

NORDISKA MUSEET



MAT

FATABUREN 1989

Men såsom Cato säger, det är svårt att disputera
med magar när de icke har öron.

Ät för att förnöja dig själv, men kläd dig för att
behaga andra.

Säg mig hvad du förtär, och jag säger dig, hvem du
är.

BRILLAT-SAVARIN

Både den som äter för mycket och för litet förstör
småningom sin kropp.

LINNÉ

Fler människor dödar frosseriet än svärdet.

GALENOS

Våra rätter lagas till skryt och skräpp, äfter
maneret, men hwem tänker äfter om dett blifwer
hälsosamt eller skadeligt.

De som sofwa middag, äro gemenligen corpulente.

LINNÉ

the 1990s, the number of people with a mental health problem has increased by 50% (Mental Health Foundation 1999). The prevalence of mental health problems has increased in the general population, and the incidence of mental health problems has increased in the prison population.

There is a growing awareness of the need to address the mental health needs of prisoners. The Department of Health (1999) has published a strategy for mental health services, which includes a commitment to improve the mental health of prisoners. The Department of Health (1999) has also published a strategy for mental health services, which includes a commitment to improve the mental health of prisoners.

The Department of Health (1999) has published a strategy for mental health services, which includes a commitment to improve the mental health of prisoners. The Department of Health (1999) has also published a strategy for mental health services, which includes a commitment to improve the mental health of prisoners.

The Department of Health (1999) has published a strategy for mental health services, which includes a commitment to improve the mental health of prisoners. The Department of Health (1999) has also published a strategy for mental health services, which includes a commitment to improve the mental health of prisoners.

The Department of Health (1999) has published a strategy for mental health services, which includes a commitment to improve the mental health of prisoners. The Department of Health (1999) has also published a strategy for mental health services, which includes a commitment to improve the mental health of prisoners.

The Department of Health (1999) has published a strategy for mental health services, which includes a commitment to improve the mental health of prisoners. The Department of Health (1999) has also published a strategy for mental health services, which includes a commitment to improve the mental health of prisoners.

The Department of Health (1999) has published a strategy for mental health services, which includes a commitment to improve the mental health of prisoners. The Department of Health (1999) has also published a strategy for mental health services, which includes a commitment to improve the mental health of prisoners.

The Department of Health (1999) has published a strategy for mental health services, which includes a commitment to improve the mental health of prisoners. The Department of Health (1999) has also published a strategy for mental health services, which includes a commitment to improve the mental health of prisoners.

MAT

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.

Innehåll

- 7** Nordiska museet och Julita i förändring *Sten Rentzhog*
- 17** Mat *Teje Colling*
- 21** Föda och figur *Lena Kättström*
- 37** Bordsskick – ett spel om gemenskap *Ingrid Nordström*
- 53** Det svenska smörgåsbordet *Gösta Berg*
- 65** Från kvällsgröt till grötfrukost *Inga Arnö-Berg*
- 75** ”Söt mjölk är bra om vintern, sur om sommaren . . .” *Mátyás Szabó*
- 92** Kan fisk verkligen ätas så? *Annika Österman*
- 104** Ugnstrull, talika och köttkakor *Hans Medelius*
- 113** Efterrätt *Britt Bogren Ekfeldt*
- 123** Den nödvändiga sältan *Inger Bonge-Bergengren*
- 143** Djupfryst *Gunvor Vretblad*
- 155** Maten hos våra invandrare *Mátyás Szabó, Birgit Brånvall, Mats Landin*
- 166** Källor och litteratur
- 171** English summary
- 179** Nordiska museet 1988–1989
- 193** Skansen under 1988

Sune Zachrisson – sedan
den 1 juli 1988 direktör
för Julita gård och muse-
er. Foto Göran Wider-
berg 1988.



Nordiska museet och Julita i förändring

Sten Rentzhog, fil.dr och Nordiska museets styresman.

Året som gått har varit ett händelserikt år i Nordiska museets historia. Vårt gamla ärevördiga museum har ruskat på sig, och går en ny framtid till mötes, med kanske raskare steg än tidigare.

Början till förändringen har varit den snabba utvecklingen av Julita gård mot ett levande lantbruksmuseum och ett allt populärare utflykts- och semester mål, med bred uppbackning av organisationer inom lantbrukssektorn. Julita, som förut varit en av Nordiska museets gårdar och drivits som en sidoverksamhet till museet, har plötsligt i sig blivit en av Sveriges intressantaste museianläggningar.

Allteftersom Julitaverksamheten har vuxit blev det allt tydligare att utvecklingen inte skulle kunna fortsätta utan åtgärder. Julita hade nått en punkt då verksamheten måste få en egen ledning och en självständig ekonomi.

Sune Zachrisson – direktör för Julita

Under 1986 stiftades Julitaförbundet som en basorganisation för den publika verksamheten för

de till Julita knutna organisationernas gemensamma verksamhet. Självskriven direktör för Julitaförbundet blev Nordiska museets styresman Sune Zachrisson, som har stått som initiativtagare till utvecklingen på Julita och själv skapat en stor del av verksamheten.

Därmed kom automatiskt rätt svar på Julitas chefsfråga. Sune Zachrisson borde på heltid få möjlighet att ägna sig åt Julitas utveckling. Genom insatser av Nordiska museets nämnd och dess ordförande Thorbjörn Fälldin fick museet tillstånd att från den 1 juli 1988 utse Sune Zachrisson till heltidsarbetande direktör för Julita, med ansvar för både museets egen och Julitaförbundets verksamhet. Härigenom har Julita blivit en egen förvaltning, sidoordnad museet i övrigt, och direkt underställd Nordiska museets nämnd.

Redan sommaren 1989 kunde vi skönja resultaten av Julitas förstärkta ledning och ökade självständighet. Besöksiffrorna under Julitasommaren har ökat med mer än 60 %, till 50.000 personer. En bekräftelse på Julitas nya roll som lantbruksmuseum har kom-

mit genom regeringsbeslutet om uppförande av en utställningslokal för det genetiska kulturarvets historia. Beslutet är en följd av Sune Zachrissons ansträngningar att engagera sig och Julita i bevarande av äldre svenska kulturväxter, ett arbete som hittills blivit mest känt genom de insatser som gjorts för inventering och bevarande av våra gamla äpplesorter. Ambitionerna omfattar också insatser på husdjurssidan. En konferens om möjligheterna att bevara de utrotningshotade svenska lantraserna hölls under våren 1989 på Julita.

Genom uppdelningen av Nordiska museets verksamhet och sin utnämning till chef för Julita avgick Sune Zachrisson vid halvårsskiftet 1988 från posten som museets styresman, som han innehaft sedan 1975. I samband med skiftet på styresmannatjänsten hyllades Sune Zachrisson för sina insatser för Nordiska museet under denna period, då han under stora svårigheter lyckats hålla ihop institutionen och föra dess verksamhet framåt.

En del av hans viktigaste insatser har varit initiativ till att öppna Nordiska museet för samverkan med krafter i samhället utanför museet, andra museer, organisationer och företag. Ett resultat av denna strävan är verksamheten på Julita. Ett annat är den stora utställningen Modell Sverige, som öppnades 1985. En stor och svår tvistefråga som han lyckats föra till slut är den gamla diskussionen om återförande av Nordiska mu-

seets norska samlingar till Norge. Efter långa förhandlingar gick det att nå en överenskommelse som gör att större delen av dessa samlingar nu som deposition från Nordiska museet kan överföras till systerinstitutionen Norsk Folkemuseum.

Mycket genom Sune Zachrissons personliga engagemang har Nordiska museet genom SAM-DOK lyckats samla landets kulturhistoriska museer kring en organiserad samverkan för insamling och dokumentation av vår samtid. Företaget har haft en genomgripande betydelse för de svenska museerna, och har nått stor internationell uppmärksamhet, med flera försök till efterföljd i andra länder.

En motsvarande insats har gjorts på datasidan, där Nordiska museet också har framstått som pionjär. Den databas på över 800.000 föremål i över 20 svenska museer, som Nordiska museet upprättat, lär i omfattning endast överträffas på något enstaka håll i världen. Under de senaste åren har pågått ett arbete för att fortsätta föremålsdokumentationen med ett motsvarande datasystem för arkivet och museets stora fotosamlingar.

Sten Rentzhog – ny styresman

Den andra utgångspunkten för det senaste årets förnyelsearbete har varit 1987 års riksdagsbeslut om att Nordiska museet ska vara ansvarsmuseum för det kulturhistoriska området, ansvarigt för samverkan och stöd till alla lan-

Sten Rentzhog, Nordiska museets styresman sedan 3 oktober 1988, har gjort sig känd som företrädare av en aktiv och samhällsinriktad museisyn. Sedan sitt tillträde har han arbetat fram en ny funktionsinriktad organisation vid museet, vilken under perioden 1 juli 1989 till den sista december 1990 pågår som en försöksverksamhet. Foto Mats Landin.



dets museer inom detta område. En omprövning av museets organisation och verksamhetsinriktning har varit nödvändig.

Det kan därför vara naturligt att man som ny styresman ville engagera mig, t.v. tjänstledig från tjänsten som landsantikvarie vid Jämtlands läns museum. Jag har under de senaste årtiondena varit en av dem som har verkat för de moderna länmuseernas utbyggnad, och en av förespråkarna för ökad samverkan mellan landets museer.

Ny organisation

Vid mitt tillträde i oktober 1988 inleddes ett omfattande förnyel-

searbete. Detta har gällt målsättning och verksamhetsinriktning, ekonomi och organisation. Särskilt glädjande har varit den stora entusiasm och enighet som visats när museets framtid på detta sätt fått en ny utstakning.

Den tidigare, från 1960-talet härrörande och senare påbyggda organisationen med nio enheter och med oklara, varandra överlappande ansvarsområden mellan enheterna, har ibland tenderat att hämma kreativitet och utveckling, och hindra samsyn på verksamheten. Avdelningsövergripande planerings- och samordningsgrupper har varit nödvändiga för att överbygga bristerna i organi-

Utsedda att leda verksamheten vid museets fyra nya avdelningar är: från vänster Berit Rönnstedt, chef för utställningsavdelningen, Ebbe Schön, chef för minnesavdelningen, Ingrid Bergman, chef för föremålsavdelningen, Barbro Bursell, chef för dokumentationsavdelningen.
Foto Peter Segermark.



sationen, och i sin tur blivit en ytterligare påbyggnad till en redan tidigare överbelastad organisation.

Den nya organisationen, som t.v. gäller på försök från 1 juli 1989 till utgången av 1990, har därför betydligt färre avdelningar, och är till skillnad från den förra renodlat funktionsinriktad, efter museets grunduppgifter; samla, vårda och visa. Härigenom

underlättas samverkan med övriga museer, eftersom dessa i regel har en liknande organisation.

Museet har därmed fått följande fyra avdelningar:

- Dokumentationsavdelningen (D)
- Föremålsavdelningen (F)
- Utställningsavdelningen (U) samt
- Minnesavdelningen (M)

Minnesavdelningen är ansvarig för museets faktabank och traditionsinsamling, med arkiv, bildarkiv och bibliotek, folkminnessamling och frågelistverksamhet. Chef för Minnesavdelningen är Ebbe Schön. Den nya avdelningen har huvudansvaret för museets uppgift att samla "Svenska folkets minnen", de vanliga enkla människornas hågkomster, dvs. det som kommer att var bortglömt i framtiden om man bara har de offentliga arkivens vittnesbörd och statistiskt underlag att lita till. För att stärka insatserna att bevara hågkomsten av hur enskilda människor upplevat 1900-talets dramatiska samhällsutveckling kommer Nordiska museet att försöka öka samverkan med föreningar, institutioner och enskilda, som vill medverka i insamlingsarbetet.

Dokumentationsavdelningen har ansvaret för den undersöknings- och insamlingsverksamhet som museet självt bedriver, genom insatser av egen personal. I avdelningen ingår också SAMDOK-sekretariatet och ansvaret för den samverkan med landets övriga museer, som SAMDOK innebär. Dokumentationsavdelningens chef är Barbro Bursell.

Föremålsavdelningen ska svara för uppordning, vård, konservering, förvaring och bearbetning av museets föremålssamlingar, samt för museets stora magasin på Julita. Genom tillkomsten av en enda, enhetlig föremålsavdelning finns hela ansvaret för museets föremålssamlingar för första gången samlat på en hand. Chef för av-

delningen är Ingrid Bergman.

Utställningsavdelningen svarar för museets utåtriktade verksamhet med utställningar, vandringsutställningar, undervisning, programverksamhet och öppethållande. Inom avdelningen finns en särskild sektion för utveckling av barn- och ungdomsverksamhet. Berit Rönnstedt är förordnad som chef för Utställningsavdelningen, och Annika Tyrfelt som chef för barn- och ungdomssektionen (BUS).

Till de olika avdelningarna kommer centrala funktioner för ekonomi, personal, bokförlag, data och information, alla underställda styresmännen. Museiledningen har förstärkts genom inrättande av en tjänst som biträdande styresman. Denne svarar bland annat för arbetsledningen inom styresmannens stab och för centrala samordningsfunktioner. Till biträdande styresman har utsetts Bengt Nyström.



Den nyinrättade tjänsten som biträdande styresman innehas av Bengt Nyström.



Nordiska museets nyskapade vetenskapliga ledningsgrupp består av: från vänster Mátyás Szabó, Elisabet Hidemark och Jonas Berg. Foto Peter Segermark.

Slutligen ingår i organisationen en *Vetenskaplig ledningsgrupp*, som över avdelningsgränserna ska svara för att Nordiska museets specialistkompetens hålls levande och utvecklas. Gruppen ska också handleda och stimulera yngre kolleger i deras forskning, och biträda museiledningen och avdelningarna i vetenskapliga frågor. Nordiska museets nyskapande vetenskapliga ledningsgrupp, som så vitt känt saknar tidigare motsvarighet vid landets museer, består av Elisabet Hidemark, Mátyás Szabó och Jonas Berg.

Omorganisationen har setts som ett tillfälle att ge så många som möjligt av museets medarbetare stimulansen av en förändrad

yrkesroll, att få pröva sitt kunnande på nya uppgifter och med nya arbetskamrater. På så sätt står Nordiska museet nu i många avseenden inför en ny start, redo att ta itu med de nya uppgifter som ingår i målen för omorganisationen.

Ny målsättning

Avsikten med omorganisationen är att få till stånd en förnyelse, inte bara av Nordiska museet, utan en förnyelse som på sikt också ska kunna komma övriga svenska museer till del. Nordiska museet vill återta sin ledande roll, åter försöka vara det museum som går före och banar väg.

En början finns i beslutet om Nordiska museet som ansvarsmu-

seum. En utmaning finns i den pågående samhällsutvecklingen, som kommer att ställa nya krav på museerna och som kräver att de måste förändra sig.

Nordiska museet måste planera med ett dubbelt perspektiv. Nordiska museet ska vara ansvarsmuseum, det museum som ska underlätta och möjliggöra en effektivare och mer omfattande verksamhet vid alla landets kulturhistoriska museer. Samtidigt ska Nordiska museet vara det ledande av dessa museer, med en dynamisk verksamhet i museets egna lokaler.

Lyckligtvis råder ingen motsättning mellan dessa mål. Om Nordiska museet är framgångsrikt i sin verksamhet i museets egna lokaler gynnar det också de övriga museerna, eftersom de kulturhistoriska museerna som grupp därmed får bättre anseende, mer publicitet och större betydelse i samhället. Omvänt så banar framgång för museerna som grupp väg för ett ökat intresse också för Nordiska museets egen verksamhet. Men det är viktigt hur detta planeras. Nordiska museet får inte se ansvarsmuseirollen som något marginellt, något som ska vara ett tillägg till museets övriga verksamhet. Ansvarsmuseiuppgiften måste tvärtom vara det grundläggande, och genomsyra alla delar av museets planering.

Vi måste först fråga oss hur verksamheten bäst gagnar museernas gemensamma behov, därnäst överväga museets egen roll. Och än viktigare är att vi måste

inse att en fungerande ansvarsmuseiroll förutsätter att de övriga museerna får ett inflytande över planeringen. Vi tror att Nordiska museet är det enda av ansvarsmuseerna som till fullo insett detta och rättat sin planering därefter. Mycket beror det på att Nordiska museet kan bygga på erfarenheterna från SAMDOK, som i tio år lärt oss hur samverkan mellan museerna måste gå till.

Nu förbereds motsvarande samverkansföretag med museerna på andra områden. Under bildande är en liknande samorganisation för museernas dataverksamhet, också den knuten till Nordiska museet. Kulturrådet har också framfört önskemål om att Nordiska museet bör inrätta ett centralt fotosekretariat för museernas fotoverksamhet.

När det gäller barn- och ungdomsverksamhet släpar museerna långt efter utvecklingen inom bibliotek, teater och musik, där barnverksamhet sedan länge drivs i mycket större skala och med större mångsidighet. Det är därför Nordiska museet har beslutat att avsätta resurser för inrättandet av Barn- och ungdomssektionen (BUS). Avsikten är att sektionen ska försöka samla dem som sysslar med barnverksamhet vid de svenska museerna till gemensamma ansträngningar att utveckla den och för gemensamma kontakter med berörda organisationer och myndigheter.

Planerna för barnverksamheten är ett exempel på ansvarsmuseets huvuduppgift, att vara språkrör



Den stora hallens möjligheter tillvaratogs på ett suveränt sätt när Carl Malmsten-utställningen byggdes sommaren 1988. Foto Mats Landin.

och talesman för alla museer inom ämnessektorn, i Nordiska museets fall för landets kulturhistoriska museer. Det har länge varit ett problem för museerna att det inte har funnits någon sådan gemensam talesman, fränsett inom kulturminnesvärden, där riksantikvarieämbetet alltid har fungerat som vägröjare för verksamheter över hela landet. Museerna har saknat en institution som genom samverkan med centrala organisationer och myndigheter har kunnat bana väg för en motsvarande samverkan mellan lokala museer och deras motsvarigheter i län och kommuner.

Andra exempel på ansvars-
museiuppgifter som ingår i Nordiska museets planering är kurs- och konferensverksamhet för landets museer, och utgivning av handböcker och kunskapsöversikter inom de kulturhistoriska museernas verksamhetsområden. En viktig uppgift är också att hålla de mindre, allmänpraktiserande museerna med specialkunskap.

Nordiska museet kommer också att försöka samverka med andra museer när det gäller gemensamma dokumentationsföretag och utställningar, med vandringsutställningar från Nordiska museet ute i landet och med möjlighet för andra museer att visa utställningar i Stockholm och Nordiska museet.

När det gäller utställningar står museerna inför en spännande utmaning. Mycket tyder på att behovet av kultur och historia kommer att öka avsevärt under 1990-

talet. De utgångspunkter man hittills har haft för samhällsplaneringen med statistik, hårdfakta och framskrivning av trender, håller inte längre. Allt mer och mer märker man behovet av ett längre tidsperspektiv, ett behov av förståelse för själva förändringsförloppet, av bättre förståelse för de känslor och idéer som styr människornas handlande. Det är alldeles uppenbart att man kommer att behöva de kulturhistoriska museerna mycket mera än förut – om vi från museerna kan visa vad vi förmår att bidra med.

Här har Nordiska museet nyckelrollen. Nordiska museet är inte bara det största museet. I Nordiska museet finns den scen där verksamheten kan gå av stapeln – Nordiska museets stora hall, en fullkomligt unik lokal för stora utställningar och stora evenemang som kan få den publiktillströmning, debatt och uppmärksamhet som behövs.

Men; i dagsläget har Nordiska museet inte pengar till en enda ny utställning, än mindre för att ta hallen i bruk. Den bittra sanningen är att samtidigt som Nordiska museet planerar för framtiden, så har vi uppdragat att det redan när förändringsarbetet började fanns ett budgetunderskott, som är så stort att museet måste få ytterligare ekonomiska tillskott av den statliga huvudmannen. Alternativet är massavskedanden och kanske stängning. Men vi har förutsett att det måste komma en lösning, även om beskedet kanske dröjer ytterligare en tid.

Känn dig själv

Det saknas således ännu ekonomiska medel för den planerade verksamheten. Men det finns annat att bygga på. Vi har personalens entusiasm och framåtanda. Vi har byggnaden och samlingarna. Och därtill har vi något mera, det som vi på Nordiska museet brukar kalla "historien i väggarna". Man kan nästan tala om ett kärleksförhållande till museet, dess traditioner och möjligheter, som håller entusiasmen vid liv och som visar en väg mellan gammalt och nytt. Det är en styrka som bara den som har arbetat inom Nordiska museet kan känna. Jag, som arbetat inom flera museer,

upplever den mycket starkt, som en kraft som skiljer Nordiska museet från andra arbetsplatser.

Nordiska museet ger sina vänner och anställda förmånen att verka för en institution med unika traditioner och unik identitet. Det är inte den sämsta utgångspunkten för en ljusnande framtid. Ett mål i förnyelsearbetet har därför varit att på alla punkter stärka denna identitet och lyfta fram den. Därför har vi också beslutat att återta Nordiska museets gamla motto, och återgå till det som är kärnan i museets uppgift, och som ska vara det man möter på vårt brevpapper och i vår verksamhet: KÄNN DIG SJÄLV.



Mat

Teje Colling, fil.kand.
och intendent vid Nor-
diska museets dokumen-
tationsavdelning.

Intresset för mat tycks vara i ständigt växande. Böcker och tidningsartiklar om mat som är läcker eller exotisk, om bantarmat, franska köket, nya franska köket, bröd och bakverk från jordens alla hörn, inhemska landskapsrätter, historiska notiser om matvärldens kändisar eller nostalgiska hågkomster om vår barndoms husmanskost tycks rulla av pressarna i en aldrig sinande ström.

Det kan kanske tyckas onödigt att även Fataburen ger sig in i matdjungeln, men vi gör det från en något annorlunda synvinkel. Man kanske rent av kan kalla vår bok för en ANTISTATUS BOK OM MAT.

Vår utgångspunkt var en diskussion om husmanskost och landskapsrätter. Den husmanskost du och jag minns från vår barndom tillhör ju främst det borgerliga kökets präktiga vardagsmat, spridd genom hushållningsskolor och skolköksundervisning över hela landet. Landskapsrätterna i sin tur hittar man många gånger förlagorna till i receptsamlingar från 1600- och 1700-talets borgerliga och aristokratiska hushåll. Det gäller kanske i första

hand kalasrätterna. Den mathållning vi möter i våra uppteckningar och svar på frågelistor om mat ger oftast en helt annan bild av den verklighet som gällde för en landsbygdsbefolkning före den stora hushållnings- och skolköksrevolutionen vid 1900-talets början. Det är denna verklighet vi vill berätta om genom att inbjuda till en konventionell måltid med ett annorlunda innehåll.

Men vi sneglar också framåt, mot den andra stora förändringen, den som skett från 1950-talet och som nu pågår som bäst. Nya hjälpmedel i hushållet och – framför allt – nyfikenheten på nya rätter och smaker som våra egna semesterresor utomlands fött har hjälpt till att skapa den förändringen. Våra invandrare från världens alla hörn har hjälpt till att främja och sprida den inom vårt land, må vara med god hjälp av multinationella företag och amerikanska matserveringar. För våra barn är exotisk mat som pizza, hamburgare och kebab lika naturlig som någonsin makaronipudding och köttbullar, sagogryns-soppa och sviskonkräm var för en äldre generation.

Innan vi kastar oss in i vår måltid från anno dazumal måste vi nollställa vårt mattänkande. Allt kommer kanske inte att smaka gott eller låta lockande efter dagens sätt att se. Vi börjar därför med en bantningskur för att vi på rätt sätt skall kunna ta emot den kaloririka och energigivande men med sparsamma medel åstadkomna kosten. Lena Kättström ger oss denna kur i sin uppsats om ätandets njutning – och dess avigsidor. Det är det goda, rikliga borgerliga köket vi här gör oss av med. Hon berättar med stor inlevelse om hur tidigare generationer sökt komma tillrätta med sin övervikt, om skönhetsideal förr och nu – och att kanske behöver vi rundnätta inte helt förtvivla?

I nästa uppsats ger oss Ingrid Nordström en inblick i "vett och etikett" vid bordet, vad det korrekta rollspelet inneburit och betydtt i olika miljöer, och hur förändringens vindar påverkat utvecklingen.

Så går vi till bords, Professor Gösta Bergs uppsats om smörgårdsbordet, brännvinsbordet, är inte nyskriven, den har kommit i tryck flera gånger tidigare. Man kan kanske tycka att smörgåsbord är en rent borgerlig företeelse, men våra dagars stora smörgåsbord har så mycket gemensamt med ett rejält bondkalas, att vi inte kan undvara den som inledning till vårt matbord. Han har dessutom gjort några tillägg och ger oss därmed ytterligare prov på sitt stora kunnande i alla matsammanhang.

Nu börjar den egentliga måltiden. Med gröt. Inga Arnö-Berg berättar om denna den vanligaste och oftast förekommande av alla maträtter, kvällsgröten, och om hur den blev förvandlad till frukostmat.

Om ni trodde att ni skulle få mjölk till gröten misstar ni er. Den serveras separat av Mátyás Szabó, men inte i form av söt färsk mjölk utan så som den vanligtvis förtärdes, sur eller lång.

Fiskrätten bjuder Annika Österman på. Här finns mycket att välja bland. Torkad fisk, sur fisk, inälvssoppa och torskskallar – den där delikatessen som även min mormor, den sybaritiska prästfrun, ansåg vara så god att hon knappast unnade sin man att suga i sig av den, då han inte begrep att rätt uppskatta en god skalle.

Som köttträtt har Hans Medelius lagat ugnstrull, talika och köttkakor som spred sådana ljuvliga dofter i köket att det blev rena högtidsstunder för barnen. Vem säger att vi inte har ätit inhemska piroger i Sverige?

Därefter är vi mogna för efterrätt, som den matglada Britt Borgen lagat ihop. Sött, gott, något att se fram emot. Hur har vi det egentligen med efterrätter idag?

Efter en sådan måltid måste vi bryta den söta smaken med salta. För den står Inger Bonge-Bergengren som lärt och underhållande berättar om vad salt egentligen betydtt. Inte bara i kosthållet och för födans bevarande, utan som handelsvara, rikedom, i politik och i folketro.

Gunvor Vretblad fortsätter med problemen med att bevara föda från att härskna, hon ägnar sig åt den nygamla metoden att kyla, frysa och djupfrysa matvaror. Vi får till och med lära oss att bygga en isstack!

Slutligen har Birgit Brånvall och Mats Landin med sina kameror besökt ett par av de butiker som öppnats av invandrare, för att deras landsmän skall kunna få

tag på ingredienser till sin speciella mat, sin husmanskost. Mátyás Szabó, själv invandrare, tecknar bilden av deras bidrag till vårt kosthåll idag. Och visst ger deras butiker även oss infödda svenskar en möjlighet att få tag på mer exotiska ingredienser för vårt eget förändrade kosthåll?

Se där måltiden som årets Fatabur bjuder på.

Väl bekomme!



Föda och figur. Ur Hugo
Tolls "Hälsövärdens
principer", 1913.

Föda och figur

Lena Kättström, fil.kand.
och intendent vid Nor-
diska museets utställ-
ningsavdelning.

Man hör ofta folk säga: – Förr i tiden var det minsann fint att vara tjock! Så enkelt är det nu inte, men det är naturligt att det i kulturer och samhällen där det rått brist på mat varit de mycket tjocka som betraktats som mest attraktiva. Det myckna hullet har varit bevis på ett avundsvärt överflöd.

Även i välmående bondebygder, som på den skånska slätten, var fetma en betydande statussymbol fortfarande vid 1800-talets slut. En kyrkoherde Åkerman minns från Vemmenhögs härad:

Att vara fet är en stor dygd och ingiver stor respekt. Det vittnar om rikedom och välmåga. Man har råd att äta sig mått, det har ej alla. Skall folk säga en någon artighet kan de ej säga bättre än att man 'tad si' (tagit sig, blivit fet). Jag hörde en gång en man presentera sina flickor för en annan man, som han kom i snack med. 'Detta emina dottra', sa han. 'Ack horr di va feda', svarade den andre.

Fetma har också under lång tid betraktats som ett hälsotecken. Att vara mager betydde att man var fattig eller sjuk. De flesta har väl någon gång uppmanats av en äldre person att äta duktigt, för det är bra att ha att ta av ifall man blir sjuk. Själv minns jag hur min

morfar, uppvuxen på landsbygden i Västmanland vid sekelskiftet, alltid tog ett rejält tag i min arm för att kontrollera hullet när vi träffades. Och hur mycket det än fanns så var det aldrig nog. Det vore bäst med lite till tyckte han: "Det är bra att ha om det blir krig."

I den folkliga husmedicinen är det ont om avmagringsrecept, däremot är det gott om kurer mot matleda.

I takt med att den ökade välfärden minskat fetmans statusvärde har bantning och strävan efter slankhet kunnat bli ett problem för de allra flesta.

De som haft tillgång till obe-gränsat med föda, har de då alltid varit hängivna ett frodigt kropps-ideal? Först och främst kan väl sägas att det aldrig varit modernt att vara jämntjock överallt. Det är i stället olika ställen på kroppen som accentuerats under olika tider. Och oftast när det varit på modet med svällande barm och breda höfter skulle kvinnorna samtidigt ha smal midja. Den yppiga barmen och de fylliga höfterna blir en symbol för det kvinnligt-moderliga. Kvinnans huvud-



Frigjort kroppsideal på 1920-talet. Ur Vogue Fashion, 1926.

uppgift var ju att föda barn. Och formerna förstärks av den smala midjan som tydligt skiljer kvinnan från mannen. På 1920-talet då kvinnan skulle se ut som en smalhöftad, bröstlös gosse, stängdes moderligheten inne och det var i stället den frigjorda manliga kvinnan utan midja och korsett som blev idealet.

Om man hårddrar det hela kan man säga att det kvinnliga skönhetsidealet gått från det fylliga och bleka till den senaste tidens slanka och bruna.

Vit genomskinlig hy och lilje vita händer var idealet så länge majoriteten av landets kvinnor arbetade utomhus på fälten. Det var ett begränsat antal kvinnor som inte behövde arbeta utan kunde hålla sig i skuggan av parasollerna eller inomhus.

Ett knep för att se blek ut var att dricka ättika. Frans Westerdahl skriver 1764 i "Underrättelse om hälsans bevarande":

Brukas den för mycket, så gör hon melancholiska vätskor, skadar nerverne,utmärglar mycket vissa constitutioner, angriper bröstet, skaffar folk gammal uppsyn och hvitt ansigte med bleka läppar; hvarföre fruntimmer som äro rödlätte, men åstunda att blifva bleka, dricka ättika.

Ättikan användes även som avmagringsmedel bland unga flickor. Den franske gastronomen Brillat-Savarin beskriver en skrämmande händelse från sin ungdom på 1770-talet, då en vinninna efter att varje dag under en månads tid ha druckit ett glas ättika dog i tvinsot vid 18 års ålder.

Även om hyn skulle vara snövit och mjäll fick kinderna ha en klädsam rodnad. Linné skriver 1733: "Flickor gifs socker att de skola få skiär hy! dett sker så, ty dett hettar oss." Gränsen mellan konfekt och läkemedel var länge mycket oklar. På 1500-talet ansågs t.ex. marsipan vara både närande och stärkande.

Efter det industriella genombrottet, och när allt fler kvinnor tog arbete utanför hemmet i fabriker och på kontor blev det inte längre vackert att vara blek. Solbrännan blev i stället eftersträ-

Sentida efterföljare till
1920-talets frigjorda
kvinnor – på promenad
1963.



vansvärd då den visade att man hade tid och råd att vara utomhus. Det är oftast det som är svårast att åstadkomma som anses fagraast.

Idag har pendeln börjat svänga igen bort från det magra idealet. Expressen skriver i december 1988 att det är inne med kurvig figur, uppstoppad byst och halvkupig BH. Ute är det däremot med bantarmat, alla former av groddar och råkost. 1989 skriver samma tidning:

Skäms inte för era kroppar! Man får vara mullig! Det är tillåtet med Bröst och Bak igen!'' . . . En naturlig följd blir att kvinnliga underkläder som BH och korsett kommer tillbaka.

Till och med en del fotomodeller har fått former. En av de största har måtten 100–70–98 och drar storlek 44. I sammanhanget kan nämnas att den antika statyn Venus från Milo uppges ha måtten 96–76–102. Hon var inte så tunn hon heller!

Som om det inte skulle räcka med alla nya lovsånger till den

Ur en av 1989 års kultfilmer – Bagdad Café –
vars hjältninna är i
viktväktarklass – otänk-
bart bara för några år se-
dan. Foto Filmverlag der
Autoren, München.



kurviga kvinnan skriver Svensk Damtidning i mars 1889:

Det finns ett mycket effektivt knep mot rynkor. Och det är att se till att vara lite mullig. Fettet slätar ut rynkorna.

