackar. Platsen för isdösen valdes med omsorg, en torr och skuggig plats, gärna norr om en husvägg. Isdösen kunde byggas trappstegsformad som en pyramid, eller kunde den byggas inuti



Iskarlen kommer. Foto
Lennart af Peterséns
1950.

ett skjul med raka väggar. Ju jämnare isblockens kanter var, desto lättare var det att lägga upp dösen och desto bättre klarade den sig under sommaren. På botten lades först torr sågspån som underlag och skydd mot jordvärmen. Där-

efter isblock efter isblock och överst och i alla springor sågspån. Det var viktigt att sågspånet täckte hela dösen så att inte luften kom åt att smälta isen. Hade man inte tillgång till sågspån, kunde man använda djjord, kolstubb el-

ler granris med jord över. Om man hällde vatten i fogarna i stället för sågspån, fick man en stack som inte smälte lika lätt, men som det blev svårare att hugga ut istycken ur. När man behövde is, fick man borsta bort sågspånet från stacken och hugga ur den is man behövde, och sedan vara noga med att ösa över täckningsmaterialet igen.

Man tror att isdösar funnits i Sverige redan under medeltiden, men några säkra belägg finns inte. I mitten av 1800-talet blev det dock vanligt med dösar i städerna och 1877 skriver Wilhelm Rehnström i *Westerbottens Läns Kungl. Hushållssällskaps handlingar* att is säljs i de flesta städer dagligen. Sverige exporterade t.o.m. is, bl.a. till New York. Den isen togs upp i Väneren och Vättern och transporterades på Göta Kanal till Göteborg och därifrån till Amerika.

I städerna var det mejerierna eller bryggerierna som höll sig med islager för kylning av mjölken och för ölframställningen. Islagren var antingen naturis i isstackar eller is som framställts på maskinell väg. Hushållen kunde köpa is därifrån om de hade ett s.k. isskåp hemma att förvara maten i. Isskåpen var 1 eller 1,5 meter höga, med dubbla väggar och något isolerande material i mellan. Isen lades överst i skåpet och smältvattnet rann ner i kanaler inne i de dubbla väggarna och tapades ur genom en kran.

På landsbygden hade ofta större bondgårdar, liksom prästgår-

dar och herrgårdar isdös eller också hade man en tillsammans. Vanligt var också att gästgiverier hade isstack. Ibland användes isstacken på landet som förvaringsplats för matvaror under längre perioder. Då byggde man in en trälåda med dörr i det nedersta islagret och lade in maten där. Eller också slog man in färskt kött i papper eller linneduk och lade paketen på isen under sågspånet. Hade man många paket kunde man fästa snören med lappar på, som visade var i stacken paketen låg och vad som var i dem.

Bönderna använde isen i mjölkhanteringen. Den lades i de stora vattenkaren som man ställde ner mjölkflaskorna i för att ky-la ner mjölken och få grädden att flyta upp. Det var en process som gick snabbare med nedkylning. Att lägga isen direkt i en dryck för att den skulle bli kall förekom också, men var inte så vanligt. Ville man ha sval mjölk, t.ex., ställde man krukan i källaren eller hängde ner den i brunnen.

I städerna var det svårare med matförvarigen. Bostäderna medgav inga större matförråd. Man fick istället handla oftare och därför levde man mera på färsk mat i städerna och efterfrågan på is var större. Problemet med den s.k. hushållsisen var att den inte var tillräckligt ren för att kunna läggas direkt i mat. Det gällde framför allt städernas is. Om man tog isen från vattendrag som låg relativt nära staden, kunde den innehålla både sot och sand och ibland rester från avfall. I *Stockholmstidningar-*

na debatterades kvaliteten på isen vintern 1909–10, då hushållsis togs upp nära den plats där kloakledningarna mynnade ut.