Det verkar vara på väg att bli positivt att bejaka sin kvinnlighet igen och idag föds det fler barn än på mycket länge. Man talar om "Babyboomen" som tog samhällsplanerarna på sängen.

Det androgyna idealet var väl också drivet till sin spets. Och familjelivets renässans kan ju även hänga ihop med dagens aids-fara. Det känns säkrast att hålla sig till de traditionella formerna. Dessutom kan man bli mager av att ha aids – och då är det inte längre eftersträvansvärt, utan det blir kanske i stället fylligheten som blir modern genom att den kan vara svår att erhålla.

Det nya lite runda idealet hänger kanske också samman med dagens stora intresse för mat. Nya och gamla franska kök, tidningar flödande av läckra, nyttiga, snabblagade exotiska, mikrade eller grillade maträtter, ett ökat uteätande, far lagar läckerheter till helgen eller grillar utomhus på sommaren – det gastronomiska intresset tycks ha nått en ny vågtopp. Med god mat och kanske mycket mat är det svårt att undvika en viss rundnätthet. För att inte tala om de spår som kommer av efterrättens återupprättelse eller det återuppblostrande cafélivet, där det äntligen blivit tillåtet att unna sig en riktig bakelse.

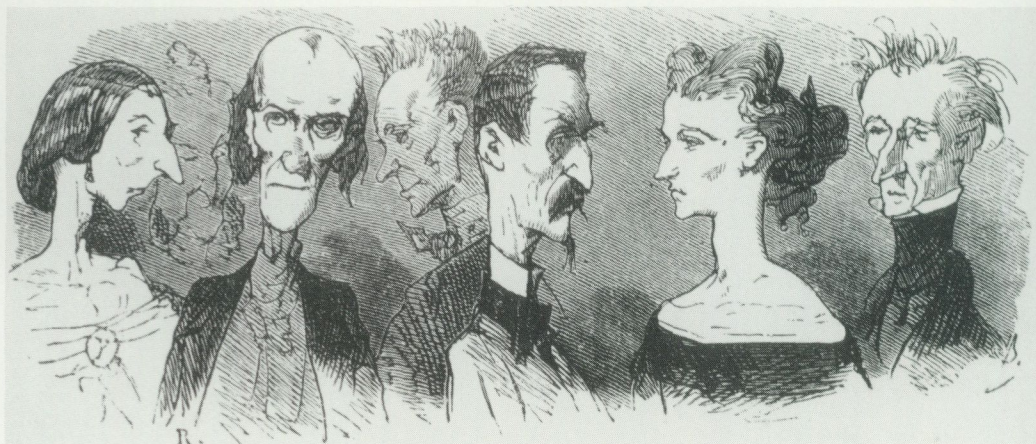
Brillat-Savarins syn på skönhet och gastronomi

Låt oss jämföra med vad en av de "stora" gastronomerna, fransmannen Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826), i sin lovsång till ätandets njutning, "Smakens fysiologi", som utkom 1824, har att säga om gastronomi och fördelaktigt utseende.

De utkorade finsmakarna äro i allmänhet av medelstorlek. De hava ett runt eller fyrkantigt ansikte, klara ögon, liten pannna, kort näsa, tjocka läppar och rund haka. Damerna äro knubbiga, snarare täcka än vackra och med anlag för en smula fetma . . .



Korpulent herre med finsmakarens typiska fullmånsansikte, runda ögon och trubbig näsa. Ur Brillat-Savarin.



Vanlottade utan fallenhet
för smakens njutningar
med långt ansikte, lång
näsa och smala ögon. Ur
Brillat-Savarin.

Så här ser kostföraktarna
ut: "... ha de alltid något
långdraget i sin kropps-
byggnad. Deras hår är
svart och slätt och fram-
för allt sakna de hull. Det
är de som infört långbyx-
orna." En något syrlig
kommentar från Brillat-
Savarin, uppväxt under
knäbyxans era och med
en egen kroppsrandör
som kanske gjorde det
svårt att klä i långbyxor.
Ur Brillat-Savarin.



De vanlottade däremot, vilka naturen
vägrat fallenhet för smakens njutningar,
hava långt ansikte, lång näsa och smala
ögon.

Hurdan deras växt för övrigt är, ha de
alltid något långdraget i sin kroppsbyggnad.
Deras hår är svart och slätt och fram-
för allt sakna de hull. Det är de som infört
långbyxorna.

Maten kan dessutom påverka både
utseendet och egenskaperna
hos den ätande, på det mest över-
raskande sätt. Enligt Brillat-Sava-
rin förvekligas modet om man hu-
vudsakligen äter vegetabilier eller
fisk. Fiskätarna blir dessutom ble-
ka. Å andra sidan anses fiskätning
hetsande, eftersom fisk innehåller
mycket fosfor och väte. För övrigt
orsakar en överdriven fiskdiet att
man föder flickor. Orsaken skulle
vara att fisk är mindre närande än
kött och därför blir den "genom
fiskdiet framkallade fortplant-
ningsdriften . . . mera retande än
blodfull och stark" – och därige-
nom blir det flickor.

Uppmuntrande för det täcka könet är Brillat-Savarins syn på gourmandisens fördelaktiga inverkan på skönheten:

Gourmandisen missklär på intet sätt damerna. Den stämmer väl samman med deras spåda kroppsbyggnad och ersätter i viss mån dem för andra nöjen, som de nödgas avsäga sig, liksom den gottgör dem för olägenheter, till vilka naturen synes hava dömt dem.

Täck liten gourmande i full verksamhet. Ur Brillat-Savarin.



Intet kan giva en åskådare mera nöje än att se en täck liten *gourmande* i full verksamhet: hennes serviett är lagd med omsorg – hennes ena hand vilar på bordet, medan den andra för till munnen små, smakfullt skurna bitar eller en rapphönsvinge, som hon måste gnaga – ögonen stråla, hennes läppar glänsa, hennes samtal är angenämt, alla hennes rörelser fulla av behag . . . Det vackra könets böjelse för gourmandis är i grunden rent instinktiv, eftersom gourmandisen inverkar fördelaktigt på skönheten.

Han sträcker sig så långt som att påstå att:

Varje mager kvinna vill bli fet . . . Hella hemligheten att få ett gott hull ligger i en ändamålsenlig levnadsordning: man behöver endast äta och göra ett rätt val av födoämnen.

Enligt Brillat-Savarin håller dessutom en kraftig, smaklig och väl vald föda de yttre spåren av åldrandet borta. Som taget ur *Svensk Damtidning* 1989 skriver han:

Den giver ögonen högre glans, hyn större friskhet, musklerna mera styrka, och då det är en avgjord fysiologisk sanning, att det är slapphet i musklerna som vållar skrynklor, dessa skönhetens fruktansvärda fiender, så kan man tryggt påstå, att under i övrigt lika förhållanden de, som förstå konsten att äta, verka jämförelsevis minst tio år yngre än de, som icke äro hemma i denna vetenskap.

Kan det sägas bättre? Unna er något riktigt gott – allt för skönheten!

Som om det inte vore nog med all denna kommande skönhet har finsmakaren också ett långt liv att se fram emot. Brillat-Savarin:



Finsmakande dam vars kärlek till bordets nöjen lett till korpulens. Ur Brillat-Savarin.

... är jag så lycklig, ja, överlycklig, att kunna meddela mina läsare en glad nyhet, nämligen att ett gott bord alldeles icke skadar hälsan, och att finsmakaren under i övrigt lika förhållanden leva längre än andra människor.

Men faror hotar:

När man i sällskapslivet möter en ung, livlig, rosenkindad flicka med näpen trubbnäsa, väl rundade former, knubbiga händer och korta fötter med gott hull, bli alla människor hänryckta och finna henne förtjusande, under det att jag med stöd av erfarenheten blickar tio år framåt i tiden och ser, vilken skövling korpulensen då skall ha anställt bland dessa nu så friska och retande behag, och jag suckar över en olycka, som ännu ej finnes till.

Vad har då Brillat-Savarin för recept för att slippa fetma?

”... måttlighet i mat och dryck, återhållsamhet i sömn, samt rörelse till fots eller till häst”. Han medger att det kräver en betydande viljekraft att stiga upp från bordet innan aptiten blivit tillfredsställd. Men då kan man i stället pröva hans speciella diet mot korpulens som består i avhållsamhet från allt vad mjöl- och stärkelserik föda heter. Likheten med dagens kolhydratbantning är slående.

Om det är alltför svårt att avstå från bröd får man uppmaningen att äta rågröd – ”Det är mindre närande och framför allt mindre frestande...”. Han förbjuder intag av soppor med bröd och nudlar i, men tillåter soppor med grönsaker och rotfrukter. Om klienten skulle misströsta av dieten kommer han med uppmantran: ”Har ni inte steken, sal-laden och grönsakerna att trösta er med?” När det gäller dessert rekommenderar han undvikande av alla sorters bakverk, men godkänner alla slags frukter och ”syltsaker”.

Den här beskrivna dieten skulle hålla en hotande korpulens stången, men om den redan fått ett rejält fäste så finns det ytterligare metoder:

Drick varje sommar trettio flaskor seltersvatten, ett stort glas på morgonen, två före frukosten, och lika många innan ni går till sängs. Använd till dagligt bruk vid bordet ett lätt och syrligt vitt vin, t.ex. Anjou. Undvik öl som pesten, och ät ofta rädisor, kronärtskockor med olja och ättika, sparris, selleri och kardonärtskockor. Bland de olika köttslagen bör ni föredraga kalv- och hönskött. Ät endast skorpan på brödet.

. . . När helst ni börjat följa dessa föreskrifter, skall ni inom kort bli frisk, vacker, lätt, känna er väl till pass och redo till vad som helst.

Brillat-Savarin avslutar sina avmagringsmetoder med programförklaringen att han haft den mänskliga svagheten för ögonen. Ju strängare föreskrifter – desto mindre verkan menar han.

Han verkar över huvud taget inte tro på särskilt många efterföljare:

Ett av människans företräden ligger i att kunna äta, utan att vara hungrig, och dricka, utan att känna törst . . . det leder sitt ursprung från betraktelser över bordets nöjen och önskan att dra ut på dem . . . Filosoferna ha prisat måttligheten, furstar-na ha stiftat lagar mot lyxen och de andliga från predikstolen dundrat mot frosseri, men ack! man har därför icke ätit en munsbit mindre, och konsten att äta för mycket blomstrar praktfullare för varje dag.

Redan de gamla grekerna

Men problemet var inte nytt ens under Brillat-Savarins tid. Redan under antiken fanns det greker med behov att bli tunnare.

Hippokrates, läkekonstens fader, föreskriver på 400-talet f.Kr. feta personer som vill bli magra att motionera på fastande mage. Därefter äter man medan kroppen fortfarande är varm och andningen flåsande. Till maten dricks ljummet utspädd vin. Köttet kryddas rikligt med söta kryddor för att aptiten fortare ska tillfredsställas. Han rekommenderar vidare endast ett rejält mål om dagen, avhållande från bad, ett hårt sovunderlag och så lätt klädsel som möjligt.

Idealgestalten i det grekiska samhället skulle uttrycka harmoni till kropp och själ. Kroppens hälsa innebar balans mellan styrka, uthållighet och skönhet. Som en parentes kan nämnas att i Sparta måste varje yngling inställa sig naken till mönstring var tionde dag (jfr med Viktväktarna). Om hullet var fylligare eller slappare än det borde vara av för litet gymnastik blev han bestraffad, men befanns kroppen vara i perfekt skick fick han beröm.

Födans påverkan på utseendet enligt Linné

Även den svenske naturforskaren och läkaren Carl von Linné hade teorier om födans konsekvenser för utseendet. I ”*Diaeta Naturalis*”, 1733, noterar han att kroppens form beror mycket på var man bor och den föda som finns på platsen. Skåningen som äter mest vegetabilier, mycket bovetegröt, kål, ärter etc. blir ”stortung, grott, owig, ej gamal”. Lappen som huvudsakligen livnär sig på kött, fisk och fågel blir därav ”lätt, wig, ej stark, lång lifwat”. En annan egenhet hos lappen är att han inte äter bröd ”... lefwer doch så frisk, att han är ett exempel. Jag såg gubbar om 60 år i fiellen springa som barn, ja lägga foten på nacken . . .”

Linné konstaterar också saltets påverkan på kroppen:

Alt salt gör tyngre och owigare; lindantsaren får dett intet äta om han skall wara wiger; Lappen äter litet äller intet, ty kan en 60 år[s] karl dantsa, sedan han gått fyra mihl i stark marsk.

Redan Linné tyckte att det var bättre förr:

I gamla världen lefde folket mycket länge; och woro starkare och hälsosamma-re än nu sker, emådan de lefde enfaldigt utan krus, pasteijer och bakwärd drickandes godt watn, åto enfaldig kost.

Linné ser även fetma som ett tecken på ohälsa:

Om du känner dig tung, må du veta, att du håller på att bliva sjuk, men att, om du fastar och ofta skaffar kroppen motion, du skall i allmänhet tillfriskna.

Linné ger ett tips att kanske lägga på minnet om man vill undvika fetma: "De som sofwa middag, äro gemenligen corpulente."

Om man inte vill bli fet ska man dricka vatten, ty Linné påstår att "Alla watudrickare äro eij fete . . . Det är också en av orsakerna till att lapparna är så magra.

Den elländige lappen har ingen fetma, lefwer doch förnögd, har frodige muscler, men ingen fetma; ty kan man se på honom hwar muscel han äger. Alla lappar äro magre, endast af watudrickandet.

Vattenkurer

Vattendrickning är över huvud taget ett sedan länge beprövat medel mot diverse åkommor och däribland fetma.

Vattnets innehåll varierade på olika kurorter. I mineralvatten förekommer t.ex. olika salter. Koksalt tas snabbt upp av blodet och lämnar sedan kroppen med urinen och svetten. Men glauber- och magnesiumsalt stannar kvar i mag- och tarmkanalen tills de försvinner med exkrementerna. I tarmen håller salterna kvar vatten samtidigt som de drar till sig ännu

mera vatten. Tarminnehållet blir smidigare och salterna har därmed en laxerande effekt. Inte endast fuktighet utan även en del av födan hålls kvar i tarmen och hindras från att tas upp av blodet. Genom att dricka mineralvatten med salt håller man alltså vikten nere samtidigt som magen hålls i ordning.

I Sverige har man druckit brunn på olika kurorter alltsedan 1600-talet. I "Handbok i husmedicinen" utgiven 1851 av provinsialläkaren A. T. Wistrand, beskrivs hur brunnsdrickning kunde gå till vid den tiden. Vattendrickandet började kl. 5–6 på morgonen, de första dagarna med två–fyra glas som sedan ökades till högst tolv, för att mot kurens slut åter minskas. Ett glas dracks varje kvart och däremellan idkades kroppsrörelser. Den "sakta kroppsrörelse" som förekom på brunnsorterna var promenader, ridning, vagnsåkning, handarbete, gungning och gymnastik.

En form av motion var "grötlunken", som uppkom vid Medevi brunn under 1800-talets andra hälft. Efter kvällsmaten togs en gemensam promenad till musikår. Grötlunkens ursprung var troligen en ännu äldre "grötmarsch" till nyckelharpa vid Sättra brunn. Grötlunken spreds snart även till andra brunnar.

Vattendrickandet och motionen kombinerades med en lätt diet.

I allmänhet undwikes under hela kuren all tung, hårdsmält och wädergifwande föda,



"Wattenkur". Litografi
efter teckning av Fritz
von Dardel (1817–1901).

fett, rökt och saltadt kött samt fisk, tunga
mjölrätter, sura eller skämda närings-
medel.

Den lätta dieten på brunnsorterna
kunde vara något dubbelbottnad.
I Karlsbad i Tjeckoslovakien, en
populär tillflyktsort för feta per-
soner, var det nästan en förbrytel-
se att äta smör, feta såser och dy-
likt, under det att det var fritt
fram för kaffe med grädde, mjölk
och socker, bakverk och söta
mjölrätter.

En annan form av vattenkur är
olika typer av *bad*. Svettbad är ett
medel som har tillgripits av dem
som vill gå ner i vikt. Man går
verkligen ner litegrann, men det

är bara en tillfällig förändring i
vätskebalansen som snabbt åter-
ställs igen när man dricker. I sin
strävan efter viktminskning blev
även Banting rekommenderad
”turkiska imbad”. Han badade
upp till tre gånger i veckan och
upphörde inte förrän han tagit 90
bad utan någon större verkan.
Banting provade för övrigt många
olika brunns- och badkurer.

Ett annat medel mot korpulens
har varit kalla bad, duschar och
avrivningar, som genom kylan
skulle påskynda och höja den inre
värmeproduktionen.

Bad var också en metod för att
bli fet. Hoffman rekommenderar

Grötlunken vid Medevi
Helsobrunn omkring
1895. En tidig före-
gångare till dagens ute-
jympa med Friskis &
Svettis. Gemensam är
den kollektiva rörelsen
till musik ute i friska
luften.



då att man intar frukost liggandes
i ett ljummet bad.

Hoffmans diet

En författare på området som
varit influerad av Brillat-Savarin
är C. A. Hoffman (pseudonym

för det tyska medicinalrådet Juli-
us Rudolf Schwabe) som 1859
kom ut med "Nya toilettboken
om kroppens skönhet".

Bland fetmans orsaker nämner
han ett flegmatiskt temperament
med ett därtill hörande stillasit-

tande levnadssätt i kombination med för mycket och för närande mat. I synnerhet feta och stärkelsehaltiga ämnen, jästa drycker, mycket sömn och för lite passioner är skadligt. Då "ökas kroppsafterna omåttligt, hvarjemte de ofullkomligt utarbetas genom matsmältning och förvandlas i fett".

Botemedlet Hoffman kommer med är en sträng diet bestående av en blandad vegetabilisk och animalisk kost med så lite fett och mjöl som möjligt. Efter hand utökar man tiden mellan målen så att man aldrig äter utan att vara hungrig. Allt sött ska undvikas, men surt och bittert, som ättika, senap, pepparrot, rättikor och dylikt eftersträvas.

Ett något originellt recept, som påskyndar verkningarna av denna diet, och till och med i viss mån kan ersätta den, är ett "ymnigt begagnande af bonbons af körsbärskärnor".

Hoffman anser det nödvändigt att komplettera dieten med kroppsrörelse som promenader, dans, fäktning och simning. Och sömnen minskas till 5–6 timmar per natt.

Ifall problemet i stället är magerhet så har Hoffman medel mot det också. Vad man framför allt ska akta sig för då är syrlig mat och dryck, medan mjölk, matolja, smör, starka kraftsoppor, ris och potatis är lämplig mat. Han reserverar sig mot den fetmande dietens verkan ifall

sinnet oroas av någon passion, eller om det hemsökes af ett ihållande och djupt

bekymmer . . . Man får endast sysselsätta sig med glada och angenäma föreställningar. Man njute i fullt mått sin bekvämlighet, uttrötte sig aldrig och tage blott högst obetydlig kroppsrörelse, man tillbringa sin mesta tid på soffan, i sängen, eller i ländstolen, på ett tyst ställe, der frisk luft finnes, och der man ej störes eller kan överraskas.

Under det man så njuter sin bekvämlighet, är det tjenligt att skämta och le, för att reta appetiten och befordra matsmältningen.

Bantingska kuren

Brillat-Savarin talade om "kur mot korpulens" och av naturliga skäl förekom det ingen bantning under den här angivna tiden eftersom ordet banta dyker upp första gången år 1863 då den "Bantingska kuren" gjorde entré i London. Då utgavs ett "bref till allmänheten om korpulens" av W. Banting. Mr Banting skildrar här sitt återställande från en besvärande fetma genom en ny kurmetod, med förhoppning om att därmed kunna hjälpa sina olycks-kamrater. Efter att under närmare 30 års tid utan resultat ha underkastat sig 20 olika behandlingsmetoder, alla med ingredienser som kroppsrörelse, "låg diet", måttlighet och preparat innehållande alkaliska medel, gav han upp. Ett tag hade Mr Banting till och med förgäves idkat rodd under hela två timmar varje morgon. Med åren blev han sedan så fet att han inte kunde få på sig skorna utan hjälp. Av detta blev Mr Banting deprimerad och blev sittande hemma för det mesta. Till slut blev det ännu värre med försvagad syn, svindel, öronsus-



Sätt maten under lupp!
Ett knep för att få bra
resultat under bantning-
en. Ur Le Magasin Pitto-
resque 1887. IBL AB
Bildbyrå, Ljungbyhed.

ningar och en begynnande döv-
het. Hörselproblemen förde ho-
nom till öronläkaren William
Harvey, som ställde diagnosen
fettsot, och satte honom på den
sedermera Bantingska kuren.

I denna ingick att föra "hög
diet" med kraftig och närande fö-
da men att undvika vissa ämnen
som tidigare ingått i Bantings "lå-
ga diet", dvs.; bröd, fett, mjölk
socker, öl, potatis m.m.

Bantings dagliga matsedel:

Frukost: 8–10 lod (110–130 gr) varmt eller
kallt kött av vilket slag som helst (med
undantag av fläsk), njure, stekt fisk, en
stor kopp té utan socker eller grädde, 2 lod
(30 gr) skorpor eller rostat bröd.

Middag: 10–12 lod (130–160 gr) fisk
(med undantag av lax), kött (som ej är för
fett), grönsaker av alla slag (med undantag

av potatis, palsternackor, rovor och mo-
rötter), fågel eller villebråd, fruktkompott
(ej mycket sockrad); till maten ett par lod
(30 gr) rostat bröd; 2–3 glas gott rödvin,
sherry eller madeira. (Portvin, champag-
ne, porter och öl är förbjudna.)

På eftermiddagen om han så önskade:
4–6 lod (50–80 gr) frukt, ett par skorpor
och en kopp té utan socker eller grädde.

Aftonmål: 6–8 lod (80–110 gr) kött eller
fisk (som till middagen) och 1 à 2 glas
rödvin.

Till nattrens befrämjande fick han ta en
grogg utan socker.

Som vi ser bestod matsedeln till
stor del av proteiner men däremot
lite kolhydrater, fett och socker.

Vid jämförelse med sin förra
kraftlösa diet fann Mr Banting
den nya både tveklaktig och för-
ledande. Men den fungerade.

På ett års tid minskade Mr Ban-

Finalist till "Årets Vikt-
vaktarmedlem" 1989.
Karina Schubert, Karl-
stad. Viktminskning 41
kg.



ting 20,8 kilo, från 91,5 till 70,7 kilo. Det låter kanske inte så mycket, men om man betänker hans ringa längd på ca 1,60 cm får det större betydelse.

Bantings kur kom snabbt på modet i England. Ett nytt verb skapades. "Do you bant?" frågade engelsmännen varandra. Vid stora middagar lagades rätter efter Bantingskuren och även efter en motsatt metod för de som ville bli fylligare.

Den nya kuren fann snart korpulenta anhängare även i Amerika, Frankrike, Tyskland och till och med Sverige. En av de lycka-

de bantarna i Sverige var doktor Edward Edholm. Han gav 1867 ut en populärvetenskaplig framställning av kuren som bidrog till dess ytterligare spridning.

På grund av ett till Harvey avgivet löfte förteg Banting läkarens namn, och tack vare detta uppges ibland felaktigt Banting som läkaren och uppfinnaren av kuren.

Med tiden försvenskades ordet banting till bantning. Ett ord som kommit att ingå i vårt språkbruk med en nästan förödande självklarhet. Dess betydelse har dock vidgats något. Många av dagens bantningskurer har inte mycket



Finalist till "Årets Viktväktaremedlem" 1989. Thomas Alexandersson, Eskilstuna. Viktminskning 54 kg.

gemensamt med den ursprungliga som knappast var någon snabbkur.

Metoderna och knepen för att uppnå en idealfigur har varit många under vårt sekel. Kalori-, kolhydrat-, flygvärdinndiet-, Fit for life-, viktväktar-, ananas-, portvins-, fiber-, bantningsté-, och fastekurerna har avlöst varandra. Många tårar har fällts, många centimetrar mätts och kilon vägts.

Fast variationerna genom tiderna varit åtskilliga har, som vi sett, ingredienserna i en fungerande bantning varit få: undvik kolhydrater, fett och socker, sov lite och motionera mycket.

Enligt de allra senaste rönen kan man till och med bli fet av att banta. Mycket tyder på att upprepade viktvariationer leder till förändringar av ämnesomsättningen. När man börjar äta normalt igen förbrukar kroppen mindre energi än tidigare, eftersom den vant sig vid att gå på sparlåga. Det gör att man lätt går upp i vikt och kanske snart väger mer än före bantningen.

Tänk om vinden har vänt från den senaste tidens magra ideal fullproppat med näringsfattiga fibrer, till en lagom rundnätt figur som unnar sig lite av livets goda? Tänk om fylligt blir vackert igen?

Får det vara en kaka till?

Bordsskick – ett spel om gemenskap

Ingrid Nordström, fil.dr
och lektor i etnologi vid
högskolan i Växjö.

Vardagsrutiner

”Man åt då man kände sig hungrig eller då man ansåg sig för arbetet ha bäst om tid för att äta”, är ett samlat omdöme som gäller forna tiders mathållning i Älvdalen. Endast vällingen på morgonen och gröten på kvällen kunde betecknas som fasta, gemensamma måltider. ”Tag dig en tugga!” kunde husmodern uppmana den som kom in och var hungrig. En gryta med överbliven välling kunde stå framme hela dagen och ur denna kunde hushållsmedlemmarna själva förse sig när de hade tid att äta. Detta ingick i den normala dagsrytmen, konstaterar Lars Levander i sitt berömda verk om Dalarnas bondekultur.

Ellida Ohlsson, känd folklivsupptecknare från Vemmenhögs härad i Skåne, ger en helt annan bild då hon poängterar att det var ”föga hedersamt” för husmodern om männen behövde vänta på måltiden då de kommit in från sitt arbete på fälten. En annan skånsk meddelare anmärker att mattiderna var bestämda, men det fanns hushåll där man kunde ställa sig och äta ”pärer” (potatis) direkt ur

grytan på spisen och ta en bit sill eller fläsk i näven närhelst man kände sig hungrig. Att hon betraktat detta som ett underligt beteende framgår tydligt av hennes skildring. Regelbunden måltidsordning hörde till de grundläggande normer som gav stadga åt tillvaron. Hon talar också om att en duktig husmor såg till att barnen inte vande sig vid att gå och äta brödbitar mellan målen, de skulle lära sig att ”tåla sig till måladags”.

I slättbygder var måltider fasta samlingspunkter under dagen, men från andra trakter berättas att fattiga levde ”ur hand i mund”. En kvinna från V. Torsås i Småland har på nära håll sett bristen på mat:

Så sent som fram på 1880-talet mins jag själv hur skriande stor fattigdomen var, inte bara bland tiggare och sjuklingar utan bland vanligt hederligt arbetsfolk. Folket vaknade på morgonen utan en matbit eller ett öre i huset. Då kunde det ej bli tanke på några regelbundna mål utan man åt sedan maten hunnit anskaffas.

Måltidsvanor och bordsskick i bondesamhället har utformats efter arbetets krav inom gårdshus-

Teckning av en måltid i ett allmogehem i Räfstad, Östergötland 1844–45 av den blivande konstprofessorn Nils Andersson (1817–1865), själv född i Kättilstad i samma landskap.



hållet och efter de materiella villkor som stod till buds. I slättbygd, där jordbrukets sysslor var samlade i gårdens närhet, gällde andra normer än i sådana trakter där arbete på avlägsna ängsmarker och i skogen innebar långa avstånd. I slättbygdernas större gårdar kunde husmoderns arbete koncentreras på innesysslor och hon hade också innepigor till hjälp. Det var därför möjligt att servera mat i "rätt tid", något som ofta var en svårlöst uppgift för husmödrar som måste delta i utearbete. "Ordning" är ett begrepp som får normerande innehåll allt efter vardagslivets villkor.

Hos bönder såväl som inom andra sociala skikt samlar måltidsvanorna upp sådant som är viktigt i samhällsmiljön och därför kan skiftande måltidssituationer tydliggöra både vardagslivets praxis och värdemönster.

Festens sociala scen

I vardagsrutinernas ständiga upprepning inpräglas beteende som blir självklart genom vanans makt. På festens skiftande scener ger man däremot medvetet akt på det sociala spelet med givna roller. Låt oss därför vända våra blickar mot det mest omskrivna

"Ett bondbröllop uti
Finnstorp", Västra Ving-
åker, Södermanland.
Teckning 1851 av J. W.
Wallander (1821–1888).



av alla festtillfällen i bondesamhället, nämligen bröllopet.

Vid gammaldags bröllopsmåltider i Dalarna fanns ett system som kallades "duka", vilket innebar att gästerna medförde egen mat till festen. Värdfolket bjöd på dryck, men det var endast släktingar från andra byar som försågs med mat. Gästerna dukade själva upp sin medhavda mat och det var noga med att den var riklig och att allt såg prydligt ut. De stora faten med kött och fläsk, den präktiga gula smörklampen och högarna med fina mjuka bullar kunde beskådas av alla.

Fram emot slutet av 1800-talet blev det dock vanligt att alla bjöds på mat, men då blev det istället sed att ge rikligare med brudpengar. Den sociala öppenhet som utmärkte dalabröllopet låg alltså i samvaron mer än i värdfolkets bjudsamhet.

När Nils Lovén – Nicolovius –

berättar om bröllop i Skytts härad i sydvästra Skåne vid början av 1800-talet, framhåller han överflödet på mat vilket, för de "enfaldigaste bönderna", ofta lett till hälsovådligt frosseri. Mycket av maten hade medförts som förning till bröllopsgården, ett nödvändigt bistånd till festen och ett utmärkt tillfälle för gästerna att visa fram sina resurser och sin skicklighet. Även om samma kalasmat serverades till alla gästerna kunde sociala skillnader tydligt markeras i drycker:

De förnåma bjöds på malagavin medan de som ansågs ha en enklare smak fick nöja sig med en sup brännvin.

Skillnader kunde också avläsas i dukningen:

De förnämsta åt med kniv och gaffel, de enklare gästerna endast med kniv. Placeringen vid bordet utgjorde en social karta och det hade fordrats mycken trugning in-

nan alla gäster förmått in ta de platser som alla visste tillkom dem enligt deras rang. Bröllopsmåltiden var ett socialt skådespel där både värdfolk och gäster kunde sina roller och visste vad bordsskicket krävde av dem efter deras status. Det unga brudparet var inte längre en pojke och en flicka av folket då de intagit sin ceremoniella plats i högsätet, med prästparet på ömse sidor.

Det är lätt att konstatera att dessa båda bröllopsskildringar visar fram olika sätt att markera festens betydelse. I Dalarna var öppenheten ett värde i den sociala samvaron, samtidigt som den medhavda maten möjliggjorde stora kalas och de olika hushållen kunde vinna anseende då deras mat beskådades. I Skåne manifesterades däremot social skiktning i rollspel och rekvisita på festens scen. En rad bröllopsskildringar från södra Sverige utgör variationer på samma tema.

Vardagens och festens måltider har visat sig vara brännpunkter där praktisk hushållning, sociala relationer och värdemönster strålar samman i handlingssätt, som är bundna av regler men kan formas efter materiella villkor och krav på social närhet eller social distans.

Bordsskick och gemenskap

Gröten och vällingen, surmjölken och soppan delades då skedarna i tur och ordning doppades i fatet mitt på bordet, och man åt tills fatet var tomt. Det var viktigt att ingen roffade åt sig mer än sin

del från smörhålan mitt i gröten eller av grädden på ytan i mjölkfatet. Ätning ur ett gemensamt fat vid bondens bord har ofta tolkats som en kod för den kollektivitet som genomsyrat hela bondesamhället. Den fysiska närhet som utmärkte arbetsorganisationen var klart markerad i måltiderna.

Bordsskicket var likartat i bondgården och torpstugan men ingredienserna i maten skiftade. Man spetsade potatisen eller brödbiten på knivsudden och doppade i en doppakopp som vid bondens bord kunde innehålla präktig mjölsås med flott men hos ”stugornas folk” kunde vara saltvatten med lökbitar i eller rent av bara silllake.

Ju större måltidsgruppen var desto fastare var reglerna för hur man skulle dela maten. Det värdefulla sovlet fördelades ofta enligt hushållsmedlemmarnas status: Husbonden fick de största och bästa kött- och fläskbitarna, barnen de minsta. Anekdotfloran låter gärna en påhittig dräng använda sig av olika knep för att komma åt de fläskbitar som var avsedda för husbonden: ”Far min var skeppare och han kunde vända sin skuta lika kvickt som jag vänder fläsktallriken här”, lär exempelvis en dräng ha sagt, i det att husbondens fläskbit kom nära hans plats vid bordet. Måltiden blev ett socialt spel med bordsskicket som repertoar. Det är ej drängens brist på lydnad som drabbas av kritiken utan för det mesta är det bondsnålheten som visas fram i anekdotens skrattspe-



Kvällsvard i slogboden.
Malung, Dalarna.

gel. Att *dela* maten i måltiden är den grundprincip kring vilken bordsskickets regler rör sig. Vid bondens bord behövdes till vardags inte många regler för hur man skulle handskas med de få enkla tingen: Lerfatet och doppaskoppen, stopet, tallriken och träskeden samt kniven som var universalredskap i måltiden så väl som i arbetet.

"Rent och snyggt!"

Det var först när människor i bondesamhället fått erfarenheter av annat bordsskick som den fysiska närheten kom att kännas alltför påträngande. I boken "Vid brunnen" berättar Selma Frode Kristensen om de obesuttnas villkor som arbetskraft i de skånska storjordbruken. Minnen från

uppväxttiden har satt bittra spår. Med det självupplevdas intensitet har hon återgett motviljan mot måltiderna i folkstugan, konkretiserad i avskyn mot de bruna snusränder som arbetskarlarnas skedar lämnat i mjölken.

Det är inte värt att tala om hur smittosamma sjukdomar kunde spridas på detta sätt. Smitta visste man ingenting om på den tiden. Inte bakterier heller. Men direktäckligt var det allmänna bruket att männen antingen tuggade snus eller tobak . . .

Att äta ur gemensamt fat var naturligt hemma i det lilla hushållet där alla var renliga men i folkstugan där slättbygdens stora, främmande arbetsskaror trängdes samman blev det ett lidande för dem som vant sig vid ett prydligare bordsskick. Mary Douglas' ofta citerade tes att "smuts" endast



Prosten kommer i sällskap med Mattias i Brohult från ett bättre begravningskalas.

Prosten:

– Ja, ser du Mattias, jag tycker det är så trevligt att vara på ett riktigt bondkalas och äta tillsammans med bönder, för då behöver man inte vara generad utan kan ta i maten med fingrarna.

Mattias:

– Då tycker ja att prostens skulle ge sej i lag med svina, så han fick stiga i med fötterna också.

Anders Forsberg i Strix 32/1906.

existerar i ögat på betraktaren låter sig lätt appliceras på det äckel som många unga pigor gett uttryck för.

Husbondefamiljen som inte längre behövde delta i det hårda kroppsarbetet tillsammans med tjänarna valde att äta i kammaren eller i det nyinredda matrummet där det dukades med tallrikar, dricksglas och bordsbestick, även

till vardags. Den sociala skiktningen har fått sina tydliga tecken i bordsskicket, andra regler har förenat måltidsgruppen och markerat gräns gentemot dåliga vanor. Det har blivit fult att beröra maten med fingrarna och att stoppa kniven i munnen. Tallrikarna markerar tydligt vad som är vars och ens portion.

I måltidens mönster har ”ord-

ning” undan för undan fått ett förändrat innehåll genom erfarenheter av nya manér. Det handlar både om att formas efter nya normer och att genomföra ett samspel på måltidens scener med ett finare bordsskick som symbolspråk. De skånska storbönderna motiverade ofta måltidssegregeringen med att tjänarnas brist på hyfs väckte obehag. Olof Christofferson från Fru Alstad i södra Skåne skrader inte orden då han utmålar tjänarnas slarv, otacksamhet och provocerande uppträdande gentemot husbondefamiljen, bevis nog på att den gamla patriarkaliska ordningen fått vika för den nya tidens fördärvliga inflytande.

Att lära sig goda seder

Smuts och slarv blir obehag och omoral också då Ottilia Adelborg berättar om bondbarnen i Snaskeby. Dessa blir dock nöjda och lyckliga så snart Pelle Snygg lärt dem renlighet och pyrdlighet. I bilderbokens åskådliga uttryck kunde sekelskiftets barn känna igen de dygder som ständigt inpräntades. Att låta det fina och välansade segra över det fula och vilda var grunden i uppfostran och inövades genom ständig upprepning i vardagslivets situationer.

De moraliska bud som bondens barn inpräntades gällde dock i än högre grad att visa tacksamhet för att maten gav mättnad. Att växa och bli stark var ett konkret mål under den korta barndomen. Måltiderna var tillfällen då detta

praktiskt lärdes in. Läsning av bordsbön var villkor för att maten skulle göra nytta och tacksamheten uttrycktes i bödens ordalydelse:

Gud med en nödtorftig spis
Du oss styrker här i lifwet
Låt oss njuta, hwad du gifwit,
måttligt och ditt namn till pris.

Barnen skulle äta stående för att snabbt växa, och de fick lära sig att möjligt bröd gav styrka och att särskild kraft fanns i den sista brödbiten. För övrigt gällde i måltiden, som i de dagliga sysslorna, att barnen skulle lära genom att ta efter de vuxna. Uppfostran skedde genom föredömen mer än genom hörbara tillsägelser.

Många av sekelskiftets barn har dock senare kunnat bekräfta att det i barndomshemmet rått en strängt patriarkalisk ordning, särskilt framträdande vid måltiderna. Far sade till att det skulle vara tyst vid bordet och att barnen måste äta den mat som bjöds. ”Ni vet hur far vill ha det”, kunde modern förmana det barn som ej omedelbart lydde.

Konsten att äta fint

Sekelskiftets samhälle hade ett vidsträckt socialt register. Särskilt unga flickor som tjänade hos herrskap fick personliga erfarenheter av kontrasterna. En skräddardotter från Skurup, f. 1887, berättar att hon som ung haft ärende till en statarfamilj på Svaneholm och blivit förvånad över deras torftiga måltid och usla bordsskick – och sedan gått direkt upp till slottet för att duka till middag



En vardagsfrukost på 1890-talet hos en borgerlig Stockholms-familj.

med blankt porslin, gnistrande kristallglas, damastservetter och rätternas mångfald. Det hon lärde sig som tjänsteflicka på slottet tog hon med sig till sitt eget hem "lite grann men ej så storslaget".

Erfarenheter av "finare" bordsskick gav vid sekelskiftet en ström av impulser. De som gjort utflykter in i herrskapsmiljö kunde långsamt införa nya vanor i de jordbrukar- och hantverkarhem som de återvände till.

Måltiderna i de borgerliga hemmen gav medveten fostran och programmerade barnen till det som var viktigt i alla livets skiften: Gott uppförande och självdisciplin. Många som varit barn i se-

kelskiftets borgerliga miljöer har i memoarer beskrivit hur bords-skicket i detalj övervakades och hur minsta etikettbrott medförde sträng tillrättavisning. Måltiden blev ofta en prövning för livliga barn.

Möbleringen i den borgerliga matsalen gjorde måltidsbordet till en sluten sfär. Dukningen var viktig i alla detaljer och servisens många olika delar hade specifik användning: Djupa och flata tallrikar, assietter, saladiärer och uppläggningsfat samt små och stora silverbestick visar tydligt att måltidens grammatik var invecklad och noggrant måste läras in. Att kombinera servisens delar

och rätternas många tillbehör på rätt sätt var grunden i bordsskicket. Ordning och disciplin tränades i uppförande, samtalston och formning av den goda smaken. Häftiga rörelser, känsloutbrott och njutningsfullt begär efter söt-saker hörde till det som måste undertryckas för att ordning skulle segra över kaos. Måttfullhet och försakelse var dygder som tränades in genom måltidsrutinernas ständiga upprepning. Artighet

och självkontroll var viktiga tillgångar i det sociala livet.

Medan måltidsfostran vid bondens bord mest rörde sig kring hållningen till maten och behovet av måttnad, var fint bordsskick lag i den borgerliga matsalen. I vardagen tränades det smakfulla beteende som sedan gav ledig elegans i sällskapslivet. Men alla åtnjöt ej privilegiet att formas efter dessa mönster redan som barn. Genom den sociala nivellerings som följde med industrialisering och urbanisering, fick många människor nya positioner och måste lära sig nya seder för att bli accepterade i de borgerliga miljöer där de fått inträde. Bordsskicket var en kod som tydligt visade om man passade in i umgängeslivet eller om man blamerade sig.

Etikett och god ton

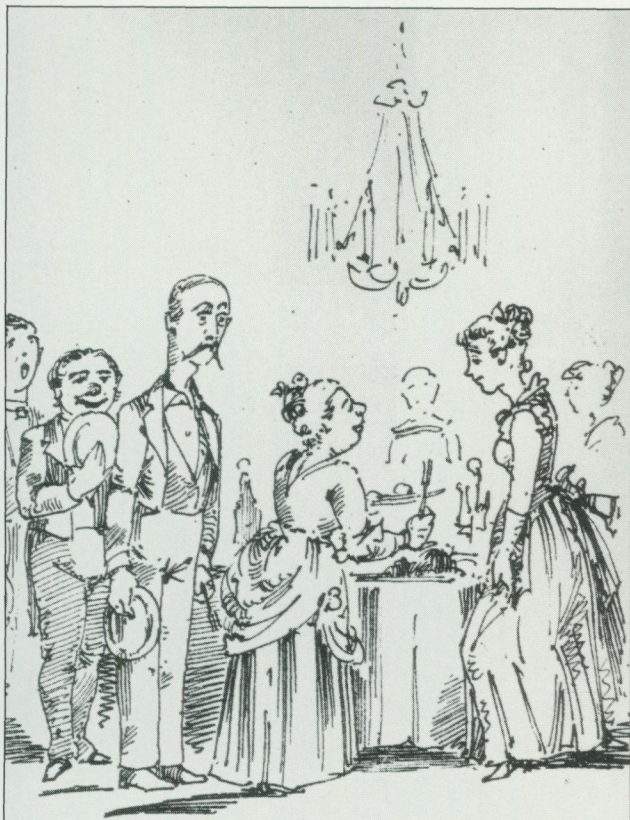
”Umgängeskonst eller hemligheten att göra sig älskad och värderad” är en av de många etikettböcker som framlägger ett klart program för sociala distinktioner:

Det utbildar sig en öfverenskommelse inom de ädlare samhällsklasserna i afseende på hvad man skall göra och icke göra, äfvensom i afseende på sättet huru man skall uttrycka sig. Sammanfattningen kallas etikett.

Häraf visar det sig att det måste blifva svårt för de bland de lägre klasserna levande människorna att efterhärma de högre klassernas skick.

Vad var det då som var så viktigt och som syntes så tydligt på umgängeslivets scener, särskilt vid festbordet? Var det rangskalan i placeringen, var det skålningsritualer eller konversation, var det fi-

Ur "Karikatyrer" 1885 av Conny (Johan Fredrik Constantin Burman 1831–1912).



Att få supera kl. 12 på natten, då man har den borgerliga vanan att äta middag kl. 12.15 på dagen.



Skolkök 1936. Foto Gunnar Lundh.

ness i sättet att röra kniv och gaffel och att fatta kring vinglasets fot?

Vi kan läsa reglerna i den rika floran av etikettböcker och fångas av övertygelsen att det var viktigt

att komma med i den fina världen. "Den goda tonen och den sanna belevnheten" var ingenting som kunde mekaniskt kopieras, den var uttryck för klassmedveten elegans. Etikettböcker-

na är dock säkra vägledare för dem som vill "rätt skicka sig inom sällskapslivet".

Det är emellertid svårt att få grepp om i vad mån dessa bearbetningar av franska och tyska författares alster verkligen avspeglar praxis i det svenska umgängeslivet. Hur rigoröst tillämpades reglerna i själva verket, hur svårt var det för hantverkaren som blivit fabrikkör att få inträdesbiljett i den lokala societeten?

De som gjorde klassresan kunde både känna berättigad stolthet och osäkerhet i den nya omgivningen. De kunde såras av nedlåtande kritik men också drabbas av hån från den klass de fjärrmat sig ifrån. Den lantbrukare som fått chansen att umgås med godsägare, brukspatroner och grosshandlare blev av sina "egna" ofta ansedd för att vara en "halvherre" som "de fina" i själva verket hånlog åt. Fina manér kunde öppna dörrar till borgerliga salonger, men också bryta gamla relationer och väcka anstöt i lokalsamhället.

När den nyrike bonden försökte leva upp till "moderna" umgängesvanor rörde det sig om kulturbygge på egna villkor. Hans sociala strävanden kunde ta sig uttryck i kalasservis och kulinariska förändringar som gav status, men det överdåd som av tradition utmärkt storbönders gillen behövde för den skull inte snörpas in i en stram etikett. Med bordsskicket grammatik lärdes ett nytt språk, men det kunde dröja länge innan klassresenären behärskade det till sådan fulländning att eti-

kettreglerna blivit självklara i uppträdandet.

Går det an...?

"Visa mig ditt bordsskick och jag ska säga dig vem du är!" Den manande rubriken talar till oss i en modern etikettbok, "Den perfekta värdinnan" (1936). Mycket har hänt sedan "den perfekte gentlemannen" gjorde lycka i det oscariska umgängeslivet. Medelklassen har blivit en vidsträckt krets och i folkhemmet var det inte fråga om att en liten förnäm grupp skulle kringgärda sig med distinktioner till skydd för sin ställning. Det gällde istället att ta emot allt större grupper i den gemenskap där medelklassens vanor definierats som det "rätta" umgängesskicket.

Konsten att uppträda korrekt och belevat är lika viktig att behärska som förr, men reglerna har lättats upp och förenklats. Servering, placering, skålning och bordskonversation är fortfarande umgängeslivets koder, men motiveras vid mitten av 1900-talet på annat sätt än tidigare.

"Visst går det an" slår etikettboks-författaren Maud Adlercreutz fast och samma uppmaning höjs av en mängd andra skribenter:

Handla efter ditt eget sunda förnuft, visa hänsyn, skapa en trevlig och behaglig samvaro – men för att du ska slippa vara osäker ska vi ge några viktiga grundregler...

Illustrationer åskådliggör vad som är korrekt och belevat – och



Midsommarkaffe serverat
på långbord i parken
1941. Foto Gunnar
Lundh.

vad som är klumpigt och tölpigt. Det allmänna hållningssättet mer än regeltvånget bestämmer vilka som blir inneslutna i festens gemenskap och vilka som utklassat sig själva genom att "göra bort sig".

På sällskapslivets arenor finns vid mitten av 1900-talet skiftande repertoarer. De officiella festtillfällena lever sitt eget liv och fungerar enligt bestämt ceremoniell, som ej tillåter överraskningar. Rangrullan fastställer placeringen och talen har sin bestämda sekvens, ordnad på förhand av professionella regissörer.

Det är istället på de många privata festscenerna som variationer gör sig gällande. Moderna människor samlas till umgängesritualer där det informella blivit norm. Weekendbjudning i fritidshuset, talangfullt improviserat garden party, firmafest med kollektiva insatser, släktmöten där alla generationer blandas... Tillfällena är oräkneliga, konvensen är bruten och moderna människor visar sin förmåga att uppträda otvunget. Eller är det rent av så att reglerna finns men är mindre tydliga än förr, att informaliseringen har fasta former i all sin frigjordhet?

"Det är ikke fint at te' sig fint", skriver den danska måltidsforskaren Inge Adriansen träffande om den enkelhet och äkthet som bemäktigade sig måltiden under 1940-talet. Till det yttre uttryckt i handvävda textilier, stengods och stålbestick, allt med sober design och god kvalitet.

"Gör vardagen till en fest!"

Redan i det nya seklets begynnelse framfördes budskapet att takt och ton måste grundläggas i vardagen. Under 1930- och 40-talen kristalliserades folkhemsideologin i handböcker i "skick och bruk" med mottot: Gör måltiderna efterlängtna!

Gemenskap och måltidsglädje blev värdeord i hemkulturen. Den moderna konsumtionsindustrin tillhandahöll bruksföremål till rimliga priser och gav därmed rekvisita. Kulörta dukar med matchande servetter, eldfasta fat att sätta direkt på bordet, enkla serviser för olika tillfällen gav omväxling åt vardagen.

Kostbroschyrer och livsmedelsreklam, matspalter i dags- och veckotidningar, specialtidsskrifter och kokböcker med lockande illustrationer har gett en strid ström av impulser till att göra samvaron vid matbordet angenäm och omväxlande även i vardagen.

De stränga regler och lydnadskrav som utmärkte måltider "förr i världen" har avsatt minnen som den nya tidens föräldrar velat frigöra sig ifrån. I måltidsgemenskapen skall barnen istället fostras till en bra familjeanda genom uppmuntran och goda föredömen.

Måltidskultur – en läroprocess

Sammanhållning och segregering, öppenhet och slutenhet har under tidens gång fått skiftande uttryck, men vardagens måltider har i allmänhet varit samlingspunkter i hemmet. Att dagligen

delat måltider med samma människor har gett stadga i tillvaron.

I vår snabba vardagsrytm består huvudmålet ofta av "dagens rätt" på lunchrestaurangen eller i personalmatsalen. För barn och ungdomar betyder skolmåltiderna ofta snabbintag av mat i en föga hemliknande miljö. Den läroprocess matvanor och måltidsskick kräver sker till stor del *utanför hemmet*. Vi hör ungdomar klaga på skolmaten och beskriva ett bordsskick som markant skiljer sig från vad de lärt sig hemma, men det gäller ju att äta snabbt och att göra som kompisarna.

Vad betyder det då att matkunskap och bordsskick i hög grad formas i måltidssituationer där unga inte har vuxna som förebilder? Skolmatsalen är – åtminstone för tonåringarna – en av många "vuxenfria" socialisationsarenor, liksom hamburgerstället och pizzerian. Kanske är det beteendet som vi fördömer som slarvigt bordsskick och "brist på hyfs" helt enkelt ungdomars sökande efter *egna* mönster och en spontan följd av oro och anonymitet i kollektivet. Är det så att kritik av maten "egentligen" gäller andra förhållanden i vardagsverkligheten? Måltider är och förblir brännpunkter för det som är viktigt i den sociala miljön.

Frigörelse?

"Bort från konvenansen!" blev under 1970-talet fältrop på en mängd områden. Informalisering betraktades som välbehövlig frigörelse från förlegat regeltvång. I

boken "Hej, det är från försäkringskassan!" betecknar Orvar Löfgren "Kampen mot soffgruppen, slipsen och skåldalet" som en mer eller mindre markant generationskultur.

Måltider blev scener för kulturmöten eller rent av kulturkrockar, då gemenskap och segregering fick omvända symboler och ordning blev föremål för diametrala värderingar. När "jeansfolket" samlades i stora grupper, satte sig på kuddar på golvet, höll ost och bröd i handen och drack billigt rödvin ur plastmuggar, var den ungdomliga revolten inte bara en modenyck. Löfgren tolkar den i vidare sammanhang som en protestfylld livsstil.

Det var dock inte bara "rödvinsvänstern" som frigjorde umgängeslivet från konventionella band. I veckotidningar och hemtidskrifter frammanades nyenkelheten som tidens modestil, med konkreta förslag för olika festtillfällen. "Öppet hus" blev en bjudningsform med socialt värde. "Kom som du är!" blev både ett symboliskt budskap och en appell till agerande.

Ordning och stil

Det puritanska 70-talsmodet tillhör nu det förgångna. Damastdukarna, silverkandelabrarna, kristallglaset och finservisen har på nytt blivit festrekvisita. Skicklighet, lyx och elegans gör maten till kulinariska konstverk vid stora och små fester och matskribenterna förmår också att övertyga oss om värdet att ta vara på matgläd-

jen även vid andra tillfällen. Den goda smaken, den estetiska inramningen, glädjen att vara tillsammans lyser emot oss i tidskrifternas flerfärgstryck och ger oss idealbilder att leva upp till.

Måltidens symbolspråk såväl som vår interaktion kan tolkas som nymodig formalisering eller som en mjuk och behaglig livsstil där "materiell kultur" blivit värdeladdad på nytt sätt.

Gemenskap och segregering, tvång och frigörelse, ordning och slarv har spelats ut mot vartannat av aktörer på måltidens skiftande scener.

Det var ofta svårt i bondehus-hållen att knyta samman arbetets många rytmer i gemensam måltid. Så är det också i dag – men nu har mikrovågsugnen gjort det enkelt för oss att rätta våra måltider efter enskilda dagsprogram. Att slippa passa exakta måltider kan, både för ungdomar och vuxna, kännas som en befrielse då arbete, uppdrag och fritidsaktiviteter kräver varierade tidsscheman. Samtidigt kan många känna dåligt samvete över måltidssedernas upplösning och över att dagens viktigaste samlingspunkt gått förlorad. När föräldrar och barn har olika uppfattningar om vad "ordning" och "frihet" innebär, handlar det ofta om mycket mer än om respekt för fasta mattider.

Informaliseringen av bordsskicket kan tolkas som en välkommen befrielse från forna dagars bords-exercis – men gränserna mellan "naturligt" och "slarvigt" uppträdande är svåra att dra. Hur öppen

och okonventionell modern samvaro än är har den sina smak- och stilregler.

Det är inte någon spontan modenyck när ungdomar då och då visar nyvaknat intresse för "etikett och god ton", och inte heller behöver det vara tecken på att social skiktning på nytt gör sig gällande. Istället är det bevis på att måltider ger stadga i människors samvaro och ordning i dags- och livsrytmen, men i ännu högre grad på att måltidens symbolspråk formas till uttryck för människors livsstil och värderingar.



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 allmänare 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 kantinen placerades skinkorna, en spicken

och en kokt, och hovmästaren trädde för ett ögonblick i aktion, stack i dem tran- chergafflarna och fixerade förskärarkni- varna. 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 svin- huvud, korvar, köttbullar och hackbiff med lök. — — — Hovmästaren lutade sig över bordet och provade med handens avigsida brännvinskantinens 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 konjaken, 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 bondbrölloppen 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 hem-brygda 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, för-
sedd 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 värmäländsk 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 rum, 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 aväts 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.

Kåseriet 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.



Tröja med texten "Ät
mera gröt", mottot för
Juvells grötkampanj vid
början av 70-talet. Foto
Andreas Berg 1989.

Från kvällsgröt till grötfrukost

Inga Arnö-Berg, fil.kand. och intendent vid Ska-
sens kulturhistoriska av-
delning.

Det skymmer efter en lång arbetsdag. "Hon tänder lampan och sätter på grötgrytan. I det gula fotogenljuset finns det ingen skymning mer." Några slutrader i en novell av Emil Hagström (1907–1970) fångar stämningen vid dagens slut. Snart står kvällsgröten på bordet.

Nu för tiden är morgongröt och grötfrukost självklara begrepp även om cornflakes och müsli kommit att ta allt större plats på frukostbordet. Men det var som kvällsmat gröten förr hade sin särställning i det svenska kosthålllet.

Ordet "kvällsgröt" finns upptaget i Svenska akademins stora ordbok men däremot varken morgongröt eller grötfrukost. I Nordisk familjeboks första upplaga från 1883 kan man läsa att gröt "begagnas ofta i hushållen till aftenföda". I familjebokens upplaga från 1909 är texten ändrad till "gröt används ofta i hushållen".

Ett ord som grötlunk knyter också grötätandet till kvällen. Vid Medevi brunn var detta promenaden, "lunken", efter kvällsmaten, som alltid var gröt. (Se s. 32.)

När Johannes Buraeus reste genom landet åren omkring 1600

antecknade han mycket som han såg och hörde, både märkvärdigheter och vardagliga ting. Om maten i Ångermanland noterade han "gröt alla kvällar förutan om torsdagskvällen". Från Linnés resor under 1700-talet finns också uppgifter om gröt och grötätande. I Rättvik skriver han om "den myckna mjölgröten, de var afton år ut och år in äta". Ännu vid slutet av 1800-talet åt man enligt uppgift gröt varje dag i Rättvik utom på julafton, då det i stället vankades sötmjölksvälling. På Söderslätt i Skåne konstaterade Linné att:

gröt är här på landet bondens mesta föda, den han mest äter både morgon och afton.

Under århundraden var gröt daglig mat i Norden. Den var basföda, nykokt på kvällen, ofta uppvärmd eller kall vid andra måltider under dagen, inte minst i matsäcksskrinet. Gröt hörde samman med både vardagsslitet och kalasen. Som vattgröt utgjorde den efterlängtat aftonvard, som "vitgröt", kokt på mjölk, var den kalasmat, förningsmat vid gillen och gåvogröt till barnsängskvinnor. Barnsängsgröten var en så-



Familjen samlad kring kvällsgröten. Oljemålning av den danske konstnären Fritz Syberg 1893.

dan självklarhet att man kunde tala om att "dra sig till grötsidan" eller "laga till gröts" i stället för att säga "bli med barn".

Det var under medeltidens lopp som brödets och grötens betydelse ökade i hushållningen. Fortfarande vid medeltidens början dominerades kosten av kött och mjölkprodukter att döma av Adam av Bremens skildring från Norden och Östersjöområdet. Hos klassiska författare som Caesar och Tacitus beskrivs de nordiska folken vid vår tideräknings början som i huvudsak kött-, mjölk- och ostätande.

Att laga gröt och välling är det enklaste sättet att bereda säd till människoföda. Brödbakning, i synnerhet när det gäller jäst bröd, kräver en mycket mer avancerad teknik än grötkokning. Gröt är också en maträtt vi har gemensam med folk över hela världen. Det har förekommit både kokt och okokt gröt, men kokning är den vanliga metoden och kokningen är viktig eftersom den gör gröten mera lättsmält och därmed nyttigare.

Man har kokat gröt på det mjöl och de gryn man haft tillgång till. De fyra vanliga sädesslagen,

korn, råg, havre och vete, liksom bovete, gråärtor och potatisgryn har varit vanliga grötämnen. Som ersättning för mjöl har man använt bark, lavar och vilda örter, framför allt syror. Risgryn förekom sporadiskt redan på 1600-talet i Sverige, men användes långt fram i tiden bara i förnämre hushåll. Inte förrän under 1800-talet kom risgrynsgröt på böndernas bord och då uteslutande som kalas- och helgdagsgröt.

Eftersom korn var det dominerande sädesslaget i norra Sverige blev kornmjölsgröt den vanliga vardagsgröten i Norrland liksom i norra Svealand. Längre söderut där rågen spelade större roll, kokades den dagliga gröten av rågmjöl. I Västsverige odlades mycket havre och där kom havregröten att få en särskild betydelse. I de värmländska finnbygderna la-

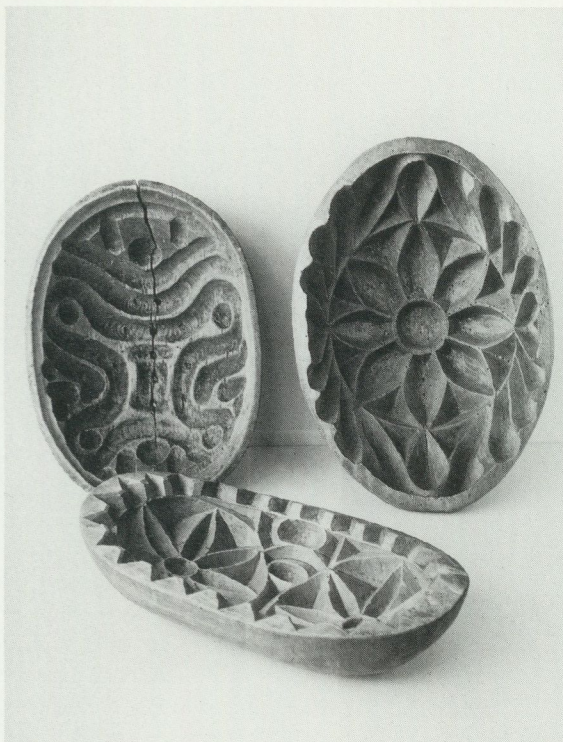
gades en gröt på havremjöl, som kokades så fast att den åts med händerna. Denna "nävgröt", äten med fläsk och lingon, har blivit en värmländsk nationalrätt.

Mjölgröten kokades på vatten. Rågmjölsgröt kallades ofta svartgröt, grågröt eller slätgröt. Även kornmjölsgröten kunde ibland få heta svartgröt. Namnet skiljer dessa vattgrötar från "vitgröten" som var kokad på mjölk.

Man hade bestämda uppfattningar om hur gröten skulle kokas. Det ansågs vara en konst att koka en slät och god rågmjölsgröt. Den skulle vara "sakkunnigt vispad". Från olika landskap finns uppgifter om att man ville ha en stadig gröt. Den skulle vara så hård att kräklän eller mallan (vispen) kunde stå upp i grötgrytan. Man skulle kunna hänga gröten på yxskaftet, så man, eller stå



Grötbytta av trä från Småland. Det var vanligt att förningsgröten bars in i sådana byttor både till gillen och till barnsängskvinnor.



Grötformar av trä från Blekinge använda till förningsgröt. Gröten häll-
des varm i de socker-
och kanelbeströdda for-
marna. När den kallnat
stjälptes den upp på
tennfat.

på den utan att klackjärnen gjorde några märken. Tunn gröt kallades föraktfullt för herrskapsgröt. Sådan gröt mättade inte.

Till mjölgröterna, vattgröterna, åt man alltid någon vätska, ofta kallad grötväta. Helst skulle det vara mjölk, söt-, sur- eller kärnmjölk. Men det var vanligt att man i brist på mjölk använde messmörsvatten, honungsvatten, sirapsvatten eller s.k. kallskål, dvs. dricka blandad i vatten eller mjölk. Köttspad eller lingon i vatten kunde också tjäna som grötväta.

Gryngröt, i äldre tid framför allt korngrynsgröt, hörde till helg-

dagsaftnar och fester och åts förr aldrig som vardagsmat. Det var svårt att åstadkomma grynen och det tog lång tid att koka dem, flera timmar jämfört med någon halvtimme för mjölgröten. Gryngröt kokades alltid på mjölk och åts utan grötväta men gärna med en smörhåla eller smörbrunn i mitten om det skulle vara särskilt festligt. Det kändes "kalasaktigt" med gryngröt och det var långt fram i tiden den stående kalasefterrätten. Från sydöstra Skåne berättas:

Korngrynen koktes med mjölk i tre timmar. Vi sockrade över och när det var fest rutades sockret med glödhett ringakrok, dvs. spiskrok.

Småländsk förningsgröt tillreddes av

mjölk och bovete eller korngryn samt pryddes med korinter och anis. Här och där nedstuckos skalade, hårdkokta ägg och i en håla i grötens mitt lades en stor smörklimp.

På Gotland infördes vin i bröllopsfirandet mot slutet av 1700-talet på så sätt att man hällde vinet i en håla i mitten av gröten. Sedan skålade man genom att ta en sked gröt, doppa den i vinet och utropa "Brudens och brudparets skål i gröten".

Efter 1800-talets mitt blev det vanligt med risgrynsgröt i stället för korngrynsgröt på kalasen. Till en början kokade man ofta gröten på hälften risgryn och hälften korngryn. Samtidigt blev det vanligare med gryngröt i vardagslag. Från 1870–80-talens Småland berättas att det "var lite nymodigt och mor var liksom stoltare över

den gröträdden än över den vanliga mjölgröten”.

Matordningen var förr anpassad efter arbetsårets växlande krav. Maten var också präglad av de förutsättningar som den omgivande naturen erbjöd. I stort sett var dock måltidsrytmen hos den jordbrukande befolkningen likartad över hela landet. Man började tidigt, vid 5-tiden, med kaffe och någon brödbit, i äldre tid med brännvin. Efter några timmars arbete åts frukost, som kunde bestå av sill eller fläsk och potatis. Middagsmålet vid 12-tiden skiljde sig inte mycket från frukosten men kompletterades ibland med t.ex. välling, soppa eller bärkräm. På eftermiddagen var det vanligt med smörgås och någon dryck. Med tiden blev den måltiden eftermiddagskaffe. Kvällsmaten vid 8-tiden efter slutad arbetsdag bestod som regel av gröt, ibland in-gick också rester från dagens andra måltider.

I landsmålsarkiven och i Nordiska museets upppteckningssamlingar finns ett rikt material om mat och mattraditioner. Där finns många anteckningar om den efterlängtnade och högt värderade kvällsgröten. Uppskattningen beror kanske delvis på att gröten markerade slutet på arbetsdagen, men många betygar att den ”var len och god”, ”gav så god sömn”, ”var så god så det kan ingen tro”. Den nykokta kvällsgröten åts långt fram i tiden ur en gemensam skål, ibland direkt ur grytan. Grötvätan hålldes upp i separata skålar. Ofta var det en skål för

varje person runt grötfatet, men det förekom också att flera personer delade grötväteskål. Man doppade successivt sin sked i grötskålen och därefter i skålen med väta. Ännu finns det många som hävdar att vattgröt skall avnjutas med mjölken i ett glas bredvid gröttallriken eftersom mjölken annars kyler gröten.

Åtandet ur en gemensam skål levde kvar in på 1900-talet. Även sådana till synes enkla måltider var kringgårdade av regler, som Ingrid Nordström skriver om i artikeln om bordsskick, på s. 40 i denna bok.