Skillnaden mellan djupfrost och fryst mat

När metoden att konservera genom djupfrysning började lanseras på 1940-talet var det den låga temperaturen och den därigenom snabba infrysningen som skiljde den nya tekniken från den gamla. Bär som blivit frysta utomhus på vintern börjar frysa redan strax under 0° och frysningprocessen går då långsamt. Mycket låg temperatur, -40°, vid infrysningen ger bättre resultat. Om infrysningen går för långsamt bildas så stora iskristaller i livsmedlens celler att cellväggarna sprängs sönder och när livsmedlen sedan tinas rinner cellsaften ut. Smak och konsistens blir då försämrade. Under första världskriget fryskonserverades mycket livsmedel både i Sverige och ute i Europa på konstgjord väg. Resultatet blev emellertid inte så lyckat eftersom man inte använde tillräckligt låg temperatur. Frysta livsmedel fick dåligt anseende, en uppfattning som stod sig ända in på 30-talet. Också i USA var misstron stor. Där lät hälsovårdsnämnderna sätta upp varningsskyltar i affärerna för den frysta maten. I Sverige lanserade Findus benämningen "djupfrost" för att få bort den gamla uppfattningen och markera den nya fryskonserveringsmetoden.

Uppfinnarna

När infrysning av livsmedel på konstgjord väg uppfanns, vet man inte, men redan 1842 antogs ett engelskt patent på en metod att frysa livsmedel med hjälp av is och salt. Frysningen användes då som ett sätt att kunna transportera mat på. Först var fransmannen Tellier, som år 1876 fraktade fryst kött mellan Buenos Aires och Frankrike i ångfartyget "Frigorifique". I Sverige hade man redan före frystekniken fraktat fryst kött på vintern från Norrland till affärerna i Stockholm, men då var man helt beroende av väderleken. Ville det sig illa hann köttet både tina och ruttna under vägen.

De första uppfinnarna djupfryste inte maten i modern mening, de fryste den, dvs. maten blev stel. Men 1916 grundlade den tyske professorn Rudolf Plank den moderna djupfrysningstekniken genom att använda mycket låg temperatur, -20°. Ungefär samtidigt var den amerikanske pälsgjaren Clarence Birdseye. Han fick idén när han såg hur eskimåerna på Labradorhalvön frös fisk och kött i snön. När han lagat till och ätit av en av fiskarna, fann han att den både till smak och kvalitet väl kunde jämföras med nyfångad fisk. Birdseye började experimentera med att frysa in olika födoämnen och han var den förste som kom på idén att sälja konsumentförpackade varor. År 1930 räknas som djupfrysningens industris födelseår i USA. Då fanns de första

paketen ute i handeln och då hade General Foods köpt Birdseyes idé.

Det skulle dröja till 1943 innan djupfrysta produkter fanns att köpa i affärerna i Sverige. Det var Konsumtionsföreningen i Stockholm som började. Findus kom 1945 med jordgubbar, hallon, ärtor och spenat. Då sålde man inte djupfrysta varor under sommarhalvåret när färska bär och grönsaker fanns att tillgå i affärerna.

Eftersom det från början fanns ett visst misstroende mot djupfryst mat, höll sig Findus med egna frysbilar, som levererade varorna direkt till butikerna utan mellanhänder, och affärsförestandarna kunde gå på kurs hos Findus i konsten att lagra frysta produkter. För att övertyga konsumenterna om fördelarna med det djupfrysta, satsades på en Findus Rullande Biograf, en specialbyggd 17 meter lång buss med 40 fätöljer och kök. I den fick husmödrarna i början på 50-talet se reklamfilm och provsmaka mat ur det djupfrysta sortimentet.

I mitten på 50-talet slog den djupfrysta maten igenom på allvar och då satsade också flera industrier på djupfryst, t.ex. Frior och Felix. Djupfrysningssbyrån hade bildats 1953 och bidrog till den positiva utvecklingen. Byrån var en sammanslutning av Ingenjörsvetenskapsakademien och flera företag med kommersiellt intresse. Man ville sprida kunskap till distributörer och affärsinnehavare om hur de skulle hantera de djupfrysta varorna

men också till konsumenterna om fördelarna med de djupfrysta produkterna.