Även i städerna, åtminstone hos hantverkare och småborgare, var gröt vanlig kvällsmat långt in på 1800-talet. I ”En gammal stockholmares minnen” skriver journalisten Claes Lundin om sin barndom i ett skraddarhem på 1830-talet. Man åt kvällsmat kl. 8 ”vanligen bestående av gröt, stundom havregröt annars mjölgröt”. Under 1800-talets lopp för-lorade gröten efter hand sin ställning som självskriven kvällsmat. Förändringen kom först i de borgerliga hushållen. I stället för gröt lagades pytt i panna, omelett eller pannkaka, i enklare fall serverades mjölk och smörgås. Allt eftersom arbetet och arbetstiderna förändrades förändrades också rytmen i matordningen. Klockan, fabrikerna och kontoren kom att styra dygnsrytmen i stället för mjölkningstider och årstidsbundet arbete på åker och äng. När arbetstiden så småningom förkortades ersattes kvällsmaten av ett

mål lagad mat vid 5-tiden, ofta följt av kaffe och kaffebröd senare på kvällen. På landsbygden, där arbetsrytmen länge förblev ganska oförändrad, kokades kvällsgröt långt in på 1900-talet. Dagen måste avslutas med gröt, tyckte man, annars gick det inte att somna.

Också i städerna höll många fast vid den traditionella kvällsgröten, ofta ett arv från uppväxtmiljöer ute i landet. I boken "En södergrabb växer upp" skildrar stenhuggaren Cyrus Wallén sitt barndomshem i sekelskiftets Stockholm. Fadern, inflyttad från Östergötland, hade avancerat till lagerbokhållare. Modern, som vuxit upp på Gotland, sydde mollskinnsbyxor på beting.

Till aftonwards åt vi rågmjölsgröt med mjölk, oskummad mjölk till och med, fast det kunde också hända att det blev en halv av varje eller rent av skummad ibland.



--- SÅ ETT PAKET
GYLLENHAMMARS.
HAVREGRYN
SOM VANLIGT...

Gyllenhammars
havregrynsgröt
är den stående
frukostmaten i
tusentals hem

Gyllenhammars
HAVREGRYN
— säljes över hela landet!

Annonc för Gyllenhammars havregryn 1937.

Farmor, som gärna ville skryta lite smått med sin lidandes historia, talade om, att de åt mjölgröt med svagdricka till i hennes barndomshem. – Ingen klagade på kvällsmaten. Mjölgröten var god och lade sig som bomull kring hjärtat, efter vad mor sade.

Vid slutet av 1800-talet kom de ångpreparerade havregrynen och förändrade grötätandet i landet. Havregrynen var snabbkokta och lättsmälta och blev snabbt populära. I Västsverige hörde havremjölsgröt av gammalt till vardagskosten, men på andra håll betraktades havre då för tiden knappast som människoföda. Från bland annat Småland och Östergötland finns uppgifter om att man åt havregröt under nödåren på 1860-talet och att man då uppfattade det som mycket ålderdomlig mat. Gröt kokad på hemmalet havremjöl ansågs på många ställen vara fattigmanskost.

I Sverige är det i första hand namnet Gyllenhammar som kommit att förknippas med preparerade havregryn liksom med havremust, som blev den gyllenhammarska fabriken:s särskilda specialitet. Det var från Skottland som företagets grundare Oscar Gyllenhammar vid sekelskiftet lärde sig att ångpreparera och pressa havre till flingor. Tidigare hade man på fabrikerna krossat grynen som sedan också ångats. I Skottland hade havregroten alltid spelat en viktig roll i kosthålllet. I gamla källor kunde man läsa att:

havregroten är hemligheten till skottarnas alla framgångar. Den håller kroppen sund, huvudet kallt och fötterna varma och gör män av stål.

DET HÄR TYCKER
JAG OM



En rågad tallrik SVEA aromrika
havregrynsgröt varje morgon!

BARNEN TYCKER OM GRÖT AV

SVEA HAVREGRYN

GOTT • NYTTIGT • BILLIGT



Annons för Svea havregryn införd i Husmoderns köksalmanacka 1941.

Den nya tekniken att behandla havregrynen innebar bland annat kortare koktid. En bidragande orsak till Gyllenhammars framgångar som kvarnägare och pro-

ducent av havregryn, var att han, som den förste i landet, levererade grynerna färdigpaketerade i enkilospaket med fabrikens namn och varumärke. Konkurrenterna



Grötfrukost i Stockholm 1974. Gästen, som var typograf, hade sedan 1931 varje dag klockan 11 ätit grötfrukost på detta kafé. Foto Otto von Friesen.

sålde då ännu både mjöl och gryn säckvis. I butiker och bodar vägdes sedan den önskade kvantiteten upp efter hand. Även som marknadsförare var Gyllenhammar en föregångsman och han var vid sekelskiftet en av landets största annonsörer i branschen.

Under 1800-talet trycktes många kokböcker, handböcker och kalendrar till hjälp i hushållet. Där gavs råd i alla upptänkliga ämnen. I den lilla "Iduns

hjälpreda", som kom ut årligen kring sekelskiftet, finns bland mycket annat förslag till "god och närande mat till billigt pris". Där rekommenderas gröt till både frukost och kvällsmat omväxlande med pannkaka, blodpudding, sill och strömming, omelett och té med smörgåsar. Det betonas att gröt är billigt och närande, argument som ständigt återkommit i all grötpropaganda.

I många familjer blev gröt i

första hand barnens morgonmat. Generationer av svenska barn har vuxit upp med gröt som obligatorisk start på skoldagen. I Karlfeldts dikt "Min guddotter" skymtar frukostbordet. Lilla Anna sover, men: "där nere sitta syskonen och läsa för sin gröt och stränga mor är med och delar maten . . ."

En halländsk lantbrukarhustru berättar på 1920-talet att "havregrynsgröt kokte vi bara på morgonen när flickan var liten". I en småländsk uppteckning talas om att "mamma, jungfrun och vi sex barn åt gröt på morgonen men pappa fick ägg, kaffe och några smörgåsar". I en veckomatsedel från 1937 med "skolbarnskost" rekommenderas varje morgon olika gröter.

Under 1900-talet utvecklades en annan grötmåltid, som skulle leva länge och få stor betydelse. På kaféerna serverades den karaktäristiska grötfrukosten med två rediga smörgåsar med pålägg. Det var en måltid som inte hörde till de tidigaste morgontimmarna utan oftare äts vid 9–10-tiden efter några timmars arbete.

Emellanåt har gröten råkat i vanrykte. Många, som haft sorgsna barndomsminnen av dystra grötfrukostar, har valt att servera sina barn filmjök och flingor. Men gröten kommer tillbaka. Den är fortfarande billig och nyttig. Från 70-talet minns vi annonskampanjen "Ät mera gröt!". Om man får tro signalerna från USA är tiden nu mogen för en ny grötperiod. Vintern 1989 kunde man

läsa i tidningarna att havregrynsgröt blivit populär mat i USA. Lite senare kom uppgiften att grötätandet orsakat havrebrist. För att travhästarna inte skulle bli utan blev det nödvändigt att öka havreimporten bland annat från Sverige. Rusningen efter havre orsakades av en bok, skriven av Robert E. Kowalski, om havrets förmåga att sänka kolesterolhalten i blodet. Gammal kunskap hade fått nytt liv. Kanske är den vardagliga havregrynsgröten på väg att bli trendig innemat.



"Söt mjölk är bra om vintern, sur om sommaren, även som dryck"

Carl v. Linné, *Diaeta Naturalis*

Mátyás Szabó, docent, verksam inom Nordiska museets vetenskapliga ledningsgrupp.

Det råder knappast något tvivel om att svenskarna tillhör världseliten i fråga om mjölkkonsumtion. Med mjölkkonsumtion menas då både färskmjölk och surnade produkter av skilda slag. 1987 satte varje i Sverige boende person i sig 170 liter mjölk, trots att konsumtionen minskat med tre procent jämfört med föregående år. Minskningen berodde främst på konkurrensen från öl, mineralvatten samt läsk och liknande drycker. Mejerierna betraktar emellertid minskningen som tillfällig och hävdar att de mera långsiktiga trenderna tycks bestå: mjölken utgör ju sedan urminnes tider en av de allra viktigaste basråvarorna i landets mathushållning. (Den färskaste statistiken visar att den negativa trenden i frågan om konsumtion av mjölk bröts! 1988 ökade försäljningen med 0,5 % med mellanmjöken

som vinnare: dess konsumtion steg med hela 24 %.) Jag återkommer till detta längre fram. Nu vill jag endast konstatera att mjölkens nutida roll har djup förankring i äldre tiders mattraditioner.

Sveriges ekologiska förutsättningar med landets vidsträckta gräsmarker och skogsbeten gynnade djurhållningen från äldre tid ända fram till våra dagar, med den skillnaden att man idag inte skördar djurens foder från naturliga ängar utan från vallodlingar. I nötboskapens totala produktion utgjorde mjölken samt dess förädlade produkter (smör, ost och mjölk i surnade varianter) en betydande andel. De hade stor betydelse inte bara i folknäringen utan också för landets handel.

Sötmjölk

Hur konsumerade man mjölk i äldre tider då förvarings- och

En filbunksskål i gröngräset 1934. Foto Gunnar Lundh.

transportmöjligheterna bestämde villkoren för hanteringen av denna känsliga matvara? Vi kan börja med att konstatera att färsk- eller sötmjölken bara utgjorde en liten del i kosthålllet. Under långa tider betraktades sötmjölken som en dryck för småbarn eller möjligen för gamla och sjuka. Våra uppgifter om dessa förhållanden börjar från 1700-talet och någon förändring i konsumtionen av mjölk kan man knappast tala om förrän mot slutet av 1800-talet. Det finns inte heller någon anledning att tro att man längre tillbaka i tiden nyttjat mjölken på annat sätt än generationerna före det industriella genombrottet gjorde. Inställningen till sötmjölken var nedärvd genom generationerna. Den innebar följande: mjölken smakade gott först efter en noggrann behandling, dvs. nedsurning. En bidragande orsak till detta var säkerligen den mycket ojämna tillgången på sötmjölk, i synnerhet i landets norra delar, där korna tillbringade större delen av vegetationsperioden långt borta från byn, på fäbodarna. Samtidigt var man mycket återhållsam med sötmjölken: den var en dyrbar vara och att förtära sådan ansågs som slöseri. Man kan sammanfatta denna konsumtions-epok så att sötmjölken mera betraktades som ett slags råvara som först skulle undergå en viss behandling innan den ansågs vara fullvärdig föda.

Surnade mjölkprodukter

Medan sötmjölakens roll efter

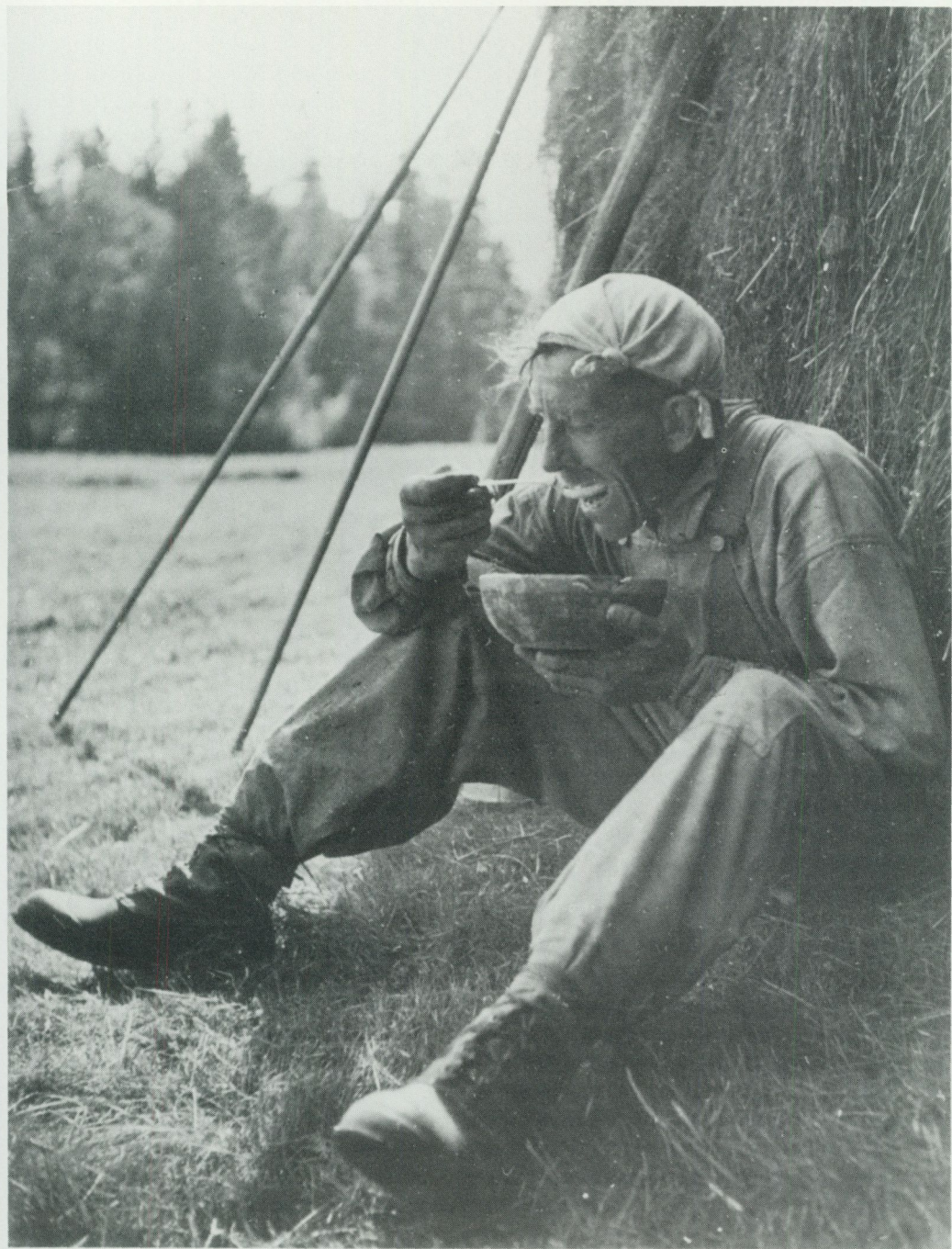
allt att döma var underordnad, uppskattade man den surnade mjölken desto mer. Den fanns i flera varianter. Surmjölk – eller kulturmjölk, enligt dagens språkbruk – har under lång tid varit förhärskande som föda, inte bara i Norden utan också i hela Europa, liksom på andra kontinenter. De produkter som framställdes genom surning var givetvis mycket olika med avseende på surnings-teknik, bakterieflora, produktens konsistens och hållbarhet, men framför allt – vilket var det viktigaste – i fråga om smaken. Begrepp som yoghurt från Georgien eller på Balkan är vida kända inte minst genom den mytbildning (produktens enastående påverkan på hälsa och livslängd) som omger detta slag av surmjölk.

I huvudsak har två olika typer av surmjölk förekommit hos oss: den ena är den självsurnade mjölken i landets mellersta och södra delar och långmjölken (känd under flera namn) i norra Sverige. Bakteriologiskt sett är detta två helt skilda surmjölkskulturer.

Självsurnad mjölk

Självsurnad mjölk är en naturprodukt. Det krävs inte några särskilda ingripanden för att bakteriekulturen skall fortplanta sig. Här sköter naturen själv sin egen jäsningsprocess genom att de nödvändiga enzymerna redan finns i sötmjölken. Människans uppgift begränsar sig till att skapa gynnsamma yttre omständigheter för jäsningsprocessen. Bl.a. har renligheten stor betydelse.

Slätter på Stornäset i Hammerdal 1941. Sven Johansson äter tjockmjölk. Foto Jämtlands läns museum.



Självsurnad mjölk är enligt definitionen lik en bräcklig gelé som vid sönderfallandet skiljer sig från vasslan och under en kort jäsningstid förvandlas till en kornig, skör massa. Innan mjölken hinner surna riktigt, stiger fettpartiklarna till ytan och bildar där ett tjockt lager. Själva mjölken blir därför mycket mager. På många håll åt man surmjölken tillsammans med grädden (den borgerliga filbunken) – i synnerhet vid festsammanhang. I övre Sverige användes självsurnad mjölk endast för ostberedning.

Långmjölken (tätmjölken)

Självsurnad mjölk hade dock endast en undanskymd plats vid sidan av den andra typen av surmjölk, nämligen långmjölken. Medan självsurnad mjölk är mycket seglivad och tålig mot yttre förhållanden är långmjölken mycket mer fordrande och känslig. Först en terminologisk utredning – inte minst med anledning av att saken nyligen togs upp i språkhistorisk belysning i en doktorsavhandling. (Larsson 1988.)

Termen långmjölk – en liknande vara förekommer ju även bland moderna mejeriprodukter – var tidigare inte den vanligaste. På somliga håll i Norrland hade ”långmjölk” en nedsättande betydelse. Tätmjölken var en mera allmänt accepterad term förutom tjockmjölk, filbunke, fil, segmjölk och andra mera lokala benämningar. Efter en klassisk beskrivning på långmjölk (som jag i fortsättningen skall kalla denna

form av surmjölk) från mitten av 1700-talet heter det: ”hel, tät, jämntjock, utan vassla, slipprig och sammanhängande, . . . den smakar söt och behaglig mättar snarare samt dubbelt spissamare än tun sötmjölk”. (Ränk 1966, 21 efter Nils Gislers redogörelse till Svenska Akademien från 1749.) I den bedömningen, som är hämtad från Härjedalen, skulle säkert långmjölkskonsumenterna från våra dagar instämma.

Hur tillverkades långmjölken?

Denna typ av surmjölk fortplantar sig inte helt spontant utan varje uppsättning av nysilad mjölk måste behandlas, ympas, på nytt. Det är omvittnat i talrika beskrivningar att det vanligaste och mest effektiva ympningssättet bestod i att man tog täte eller ympningsmjölk från föregående uppsättning och blandade i den nysilade mjölken. Den främsta experten på detta område, Gustav Ränk, sammanfattade tillverkningsättet så här.

Man beströk vanligen mjölkkärlets botten med täte och silade sedan på den spenvarma sötmjölken. Den nysatta långmjölken mognade redan inom ett par dagar. Så fortsatte man under laktationsperioden då uppsättningen av mjölk ägde rum varje dag. När man gjorde uppehåll i tillverkningen gällde det att konservera ympmjölk på något sätt. (Ränk 1966, 21.)

Vanligen bevarade man denna mjölk i en kagge eller flaska som sattes på något svalt ställe. Förvaringstiden var emellertid ganska kort med denna metod. Långtidsförvaring skulle ske i torkat tillstånd. För detta ändamål ströks

lite tätmjölk på botten av något träkärl eller så droppade man mjölk i en linnelapp och lät den torka. Så gjorde man främst för vinterförvaring. Sedan blöttes den ur i en tallrik sötmjolk. En i täte intorkad linnelapp fungerade i många sammanhang då det gällde att förse till Amerika utvandrade svenskar med den eftertraktade långmjölken. Man kunde även låna täte från grannarna ifall man inte sparade sådan själv.

Vi har följande mycket belysande uppteckning från Arjeplog. Tiden är 1940-talet.

Lyckades man inte själv med det senaste filett /långmjölken/, ja, då fick man gå till någon granne, som hade bättre tätmjölk än man själv hade. Att den eller den hade gott fil, det visste man alltid, eller hade det på känn. Men även med den bästa tätmjölken kunde väl en filberedning misslyckas.

Inom de delar av Svealand och Norrland där man hade fäbodarberedde man långmjölken hemma i byn, sällan på fäbodarna. Den mest omfattande produktionen då ägde rum före värflyttningen till fäbodarna, vilket innebär att man samlade långmjölk för sommarbehovet hemma i byn. Ville man ha mera hållbar långmjölk kokade man upp mjölken eller skummjölken. Variationerna i tillverkningen var mycket stora och behandlingen växlade i det närmaste från gård till gård. Genom kokning blev mjölken steriliserad och samtidigt kondenserad. Härmed fick slutprodukten en fastare konsistens och högt näringsvärde.

Tätörter – myt eller verklighet

Tillverkningen av långmjölk enligt ovan skildrade sätt – dvs. genom täte – var det vanligaste i hela Sverige. Det andra sättet, med hjälp av tätörter, är visserligen omtalat i en del uppteckningar och omvittnat av somliga, men förekom långtifrån ofta. Tätörtens användning på gårdarna har dessutom knappast blivit vederhäftigt dokumenterad. Detta sätt att tillverka långmjölk utvecklades till ett kontroversiellt ämne som sysselsatte en hel del experter – både humanister och naturvetare. Tidigare specialister var skeptiska och tyckte att det vore djärvt att anta att tätörten i folkets händer skulle ge bättre resultat än i laboratorieförsök. Under senare år har dock en del lyckade experiment genomförts som ger folktraditionen rätt.

Våra traditionsuppteckningar talar om att man som en extraordinär åtgärd tillgrepp metoden att genom växter åstadkomma långmjölk endast i fall man inte kunde få tag på täte, dvs. det beprövade och tillförlitliga ympningsmedlet. Man använde då enligt samstämmiga uppteckningar antingen tätört (Pinguicula) eller sileshår (Drosera). Den förra växten – under namnet tätört – infördes i riksspråket av Linné själv, som även beskrev långmjölkstillverkning med tätört. Med bl.a. denna beskrivning som grund kunde man efter upprepade vetenskapliga experiment under sommaren 1982 äntligen åstadkomma en rik-

tigt välsmakande långmjölk. (Alm & Larsson 1983, 396 ff.) Att inte många andra lyckats med samma bragd (vilket i sin tur gav upphov till misstro mot folktraditionen) beror sannolikt på processens exakta hantering, med absolut rätt villkor uppfylla i avseende på teknik, temperatur och inte minst förvaringssätt. Varför lyckades man då i äldre tid – kunde man fråga sig. Sannolikt handlar det om svårkommunicerbar, dold kunskap, vars detaljer somliga på grund av lång erfarenhet behärskade in i detalj.

Lagring och skötsel av långmjölk

Långmjölken lagrades antingen i en särskild mjölkkällare där temperaturen var något så när konstant eller i mjölkkammare. I Dalarna talade man om källarmjölk – alltså långmjölk – som man lade upp ett stort förråd av, då korna var borta på fäbodarna. Det förekom överallt en hel uppsättning av speciella kärl för långmjölkens förvaring. Det vanligaste förvaringssättet var i flaskor av granträ som var både laggade och bandade. I regel var de försedda med träsula så att de kunde stå på ojämnt golv. På vissa håll gjorde man laggkärlen längre och botten runda så att flaskorna såg ut som kaggar eller tunnor. Somliga föredrog den avsmalnade typen i stället för flaska med rund botten, då det var lättare att hälla långmjölken ur den avsmalnade typen. I Norrland var det vanligt att man skar in sina initialer i långmjölksflaskan. Här och var

förekom det också att man gav de stora långmjölksflaskorna smeknamn.

Skötseln av långmjölken krävde lika stor noggrannhet som dess tillverkning. Varje gång man tog ur innehållet skulle man noga se till att tunnans väggar blev ordentligt avtorkade. Eventuella mjölkrester kunde fördärva hela förrådet. Under sommaren intensifierades jäsningsprocessen som förvandlade långmjölken till en skör massa. I Hälsingland behandlade man långmjölken i sommarvärmen enligt följande. När det bildades vassla på långmjölken skulle den tas bort. För att friska upp mjölken slog man på den rikligt med källvatten – så kallt som möjligt. Proceduren skulle man göra om minst en gång i veckan beroende på värmen och mjölkkällarens beskaffenhet. Sköttes långmjölken inte tillräckligt noga blev den förstörd och började lukta illa – vilket var en stor skandal för gården. När det led mot röt månaden blev långmjölken så illaluktande och sur att den inte längre dög för konsumtion utan måste kasseras.

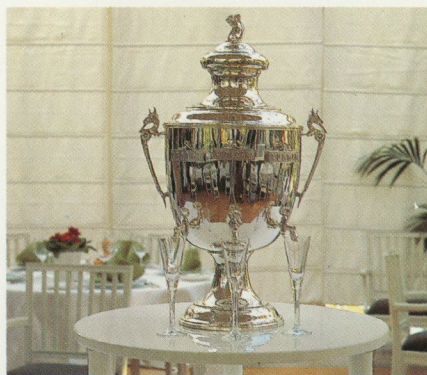
Långmjölkens ålder

Man kan bara spekulera i hur gammal denna kulturmjölksprodukt kan vara. Med bestämdhet vet vi att när långmjölken framträder i källorna (för så där 250 år sedan) var den en fulländad produkt i de områden där boskapskötseln var en dominerande näringsgren, sannolikt med många hundra år bakom sig. Under de

Smörgåsbord uppdukat 1989 i Drottning Silvias Paviljong på Ulriksdals Vårdshus. Bakom bordet källarmästare Lauri Nilsson och kallskänkschefen Kerstin Nyström.

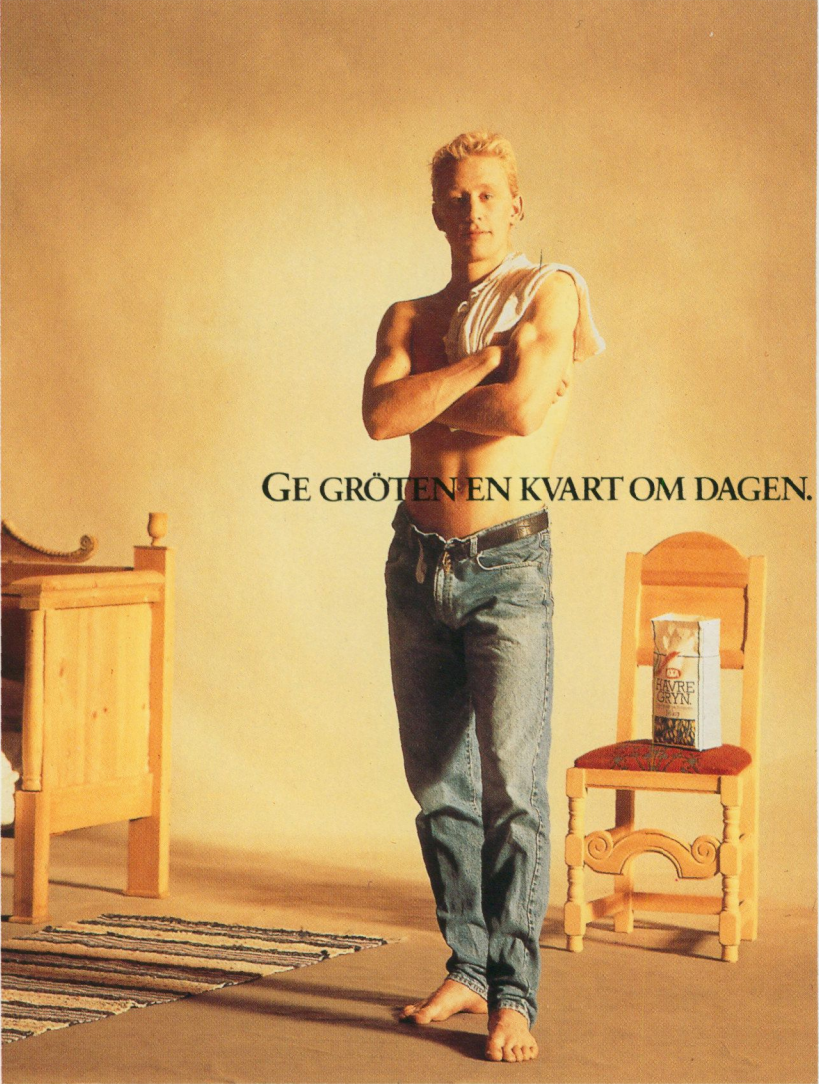


Detalj av sillbordet på Ulriksdals Vårdshus.



Brännvinskantinen för tre sorters brännvin. Tillverkad av försilvrade koppar på Karlströms Nysilverfabrik.





GE GRÖTEN EN KVART OM DAGEN.

Skididolen Gunde Svan
– flitigt anlitad i grötrek-
lamen vid slutet av 80-
talet. Foto Kungsörnen
AB.

Havregrynspaket från
Gyllenhammars – det fö-
retag som var först med
att sälja mjöl och gryn
färdigförpackat. Annon-
s från 1989. Foto Kungs-
örnen AB.





En traditionell svensk frukost- eller lunchrätt: filmjölk med knäckebröd och eventuellt litet lingonsylt. Foto Mats Landin.



Utbudet av olika typer av filmjölk och yoghurt är numera mycket stort. Foto Mats Landin.

senaste två århundradena har produkten varit densamma ända fram till vår egen tid.

Vi har ingen statistik över långmjölkskonsumtionen under den tid varan producerades på gårdarna. Man kan dock dra slutsatser med hjälp av rikliga beskrivningar och uppteckningar under lång tid, fram till ca 1940-talet då kylskåpet gör sitt intåg i hushållet, vilket medförde nya produkter. Konsumtionen av långmjölk var troligen mycket allmän i landets mellersta och norra delar – man kan gissningsvis anta att den var minst lika allmän som filprodukterna är idag.

Hur man konsumerade långmjölk

I Älvdalen brukade man ha en stor träslev hängande vid långmjölksflaskan, så att gårdsfolket kunde ta för sig av innehållet när som helst. Långmjölken har ofta omtalats som Norrlands nationalrätt. Den var högt värderad och älskad och hade en enorm betydelse för folknäringen. Att den inte fick någon stor spridning utanför sin ursprungliga förekomst kan delvis förklaras av långmjölakens speciella konsistens, denna märkliga trådighet som de icke vana hade en viss aversion emot. I Hälsingland brukade man säga på skämt att det inte var värt att kasta ut långmjölken till hönsen, ty de kunde bli strypta av trådarna. Man finner roliga beskrivningar på hur tät långmjölken var, ”att nästan hela fatets innehåll ville följa med då

man lyfte slevan för att överföra den till tallriken”.

Konsistensen hade möjligen sina oestetiska sidor vid förtäringen. Liksom många andra rätter på äldre tiders matbord, äts långmjölken ur ett gemensamt fat. Var och en tog då långmjölk med sin sked och strök undersidan av skeden mot fatkanten innan den fördes till munnen. Detta för att undvika spill på bordet. Rätten intogs i de mest skilda sammanhang: man åt den på olika tider under dagen, endast mot långmjölkskonsumtionens slutskede blir rätten något av ett mellanmål. Det fanns dock vissa mönster för dess förtäring: den äts oftast till frukost eller som färd- resp. ute- mat vid allt slags utearbete under sommaren. Man åt vanligen långmjölk med bitar av hårt bröd i. Man använde flitigt med socker (när denna vara utnyttjas i alla hem under 1870–80-talen), kanel och ingefära. Vissa bygder föredrog sylt av olika slag. Under mellankrigstiden sjunker den hemproducerade långmjölakens förtäring medan krisåren innebär en viss ökning i konsumtionen.

Vilka orsaker ligger bakom långmjölakens flitiga användning i kosthållet och vad gjorde rätten så populär? Det ligger nära till hands att göra en jämförelse mellan den hemmagjorda långmjölken och dagens filprodukter. Långmjölken var inte ersättningsbar och hade inga riktiga konkurrenter och utvecklades därför till basföda. Där långmjölken förekom var mjölkprodukterna en av

de främsta varorna bondgårdarna framställde. Samtidigt kom långmjölken att besitta flera positiva egenskaper: såväl gastronomiska som dietistiska. Att tala om långmjölkens hälsosamma egenskaper tycks dock vara av senare datum.

Mot en ny surmjölkskultur

Ovanstående jämförelser leder oss in i nutiden: dagens konsumtion av surnad mjölk, med andra ord kulturmjölk i olika varianter. Vi har konstaterat att den surnade mjölken förr hade en ställning som basföda vid sidan av andra förädlade mjölkprodukter som smör och ost. Samtidigt ingick mjölken som en mycket viktig komponent i landets mathushållning. Detta har knappast ändrats i modern tid. Snarare tvärtom: kylteknikens utveckling tillsammans med snabba transporter och moderna, lättskötta förpackningar stärkte mjölkprodukternas ställning i mathushållningen. Hälsopropagandan hade stor betydelse i sammanhanget. Viktigast var emellertid mattraditionernas betydelse. Vi vet ju att det inte finns många komponenter i vår kultur – liksom i andra folks kultur – som är så djupt rotad och seglivad som matkulturen. Detta gäller i hög grad synen på och attityderna till den konserverade mjölkens olika varianter.