Hanteringen av djupfrysta varor alltifrån infrysningsögonblicket och tills varan nått konsumenten, den s.k. fryskedjan, är mycket viktig. En fullgod produkt kan förstöras på vägen om inte transportererna sköts noggrant och om inte temperaturen i affärernas frysdiskar är rätt. För transportererna fanns först specialbyggda järnvägsvagnar, s.k. thermoståg. De kunde också fungera som stora frysar, där man fryste in bär eller färsk fisk som inte tålde transport till central infrysning. Numera sköts de flesta djupfrysningstransporterna med lastbil.

Djupfrysning dödar inte de bakterier som finns i den färska varan, utan stoppar endast nedbrytningsprocessen och när varan är tinad fortsätter processen. Inga varor blir därför bättre av att djupfrysas. Däremot kan de frysas in vid bästa tänkbara tidpunkt: kött direkt efter slakt, fisk redan ute på havet i de stora fångstbåtarna och grönsaker direkt efter skörd. Det gjordes mycket reklam för detta på 50-talet: djupfrysning var den överlägsna konserveringsmetoden, näringsämnen och smak var fullt jämförbara med den färska matens och när det gällde grönsaker och fisk t.o.m. bättre, "färskare än färskt".

Frysboxarna

År 1947 importerades de första frysboxarna till Sverige. Då öpp-



Kollektiv frysanläggning.
Foto Djupfrysingsby-
råns arkiv. Fotograf
okänd.

nades också de första kollektiva frysanläggningarna och de kom till stor del att ligga på landsbygden. För dem som hade egen trädgård eller eget fiskevatten eller jaktmarker och kanske särskilt för lantushållen, var djupfrysningstekniken en både snabb och

enkel konserveringsmetod. Tidigare hade man använt sig av den hermetiska konserveringen men den var omständligare och mer tidskrävande.

De kollektiva frysanläggningarna drevs av en grupp hushåll tillsammans och var ett fristående

hus med frysack. De tidigaste anläggningarna var indelade i ett infrysningsrum på -35° och ett frys-lagerrum på -20° och husmödrarna fick klä på sig vinterkläderna när de skulle gå dit in. Men senare utvecklades anläggningarna och fick en rumstempererad lokal med frysboxar. Även i städerna började kollektiva frysanläggningar växa upp, antingen som centrala anläggningar eller i hyreshusens källare. I Stockholm fanns t.ex. 1950 Frysericentralen mitt på Kungsgatan och husmödrarna som använde den betraktades som "pionjärer". Framtidsvisionen då var att varje hyreshus skulle ha en kollektiv frysanläggning i källaren, likaväl som en tvättstuga.

En del av de kollektiva frysanläggningarna fick, p.g.a. den tekniska konstruktionen, problem med att hålla den utlovade temperaturen. För de tidigare anläggningarna, där man frös in och lagrade i gemensamma utrymmen, var man också beroende av att alla i kollektivet skötte in- och utplockning av maten på rätt sätt. I mitten av 50-talet fanns ca 30.000 kollektiva frysack och ca 20.000 hemfrysar, men ju mera man använde djupfrysning som konserveringsmetod, ju mera beroende blev man av att ha frysen nära och intresset för hemfrysboxar växte på bekostnad av de kollektiva anläggningarna. Lanthushållen hade som regel inte något problem med utrymmet för boxen. Värre var det för dem som bodde i städerna. Där var lägenheterna ofta för

små, för att man utan vidare skulle kunna ställa in en frysbox. Men att städernas innevånare dröjde med att köpa frys, var inte bara en fråga om kvadratmeter. Det stora behovet av hemkonservering fanns inte och man behövde inte ha några större matförråd hemma för man hade nära till affärerna. För stadshushållen gick vägen till frysboxen via de djupfrysta produkterna som fanns att köpa, man köpte dem i första hand för omedelbar konsumtion och inte så mycket för lagring.

Skepsis mot ny teknik fanns också. Tidningen Allt i Hemmet skrev 1957 en artikel om ett bostadsområde i Göteborg på 118 lägenheter, där frysbox hade ingått som standard. Enligt artikeln var husmödrarna tveksamma till nymodigheten. Den stod där som en skänk med duk eller ljusstakar på, ibland tom, ibland fylld med sådant som inte fick plats någon annanstans, t.ex. ostruken tvätt eller tomflaskor. Året därpå, när Allt i Hemmet tog kontakt med bostadsområdet igen, visade det sig att man börjat använda boxarna efter ca 7-8 månader, lagom till jul. Då hade husmödrarna upptäckt att man kunde baka julbröd och laga mat i god tid och frysa in.

I fortsättningen använde de frysen, men mest för kaffebröd och efterrätter.

"Man får anse frysboxen som bekväm konserveringsapparat och frigörare av husmors tid, det är nog", skriver Allt i Hemmet. Och det är som sådan den vinner



Fryskonserveringen sparade mycket tid för husmödrarna i lantushållena. Foto Bertil Höder.

insteg i våra hem. Förutom att djupfrysningstekniken ansågs som den bästa konserveringsmetoden för att bevara råvarans smak och näringsämnen, skulle den också komma att underlätta husmors arbete på flera andra sätt. Nu kunde hushållsarbetet rationaliseras. Reklamen riktade sig direkt till kvinnorna och det skrevs om seriematlagning och storbak. Det bjöds ut djupfrysta halvfabrikat och färdiglagade rätter. Köpte man djupfrost köpte man tid. För att inte tala om det

bekväma i att alltid ha mat till hands hemma. Frysen blev den gamla visthusboden i modern tappning. Man behövde inte gå och handla lika ofta som förr och att bära hem det djupfrysta, sades i en skrift som Djupfrysningbyrå gav ut 1959, vara "ett lekverk". Fisken var redan rensad, grönsakerna ansade, man slapp bära hem en massa avfall som ändå skulle kastas bort.

"Den dag som genomsnittshushållet kan bygga en stor del av familjekosten på djupfrost, har



En modern frysdisk. Foto Mats Landin 1989.

den svenska husmodern kommit ett stort steg närmare sin frigörelse”, lär f.d. statsrådet Ulla Lindström ha sagt 1955 när hon invigde Djupfrysningebyråns utställning i Göteborg. Underlättnader i hushållsarbetet behövdes också när kvinnorna började ge sig ut i arbetslivet på 1950-talet. Kombinationen av att husmödrarna fick mindre tid för matlagning och att djupfrysningstekniken utvecklades i rätt tid kom så småningom att påverka både försäljningen av djupfrysta produkter och sorti-

mentet. Konsumtionen per capita steg i höjden:

1950 – 0,1 kg	1960 – 2,8 kg
1970 – 15,6 kg	1980 – 23,1 kg
1987 – 25,4 kg	

Glasskonsumtionen är här inte medräknad.

I början fanns få färdiglagade rätter att välja emellan, det var köttbullar och kyckling och så förstås den populära frysta och rensade fisken. ”Låt oss få mera färdig djupfrost mat!” skriver Birgit Su-

nesson i Allt i Hemmet 1961 och menar att frysindustrin borde tänka mera på hushållen där kvinnorna yrkesarbetar. Förändringarna kom så småningom. Affärerna satsade på större frysdiskar och självbetjäning och djupfrysningensindustrin på ett större antal produkter.

Djupfrysningstekniken har inneburit stora förändringar i kosthållet. Nu finns möjligheter att äta "färska" bär och grönsaker

året om, fjäderfä har blivit en stor artikel och fisk är inte längre mat bara för kustbor. Årstider och geografiska skillnader spelar idag allt mindre roll. Samtidigt som kosten har fått internationella inslag genom att vi gör flera utlandsresor och genom invandringen, har djupfrysningstekniken "standardiserat" våra matvanor genom att erbjuda samma produkter över hela landet året om.