Under 1980-talet kom olika uppgifter fram om mjölkproduktion och mjölkkonsumtion som ömsom ökat och ömsom minskat (kanske i viss mån beroende på vilken redovisningsmodell man

använt). I stort sett håller mjölken sin starka ställning, trots kraftig konkurrens från nya och spännande drycker som marknadsförs hårdare än mjölken. I synnerhet ungdomarna tycks uppfatta mjölken som en trist och vardaglig dryck och de väljer helst något annat än barndomens mjölk. Man kan anta att denna attityd ingår som ett led i frigörelsen från föräldrarna. Samtidigt som färskmjölken måste hävda sin ställning går det bättre att öka volymen på de surnade mjölkprodukterna. 44 % av mjölken används till flytande mjölkprodukter, 32 % till ost och resten går till smör och övrigt.

En liten utredning kring begreppet fil och filprodukter förefaller vara på sin plats. Det är lätt att dra jämförelser mellan dagens konsumtion av filprodukter och äldre tiders flitiga bruk av surnade mjölksorter. Skillnaden är emellertid ganska stor vad gäller den bakterieflora som de båda kulturerna – de hemmagjorda och de mejeritillverkade – bygger på. I ett viktigt avseende finns dock stora likheter: nämligen produkternas betydelse och konsumtionsmönstret i kosthålllet. Både de äldre och de nya produkterna svarar i princip för samma näringsbehov och även förtäringstillfällena och måltiderna är ganska likartade.

De olika kulturmjölkprodukterna

Man kan utan överdrift säga att filen är något av ett svenskhetsdrag som hitresande folk från

andra länder snart lägger märke till och t.o.m. kommenterar. I Sverige förbrukas också så mycket kulturmjölk att landet tillför-säkrats andra platsen på världslis-tan – endast i Finland äter man mer fil än i Sverige. Människorna anser i allmänhet filen vara en prisvärd och nyttig maträtt efter-som den innehåller mycket prote-in och kalcium. En halv liter fil om dagen ger 2/3 av det dagliga kalciumbehovet. Bland nyttoas-pekterna ingår även kunskapen om att filen är nyttig: den är lätt-smält och håller magen i form.

Idag finns det ett varierande sortiment av filprodukter i olika former, typer och smaker. Samtli-ga tillverkas av mjölk; vad som skiljer dem åt är de olika syrabak-terierna, fetthalten och eventuella frukttillsatser. Och i första hand: smaken. Det svenska sortimentet är ganska stort. Filmjölken domi-nerar, medan man på kontinenten äter yoghurt och kefir.

Största delen av den svenska konsumtionen av kulturmjölk (116 miljoner liter år 1987) utgörs av *filmjölken*. På mejerierna har man gjort filmjölk sedan 1931. Att den redan från början var en uppskattad vara visar statistiken: 1932–1957 utgjorde filmjölken – visserligen under sommaren och på vissa orter – en tredjedel av mjölkförsäljningen. Filmjölakens historia handlar om att omvandla den klassiska filmjölken – som man på vissa håll gjorde hemma – till en industriprodukt. Meje-rierna satsade från början på en omrörd, jämn och slät produkt

utan filbunkens skiktningar. Ny-heten förpackades i forna tiders enliters mjölkflaskor, med blå kapsyl för att skilja den från van-lig mjölk. En ny, som det snart visade sig, nationalrätt var född. Filmjölakens närmaste variant i dagens sortiment är *lättfilen*, som är något syrligare i smaken, något mer lättflytande med betydligt lä-gre fetthalt. 24 miljoner liter lättfil förtärdes i landet 1987.

Yoghurt är också kulturmjölk, men av östeuropeiskt ursprung med Bulgarien som känt centrum. Dess smak är något syrligare än de övriga kulturmjölks-sorterna. Liksom filmjölk används yoghurt ganska flitigt i matlagningen. Den klassiska yoghurten bereds i Bul-garien och i Turkiet genom att mjölken inkokas till halva sin vo-lym, avkyls till 40–50 grader C, varefter yoghurt från föregående dags produkt inympas. Så snart mjölken koagulerat vid denna temperatur kyles den och förvaras kallt. Då många i Sverige tyckte att yoghurten var för sur fick me-jerierna ta fram en mildare vari-ant, vilket – efter många års labo-ratorieförsök – kröntes med fram-gång. Den nya produkten – *mild yoghurt* som också är krämigare till konsistensen – har blivit en omtyckt vara.

Den gamla långmjölakens (tät-mjölakens) närmaste anförvant är dagens *långfil*, "Norrlands delika-ness": den är vit, blank och sam-manhängande och tjockast av alla filprodukter. Tillverkningen av långfil kräver lång mognad i sval mjölk. Dess milda syra och tjocka

sammanhängande konsistens beror på att de tre syrabildande aromkulturstammarna som används också är "tråddragande" dvs har förmågan att kunna spina mikroskopiska, långa trådar i mjölken.

"Undret från Kaukasus", *kefiren*, som har speciella egenskaper är svår att tillverka och styra. Kefiren har samma näringsvärde som mjölk. Den har något mildare smak än övriga filprodukter genom att surningen sker med hjälp av en blandning av mjölksyrabakterier och jästsvampar. Vad som gör kefiren lite "extra" bland kulturmjölksorterna är dess sägenomspunna, undergörande egenskaper. Kefiren betraktas av många som en universalmedicin och har fått fotfäste även bland svenska konsumenter.

På senare tid har det framställts en grupp filmjölksorter av inbördes samma typ, såsom "a-fil" i Mellansverige och Dalarna, "A-fil" i nedre Norrland och Skåne, "C-fil" i mellersta Norrland och acidofil i Helsingborg med omnejd. Samtliga tillverkas med varierande smak. Vid sidan av fil och lättfil är A-filen den mest köpta kulturmjölken.

Filsorternas nytta

Den mest annorlunda filsorten är *acidofilus*. Den har speciella egenskaper genom att dess verk samma bakterie (*Lactobacillus acidophilus*) – som för övrigt använts inom mejeriindustrin under hela 1900-talet – överlever färden genom människokroppen ända

ned till tjocktarmen och påverkar tarmfloran på ett gynnsamt sätt. Kliniska försök har visat att *acidofilus* sänker pH-värdet och förändrar miljön i tarmen så att skadliga bakterier inte kan överleva. Den rekommenderas bl.a. i våra sjukhus vid magont, diarré, förstoppning och vid penicillinkurer. *Acidofilus* smak avviker från andra filsorter. Den har 50 % mer protein än de övriga filprodukterna, för att inte kulturen skall bli så sur att bakterierna dör.

Alla dessa filsorter (här har dock inte samtliga redovisats) har mycket gemensamt genom att de baseras på mjölk som syrats med mjölksyrabakterier. Man utgår ifrån vanlig mjölk som standardiserats till den fetthalt produkten skall ha, sedan homogeniseras den och värmebehandlas (till 95 grader under 5 minuter).

Filmjölk anses vara nyttigare än vanlig mjölk – i synnerhet för barn och de äldre. Många äldre människor mår inte så bra av mjölk som kan leda till förstoppning. Samtliga filsorter hjälper till att hålla igång magen. Denna egenskap kan ytterligare förstärkas genom att man blandar filen med fiberrika flingor eller grovt bröd. Vissa personer kan ha svårigheter med att klara laktosen i mjölken men de kan tolerera filen. Laktosintoleransen kan även uppträda i samband med vissa sjukdomar. Då kan mjölken ersättas med fil. En särskild grupp av konsumenter att uppmärksammas i detta sammanhang är invandrarna. Många av dem har

svårt att dricka mjölk, därför att de har en låg halt av enzymet laktas i tarmen. Även de kan försöka med fil i mindre portioner. Det finns exempel på invandrarbarn som inte kunnat klara någon annan mjölkprodukt än acidofilus. Den har egenskaper som underlättar spjälkningen av laktosen i tarmen.

För närvarande finns det stort intresse hos konsumenterna för surnade livsmedelsprodukter – såväl av mjölk som av andra livsmedel – och utredningar förutspår att utvecklingen av surningstekniken kommer att leda till allt fler produkter med specifika profylaktiska och hälsosamma egenskaper. Man vet att tarmfloran har stor betydelse för näringsupptaget och för hälsan. Man känner tills vidare inte till hela bilden, men att risken för infektioner minskar vid tillförsel av mjölksyrebakterier står klart.

Hos svenska konsumenter har många av filsorternas gynnsamma egenskaper varit kända sedan länge och i Sverige finns en påtaglig medvetenhet om livsmedlens egenskaper ur hälsosynpunkt. Denna omständighet – tillsammans med andra faktorer – kan förklara kulturmjölkens starka ställning.

Konsumtionen idag

Det konsumeras mycket filprodukter idag. Det utvidgade sortimentet liksom ett ökat medvetande om kostens, och särskilt frukostens betydelse, har bidragit till detta. 1970 låg konsumtionen av

kulturmjölk på 15 kg per person, vilken år 1987 stigit till 28 kg. Den vanliga filmjölkens ökade mest, åtföljd av A-fil och Naturell Yoghurt. Bakom försäljningssiffrorna ligger till stor del ändrade konsumtionsvanor, bl.a. att fettsnåla produkter vinner terräng.

Vid presentationen av de olika filsorterna framgick det att det finns regionala variationer i konsumtionsmönstret. Människorna föredrar olika produkter i olika landsdelar – någonting som inte alltid går att närmare förklara. I Västerbotten äter man mest långfil medan denna vara knappast förekommer i Malmö. Ju längre norrut man kommer desto större filkonsumtion finner man. Detta har givetvis med äldre matvanor att skaffa – mjölkhushållningens betydelse har i äldre tid varit stor i de nordligaste landskapen. Förutom mattraditioner spelar här mejeriernas produktutbud in. Sättet att marknadsföra och även smaken förefaller vara olika i skilda landsdelar.

Det finns fler intressanta uppgifter som förstärker bilden av att det finns bestående skillnader mellan landets olika regioner. Stockholmsarna föredrar den vanliga filmjölkens. Långfilen har en klar förankring i södra och västra Sverige. Långfilen är knappast begärlig i södra Sverige, speciellt inte i Malmöområdet, medan 1/5 resp. 1/4 av samtliga hushåll i Falun resp. Lycksele äter långfil med förtjusning. A-filen visar också stora skillnader i konsumtionen mellan olika mejeriområ-

den. Intressant nog äter man mest kefir i västra Sverige.

Personer som bor i småorter äter mindre filprodukter än stadsbor. Även när man äter den – till frukost, lunch eller mellanmål – visar sig regionala skillnader, men det beror också delvis på hushållets sammansättning. Yngre hushåll äter ofta fil till frukost. De som bor i Stockholm tar ofta fil till lunch. Deltidsarbetande folk föredrar filen som mellanmål. Samma mönster visar även större hushåll och barnhushåll. En typisk filkonsument är en kvinna på över 50 år: en tredjedel av de äldre kvinnorna äter fil dagligen, medan motsvarande siffra för männen bara är ca 10 %. Ca hälften av de äldre männen äter fil högst någon gång i veckan.

Under de senaste 15 åren fördubblades frukostfilens frekvens. Idag äter vart tredje hushåll filmjölk till frukost. En starkt bidragande orsak till detta är frukostflingornas expansion, i synnerhet müsli. Denna marknad har under de senaste 10 åren ökat med 45 %. En färsk undersökning från Växjö visar följande tillbehör till filen: socker 42 %, müsli 47 %, cornflakes o.d. 35 %, frukter 26 %, kanel/ingefära 23 % och sylt 21 %. Att smula hårt bröd i filen är inte (längre) så vanligt som man skulle kunna tro: bara 6 % av växjöborna praktiserade det. De yngre hushållen tycks i något större utsträckning använda socker och cornflakes medan de medelålders hushållen använder müsli.

Det finns en klar skillnad i filätandet mellan generationerna: äldre personer äter mer, eller mycket mer fil än yngre. Samtidigt tycks medelålders folk rata filen: enligt de uppgifter som sammanställdes av Svenska Mejeriernas Riksförbund om filkonsumtionen från 1984–1985 framgår det att människor mellan 40–50 år äter lite fil.

Det finns variationer i kulturmjölakens användning även i fråga om vardagar och helgdagar. På vardagarna äter man fil till övervägande del till frukost – mindre som kvällsmat eller mellanmål – och ännu mindre som lunch eller middag. Samtidigt äter vi mindre fil på helgdagarna. Yngre barnhushåll är storkonsumenter av frukostfil. Detta alltefter undersökningar företagna av Lantbrukets utredningsinstitut.

Daghemsbarn hör till högkonsumentgruppen. På alla daghem äter man fil och barnen uppskattar den i synnerhet om den även ingår som fast inslag i familjens kosthåll. Mindre barn äter fil helst utan socker (!), man sötar sin fil hellre med sylt och kompot. De flesta daghem serverar fil minst två gånger i veckan.

Även skolorna är storkonsumenter av fil. Detta har sin betydelse i synnerhet mot bakgrund av att skolbarn dricker mindre mjölk än de borde göra. Somliga skolköksföreståndare kom på att om barnen inte dricker mjölk så kan man försöka låta dem äta den, dvs. servera dem fil. I detta sammanhang har filens konsistens

sin stora betydelse: barnen får en större mättnadskänsla om de äter fil än om de dricker mjölk.

Även inom försvaret serveras mycket filprodukter. Alla frukostar innehåller fil, vid lunch har man dressing gjord på fil och man använder filsås till exempelvis korv och gratäng. Eftersom yoghurten är lätt att portionera ingår den i måltiden som efterrätt. För patienten på ett sjukhus kan filen vara ett både aptitretande och näringsrikt kostalternativ. Kefir, a-fil och yoghurt används både som rätt och ingrediens i matsedelns rätter förutom att dessa ingår i den dagliga frukosten.

Kulturmjölksorternas fram-marsch och framgång kan i all korthet analyseras på följande sätt. I dagens förändrade livsmönster passar vissa moderna matvaror och rätter in. Hit hör även kulturmjölksprodukterna. De är lätta att laga, har ganska lång förbrukningstid och det är lätt att äta fil: man behöver inte förbereda, laga, inte ens värma. Det förefaller som om filen trängt ut vissa traditionella rätter såsom välling och gröt just av den orsaken att filätandet inte är förknip-pat med något besvär. Det växande intresset för kostfrågor hos konsumenterna är också viktigt: nuförtiden diskuterar man mycket vad man äter, matvarornas egenskaper vägs mot varandra. Filprodukterna får ett gynnsamt utgångsläge i livsmedelsdebatten: deras positiva egenskaper är allmänt accepterade. Man äter fil mest till frukost och eftersom

denna måltids betydelse tycks öka, gör ett slags "frukostisering" sig gällande i kosthålllet och hjälper också till att befästa filens ställning.

Kan fisk verkligen ätas så?

Annika Österman, fil.-kand. och intendent vid Nordiska museets minnesavdelning.

Rökt fisk kokades, och äts även som den var, så var det även med torkad fisk förutom laken, som vid torkning blev mycket hård och måste blötläggas före kokningen och ändå krävde mycket lång koktid, minst ett par timmar. Av färsk lake kokades på en del ställen soppa som avreddes med en tunn mjölsmet. Laken kokades även i mjölk och ansågs då som en läckerhet. Rom av mört användes ofta i palt och pannkaka för att utdryga mjölet, före användningen stöttes, 'knådades' den i en träskål med en trästöt till en slemmig massa. Man sade att 'he stängen så bra utå rummen å så gå så lite mjöl' (stängen = svälla ut, bli fast) . . . Fisk ingick i olika former i den dagliga kosten och ansågs som en bra föda. Torr fisk medfördes ofta som färdkost vid kyrko- och marknadsbesök, den ingick även mycket i arbetarnas matsäck vid arbete i skogen, helst på sommarens. Vid festliga tillfällen, t.ex. bröllop, var fisk en stående rätt och färsk fisk skulle om möjligt finnas på varje bord lördagskvällarna tillsammans med nykärnat smör, tunnbröd och potatis och som dryck färsk kärnmjölk.

Så avslutar den lappländske skogsarbetaren Vilhelm Andersson från Arjeplog sitt svar på Nordiska museets frågelista om Fisk som föda. När man idag läser svaren på denna frågelista, som museet 1948 sände ut till sina meddelare, slås man av alla de olikheter med nutida förhållanden som där skildras. Det är en

del av dem jag här tänker beröra. Listans 170 svar, som kommer från hela landet, är vanligtvis skrivna av landsbygdsmännskor eftersom museet vid den här tidpunkten ännu huvudsakligen dokumenterade förindustriella förhållanden. Svaren, som rör tiden från 1900 och framåt, vittnar om ett ekonomiskt tänkesätt som vi idag står ganska främmande inför: allt togs tillvara av fisken och människor hade ingående kunskaper om hur det kunde utnyttjas, kunskaper som få av oss har idag.

Listan börjar med att fråga om vilka fisksorter som ansågs matnyttiga och bra och under vilka tider på året som de olika sorterna var bäst och därför fiskades. Därefter frågas om olika beredningsmetoder som torkning, syrning, rökning och saltning, samt om sättet att anrätta fisken.

Huvudsyftet var att skaffa kunskap om vilken roll fisken hade haft i mathållningen, ett ämne som är alltför omfattande för att i sin helhet behandlas här. Jag har valt att i min artikel lyfta fram sådant som det ännu inte skrivits om och som därför är föga känt.



"Fru Ida Nilsson gör klart att hissa sina fläckesiller upp i flaggstången, utom räckhåll för flugor och där vind och sol kan garva sillerna." Foto Anders W. Karlsson, Mölleryd 1945.

Dit hör husbehovstorkningen av fisk och utnyttjandet av dess skrov och inälvor i matlagningen. För många kan detta verka främmande och exotiskt, kanske rent av motbjudande, som bekant är ju smaken något som är mer eller mindre inlärt.

Torkningen

När det gäller torkning av fisk är det ju välbekant att fiskare på västkusten liksom i Norge torkat och torkar torsk, långa, gråsej och kanske också annan havsfisk för att sälja den som råvara till bl.a. lutfisk. Däremot är det mindre känt att människor tidigare torkat fisk i praktiskt taget

hela landet, men då andra sorter och för det egna hushållets behov. Det finns många förklaringar till detta konserveringssätt, både ekonomiska, ekologiska och andra. Hur själva torkningen gick till berättar många uppteckningar om. Kyrkoherde Ernst Sandgren i småländska Stenbrohult, född 1893, själv garvarson, beskriver den så här:

Den fisk som inte omedelbart avyttrades eller användes, torkades. Torkningen skedde på så sätt, att fisken först rensades och fläcktes. Man blodsaltade den, dvs. först vred man nacken av den, varvid en smula blod fick rinna av. Sedan saltade man den efter rensningen och sedan den fläckts saltades (den) på nytt. Detta kallades blodsalta. Sedan uppsattes fisken på

spjälor eller hängdes upp mot väggen eller ock lades (den) på en sten att torka i solen. Så gjorde man med braxen och gäddan. Sedan samlades den torkade fisken i knippen, som förvarades på vinden, antingen för att säljas vid stadsresan eller för kommande husbehov. Något litet röktes, men blott till husbehov.

Den torkade fisken användes på samma sätt som lutfisk nuförtiden. Det var inte ovanligt att man fick torkad fisk på kalasen i bygden. Torkad fisk användes i hushållet i olika sammanhang. Man antingen blötte upp den till lutfisk eller malde den och gjorde fiskvälling. Fiskmjölet användes också som utdrygningsmedel i bakning och i olika maträtter.

Likadant beskrivs torkningen och förbehandlingen av fisken i många andra svar: man rensade, fläckte (om den var stor) och saltade fisken för att sedan arrangera själva torkningen på något olika sätt, men alltid i sol och vind. Efter torkningen, som tog olika många dagar, beroende på årstid och väderlek, buntades fiskarna ihop för att förvaras svalt och torrt på någon vind eller i en bod. Ett svar berättar om en kvinna som tog ut sin torrfisk och "solade" den ibland för att den inte skulle "malätas". Andra svar berättar att torrfisken gick att spara hur länge som helst. Hade man sådan hade man alltid något att ta till när det övriga sovlet tröt.

Torkningsanordningarna varierar, ibland kunde fisken läggas ut på stenar eller berghällar – den kallas också klippfisk – men den måste då, i händelse av regn, skyndsamt plockas ihop och föras under tak. Från Leksand berättas att man där – för att skydda fisken mot flugorna – först torkade den i

bakugnen så att ytan blev något torrare, innan man hängde upp den att torka färdigt i solen. Den kunde också läggas till tork på lagom sluttande tak eller hängas upp eller spikas fast på en södervägg. Man kunde t.ex. trä upp varje fisk på en pinne eller rada upp dem på ett snöre, antingen fästa dem parvis i stjärten eller trä snöret genom huvudet för att låta dem hänga fritt mellan träd eller i en träställning. Från Värmland berättar en meddelare att gårdarna i hans hemtrakt tidigare brukade ha en särskild "fiskhjäll". Den bestod av fyra stolpar, parvis nedslagna i marken och förenade med slanor på vilka man lade de spön där fisken var uppträdd. Man kunde också i övre Norrland, hänga upp dem i taket, som man gör med det renkött som skall torkas.

I en skånsk uppteckning skriver lantarbetaren Gustav Lundgren från Örby (född 1867) om hur han uppfattade fiskens smak efter flera dagars torkning, tydligen osaltad.

Torkning av fisk förekom inte mycket men ibland när priset var lågt och tillgången stor hände det att sill hängdes till tork. Den bara sköljdes, man trädde ett snöre genom nederkåken och radade upp så många man hade. Sen hängde man upp dem i svagt solsken men der vinden spelade in. Efter några dygn var den färdig men aptitlig var den inte och förekom inte så ofta. Vi pojka(r) kallade den 'värfisk' därför att vädret tillredde den. Den lagrades inte och (om) den blev över gick den i svinbaljan, i Handeln förekom den inte.

Enligt flertalet uppteckningar saltades fisken före torkningen. Det



"Bor man högt upp och det är sent på hösten och svalt i luften kan man mycket väl hänga fläkesillerna på tvättlinan (klädstrecket) anser fru Ida Nilsson, Mölle. Det får inte komma regn eller dagg på fläkesillerna." Foto Anders W. Karlsson, Mölleryd 1945.

är bara en till, från Kattån i Norrbotten, som ingenting säger om saltning. Så här lyder den:

Det var den gädda man fångade tidigt på våren som behandlades på detta sätt (torkades). Efter några dagar i vårsolen var den torr och hängdes upp på magasinshinken. Den tillagades genom kokning (överkalixmål torkkjeda). Den var salt i sig. Ofta hade man torkad gädda med på ången.

Att torka fisk utan att först salta den gick tydligen bra i övre Norrbotten om det skedde tidigt på våren medan temperaturen ännu var låg och flugorna inte hade kommit.

De uppteckningar jag hittills citerat visar att det torkades fisk inte bara i lappmarken, där man

ju kunde vänta sig det. Där har ju spannmålsodling nästan inte alls förekommit, vilket gjort att människor i större utsträckning än på annat håll i landet, långt fram i tiden, fått lov att stödja kosthållet på vilt och fisk. Att man torkat fisk i Skåne, så sent som 1945 är mera märkligt. Bilderna av "fläkesill" är visserligen tagna strax efter andra världskriget då det propagerades – bl.a. från statligt håll – för att man skulle äta mera fisk. Men det finns säkert flera förklaringar. Troligen är det så att förfarandet gav fisken en speciell smak som uppskattades. Frågelis-tans svar säger inte särskilt mycket om hur torkad fisk smakade



"Här får de (fläckesillerna) hänga hela dagen tills de blivit garvade. Sedan steks de på samma sätt som man bräcker skinka." Foto Anders W. Karlsson, Mölleryd 1945.

men i ett från Gotland heter det att "man ansåg torkad fisk smakligare än den hårt saltade".

Vilken sorts fisk var det då som torkades och hur anrättades och åts den sedan? Jag har redan nämnt de sorter man på västkusten fortfarande torkar mer eller mindre industriellt, för att bli till lutfisk. Men blivande lutfisk har – som framgår – också torkats av icke professionella fiskare, men då är det inte samma sorter som

på västkusten. Från många håll i landet berättas det att man torkade gädda för att göra lutfisk av den, gäddan är den fisk som oftast omnämns i samband med torkning.

Lutfisken åts inte endast vid julen, vilket Gösta Berg också påpekar i Gastronomisk kalender. Den serverades också under andra tider av året, under fastan och på långfredagen och som en av rätterna vid bröllop, begravningar

och andra större sammankomster. Den icke lutade torrfisken åts också hela året men i vardagligare sammanhang.

Den kom väl till pass under sommaren och hösten då man hade bråd tid i jordbruket och ej hade tid att fiska och då brukade sovelförrådet av kött och fläsk att sina. Då var det bra att ha den torkade fisken när husmodern skulle laga middag.

Det skriver en småländsk hemmansägare. Glödstekning påpekade ofta vara det bästa sättet att anrätta torkad fisk. Genom glödstekningen blev benen i den

så torra och sköra att man lätt kunde tugga dem. Men man kunde också blöta den när den var het. Då var den välsmakande till potatis.

Så tycker en meddelare från Ölme i Värmland om mört.

Gäddan var den fisk som vanligtvis torkades, det omtalas från hela landet, även i trakter där annan fisk inte torkades, t.ex. i Roslagen. Näst gäddan är braxen den fisk som flitigast nämns bland de fiskslag som torkats. Andra fiskar som konserverades på detta sätt är abborre, id, lake, löja, simpa och sutare. Men – som citaten visar – också sådana sorter torkades som vi idag mer eller mindre betraktar som skräpfisk, mörten t.ex., som har så mycket ben, och norsken med sin starka lukt. Om mörten säger den småländske hemmansägaren att den var sämre blötlagd och kokad, men i pudding var den god. En annan smålänning ansåg att torkad mört stekt på stekpanna eller på glöden var en mycket läcker spis.

Frånsett gäddan är det olika

fisksorter man torkar inom de olika geografiska områdena, beroende på förekomsten. Från Gotland berättas t.ex. att man där, förutom torsk, också torkade flundror, som när de kokades blev fastare i köttet än de färska. I Lappland kunde både röding och laxöring torkas under sommaren och från Gävletrakten berättas det att man där kunde torka sik, trots att siken ju är en fet fisk som mindre väl lämpar sig för torkning eftersom det är risk för att den härsknar. Från Ångermanland nämns att nejonögon eller netting (en liten alliknande fisk) torkades för att framdeles kokas soppa på och i en uppteckning från Gävle sägs det att fiskare om hösten brukade sälja salta, torkade nejonögon när de kom in till stan.

Anrättningen

Hur den torkade fisken anrättades har delvis redan framgått genom citaten. Den torkade laken blötlades och användes till att koka soppa på, som skogsarbetaren från Arjeplog helt kort beskriver. Han nämner inte några andra ingredienser än redning på mjölk och mjöl. Från Stockholms skärgård skriver Agnes Westerberg om både "såd", som kokades på färsk gädda till julens helgdagsaftnar, och om strömmingssoppa där bitar av strömming fick koka med salt, kryddpeppar och lagerbärsblad. Både strömmingssoppa och "såden" reddes med mjöl och mjölk, eventuellt tillsatte hon också litet kärnmjölk, som hon tyckte gav en god smak. Men inte

heller hon nämner potatis eller rotsaker i sammanhanget.

Strömmingssoppa gjordes också längs hela norrlandskusten men innehöll där både potatis, klimp och ibland också lök. Enligt andra uppteckningar innehöll sopporerna för det mesta potatis och/eller andra rotsaker, eller gryn av något slag. En norrbottensk uppteckning talar om hur man gjorde "välling" på löja eller mört som fick koka sönder och sedan passerades genom en durkslag där benen blev kvar när massan pressades igenom. "Vällingen" avreddes med kornmjöl och några hela löjor lades i var tallrik innan "vällingen" hälldes på.

Samma meddelare berättar om att laxtarmar togs tillvara, rengjordes och saltades. Sedan skars de sönder i mindre bitar och kokades soppa på. "Det blev ganska fett spad, dom redde med mjölk och mjöl." Laxtarmarna återkommer i ett annat sammanhang men laxsoppa har även jag som norrbottning goda minnen av. Den kokades på ryggbenet, huvudet, fenorna och de fulare bitar som blev över när min mamma gravade lax för sommaren. När benen rensats bort efter kokningen, lade hon i fint tärnad potatis, gräslök och dill, någon gång gröna ärtor. Soppan reddes med mjöl och mjölk, ibland litet grädde och de rensade laxbitarna lades i varje tallrik när den serverades.

Fiskvälling har nämnts i fler uppteckningar, t.ex. i den tidigare citerade från Stenbrohult, där det berättas att den torkade fisken

kunde malas till fiskmjöl som både användes till välling och som utdrygningsmedel vid bakning och matlagning.

Att den torkade fisken kokades, stektes och halstrades och äts som tilltugg till potatis har också framgått i de tidigare citaten, däremot inte att den ibland kunde stekas tillsammans med fläsk, vilket idag kan förefalla märkligt. Förfaringssättet nämns av ett par sydsvenska meddelare. Denna kombination av fisk och fläsk har gamla anor och sanktioneras genom att den också förekommer bland recepten i Mera fisk i vardagskosten, som gavs ut 1941 av Aktiv Hushållning, vars rekommendationer var både beprövade och smakmässigt förankrade.

Torrfisken äts också som den var, helt naturell, på samma sätt som man än i dag gör på Island. Den var då vanligtvis matsäcksmat, föga utrymmeskrävande och lätt att bära med sig.

Som torrkaffning äts den okokt, på samma sätt (som) lapparna gör med sitt torra renkött och bonden här med sina torra fårlår. Man skar alltså flisor från torrfisken, eller rev sådana med fingrarna, och så stoppade man i sig dem och tuggade väl. Och fick ofta ont i magen, ty torrgädda t.ex. är hårdsmält okokt.

Så skriver Hjalmar Palmgren från Brändön i Norrbottens kustland. Det magknip han nämner kan nog också förklaras av att den torkade fisken sväller när den kommer ner i magen där utrymmet blir knappt om man ätit mycket av den.

Ibland äts den torkade fisken med smör på, som ersättning för



I Fjällbonäs, där de torkande gäddskallarna fotograferades 1932, torkar man 1981 fortfarande gädda till att göra egen lutfisk av enligt Norrbottens Matbok. Foto Edvin Brännström.

bröd, vilket flera nordsvenska meddelare berättat om. En smålänning skriver om torkad fisk att den äts både gärna och allmänt som färdkost, och en västgöte skriver:

Om brödet tog slut då stektes torrisk på glöden eller på halster och äts sedan som bröd.

Från Jämtland nämns att "spicken gädda, dvs, soltorkad sådan, ofta äts otillredd, föralldel rätt så smakligt tilltugg till smörgås, fast väl något hårdtuggat". En annan jämtlänning talar om att "soltorkad fisk fick vara tilltugg då karlarna tog sig en sup". Också i Skåne, där man ju inte väntar sig det, har fisk någon gång kunnat få er-

sätta bröd, även om fisken här inte var torkad. Fiskaren Alvin Öhman från Vik berättar att

under 1:a världskriget, då det var ont om bröd, var det många dagar som vi inte hade en brödbit i huset. Då medfördes stekt sill och kall potatis på våra fiskefärder, även stekta rödspättor och flundror medfördes som färdkost.

Fiskhuvudena

Huvudet och nacken omnämns i många av uppteckningarna som den bästa, fetaste och saftigaste biten på hela fisken. "Huvudet på stora braxar var en fin delikatess och kokades särskilt", heter det från Värmland och "husfaderna tog huvudet och biten därtill,

han skulle ha bästa biten", sägs det i en annan. Att huvudet gärna förunnades en person med dignitet framgår också av ett svar från småländska Bankeryd:

Fisk kokades eller stektes med huvudet på. Särskilt gäddhuvud, abborre- och braxen(huvud) eftertraktades av finsmakare på kalas. Kyrkoherde Hägerström förbehölls gäddhuvudet.

Också i Bohuslän, där det ju alltid varit relativt gott om fisk, har man ätit fiskhuvudena och uppskattat dem. En äldre uppteckning berättar att man torkade och sålde huvudena från rockan. De kokades och plockades rena från fiskköttet som sedan tillsammans med potatis och mjölk "stuvades ihop till fiskstuv". Nästa citat är saxat ur en skildring av hur fisktorkningen gick till på Tjörn, där de som arbetade med den hade gemensamt kosthåll, i vilket en del av spillet vid beredningen användes:

Middagen serverades kl. 12.30. Den bestod under fiskberedningstiden av stuvade långhuvud och potatis eller stuvade garnor (fiskgälar) och potatis, den senare rätten ansågs som en verklig delikatess.

Också på ostkusten har fiskhuvuden av olika slag varit uppskattade. Agnes Westerberg från Björkö-Arholma berättar om den färska gädda, som åts i hennes hem alla helgdagskvällar under julen i stället för lutfisk:

Huvudet fick sitta kvar. Det kokades med gäddan och ansågs vara det bästa på hela gäddan. Lever och rom tillvaratogs. Levern kokades med gäddan och rommen likaså. Eller också gjorde man "kropp" av den. Då rörde man den i vetemjöl och lade så klimpvis ned den i grytan med gäddan.

Det Agnes Westerberg säger om "kropp" för tanken till de fyllda torsk huvuden, som än i denna dag betraktas som en delikatess bland människor på ostkusten. I de fyllda torsk huvudena har man lagt samman flera av fiskens ädlare delar och förenat dem i vad den gotländska meddelaren Carl Franzén kallar "tåsskboddar". Här följer hans recept på hur man gör sådana:

Vid större fångst av torsk kokades ibland endast huvudena strax, ibland med ilagd lever i gapet. . . . Ett finare kalasande var det med 'krupplingsboddar'. I kokande vatten lades torsk huvud med 'krupping' av förvälld lever och rom, som vispats sönder, något lök, peppar, salt, ibland ägg samt grovt rågmjöl till en deg som smetades i gapet, som sedan trycktes till och fick koka. Detta var mat som inte 'kungen åt alla dagar' och var obegripligt gott med en sås av spad med smörklick eller gräddsås.

Den enklare variant som Franzén först nämner, kokt torsk huvud med enbart levern instoppad, har jag ätit i Stockholms skärgård och jag håller med om att det är "obegripligt gott", förutsatt att levern är ordentligt vitpepprad eftersom den är så fet.

Ytterligare en meddelares utsagor om fiskhuvuden skall citeras, en smålänning från Blomstermåla, som skriver:

Jag kanske borde nämna att dom förr i tiden på Öland, där dom får mycket ål, använde ålhuvudena i kroppkakor i stället för fläsk. Smålänningarna dom brukade lägga sill i sina kroppkakor, men det är ju länge sedan, nu torde det inte förkomma. Jag har hört det av äldre personer som själva ätit dylika.

Innanmätet i fisken

Fiskens inälvor har tillvaratagits i mycket varierande utsträckning inom olika landsdelar. Levnaden och rommen har kokats och stekts, antingen var sort för sig eller tillsammans med fisken. Ibland har de också lagts ned i fisksoppa eller varit beståndsdelar i fiskpalt.

Ett par uppteckningar berättar också om hur tarmarna av större laxar togs tillvara och på vilket sätt de användes. Mer om detta i samband med palten.

Lakrommen hörde till de fineser som enligt uppteckningarna var högst värderade, "man lagade finmat av lakrom men även av rom av gädda", heter det från Värmland. En annan uppteckning från samma trakt säger:

Rom från laken var man angelägen om att ta reda på. Dock inte under lektiden, ty den var då slemmig. Den kokades liksom lake i allmänhet i mjölk, i bästa fall nysilad. Lakelever var också en bra läckerhet, men den måste man se efter och ta bort blåsor, som kunde finnas. Dessa blåsor, som innehöll mask, avlägsnades sorgfälligt.

Att rommen kokades, hade en fördel, eventuellt dynt blev oskadliggjord. Men rommen har framför allt använts rå, till att göra "kaviar" utav. Sedan den rensats och befriats från sina hinnor har den rörts sönder tillsammans med peppar och salt och man har tillsatt finhackad lök, röd eller gul, och ibland också konjak. En meddelare berättar hur hon under sin tid som piga på en värmländsk herrgård fick göra "kaviar" av bå-

de lak- och gäddrom, som hon rörde i ett stenfat under ett par timmar samtidigt som hon tillsatte "rikligen" med konjak. Användningen av konjak har kanske flera orsaker, inte bara att den skulle förhöja smaken. Folk kände till risken att få binnikemask genom att äta fisk eller fiskdelar råa, det framgår av citaten. Konjaken ansågs kanske som ett skyddsmedel. Numera – när frysboxen finns – lägger man ju vanligtvis ner rommen i den ett tag, innan den anrättas, för att på så vis eliminera eventuell dynt. Om man nu överhuvudtaget vågar använda rom och lever av rädsla för kvicksilver och dioxin.

Uppteckningarna ger också andra exempel på hur man kunde anrätta rommen. Det gick att göra "fiskbullar" av den genom att blanda den med mald eller finhackad fisk och steka dem i talg eller ister. En annan uppteckning från Västmanland berättar att sillrän-tan, innanmätet i sillen kunde anrättas på ett smakligt sätt. Sill ingick som en del av statarnas lön eller stat. Alma Larsson som växte upp som statarbarn berättar:

S.k. sillrän-ta var en god rätt. Man tog ur några sillar rom och mjölke, la det i vatten så saltet drog ur, kokade det i vatten samt gjorde en mjölksås som inblandades (med) finskuren rödlök, s.k. löksås. Detta och varm potatis var en rätt som hette duga.

Som jag redan nämnt har rommen delvis fått ersätta mjöl i nordsvensk matlagning. Enligt uppteckningen från Arjeplog hade man rom i både pannkaka och

palt, och från Jämtland sägs att "rom blandades ofta i mjölgröt som ett utdrysngningsmedel". Men även om rommen betraktades som ett sådant så bör den palt, pannkaka eller gröt där den ingick ha varit mer proteinrik och nyttigare än den som gjordes på enbart mjöl. Vanan att göra fiskpalt står sig fortfarande i Norrbotten, där ju palt av olika slag uppskattas. Här följer ett recept på hur den görs:

Av inälvorna, utom tarmarna, gjorde man fiskpalt (finska kalakakko). Man blandade inälvsfettet, rommen osv. med korn- eller rågmjöl. Paltan kokades antingen tillsammans med den övriga fisken eller särskilt för sig. Även tarmarna kokade man och åt, sedan de rensats och tvättats. De ansågs vara det finaste av fisken och skogskarlar ville gärna ha dem. När man fordom fick mycket fisk, åt man bara fiskpalt som färskvara, allt övrigt av fisken saltades ned. . . . Ofta hade man mjöl med på fisketurerna och kokade palt ute i skogen. En kittel hade man alltid med, och så kokades på kvällen palt för nästa dags behov. Till paltan åt man flott från fisken. I synnerhet harr och sik har ju gott om inälvsfett och det togs ut, värmdes och blev fett, där paltan doppades. Bröd åt man inte till sådan mat, inte heller potatis. Numera skirar man ofta smör som man doppar fisken (skall väl vara paltan?) i när man äter. Smöret serveras i en kaffekopp.

Erik Lundemark, skolinspektör och kunnig i finska har gjort den ovan citerade uppteckningen i Svappavaara. Den fiskpalt han beskriver har jag både ätit och varit med om att laga till efter en större sikkångst i Torneälven. Men fett, mage och tarmar togs inte med till den paltan, däremot skrapades den mörka randen, fiskens njurar, vid ryggbenet med

och ingick i smeten. Från grannsocknen, Gällivare, berättar Lundemark om ett annat sätt att anrätta laxens innanmäte:

Av inälvorna tog man vara på levern, magen, tarmarna och rommen. . . . Inälvorna skulle ligga i vatten och dra ett tag. De kallades "sappaset" på finska. Namnet är termen för kokta inälvor av fisk eller djur. Inälvorna sköljdes sålunda i regel upp och kokades. Sappaset skulle vara ganska salt. Man kunde t.o.m. ta lite saltlake och slå på sedan man hade kokat.

Att använda just dessa av fiskens inälvor är nog tämligen unikt, det nämns bara från Norrbotten, inte från andra delar av landet. Och fisken bör rimligtvis ha varit stor om det skulle löna sig att ta vara på mage och tarmar.

Detta sätt att anrätta fiskens innanmäte fortlever delvis ännu i Norrbotten. Lokalradion där gav 1981 ut Norrbottens Matbok, som grundar sig på sådana recept som inte fanns på pränt men som lyssnarna "hade i huvudet" och ärvt genom muntlig tradition och praktisk övning. Bland dem återfinns flera av de som jag återgivit ur museets uppteckningar.

Avslutningsvis kan sägas att torkad fisk ätits också i städer och av borgerskapet, även om detta inte mer än antyds i uppteckningsmaterialet. Redan Olaus Magnus talar om den torkade fisken i sin Historia över de nordiska folken (1555) i flera olika kapitel. I ett av dem skriver han om de "sjövargar" (gäddor) och andra fiskar, som det är så gott om i lappmarken att de exporteras:

Detta ymniga förråd icke blott förslår till att lifnära invånarna i fyra stora nordiska

riken, utan en del fisk äfven, sedan den blifvit saltad och soltorkad, lastas på skepp, uppstaplad som ved i stora trafvar, och föres ännu längre bort, till det stora Tyskland, för att där säljas.

Det finns många andra dokument från äldre tid som visar att torkad fisk var en väsentlig del i kosthållet. En spisordning, daterad till 1620, visar vad Uppsala Universitets Communitet serverade de studenter som kom i åtnjutande av dess kost. Enligt spisordningen

förekommer "blötta gäddor", "krampsill" och "stockfisk" flera gånger under samma vecka.

"Krampsill" är enligt Svenska Akademiens Ordbok inte sill utan sol- och lufttorkad strömming. "Stockfisk" är också torkad fisk.

Med dessa konkreta exempel hoppas jag att jag nått mitt syfte med denna artikel: att peka på vilken oerhört mycket större roll fisken tidigare har haft i vårt kosthåll.

Ugnstrull, talika och köttkakor

Hans Medelius, fil.kand. och intendent vid Nordiska museets dokumentationsavdelning.

Under de senaste årtiondena har piroger dykt upp i affärernas livsmedelsdiskar och på enklare matställen. Modernare svenska kokböcker liksom veckopressens matspalter tar också upp recept på piroger av olika slag och med olika fyllningar. Pirogerna brukar förknippas med den finska invandringen till Sverige under efterkrigstiden och betraktas som ett nytt inslag i vår matkultur med finsk och ibland rysk anknytning.

I Finland finns många olika typer av vad vi idag kallar för piroger. I praktiskt taget hela Finland förekom tidigare ett "fiskbröd", "kalaleipä", som en vardagsrätt. Man kunde använda många olika sorters fisk, småsik, nors, gärs, strömming och även fiskhuvuden. Bröden bakades av vanlig rågmjöldeg eller av surdeg. På en rund eller oval degplatta lades fiskarna i bitar, allt täcktes av en annan degplatta och kanterna trycktes ihop. De kunde ätas både till vardags och vid festligare tillfällen och ansågs som bra mat, som höll sig ganska länge.

I Savolax bakades runda eller ovala bakverk fyllda med små hela, eller större sönderskurna fis-

kar samt med fläsk, allt blandat. Benämningen var "kalakukko", "fisktupp". Även de var slutna. I Karelen brukade man baka in en eller två större, hela fiskar, i den s.k. "kalakurniekka". De fick då också oval form efter fiskarna. Under bakningen, som tog flera timmar, smälte fiskbenen och hela kakan åts. Även "köttkukko" förekom, vanligen med fläsk- eller fårkött.

I hela Finland har också förekommit piroger av råg- eller blandning av råg- och vetedeg med svamp-, potatis-, kål- eller kålrotsfyllning, korngryn, ris etc. De karelska pirogerna anses vara de bästa. Pirogerna kan vara antingen slutna eller öppna.

Hos estlandssvenskarna förekom tidigare liknande maträtter, fiskgalt eller fiskbröd. (Galt är en liten brödkaka som sist sätts in i ugnen till gräddning.) På Rågö och även på andra håll klappades surbrödsdeg ut på bakbordet, saltströmming lades på, degen veks kring strömmingen och kakan sattes in i ugnen. Oftast var det sista biten av degen och ett till två sådana bröd bakades åt gången. På Runö brukade man vid



Vid medeltidsveckan i Visby i augusti varje sommar säljs ugnstroll på gator och torg. Bildens ugnstroll är bakade i Burgsvik. Foto Raymond Hejdström, Gottlands fornsal.

Modern pirog inköpt i Kebab-butik i Stockholm. Foto Birgit Brånvall.

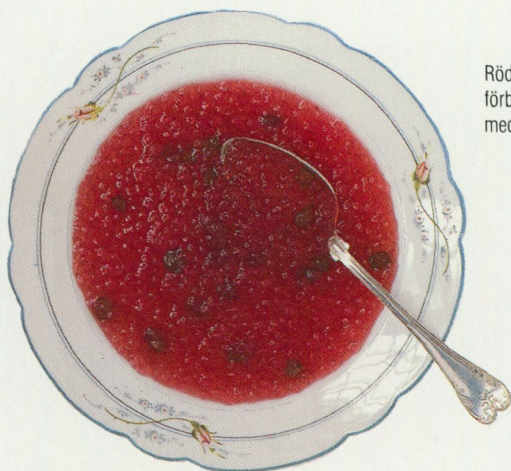




Körsbärskräm med mjölk, plät-
tar med lingonsylt – det var
vanligt förr och inte så dumt nu
heller!



Röd sagosoppa, kokt på de nu
förbjudna röda sagogrynen,
med russin i.



En slät kopp kaffe med litet
choklad till. Foto Peter Sege-
mark.





Denna nattvardsscen, utförd vid 1500-talets början av Michele Caltellini från Ferrara, utspelar sig vid ett långbord, uppdukat i en loggia. Kristus och elva av lärjungarna är placerade vid bordets ena långsida och gavlar. Ensam framför dem sitter förrädaren Judas med penningpungen i sin ena hand. Det omkullslagna saltkaret utgör ett illavarslande omen om vad som inom kort skall ske.

Stilleben föreställande ett bord dukat för en person med skinkstek, vin och bröd. T.h. ett runt tennsaltkar av en typ vanlig under 1600-talet. Målningen utförd av Johan Michael Hamback, Köln, 1670–80 tal. Olja på duk. Privat ägo.





Ur Nordiska museets frågelista
om isstack. Hardeberga sn,
Skåne.

I mitten av 50-talet utgjordes
50 % av den svenska djupfryst-
konsumtionen av fisk.

Fig. 2.

1880-1900
Isstack i Arendalen
med inbyggd tårstuga
för påsning av matvaror

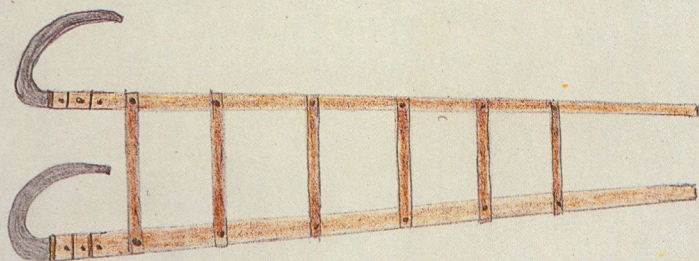
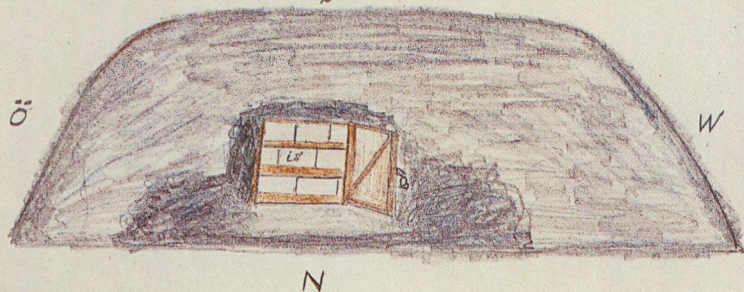


Fig. 1. Långfångare upptäckt till isuppfångare

skördarbetets slut göra en kaka till barnen, den s.k. galtan, med ett helt hönsägg inbakat. Från Nuckö berättas om ett blodbröd av rågmjöl med inbakade fläsk- eller fettbitar. Det åts med smör och mjölk till.

I Sverige finns motsvarigheter till de finländska och estlands-svenska rätterna. De gotländska ugnstrollen har uppmärksammats av Gösta Berg i boken *Mat och miljö* där han diskuterar sammanhanget med de östeuropeiska pirogerna. Ugnstrollen har många benämningar på Gotland, tallik, talku, talko, tallka, ugnstallike. I P. A. Säves *Gotländska samlingar* i Uppsala universitetsbibliotek förekommer även benämningen "påsstaia", "påsstai" (dvs. pastej) samt "kytkakå" (jfr nedan de öländska köttkakorna) och "kytsmäck". Gösta Berg framkastar teorin att benämningen tallik, talko etc. har att göra med det finska talkoo, arbetsfestmåltid, som också förekommer i Svensk-Estland. Benämningen ugnstroll har tolkats så att deglocket under bakningen förvreds så att det såg ut som ett troll.

Tillredningen gick till så att man vid surbrödsbak gjorde en kaka av den vanliga degen med en fördjupning i mitten. Denna fylldes med fläsk, kött eller fisk. Ett lock av samma deg klämdes fast runt kakans kanter och i dess mitt gjordes en öppning för ångorna. Genom öppningen kunde man hålla i vatten eller grädde. Bakningen i ugnen tog längre tid än för det vanliga brödet. Storleken

varierade från ca 25 cm upp till en halv meter i diameter.

Fyllningen har varierat. Kött eller fläsk med lök och grovmalen svartpeppar eller också strömming tycks ha varit de vanligaste. Salt fårkött var lite finare. I Tingstäde bakades "finbröd" av sikt mjöl och med "feta lammbröst" som fyllning. Flundra, ål, torsk och sik förekom ofta. Även "torskboddar" och "flundreboddar", saltade och urvattnade fiskhuvuden, kunde användas. Säve berättar att på Fårö bakades "kutunatalika", ugnstroll med sälkött.

Ett annat sätt att tillreda ugnstroll berättas om ifrån Stenkyrka. En form kläddes med rågrödsdeg. Den fylldes med färskt eller salt kött och fläsk eller färsk eller salt fisk, alltefter tillgång. Över formen lades ett deglock och allt gräddades i ugnen. När trollet var färdigt var alltsammans som en mjuk massa, även fiskbenen, och fettet sipprade ut genom degen. Alla åt med skedar direkt ur formen, som sattes mitt på bordet "vid högtidliga tillfällen".

Ett liknande sätt berättas om från Öland. En stekplåt kläddes med deg, fylldes med saltade fläskskivor och bakades på eftervärmen i ugnen.

Ytterligare en variant beskriver Gösta Berg från Eke och Lärbro. Man tog ur inkråmet ur ett färdigt bröd, fyllde varvtals med strömming och fläskskivor, lade på locket och bakade återigen i ugnen. Den åts sedan tillsammans med ugnstekt eller "hyrstekt" (i aska)

potatis. Liknande uppgifter finns också från norra Öland. När en kaka stått inne i ugnen en liten stund, togs den ut, man skar ett lock i kakan, lade i fläskskivor, lade på locket och satte in kakan i ugnen igen.

Ofta åts ugnstrollen varma till kvällsvard bakdagen.

Jag minns när vi barnungar var små och mor bakade bröd. Då gjorde hon av den sista degbiten ett stort ugnstrull. Jag ska aldrig glömma hur gott det doftade i varje vrå av stugan, när mor tog ugnstrullet ur ugnen, satte det på bordet kring vilket vi alla ungar satt andäktiga och väntade med hungriga magar. Stort, runt och välgräddat ställde hon ugnstrullet mitt på bordet. Ur hålet, eller skorstenen, mitt i kakan, rök det och doftade fläsk och lök eller strömming och lök. Med en kniv skar så mor brödsnibbar på samma sätt som man skär en tårta och la en snibb på varje tallrik. Det var kalasmat den dagen. (Lingegård, s. 15.)

Den feta såsen som bildats togs tillvara och man doppade bitarna i den. Det som inte gick åt av ugnstrollen vid den första måltiden kunde ätas dagen därpå eller användas i matsäcken ut på arbetet. Man hade ofta ugnstroll med sig till strandboden och värmden den då över öppen eld, berättas från Hallvards. "Numera torde ingen baka 'ugnstroll', tider och seder förändras ej alltid till det bättre", säger en sagesman 1936.

Ugnstrollen kunde också vara en speciell festrätt. Tidigare har nämnts "finbröden" i Tingstäde av siktmjöl med "feta lammbröst". I Hellvi bakades till jul "taalik" av limpdeg med köttfyllning. I Sävessamlingar uppges att talika bakades "helst och alltid till

julen". På Fårö åts talika då man kom hem från kyrkan på juldagen. En annan uppgift, också den av Sävemästaren, talar om att man till jul skulle baka tre ugnstroll. Det första skulle ätas Annandag jul "då det var Sankt-Olovskalas", det andra i februari och det tredje skulle ges åt hästarna då vårplöjningen började.

S:t Olof var föremål för kult i hela Skandinavien och Olovs-gillen fanns på många ställen. Att kulten skulle vara knuten till Annandag jul har inte klart framgått. I februari skulle fodret för djuren och matförråden vara "halvfordade", dvs. hälften skulle vara förbrukat och hälften återstå. Datum för detta kunde vara knutet till Kyndelsmäss eller Pauli omvändelse, men växlade i olika delar av landet. Ugnstrollen till hästarna skulle ge kraft åt dessa inför vårarbetet och kanske också åt den gröda som skulle odlas på den plöjda åkern. I en uppteckning från 1930-talet i Tingstäde anges att "botten skulle kräken få". Från Fårö uppges också i Sävessamlingar att "tallkå" "nu alltid på högtidsdagar och gästbud måste finnas på middagsbordet". I en artikel i Gotlands Allehanda 1952 hävdar C. G. Klintborg att gamla tidens hetvägg på Gotland var ett lite finare, mindre ugnstroll, bakat av vetedeg och med färskt rimmat fläsk. De åts i fastan men har senare ersatts av de numera vanliga fastlagsbullarna.

Det fanns också som framgår en variant av ugnstroll på Öland. De kallas där kött- eller fläskka-

kor. Något annat namn förekommer inte. Tillagningssättet var i stora drag detsamma. Degen var surbrödsdeg, man gjorde en kaka med hög kant och lock. Fyllningen var kött eller fläsk eller båda. Även spickekorv omnämns. Fläsket skulle vara fint randat, skuret i skivor. Någon variant med fisk eller kött och fisk blandat har jag inte funnit på Öland. Inte heller nämns något om hål i locket för ångan.

Däremot finns där en exakt motsvarighet till den finska kukkon. Man tar en degbit, plattar ut den tunt, lägger på rätt tjocka fläskskivor samt viker samman kanterna över fläsket, så att det feta inte läcker ut under bakningen. "Slätvälling eller s.k. supa och ett stycke av ovanstående kaka" blev en "otroligt god och närande rätt", sägs i en uppteckning.

Det är många som just talar om hur god rätten var. "Ett godare fläsk får man nog leta efter", "min man talar om hur gott det var", är några röster.

De öländska fläskkakorna åts på bakdagens kväll. En sagesman berättar att de bakades "särskilt för barn". Någon anknytning till jul- eller andra helg- eller högtidsdagar nämns inte. Möjligen kan sådana traditioner vara bortglömda. Omkring 1930, då de första uppteckningarna gjordes tycks man ha upphört att baka köttkakorna. I och med att järnspisarna ersatte de gamla murade bakugnarna av kalksten och tegel, försvann också förutsättningarna att baka dem. Kanske kan de båda

varianterna bakade i form eller stekpanna vara ett försök att anpassa rätten till de nya järnspisarna. Men ännu i mitten av 1970-talet, då en pristävling om öländska matrecept arrangerades, kom det in flera recept på just köttkakor.

Från fastlandet finns ytterst få belägg för liknande rätter. I Botilsäter i Värmland berättas om "askegalter". De bakades av en deg av rågmjöl, vatten och salt. Degen plattades ut och fläskbitar och flott lades på. Kanterna klämdes ihop och kakan grävdes ner i askmörjan i den öppna spisen och fick ligga över natten. På morgonen skrapade man av den brända skorpan och "fick en god frukost". Att baka bröd i askan var en vanlig metod. Möjligen kan "askegalten" vara en reminiscens från den finska invandringen till Värmland. Den påminner mycket om den finska kukkon.

Från Holmsjö i Blekinge berättas om "påskabröd", ett osyrat bröd av rågmjöl, vatten och mjölk, potatismos och med kummin som krydda. På en mycket tunn degplatta lades skivat spickefläsk, en degplatta lades ovanpå och kanterna pressades samman, varefter brödet bakades i ugn. Från olika delar av landet omtalas "bärkaka". Den bakades av rågmjöl ungefär på samma sätt som kakorna till ugnstroll, men fylldes med "bärmos", lingon eller blåbär. Från Misterhult i Småland berättas att den var stor som två knutna manshänder. Kakorna bakades då bären var färska.



Ålekage från Fur i Limfjorden. Ur Westergaard: Danske egnsretter.

På Bornholm förekommer också "flaeskekage" som "hørte bagedagen til". Man bakade små "runde brød av rugbrødsdej hvori der blev inbagt stykker af udvandet saltet flaesk". De bornholmska fläskkakorna motsvarar helt de öländska. Kring Limfjorden på Jylland, samt på öarna i fjorden, där ålfiske hade mycket stor betydelse, bakades "ålekage" eller "ålebrød" av "sigtebrød". Kakan betraktades som en läckerhet både hos fiskare och bönder. Degen breddes ut och beströks med smör, ålen lades på, allt formades till en kaka och bakades i ugn. I Himmerland var det tradition att

prästen av bönderna skulle få en kaka med tre ålar, klockaren med två medan bonden själv nöjde sig med en i sin kaka. Ålen kunde också placeras ovanpå själva brödet.

De här beskrivna rätterna pekar på samband i matkulturen i en stor del av Östersjöområdet och med anknytning långt in i östeuropa. Andra rätter intressanta att studera skulle vara alla de varianter av kokta fisk-, blod- och rompaltar, kroppkakor och kropphuvuden, som finns på båda sidor av Östersjön och som också tycks ha en långt västligare utbredning.

Efterrätt

Britt Bogren Ekfeldt, fil.-kand. och intendent vid Nordiska museets dokumentationsavdelning.

Sa inte Din mamma "om du inte äter upp maten får du ingen efterrätt"! Vad är egentligen en efterrätt? Har de alltid varit söta? Det kan variera ganska kraftigt. Frågar vi ordböcker till råds får vi från Bonniers Svenska Ordbok, reviderad upplaga 1968 veta följande: "Efterrätt, (söt) rätt som avslutar måltiden, dessert", och i AF Dalins Ordbok öfver svenska språket från 1850 står det om efterrätt: "Rätt, som spisas efter hufvudrätterna vid en måltid. I Sverige kallas i allmänhet efterrätter alla sådana rätter som serveras efter supamaten. Dit höra stek, bakelse, krämer o.d." Supanmat, supamat eller sypmat är gamla ord för mat som åts med sked. Supanmaten var välling eller ölsupa. Som sypmat förekom (också) ärtsoppa, kålsoppa eller kötsoppa. Fruktsoppa kunde även förekomma.

Går vi så långt tillbaka som till 1624 får vi av Rudbeckius i Svenska Akademiens Ordbok veta att "Middagen bestod av soppa, kött och efterrätt", om efterrätten är söt eller inte berör han inte. 1665 anser Christoffer Larsson Grubb

att "Ost är efterrätt, dvs. osten kommer alltid sijdst på bordet".

Går vi till Nordiska museets tre frågelistor om mat, som täcker ca 150 år, får vi ytterligare belägg för vad man har ansett som efterrätt.

Hur var det förr?

Vi vet rätt mycket om landsbygdsbefolkningens matvanor under senare delen av 1800-talet. Det är nämligen människor som levde och verkade under denna tid som besvarat den frågelista som Nordiska museet sände ut 1928. Ytterligare frågelistor om mat kom 1970 och 1980, men då gjordes inte längre någon skillnad mellan stads- och landsbygdsbefolkning.

Genom svaren kan man se en förändring i efterrättsätandet. Innan socker blev var mans egenom, runt sekelskiftet, var söta efterrätter mycket sällsynta hos landsbygdsbefolkningen. Det var på kalas, dop, bröllop och begravningar som man kunde äta något sött. Ostkakan, som var självskrivet på alla kalas i stora delar av landet, behandlas dock inte här.

Runt mitten av 1900-talet var



Lingon krossas till bärmos i bärkvarn. Floda, Dalarna. Foto O. Bannbers 1915.

det vanligt att efterrätt serverades varje dag, inte bara i de borgerliga hemmen, utan i alla hushåll.

Av svaren från 1980 framgår att man tänker mycket på vad som är nyttigt. Frukt dominerar om man överhuvudtaget äter någon efterrätt. 1989 tycks det vara få som äter efterrätt till vardags. Den söta efterrätten sparar man till helger och fester och i många fall har den troligen ersatts med snask.

Men vi börjar från början . . .

Efterrätter kring sekelskiftet och bakåt i tiden

Vi börjar med svaren på den första frågelistan (1928) där meddelarna nästan uteslutande berättat

om sin barndoms eller sina föräldrars matvanor från allmogehem under perioden ca 1850–1920.

Längtan efter något sött är inte ny. En man från Frostviken i Jämtland får inleda med en målände beskrivning av sötsaksbehovet vid början av seklet. Varje för- och högsommar tappades sav från björkar och han berättar:

Saven är sötaktig och läskande. Att vi på min tid voro så särdeles begivna på att sava, berodde helt visst därpå, att vi ledo av en permanent sockerbrist. Sockerransonen för person och dag var knappast så stor som två vanliga sockerbitar. Det fick man till kaffet, som dracks två gånger om dagen. Sötad mat förekom aldrig i vardagslag och endast ytterst sparsamt vid de

stora högtiderna . . . Särskilt barnen voro rent sjukligt begivna på sötsaker. Vi kunde helt enkelt inte tänka oss något mera gott och åtråvärt än gröt med mycket sirap på, och att få slicka sirapskrukan ren var något rent obeskrivligt, som dess värre förekom så ytterst sällan. Under savtiden åto vi sav så att magarna kommo i olag.

Till vardags var det gröt med någon slags "grötväta" t.ex. sirapsvatten eller krösamos (lingonsylt) kokt utan socker och därmed betydligt surare än den lingonsylt vi idag kokar själva eller köper. Vid de stora högtiderna och vid kalasen åts risgrynsgröt med socker och kanel, vilket betraktades som en verklig delikatess.

Hur såg då en matsedel ut i ett svenskt jordbrukarhem vid slutet av 1800-talet? Vi tar några exempel från olika delar av landet. Observera att det här är fråga om samma matsedel varje dag.

Från Ho sn i Jämtland finns följande matsedel nedtecknad. Informanten var född på 1860-talet.

Frukost: Pölsa och slikt
Middag: Sill eller strömming och pära (potatis)
Korngrynsvälling
Aftvar: Paltbrö
Kväll: Gröt och grötvete (samma som grötväta, dvs. vätska)

Från Nora sn i Värmland kommer denna berättelse om den dagliga matordningen:

På morgonen sill och potatis och rotsubba. (troligen kålrötter och bl.a. potatis hopkokt till en "sörja".)

Till middag: fårlår rökt, och potatis, fläsk och ibland välling

Till kaffet fick vi rågrödsskiva

Kvällsvarden bestod av sill och potatis jämte gröt och mjölk. Till helg och fest var det alltid ostkaka.

Med helg menas här de stora högtidshelgerna och inte det vi nu kallar veckohelger.

En man född 1890 från Stora Tuna sn i Dalarna berättar om matordningen på en gård i Dalviks by vid 1800-talets slut och fram till omkring 1910.

Kl. 05.00	Kaffe
08.30	Frukost: potatis, stekt sill eller strömming
11.00	Förmiddagskaffe
13.00	Middag: stekt eller kokt fläsk och potatis eller stekt eller kokt kött med potatis
	Kaffe
18.00	Aftonvard: pannkaka, plättar, pudding, ägg eller dylikt
20-22	Kvällsvard: alltid vattgröt

Av en man från Misterhults sn i Småland, som intervjuat sin far född 1868, får vi veta att

Utmärkande för soppmåltider i förening med fast föda var, att soppan – rykande varm – åts som efterrätt om det sen var mitt i varma sommaren – t.ex. köttsoppa med (bond)klimp.

och från Tjustbygden i Småland berättas om "skummad mjölk eller uppkokad vassle till efterrätt".

Från Fryerle sn i samma landskap berättas att

det inte var ovanligt att lantbrukaren började arbetet på åker och äng kl. 5 om morgnarna på fastande mage. Kl. 7 åt man "dava" dvs. frukost som aväts ute på åker och äng. Frukosten bestod vanl. av bröd, stekt fläsk och "doppa" (mjölsås med fläskflott) gröt och mjölk. Vid 12-tiden middag med potatis sill eller fläsk och doppa. Som efterrätt lingonmos med bröd. På em. kl. 5 meraftonmålet, gröt, mjölk och smörgås och efter avslutad arbetsdag, kl. 8 em. rå sill, bröd, gröt och mjölk.

I Bohuslän kunde middagen bestå av

Kokta putäter (potatis) fläsk eller kött. Ett fat skummjolk framsattes som efterrätt. Till mjölken äts brö.

Denna beskrivning från Västerlanda gäller 1880-tal. Samma kvinna berättar om hur det var på en annan gård på 1870-talet. Till middag kl. 12 fick man

kött eller fläsk och potatis. Var det kött så var efterrätten kötsoppa. Var det fläsk så kunne efterrätten vara bonnböror och mjölk.

Från Rörums sn i Skåne berättar en sjöman född 1888 om middagen mitt på dagen i ett landsbygdshem.

Kokt saltad torsk eller sill, sillen ibland stekt, förekom som ombyte för köträtterna, någon efterrätt förekom sällan utan man avslutade måltiden med mjölk och bröd.

Från Kattarp i Skåne berättar en lantbrukare att middag kunde vara kålsoppa, kött, fläsk osv.

... som förrätt, och därefter mjölk och bröd, eller surmjölk, risgröt, risvälling, eller mjölkvälling, ölost (kokt mjölk med kallt dricka).

Genomgående för dessa vardagsmatsedlar, från lantbrukarmiljö vid tiden kring sekelskiftet, var att maträtterna i vardagslag var mycket lika dag från dag och långt ifrån den varierade kost vi nu för tiden vinnlägger oss om att äta.

Ur en uppteckning som inte gäller ett enklare bondehushåll utan sägs vara "Matordning på större Herrgård i Kinds härad af Älvsborgs län under 1800-talet, afskrift af husmoderns anteck-

ningar", som inkom till museet 1928, får vi veta att man åt "Hvitkålssoppa". På tider då inte kål fanns åt man kräm och när ägg fanns, risgrynspudding.

Puddingar nämns då och då i uppteckningarna utan närmare angivande om vad de var gjorda av. I andra frågelistsvar är man utförligare och säger potatisgrynspudding, risgrynspudding, fiskpudding osv. I puddingar ingick det dock ägg, vilket inte hörde till vardagsmaten utan ofta var en sällsynt vara. På kalas hade man puddingar och ibland berättas detaljerat om vad de innehåller, t.ex. "Pudding gjord på potatismjöl och mjölk, korinter, saffran och andra kryddor" och en annan variant på vad som uppges vara festpudding är "potatisgrynspudding med saffran".

Tillsammans med svaren på frågelistorna har också många recept kommit in. Från Skåne t.ex. har en kvinna (år 1938) berättat om hur hon började samla äldre recept när hon fick tag i en handskriven gammal kokbok från en prästgård. Recepten uppges ha tillhört en prästfru "vars historia är alltför tragisk att berätta" och vi får heller inte veta mer. Via recepten, som är från 1800-talet, kommer vi i kontakt med mathållningen på prästgårdar och uppåt på den sociala rangskalan. Här nämns t.ex. en rätt uppkallad efter den populäre italienske folkhjälten på 1800-talet, Garibaldi-pudding. Ytterligare exempel på efterrätter som beskrivs i denna receptsamling och andra samtida

Pannkakor gräddas på vedspisen. Runtuna, Södermanland. Foto E. Dahlberg 1941.



recept från "finare hushåll", som kan få det att vattnas i munnen på vem som helst av oss, är t.ex. Äppelpaj med mandel, Kräm (med äggvitor, hallonsaft och gelatin) som ätes med vaniljsås, Äggpudding, Falsk plumpudding, Citronpudding, Mandelmjölk, Mandelbudding (orden pudding och budding används om vartannat i recepten), Karamellbudding, Gul Gelé-pudding, Rompudding, Äggbobbert, Klappgröt, Jämtländsk grädsufflé, Äppelbubbert osv. Många av dessa delikatesser hittar man i kokböcker och receptsamlingar från 1600-talets slut till in på 1900-talet. Läckra och dyrbara ingredienser som ägg, socker, florsiktat socker, visp-

grädde, mandel, gelatin, vanilj, citroner, kanel, vin, sherry, apelsiner, cacao osv. flödar.

Med undantag för ägg och kanel, nämns inga av dessa ingredienser i svaren om mathållningen på landsbygden 1850–ca 1920. Inte heller i de borgerliga hushållen rör det sig här om vardagsefterrätter utan om kalasmat. Hur ofta lagades manne champagne-gelé. Det är ett recept som återfinns i många kokböcker från 1800-talet.

Själva frågelistsvaren skiljer sig väsentligt från de recept som ibland sändes in. Recepten uppges vara gamla och härstamma från kokfruar och liknande på herrgårdar och större prästgår-

dar. Säkerligen använde städernas borgare också dessa recept. Vi tar ett konkret exempel. I frågeslistsvaren, som berör tiden före sekelskiftet, nämns äpplen endast i samband med att de torkats i ringar för att användas i kräm. Någon enstaka gång att någon ätit ett äpple färskt. Vi kan jämföra detta med t.ex. registret i Dr Ch. Em. Hagdahls bok Kokkonsten som Vetenskap och Konst 1891. Där finner vi 50 recept på sökordet Äppel: t.ex. äppelbeignets, äppelcharlotte, coburgeräppelkaka, svensk äppelkaka, tysk äppelkaka, äppelkroetter, äppelkräm, äppelmaräng i tre versioner, äppelsnöbollar, äpplen i smördeg osv.

Hur såg då bondebefolkningens kalasmat ut? Förutom de så populära vitgrötarna av vetemjöl, ris- eller mannagryn, är pannkakor och lingon det närmaste vi kommer vår tids efterrätter innan fruktsoppan gör sin entré. Mer om den senare. Pannkakan var dock ofta gjord på rågmjöl eller ärtmjöl och sylten var inte sötad med socker förrän i början på 1900-talet. Lingonen, som kokats till surmos, sötades med lite sirap när de skulle ätas. Möjligen kunde man på sina håll äta blåbärs-sylt, även den sötad, till pannkakan. En man från Södermanland, född 1866 på en gård i Årdala sn berättar om sina barndomsminnen

någon pannkaka av vetemjöl torde jag ej ha upplevt under mina första 12 år annat än hos mormor i Brink; men så ägde hon också en plättlagg, i vilken hon av en liten

slick smet kunde åstadkomma ett större antal pannkaksungar. De läckerheter, som tillverkades av vetemjöl, skulle för resten mest gå till "främmande", så det var inte värst mycken glädje med dem. Och med avseende på bakverk var det en annan sak: de skulle gömmas i det oändliga. Allt "gott" skulle gömmas – till det inte längre var gott; detta för att inte stå tomhänt o. skämmas, ifall det välsignade "främmandet" kom någon gång.

Efterrätter på kalas

På alla kalas i de flesta delar av landet skulle det vara ostkaka på kalasen. Risgrynsgröt och sju-skinnsgröt ansågs också mycket fint. En av de förnämsta efterrätterna, i synnerhet vid bröllop, var dock (efter ostkakan) sagogryns-soppa eller fruktsoppa med russin eller sviskon i och smaksatt med kanelbark. Russin eller sviskon i sagosoppan ansågs som extra fint.

Sagogrynssoppa eller russinsoppa, som den också kallades ibland, var en fin gammal efterrätt gjord på sagogryn. De äkta var gjorda av stärkelse från sagopalmen, men en billigare variant var av potatismjöl och rödfärgade. Vid mitten av 1970-talet, när man började diskutera färgämnen i livsmedel, försvann de röda sagogrynen. Sagogryn tillverkas nu i en fabrik i Danmark och är alltid vita.

I landets norra delar nämns även två andra populära efterrätter vid kalas. Det är rätter som flötgröt (bestående av grädde och vetemjöl som kokats ihop till gröt) och våfflor med myltgröt (hjortronsylt och grädde).

Vad har hänt med dessa rätter?

Sagosoppan är en ganska okänd rätt bland städernas yngre generationer och som festefterrätt är den definitivt ”ute”. Våfflor äter vi till vardags, ostkakan görs industriellt och har mist sin forna glans, medan flötgröten är ovanlig i stora delar av landet och sällan förekommande.

Från Skarhults sn i Skåne berättar en kvinna född 1898 om rödgröt (saftkräm) vid festligare tillfällen. Denna gröt

var mycket modern i början av seklet och till kanske 40-talet ute på bondvischen. Gröten var mycket vacker och kallades ibland för gummigröt för att den kokats för länge med potatismjölssredningen, så den släppte inte faten förrän skeden nått ända upp till munnen.

Gumman Lina på ålderdomshemmet i Torpa i Östergötland berättar 1921 om kalasmat.

Kalasmat – det var kött och fläsk och pud- dingar, – ostkaka, pannkakor och kräm, – limpor och vörtbröd. Enbärssött fick man på gröt och honung till kaffet.

Vad uppfattar man som efterrätt?

Vad har man noterat som efter- rätter i de svar som rör kalas- och högtidsmiddagar runt sekelskif- tet? Om vi bortser från gröt, ris- grynspudding och -kaka och pannkakor så är den mest före- kommande efterrätten fruktsoppa eller sagogrynssoppa, tätt följda av fruktkräm. Sedan finns det en- staka uppgifter om potatisgryns- pudding (sagogrynspudding), mjölk och bröd med enbärsmos, nyponsoppa, havresoppa med russin, surmos med mjölk, sago- pudding med hallonsaft och vis-

pad grädde, Ris à la Malta, blanc- mangé, mandelmjölk eller ägg- mjölk – utan fasta beståndsdelar – och brynta päron med grädde. Brylépudding nämns en gång, vil- ken enligt uppgiftslämnaren var en helldagsefterrätt som kom på 1900-talet.

Från ”Matordning på större Herrgård i Kinds härad af Älvs- borgs län under 1800-talet, av- skrift af husmoders anteckningar” från Västergötland, som vi tidiga- re nämnt, citerar samme medde- lare om en måltid ”Vid Tjänares flyttnings Middag” följande be- träffande efterrätten ”Efterrätt: Kaffe med dopp, punch, en tallrik äpplen. En hel risgrynskaka.”

Först 1945 nämns i ett frågelis- svar från Uppland något med ca- cao i, t.ex. chokladsoppa, chok- ladkräm och chokladpudding.

Bär och frukt

Vad vore Sverige utan lingon? Lingonen togs tillvara och använ- des till allt. Man kokade surmos på dem, alltså utan socker i, och använde dem till allt från tilltugg till potatis och något sötad med sirap, till pannkakor eller utspädd med vatten till grötväta. Följande uppgifter om bär och frukt är sammanställda ur svaren på fråge- listorna som främst rör 1850– 1920–30-tal.

Äpplen, körsbär och päron tor- kades och användes i soppor och krämer. Vinbär och krusbär nämns också av några som bär man tog tillvara på. Blåbär använ- des av ett fåtal till soppor och krä- mer (gröt), men det vanligaste var

dock att de torkades och användes som magmedicin. Det nämns också att blåbär bara användes av de allra fattigaste i soppor och därför ville inte andra äta blåbär. Även "blåbuka" (odon) kunde man ibland koka till gröt.

På en del håll togs hallonen tillvara. Man gjorde hallonsaft, som användes till soppor och krämer, ej för att dricka. Men lika ofta åts de endast färska för "man hade inte begrepp om att spara dem", liksom ibland var fallet också med hjortron. Jordgubbar nämns två gånger och då endast som färskvara, medan däremot smultron, där de växte rikligt, var populära. Men inte så att man åt dem i hus-hållen. Deras popularitet grundade sig säkerligen främst på att de var lätta att sälja till stadsborna, som betalade bra för smultron. Rabarber började man inte använda i krämer förrän under 1900-talet.

Vi flyttar oss framåt i tiden

Frågelistsvaren från 1970 sträcker sig vanligtvis tillbaka till 1930-40-tal och då åts efterrätt varje dag, vardag som helgdag. Efterrätternas 10 i Topp-lista vid mitten av vårt sekel ser enligt svaren ut så här: Populärast är fruktkräm oftast med mjölk eller gräddmjölk, ibland också serverad med vaniljsås. Fruktkräm gjordes på all slags frukt som t.ex. äpplen, rabarber, körsbär, jordgubbar, katrinplommon, blåbär och även hjortron. Krämen är tätt följd av fruktsoppa, en del med sagogryn i och då oftast även med

ruddin eller sviskon (katrinplommon). På tredje plats kommer pannkakor/plättar med sylt och därpå sylt och mjölk (nu gäller det naturligtvis söt sylt). Nyponsoppa får en femteplacering medan risgrynspudding med saftsås kommer på sjätte plats. I tur där efter hamnar frukt på burk (köpt eller hemkonserverad) och glass på 8:e plats. Semlor med mjölk kommer som god 9:a och sist, med lika många rapporteringar och därmed på delad 10:e plats kommer blåbärssoppa och potatisgrynsvälling.

Några nämner efterrätter som mannagrynspudding med saftsås, pannkakstårta, färdigköpt fruktkräm på burk, katrinplommon med gräddde. Den sistnämnda en typisk söndagefterrätt.

På 1950-60-talen börjar litet "nya" efterrätter att smyga sig in i popularitetslistan. Det är framför allt äppelkaka med vaniljsås, marängssviss, rabarbertårta, äppelsufflé, flamberade bananer, chokladpudding, fruktsallad och ostbricka som nämns. Färs frukt som efterrätt blir mer vanlig. Frukt kallas vanligen för efterrätt men enligt lexikon (Bra Böckers Lexikon 1984) är frukt en dessert "egentligen den frukt, ost eller konfekt som ställs fram som avslutning på måltiden sedan servicen tagits bort".

Den stora förändringen är också att man nu har tillgång till färsk frukt och färska bär året om, tack vare nya frys- och distributionsmöjligheter. Dessutom vinnlägger många sig om att äta så

varierad kost som möjligt – detta gäller även efterrätter.

I över hälften av svaren som rör efterrätter på 40- och 50-talen påpekas att man äter färsk frukt så mycket man kan. Man är medveten om att det är nyttigt. I vissa fall kan man framhäva sin egen förträfflighet med "maken vill alltid ha efterrätt men jag äter bara en mandarin".

... och framme vid 1980

Färsk frukt i alla former dominerar, liksom färska bär, i alla typer av hushåll. I synnerhet färska jordgubbar under säsongen, liksom bär ur frysen. Förutom den färska frukten och bären nämner många nyponsoppa som efterrätt. Därefter kommer – före glass – äpplen i alla former. Dr Hagdahl skulle känna sig nöjd. Hans samtida kanske inte lagade så mycket äppelrätter – det sker desto oftare nu. Äppelpaj eller -kaka med vaniljsås tog över fruktkrämens roll eller för att slå två populära "flugor i en smäll", äppelkaka med glass. Även till festligare middagar hade man paj med glass. Äpplena i pagen byttes ibland ut mot annan frukt eller bär, eller rabarber, men äpplen dominerar. Som typisk festeafterrätt har ostkakan bytts ut mot parfait eller ibland fruktsallad. I denna sista frågelista nämns som efterrätter bara enstaka gånger Ris à la Malta, pannkaka, mannagryns- eller risgrynspudding, marängswiss, blancmangé, klappgröt, frukt i burk, kalvdans med hallonsylt, sagosoppa, sylt och mjölk, yougurt,

ostbricka, chokladmousse, flötgröt och charlotte russe. Fruktkrämer och fruktsoppor av olika slag äter man dock fortfarande regelbundet, liksom chokladpudding. Intressant med denna frågelista är också att ålder inte tycks ha så mycket med efterrättsval att göra. Personer födda i början av seklet uppgav 1980 att de åt lika mycket färsk frukt och glass som de yngre födda på 1950- och 60-tal åt ostkaka, fruktkrämer fruktsoppor, pannkakor och pajer. Inte heller fanns någon skillnad beroende på i vilket landskap man bodde, mer än att man tycks äta mer hjortron i norra Sverige och att de enstaka uppgifterna om kalvdans och flötgröt också kommer därifrån. Äppelrätterna, nyponsoppa, kiwin och de färska jordgubbarna åts 1980 lika mycket av 70-åringar som av 20-åringar från Skåne till Lapland.

Vår samtid 1989

Vad äter vi då? För att ta reda på lite om detta bad jag mina arbetskamrater tala om vad de ätit till efterrätt en specifik vecka i januari 1989. Det vanligaste svaret var – ingenting, därefter kom frukt, sedan kaffe och kaka. Efterrätt är något man numera möjligen äter vid veckosluten. Glass ligger på fjärde plats och därefter enbart kaffe. Ostbricka, plättar och sylt, hjortron (samtliga svar om hjortron kommer från arbetsplatserna i norra Sverige), äppelkaka, fruktkräm (vi släpper inte fruktkrämen än) har några noter ringar var. Sedan finns det ensta-

ka uppgifter om blåbärssoppa och nyponsoppa, brylépudding, marängsswiss, ris à la Malta och yogurt. Steget är långt från *ingenting* (170) och *frukt* (85) ner till den ensamma tallriken med *ris à la Malta*.

Vem lagar alla de smaskiga recepten på lockande efterrätter, som så många veckotidningar frossar i? Från 1950-talet och framåt kan vem som helst, som vill, kan, har lust, tid, ork eller intresse göra vilken maträtt eller efterrätt som helst och använda hur mycket ägg, socker eller gräddde man önskar. – Men då lagar vi bara efterrätter till speciella tillfällen! Det är alltså fortfarande kalasmat. All den nyttiga frukten vi säger oss ha ätit sedan 1970-talet, är den bevis för att vi nu

äter nyttigare och mindre söta rätter än förr. Har verkligen vårt behov av sött upphört?

Lördagsgodis och chokladkakan på väg hem från arbetet ersätter kanske den söta efterrätten. Godisaffärer – som bara säljer godis – finns det betydligt flera av 1989 än den gamla typen av fruktaffär som sålde lite godis. Från vattgröten med sirap till den släta koppen kaffe (naturligtvis utan socker), men med en liten kaka, godis eller chokladbit till. Kommer pendeln att svänga tillbaka och efterrätt bli vardagsmat igen? Vi får väl se. Det skulle väl i så fall vara om kvinnor blir hemmafruar igen eller om kokfruar och hemhjälpas kommer tillbaka, som har tid . . .

Den nödvändiga sältan

Inger Bonge-Bergengren,
fil.kand. och intendent
vid Nordiska museets fö-
remålsavdelning.

Saltet i religion och folktro

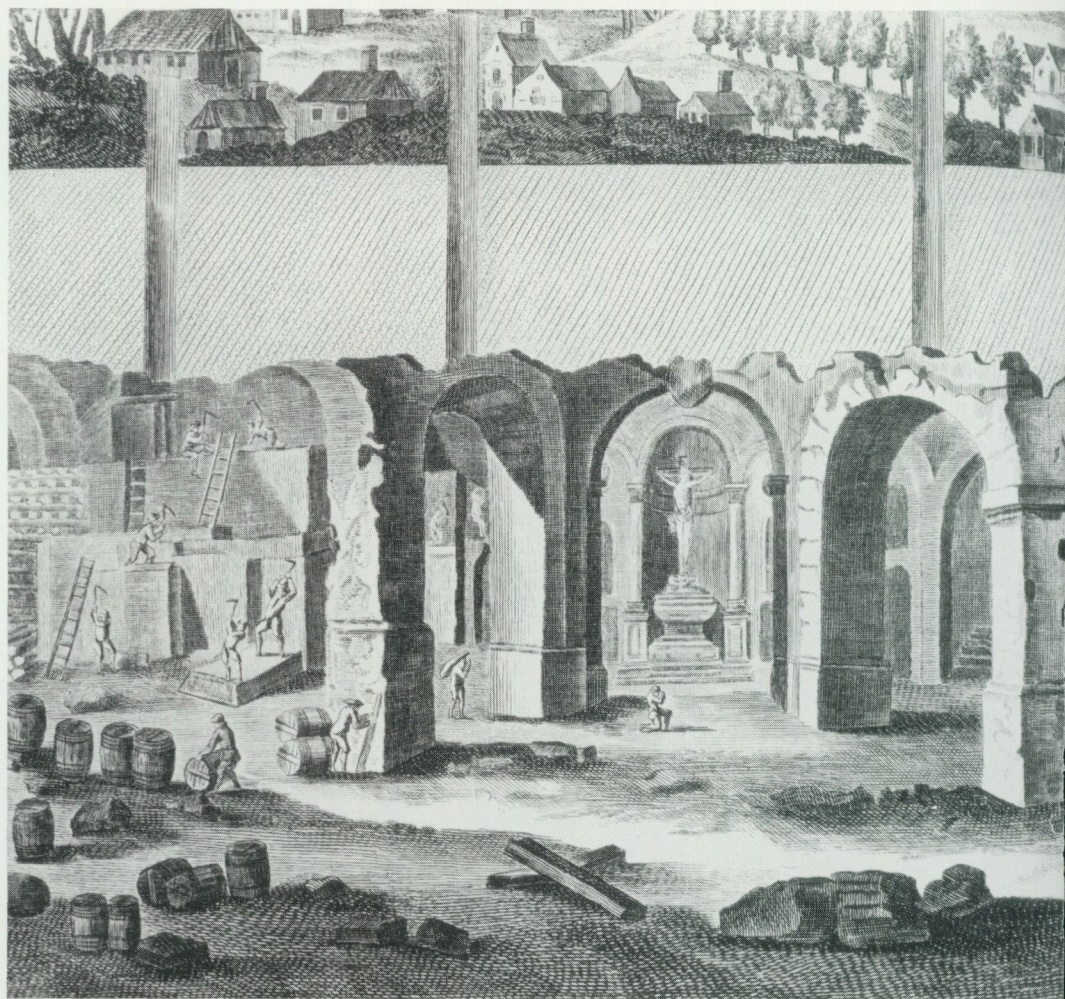
I både gamla och nya testamen-
tet möter vi salt som symbol för
trohet och vänskap. Att äta "pa-
latsets salt" innebar att man var i
konungens tjänst. Israels folk var
bundet till sin gud genom ett
oupplösligt saltförbund, ett ut-
tryck som vi återfinner både i Mo-
seböckerna och Krönikeböcker-
na. "Ett evigt saltförbund inför
Herrens ansikte skall detta vara
för dig och för dina avkomlingar
jämte dig." (4 Mos. 18:19.) "Till
alla dina offer skall du offra salt."
(3 Mos. 2:13.)

Det ger även kraft och visdom
och symboliserar allt som är gott.
I Bergspredikan säger Jesus om
apostlarna "I ären jordens salt, I
ären världens ljus". En dräpande
replik kan bränna till. Det grekisk-
ka uttrycket "attiskt salt" och
franskans "un bon mot sale" be-
tyder ungefär detsamma, dvs. en
dräpande kvickhet eller saltad re-
plik.

När de ryska soldaterna på re-
trätt ut ur Afganistan den 6 febru-
ari 1989 kommit över floden Amu
Darja till gränsstaden Termez,
välkomnades de enligt en gammal
rysk sed med bröd och salt. Den-

na sedvänja har haft stor utbred-
ning i Orienten och Medelhavs-
området. Hos araberna bjöds en
gäst på salt och bröd som tecken
på vänskap. Seden lever alltså
kvar bl.a. i Ryssland. Speciellt i
vissa högtidliga, mer eller mindre
officiella sammanhang förekom-
mer det att deltagande utländska
besökare, gästande delegationer
och partifunktionärer hälsas väl-
komna av folkdräktsklädda kvin-
nor bärande stora bröd och salt.

I vårt östra grannland, Finland,
har däremot detta bruk, om än i
något annorlunda form, en när-
mare anknytning till vardagslivet
både på landsbygden och i städer-
na. Här är det fortfarande vanligt
att man, när man skall besöka en
god vän för första gången eller
när någon flyttat, har med sig
bröd och salt i ett saltkar som
också det ges bort som gåva.
Även i vårt land har vi haft före-
ställningar knutna till saltet som
symbol för gästfrihet och vän-
skap. "Man måste ingen troo, el-
ler inlåta sigh i vänskap medh
förr än man haar förtärdt medh
honom en skäppa salt", skriver
Christoffer Larsson Grubbe 1665
i Penu proverbiale.

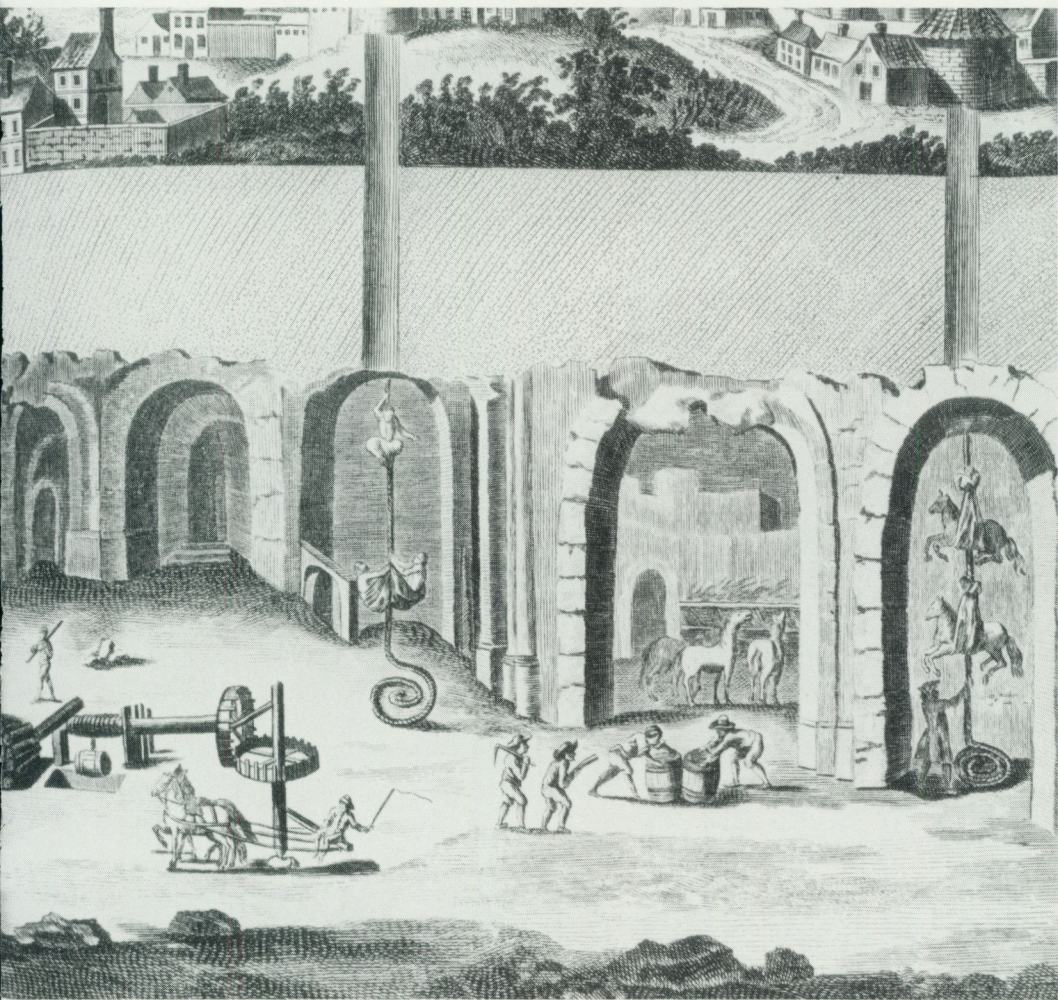


Saltgruvan Wieliczka nära Krakow i Polen.

På bilden ser vi de dagschakt genom vilka arbetare och hästar hissas ner. Stora salar med ur berget uthuggna saltpelare rymmer bl.a. kyrka, stall samt arbetsplatser där saltet bryts i stora fyrkantiga block, tunnor hissas upp och ner med hjälp av en hästvandring och arbetare är sysselsatta med olika moment av saltbrytningen.

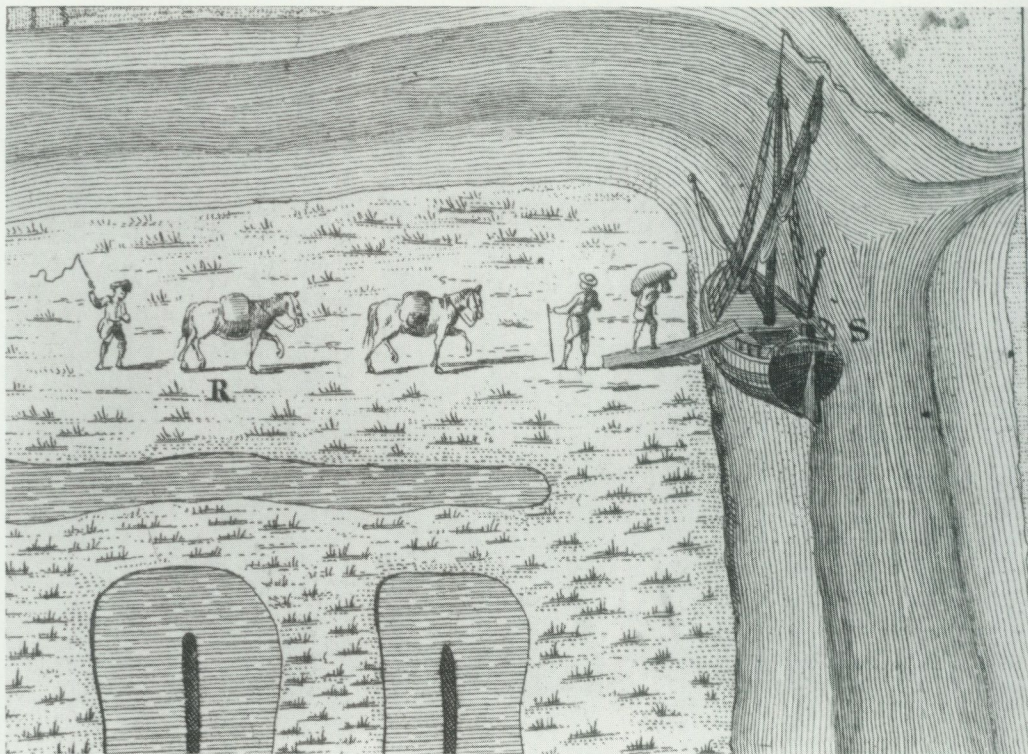
Gruvan var en gång en av de viktigaste i Europa. Här har man brutit salt åtminstone sedan 1000-talets mitt. Den bildade en underjordisk stad som hade större yta än staden ovanför och ett system av gångar på 93 km längd. Till slut nådde den med sina 7 våningar ett djup på 257 m. Före 1:a världskriget arbetade här ca 1.000 man. Den årliga avkastningen uppgick till ca 100.000 ton salt.

Ur Diderot-D'Alembert, *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des Sciences, Des Arts et des Métiers*. Paris 1768.



Saltet kunde också i äldre tider utgöra ett skydd mot trolldom. I äldre Västgötalagen som ju tillkom vid 1200-talets slut, stadgas i kyrkobalken att föräldrar som önskade döpa sitt barn, skulle bära det till kyrkan och själva medföra salt och vatten. Den yngre Västgötalagen har en något avvikande formulering men även här finns saltet med. Vid den djävuls-

utdrivning, som ägde rum före dopet lades enligt katolska kyrkans sed salt i barnets mun. Minnesgoda läsare av Frans G. Bengtssons Røde Orm, drar sig säkert till minnes det avsnitt där Orm och hans hustru Ylva skall kristna sin nyfödde son. Orm tar sitt svärd Blåtunga, strör mjöl och salt på dess udd och låter sonens tunga och läppar röra vid det.



Salttransport. Saltet packas i säckar och förs på hästrygg från salinen ombord på små saltfartyg som sedan transporterar saltet vidare.

Detalj av kopparstick föreställande saltbasängar, ur Diderot-D'Alembert, *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des Sciences, des Arts et des Métiers*. Paris 1768.

Prästen protesterar: "sådant okristligt bruk, och med blottat mordvapen, vore ont verk". Ylva vill inte ge vika utan säger att "därav kommer hövdingasinne och orädd håg och vapenlycka".

Om det nyfödda barnet redan vid födelsen hade hår på huvudet, berättas från Västergötland, gnedns hednahåret bort med salt och aska. I vaggan lade man bredvid barnet som skydd mot trolltagning lite kol, salt eller jäst bröd samt något föremål av stål, t.ex. en sax. Även in i senare tid har det funnits folkliga föreställningar kring salt och hårt saltad mat. Så berättas det t.ex. i uppteckningar

från i synnerhet mellersta och norra delarna av landet om hur bittersaltade mjölrätter kunde hjälpa ungmör att i drömmen få skåda sin tillkommande. Lämpligaste tidpunkten att äta drömgröt, drömpannkaka eller saltplättar uppges vara de så tungt skrockbelastade skärtorsdagskväll och midsommarafton. I Älvdalen kunde det gå till på följande sätt:

De kullor som ej hade någon fästman, brukade ibland på kvällarna gå tillsammans några stycken och koka Flisugröten. Alla kullorna skulle då samtidigt hålla i mollu kräklan och röra gröten. I vattnet lade de var sin näve mjöl och varsin näve salt. Gröten blev mycket saltad men kul-



Saltverk. Det salta havsvattnet i dammen (B) ledes genom en öppning i fördämningen (C) in i flera skilda saltbassänger (E) där saltet, när vattnet avdunstat, blir kvar. I förgrunden två tunnbindare samt raka och skyffel för saltarbetet.

Efter träsnitt ur Georg Agricola, *De Re Metallica*, 1556.

lorna åto noggrant upp hela gröten. På natten blevo de sedan mycket törstiga och drömde att någon pojke kom och bjöd dem vatten. Den pojke som kom med vattnet var just den som försynen utsett till kullans man.

Saltet i födan

Behovet av att salta på födan hör samman med vad man äter. Så länge människorna livnärde sig

av jakt och fiske fick de i sig tillräckligt med salt via maten. Det samma gäller boskapsskötande folk som lever av mjölk- och köttprodukter. I de kulturer däremot där basfödan huvudsakligen består av sädesprodukter och grönsaker, har man varit beroende av salttillskott. Genom europeerna har bruket av salt spritt sig till bl.a. vissa områden i Amerika och Asien. Det finns dock folkslag, t.ex. en del eskimåstammar, som av gammalt inte utnyttjar salt och inte heller tycker om det.

Det finns många slags salter. Det salt vi dagligen använder är koksalt, vilket förekommer i naturen, dels i fast form som bergsalt, dels löst i saltkällor och i de stora världshaven, där salthalten uppgår till ca 2,7–3 %. Först vid förra seklets början fastställdes koksaltets kemiska beteckning till natriumklorid, NaCl.

Saltutvinning

Fyndigheter av bergsalt förekommer i alla världsdelar. I Europa har Hallstatt i Österrike, tack vare sina rika gravfynd, fått ge namn åt en blomstrande bronsålderskultur som baserades på handeln med det salt som bröts i trakten. Några av de mest givande saltgruvorna var de i Stassfurt i Tyskland och Wieliczka i Polen som är kända ända från tidig medeltid. Stora Saltsjön i Utah i USA innehåller bergsalt liksom även de många hundra saltsjöarna öster om Volgas mynning, Aralsjön samt Döda havet.

Redan tidigt började man ge-

nom avdunstning utvinna salt ur de grunda vikarna vid franska atlantkusten. Detta salt fick benämningen baysalt. Först från och med medeltidens två sista århundraden exporterades saltet i någon större utsträckning, till bl.a. Östersjöprovinserna och Norden. Till en början fraktades det med hanseaternas, senare med holländarnas fartyg. Så småningom kom också portugisiskt och spanskt salt in på den nordeuropeiska marknaden. Här nere i sydvästra och södra Europa anlades de viktigaste saltindustrierna. De bästa förutsättningarna för saltutvinning fanns i Medelhavsområdet. Förutom ett torrt klimat med jämn och långvarig solvärme – ca 25–32°C – och havsvatten med hög salthalt, fanns här goda hamnar för fraktfartygen, gott om arbetskraft samt låga stränder, väl lämpade för bassängerna. Saltindustrierna i detta område, särskilt utmed Siciliens och Tunisiens kuster, tog så småningom ledningen.

Avdunstningen skedde genom att havsvatten leddes via ett system av bassänger – saliner. Avlagringen ökade successivt samtidigt som saltet renades från kalksulfater, klorkalk etc. I den sista bassängen fick saltlaken den koncentration som är lämplig för kristalliseringen. Därefter torkades och lagrades saltet. Saltproduktionen är numera en mekaniserad massproduktion.

Saltframställning i Norden

Eftersom vårt land inte äger några naturliga saltfyndigheter, har vi alltid varit beroende av importen från olika länder. Åtskilliga försök att utvinna salt har dock gjorts, i synnerhet utmed västkusten. Redan 1177 kokade invånarna i Faurås härad i Halland salt. Men det även under sommaren alltför kalla, fuktiga klimatet och den ganska låga salthalten omöjliggjorde all lönsamhet. Betydligt bättre lyckades man i Norge. Utmed Vestlandet och vid sydkusten, även inne i fjordarna, fanns det tidigt små saltkokerier eller sjuderier som kustbönderna och fiskarna hade som bisyssla. Genom kokning av saltvatten i stora järnkittlar fick man fram ett orent men ändå användbart salt. Metoden beskriver Olaus Magnus i sin "Historia om de nordiska folken", tryckt 1555. Ett gott och relativt rent salt framställdes vid Vallö saltverk nära Tönsberg, som med hjälp av statliga privilegier var i drift åren 1739–1863. Detta inhemska norska salt var tidvis lika vanligt som det importerade och gick t.o.m. på export, bl.a. till Sverige. Under perioder av saltbrist har saltkokningsmetoden använts in i modern tid. Även på ön Laesö i Skagerack kokte man salt i saltpannor.

En annan, mycket primitiv saltframställningsmetod, känd även från andra håll än Norden, gick ut på att koka havstång till aska som användes som salt. Man kunde också genom urlakning av askan

få fram en gråaktig massa, s.k. "svartsalt". Som salt betraktat var det av dålig kvalitet men användes likafullt på sina håll till bl.a. konservering av födoämnen.

Salthandel och politik

Salthandeln utgjorde tidigare en politisk maktfaktor och har haft stor betydelse för folkushållningen i skilda delar av världen. De romerska legionärerna fick sin lön, "salarium", utbetald i salt, "saltpenning". Detta ändrades under kejsartiden till att de i stället fick pengar till salt.

Handeln med salt har också gett upphov till viktiga handelsleder och marknadsplatser. På saltvägen, "Via Salaria", transporterades den vita varan från hamnen i Ostia till Rom och leden mellan Lyneburgs saliner och utskeppningsorten Lybeck kallades "die Salzstrasse". Även Norden hade sin saltled, nämligen "saltmannavägen" över File fjäll i Norge. Oslo växte fram på en gammal marknadsplats där handeln med salt hade haft den allra största betydelse.

De släkter som ägde saltgruvor eller saliner, gjorde sig stora förmögenheter och kom därför, liksom de mäktiga saltgillena på kontinenten, att spela en viktig politisk roll. Det uppges att saltsläkterna i Pommern 1181 erhöll privilegier av kejsar Fredrik Barbarossa med domrätt samt rätt att vid tornering bära vapen som påminde om adelns. Saltgillena i Halle och Lyneburg samlade otroliga rikedomar. Halles salt-

verk var av så stor betydelse att det ålåg ärkebiskopen av Magdeburg att utse föreståndaren.

Stater och furstar har världen över försökt styra salthandeln med hjälp av skatter, monopol och tullar. Så belade t.ex. kejsaren Huan Chung av Kina saltet med monopol vid mitten av 600-talet f.Kr. I Frankrike, där i större utsträckning än något annat land saltskatten vållat uppror och krig från medeltiden och många hundra år framåt, avskaffades denna definitivt först 1945. Sverige och USA är de enda "kulturländer" som inte haft saltskatt även om det åtminstone i vårt land funnits pålagor och tendenser till monopol.

Vid vilken tid vi började importera salt till Sverige är hittills outrett. Helt osannolikt är det inte att vikingarna kan ha hemfört mindre kvantiteter från sina färder västerut till bl.a. de frisiska områdena och Västfrankrike. Ett betydligt närmare produktionscentrum utgjorde Lyneburgs saliner – under åtskilliga sekler en av de största saltproducenterna i Europa – som från och med 900-talets mitt framställde salt för export och som redan under 1100-talets förra del stod för en betydande del av införseln till Norden. Detta salt, liksom Oldesloe-salt, salt från Frankrike och andra trakter, fördes med hanseaternas fartyg till de nordiska länderna, Baltikum och Ryssland.

Från slutet av 1100-talet hade Lybeck dominerat salthandeln i Östersjön. En av de viktigaste

marknaderna fanns i Skanör-Falsterbo. De stora sillfångsterna i Öresund och Östersjön hade inte kunnat bli en sådan betydande handels- och exportvara om inte tillgången på salt varit tryggad. Tack vare sillen och saltet växte under medeltiden fiskelägena Skanör och Falsterbo till en av de viktigaste handelsplatserna i hela Östersjöområdet. Här rensades och saltades sillen och packades innan den exporterades till Sverige, Tyskland, Baltikum eller såldes på den danska hemmamarknaden.

Den äldre Västgötagens uppgift om användning av salt i samband med dopet, tyder på att salt var vanligt även på landsbygden i vårt land under förra hälften av 1200-talet. Ytterligare belägg för detta ger bl.a. en notis i Söderköpingsrätten från ca 1300 att man i staden importerade fyra olika sorters salt, nämligen "tramnesalt" dvs. travesalt, "ripärä" salt, ribesalt, som sannolikt var friskt salt, "vinlanz faru salt", samt "noret" dvs. norskt salt.

Den lybska saltimporten till Sverige under 1300-talet skedde via Stockholm, Söderköping, Västervik och Kalmar, i viss utsträckning även via Lödöse. Hit kom även norskt salt.

En omsvängning i saltimporten skedde under 1400-talet. Genom att lyneburgersaltet förlorade en del av sin gamla marknad, försvagades lybeckarnas ställning inom salthandeln. Det franska baysaltet, vilket omnämns i svenska källor från 1300-talets slut, fördes på

holländska fartyg till Östersjöländerna och övertog en del av marknaden. Detta salt var billigare men av mycket sämre kvalitet än lyneburgersaltet och måste renas innan det såldes.

Saltet fick en enorm betydelse för folkhushållningen i Sverige. Kungamaktens popularitet hade direkt samband med tillgången och priset på salt. Under de perioder då importen hindrades av sjöröveri eller krig och de för handeln livsnödvändiga Östersjöhamnarna blockerades, led befolkningen brist på salt. Det ransonerades, priserna steg, ibland tog det slut. För att få slut på upprorstendenserna lät Gustav Vasa på 1550-talet lägga upp ett förråd av salt i Storkyrkan i Stockholm. Största delen härrörde från de ca 55.000 tunnor som han tidigare skaffat genom holländska köpmän och som i första hand var avsett för militären och den civila administrationen. Några år senare, under det nordiska sjuårskriget 1563–70, lyckades svenska flottan vid två tillfällen, 1564 och 1566, kapa holländska saltflottor. 1566 tog man 52 st. fartyg med sammanlagt 84.000 tunnor av den eftertraktade varan. Tack vare sträng ransonering lyckades man få saltet att räcka för Sveriges och Finlands behov för ett år framåt, varför kritiken mot regeringsmakten avtog.

Så länge hanseaterna hade monopol på handeln i de nordiska farvattnen steg priserna både på salt och andra varor. Så t.ex. var saltpriset 1/2 gång så högt som



Mängder av sill, en rikedom för västkustfiskarna under alla perioder då sillen gick till, från Skånör-Falsterbo i söder till Strömstad i norr. Sill före inpackningen, Arvidsvik, Koön vid Marstrand. Foto Axel V. Olsson, Marstrand, 1912. I bakgrunden laggade tunnor och backar.

priset på brödsäd. Först när mellanleden i handeln slopades och vi började handla direkt med Västfrankrike och Spanien, sjönk priserna.

Salt och sill. Inhemsk handel och transport

När saltfartygen lossat sin last i kuststäderna fördes saltet vidare med förbönder till städer och marknadsplatser i inlandet. I en uppteckning från Moheda i Småland berättas att

Dessa förbönder hade sina avlastningsställen inåt landet, dom var i regel 3–4 styc-

ken i sällskap, det var farligt att vara ensam för då kunde man bliva rånad och av med sina varor och till och med ihjälslagen.

Före lanthandlarnas och järnvägnas tid företog bönderna handelsfärder för att bl.a. skaffa salt och sill. Ända fram till 1860-talets mitt tog sig bönderna i Lappland ner till kuststäderna.

I Norrbotten bytte man till sig salt hos köpmännen i Haparanda och Torne mot t.ex. lax och skinn. I trakter nära Norge var det lättare att skaffa förnödenheter som salt och sill från andra sidan gränsen. Saltresorna före-



Strömmingshandel på landsvägen, Hallarum i Jämjö sn, Blekinge. Foto den 10 augusti 1904 av Joh. E. Thorin, Åtvidaberg. Text på fotots baksida:

"Torhamns fiskare bruka själfva afyttra fångsten genom att resa inåt landet från gård till gård med sina sill-lass. I södra Smålands socknar ser man dem ofta vid landsvägarna utbjuda sin vara dagarna efter en rikligare fångst. Fordom var det vanligt att sillaffärerna bedrefs om söndagarna invid kyrkvallen."

togs i regel minst en gång om året. "Vid dessa resor brukade man vanligen byta till sig det nödvändigaste av allt, salt och strömming" mot hemslöjd, berättas från Mora i Dalarna. Dalkarlarna från de socknar som var mest kända för sin förnämliga hemslöjd bytte mot såll, askar från Våmhus, liksom fågel och skinn vid sina färder till Falun, Gävle och Uppsala. Dalslandsbönderna kunde byta kummin mot salt i Fredrikshald. Längs kusterna anlidade man fiskare och skeppare. Från Döderhult i östra Småland berättas följande:

Så långt man minns köptes salt i Oskarshamn. Längs kusten för övrigt fick man

hem salt genom yrkesfiskarna vilka någon eller några gånger om året for åt Västervik, Norrköping, Kalmar m.fl. platser för att avyttra sina saltade och torkade fiskprodukter. Och då alltid tog hem salt i barlast, både för egen räkning och hela traktens.

Sedan full näringsfrihet införts 1865 och handelsbodas och lanthandlare etablerat sig även i småorter, blev det enklare för lantbefolkningen att skaffa varor. Arbetar- och tjänstemannafamiljerna vid skogsbolagen och bruken handlade i bruks- och bolagsmagasinen. På sina håll fick man ut en del av lönen i salt precis som på sin tid de romerska legionärerna fick sin sold.



Saltning av torsk på Klädesholmen, Tjörn i Bohuslän. Foto 1906.

Salt som medicin

I tidsskriften *Vår Näring* 1983/3 redovisas en undersökning om svenskarnas saltvanor. Det visade sig att 75 % saltade maten *innan* de smakade på den. Varken salt eller socker för den delen, bör användas urskillningslöst. För mycket kan ta död på matens naturliga smak och äventyra vår hälsa. En del forskare hävdar att salt i likhet med vissa stimulantia verkar vanebildande. Nu är det ju inte saltet i sig utan det natrium som ingår, som är farligt. Vi får i genomsnitt i oss ca 8 g salt om dagen – en del hävdar 5–20 g – via maten. Men det räcker gott och väl med 2 gram. Uppkomsten av

en del sjukdomar, t.ex. högt blodtryck, en del cancerformer, diabetes, anses påverkas av ett alltför högt saltintag. Dessutom binder saltet vätska i kroppen, vilket ökar risken för övervikt, vilket i sin tur påverkar hjärtats funktioner. Rättrogna vegetarianer anser att man bör undvika detta vita gift så mycket som möjligt. Sedan gammalt har läkarvetenskapen intresserat sig för saltets verkningar på människokroppen. De romerska läkarna ansåg det vara lika nyttigt som solen, ”ingenting är nyttigare för hela kroppen än salt och sol”. Plinius, som ansåg att ett mänskligt liv inte kunde levas utan salt, lär också

Om tunsstalligh Trädz-frucht. 67

Oliver wäxa här en/ ochan söras hñt ifrån andra Land inflytade. The ständia Magan/ ochwerda then öfwer-
flödigha Wästan/ göra Maatlust/ men the äre sielff här-
da til förtädras/ och giswä litet Födjel.

Beaff heel mogna Oliver blifwer Olia ochpressat/
hwilken gifwer temperat Födjel, Hwarföre blifwer hon
brukat på åtskilligh slags Spijs / synnerligen Salat/ til
at thes Råhet/ same andra stadeliga qualiteter förtaga.

Om Sucker / åtskilligh slaghs Specerij och Salt/ther medh man allahanda slags Spijs kryd- dar och tilredhet.

C A P. VII.

Let är wthi wårt Land en godh och brukeligh sedhet/
At man åtskilligh spijs medh Specerij tillredhet :
Medh Sucker och Caneel/ Mustät och Ingefär/
Medh pepar och Saffran / man Maten här förtäär.
Ther til och Wäglifor så och Mustätblomma/
Wäl kunna myckit ondt i Spijsen förekomma :
Doch sägber iagh försan / at intet aff thet alt/
Man mindre missta kan/än som thet ädle Salt.
Salt är en ädel ting / thet måste alt förwara/
Swad hwij til Liffz uphåld i Wisthwen mon spara/
Griffit Rött/ Gläst eller Gisl/the hafwa all then art/
Ther the ey saltadt blij/ fördärwas the fast snart.
Om tu wp på tint Bord/Salt sättia och förgäter/
Särst / hwad som hålft thet är medh godh småt tu ey äter.
En Rött fördrhan Salt / ey wända kan sin hand/
At gån tigh en Rätt / fomlyster wäl tin Land.

J ij

Rött/

vände den till omslag vid ledska-
dor och för att bota värk.

Linné hade en annan inställ-
ning till saltet. I *Diaeta naturalis*
som skrevs 1733 nämner han kok-
saltet först av alla sura, skarpa,
bittra och hetsiga kryddor som
välla skada. "Alt salt giör (krop-
pen) tyngre och owigare", "alt
salt hetar".

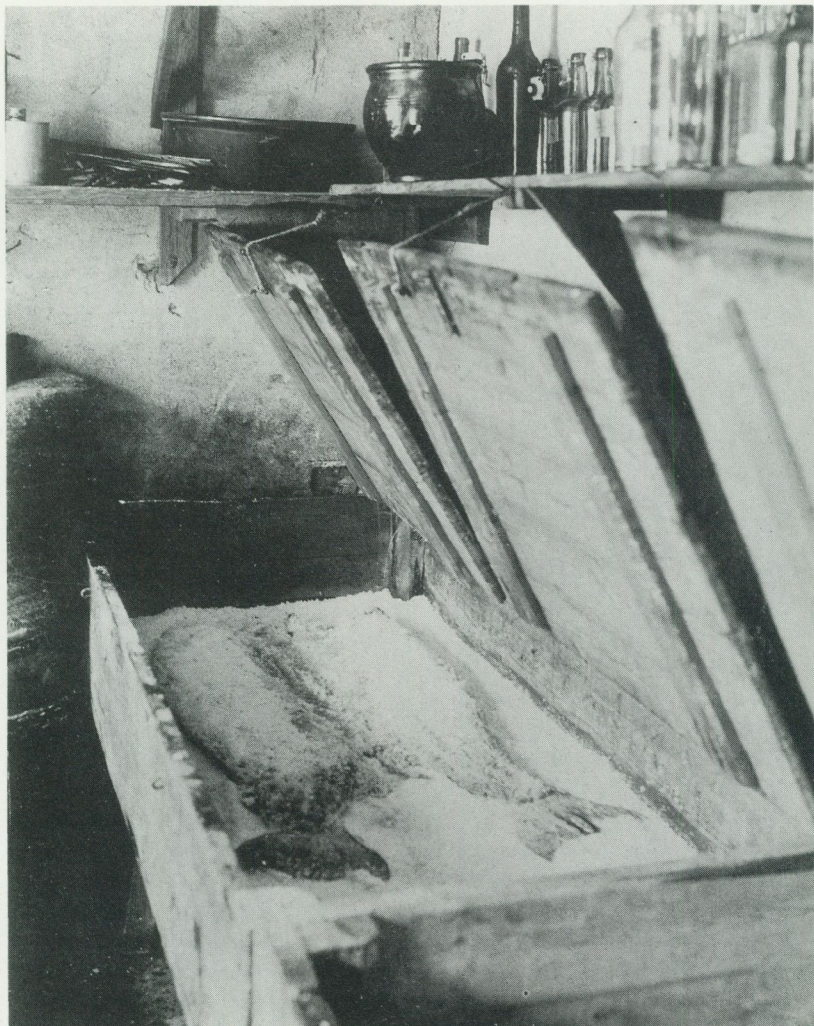
Saltmaten – en livsnödvändighet

Saltsillen, salta biten och de
tunna, härliga skivorna av saltrul-
len på vår barndoms smörgåsar
har anor tillbaka till den tid då
saltmaten utgjorde basen i natu-
rahushållningens animala diet.
Från medeltiden till långt in på
1800-talet har både allmogen och
stadsbefolkningen varit beroende
av saltet för konservering.

Av hovräkenskaperna från
1500-talet framgår att merparten
av den föda hovets anställda kon-
sumerade, bestod av salt fisk. Fis-
ken utgjorde skatt som betalades
in och fördelades på de kungliga
slotten runtom i landet. Enbart
från Finland kom år 1558 till ho-
vet i Stockholm ca 3.100 tunnor
salt fisk, till största delen ström-
ming och lax, men även ål och
torsk. Vanligen gick det åt en tun-
na salt för att konservera tre tun-
nor strömming. Till feta fiskar,
exempelvis lax, behövdes en nå-
got större mängd salt. Det var
mestadels det grova baysaltet
man använde. Det transporter-
ades vanligen i säckar, men mättes
i tunnor, vilket var standardvikt.
En tunna salt utgjorde ca 16 lis-

Sida ur Sundhetzens
Spegel tryckt 1642. En
slags hälsolära på rim-
made alexandriner av
Andreas Sparrman
(1609–1658), livmedi-
kus hos drottning Kristi-
na och kung Karl X
Gustav.

ha rekommenderat det som medi-
cin för spetälska. Inom svensk
folkmedicin trodde man att saltet
hade en botande kraft. Så t.ex.
sparade man i Västra Torsås i
Småland gammal saltlake och an-



Saltad lax i ett hushålls-
förråd, Falkenberg.

pund (ett lispund = 6,8 kg), alltså ca 108,8 kg salt.

I de privata hushållen varierade saltåtgången. Eftersom salt var såpass dyrt snålade man med det och fick som följd ofta äta skämd mat. Enligt en svensk 1700-talsförfattare använde bönderna en tunna salt till fyra tunnor fisk.

Tillgång, eller brist, på salt reglerade den mängd man hade råd att använda.

Insaltning

Insaltning av föda utgjorde den vanligaste konserveringsmetoden fram till 1800-talets senare del då den framväxande konservindu-



Strömmingen gälas före insaltningen, Ulvöhamn, Nätra sn, Ångermanland. Foto Nils J. Nilsson 1949.

strin kunde erbjuda färdigsaltad mat.

Man tyckte om och t.o.m. föredrog den salta mat man ätit sedan barnsben. Färskt kött ansågs på sina håll både skadligt och osmakligt. En annan aspekt som var nog så betydelsefull i äldre tider då långt ifrån alla hade mat för dagen var att salt mat var drygare, räckte längre, det blev "såvelsamt". Men det hände inte så sällan att maten befanns alltför salt. Husmodern fick då rykte om sig att vara snål.

De vanligaste insaltningsmeto-

derna bestod av torrsaltning och nedläggning i saltlake. Även andra metoder, såsom rökning, torkning och syring, fordrade en viss mängd salt för att köttet eller fisken inte skulle ruttna. Till inläggningen användes väl rengjorda laggade saltbaljor. I botten ströddes ett lager grovt salt, sedan varvades sönderstyckat kött och fläsk med salt. Överst lades ett lager salt och baljan täcktes med ett lock. Lika vanligt var det att man hällde saltlake över köttet. Laken skulle koka tills den uppnått en viss styrka. Man använde olika

knepp för att finna ut när den var färdig. Den skulle vara så koncentrerad att en rå potatis eller ett ägg flöt eller att saltet inte smälte längre.

Laken fick kallna varefter det styckade köttet, fläsket, svinfötterna, fårfötterna, kluvna fårs kallarna, korven och rullsyktan lades i glesa varv. Man pudrade köttet med stött salt, eller och ströddes någon strut saltpeter i köttet och laken på det att saltan måtte stegras och sovlet få en röd och vacker färg.

Saltning av fisk gick till på samma sätt. Möjligen förefaller torrsaltning ha varit något mer vanlig. Efter det att fisken rensats, ibland också sköljts, saltades invändigt och mellan fiskarna. Småfisk och sill packades med ryggarna ner och med "stjärtarna växelvis åt höger och vänster", vilket berättas från Frostviken i Jämtland. Huvudet fick ofta sitta kvar. Ibland koktes en saltlag som hållades över.

Inget fick gå till spillo – återanvändning av salt

Eftersom saltet var dyrt och ibland svårt att få tag i, försökte man på alla sätt att spara på det. Det fanns också möjligheter att återanvända både det och laken. Man kunde t.ex. koka ihop den gamla fläsk- eller köttlaken och på så vis få ett ganska bra salt som användes till matlagning. Det salt som vid insaltningen inte smält och bildat lake utan låg kvar i botten av sovelkaren togs tillvara, "tvättades, torkades och gömdes till nästa år då man slaktade". Överbliven fisk- och silllake fick

kreaturen i sitt foder. I svåra tider, då sovlet tröt, hände det att man doppade potatisen i salt eller saltlake. Det var kanske det enda ätliga man hade i stugan.

Förvaring

Saltet köptes i tunnor eller, vilket blev vanligare under loppet av förra seklet, i säckar. Det förvarades i härbret, visthusboden eller källaren i urholkade stockar eller laggade ståndkärl, i tinor eller bingar med lock. Huvudsaken var att det förvarades så torrt som möjligt. Det hade inte den minsta likhet med det vita, fina salt vi nuförtiden köper i hygieniska fyrkantiga pappkartonger eller runda dosor att ställa på bordet. Merparten var svårslutligt bergsalt, grått eller gråbrunt till färgen och grovt till konsistensen. Ibland köptes det "i klumpformade saltstensformationer", som berättas i en uppteckning från Norrbotten.

Det salt som behövdes i hushållet, togs vid behov in i köket. Sedan det finfördelats, förvarades det i ett saltkar, ett lādliknande träkärl med lock, som hängde på väggen, gärna nära spisen, för att det skulle hålla sig torrt och vara nära till hands. De folkliga benämningarna på dessa saltkar var vacka, åska, skäppa m.m. I Jämtland, berömt för sin hantverkskicklighet, fanns förr i bondehemmen praktfulla snidade saltkärl med frodiga rokokomönster målade i kraftiga färger. Man använde även laggade saltkärl, byttor, kannor o.d. Eller helt enkelt ett urholkat träfat.



I norra och mellersta delarna av landet var saltburkar av näver med lock ganska vanliga. Vid jakt och fiske kunde männen ha med sig mindre saltkärl, t.ex. en skinnpung eller en saltflaska av flätad näver eller i rotbindningsteknik.

Saltet ville också dra fukt och därför skulle det förvaras på torrt och varmt ställe i lufttätt kärl. Särskilt det fina vita saltet fick man vara rädd om och förvara väl.

lyder det i en uppteckning från Misterhult i Småland.

Malning och krossning

Metoderna att finfördela saltet har varit många. Det maldes på saltkvarn, dvs. en handkvarn av sten eller i ett salttråg av trä med en rund eller oval sten, en s.k. saltsten. Denna var vanlig över stora delar av landet. På en del håll använde man en flat stenhäll som underlag.

Det verkar ha varit relativt vanligt i Dalarna att man krossade saltet i en grop på matbordet, "saltgropen", och att det färdiga saltet faktiskt också kunde förvaras där. "Under nödtider fick man många gånger nöja sig med att doppa potatis i denna grop och äta den utan sovel." En kvinna, född 1867 i Kallurgården, Boda kyrkby i Dalarna berättar:

Vi malde salt på ena sidan av bordet med släta stenar, som vi fann i stenrös. Vi tvättade saltet så det blev vitt, det som vi skulle ha till smör. Vi köpte saltet i boden. Det var grovt och grått. Det fanns inte något smälsalt då. Mor tvättade det i flera vatten så det blev vitt och torkade det i bakugnen i ett mullöga då vi höll på att baka. Sedan malde vi det på bakkbordet med en kringlig sten.

Till saltning av smör använde man finsalt som ibland maldes på mäsingsmortel eller i salttråget. Hos en familj i Bjurholm i Ångermanland gick man tillväga på följande sätt:

När man ville få smörsalt av grovsalt, lade man litet grovsalt i ett trätråg, salttrågä, tog en liten rund klappersten, saltsten, och stötte från början och åt slutet gnuggade sönder saltet, tills det blev färdigt. Tur var att mammorna hade en stor barnskara att taga till hjälp i många små husliga sysslor. Men sår fria händer måste den ha som stött saltä.

Saltkar

På grund av dess konserverande egenskaper betraktades saltet som heligt i antikens religioner. Därför kom man också att fästa stor vikt vid de kärl saltet förvarades i. I det gamla Rom var saltkaret, patellan, ett husgeråd som behandlades med vördnad. Saltkaret blev tidigt en viktig statussymbol. Man borde också umgås försiktigt med saltet och inte spilla ut något. På en del renässansframställningar av Nattvarden, bl.a. Leonardo da Vinci's i S:t Maria delle Grazie i Milano, knuffar Judas, i samma ögonblick Kristus uttalar "En av eder skall förråda mig", omkull saltkaret och saltet rinner ut på bordduken. Detta är ett dåligt omen! Samma föreställning kring saltet har vi haft här uppe i Norden. Troels-Lund berättar om en förnäm yngling i 1500-talets Danmark som på en fest råkade stöta omkull ett saltkar. Han råddes av några förskräckta gäster att ta sig i akt.

"Saltgnuggning" dvs. krossning av salt med en rund sten på en stenhäll. Värmland. Foto Nils Keyland.

Men innan kvällen kom blev han nedstucken.

Samme författare påpekar också vilken betydelse saltkaren hade under renässansen i de högre ståndens måltidskultur och att de placerades vid varannan och var tredje persons kuvert. Detta stämmer dåligt med de faktiska uppgifter om antal vi känner till. I Erik XIV:s silverinventarium från 1565 tas endast upp fjorton saltfat och i de något äldre inventarierna över Gustav Vasas fatbur på Gripsholms slott förekom bland bordsutrustningen av tenn inget enda saltkar eller saltfat. Ej heller är det möjligt att på måltidsscener från senmedeltiden eller renässansen upptäcka mer än några få saltfat. De ofta summariskt återgivna bordsattiraljerna består av tallrikar, fat, bägere, pokaler, knivar m.m. I de fall saltkärl är avbildade rör det sig om relativt små runda kärl, ibland på fot, eller om stora, praktfulla bordskepp av ädelmetall. Dessa skepp förekommer från 1300-talet och några hundra år framåt. I många fall har det säkerligen varit fråga om dryckeskärl.

Uppgifterna om vad dessa dyrbara skepp kunde innehålla varierar. Förutom att vara saltbehållare, förvarades i dem andra kryddor, små handdukar att torka händer och mun med, bestick, redskap för giftprov etc. På en illustration i hertigen av Berry's ti-debok från 1416 avbildas ett sådant skepp som lär ha varit hertigens "salière du Pavillion". I detta skepp skymtar några föremål

som närmast liknar runda trä- eller bröddiskar. Förutom den förmögenhet bordsskeppen representerade, ägde de ett starkt statusladdat värde. Deras placering på bordet markerade platsen för de förnåma vid måltiden. "Att sitta ovanför och nedanför saltet" är ett engelskt uttryck varmed införstås att de förnåma satt ovanför saltet och de obetydligare gästerna nedanför.

Trots att födan ofta var salt innan den tillreddes, saltade man även vid bordet. I de kungligas och högadligas serviser ingick en förmögenhet av kostbara guld- och silverkärl, bl.a. stora saltkar. De som tillhörde dåtidens översta samhällsskikt löpte stor risk för förgiftning. Pokaler, fat och kryddkar var försedda med lock eller täcktes över med en servett. Vid hoven svarade särskilda ämbetsmän för de kungligas säkerhet både vad mat och dryck avsåg. Den danske kungen Christian II:s hovordning från 1500-talets första fjärdedel föreskriver:

Tenndragaren bör gånga till min herres bord och taga där en ren servett och gånga så med munskänken till silverkammaren och taga där min herres saltfat och bära det till min herres bord och sätta det på bordet med reverentie och niga och täcka så servetten däröver.

Samma etikettsregler föreskrev också vad som var gott och dåligt bordsskick och även hur man skulle förhålla sig till saltet. Man fick endast använda tre fingrar när man skulle ta salt, en nypa salt, att använda hela näven ansågs ouppfostrat.

Nu för tiden serverar vi till vardags vårt salt i små enkla behållare eller i sina runda bordsförpackningar. När vi dukar till fest är vi däremot mer benägna att knyta an till familjetraditionen. Då kommer "finsaltkaren", arvegodset eller lysningspresenterna av

slipat glas, silver eller nysilver, fram ur skåpen. Saltet i hushållet har med tiden blivit en billig lättöverkomlig vara, en viktig krydda men inte mer. Saltkaret är inte längre ett dyrbart statusföremål med utvald placering på det dukade bordet.



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 äts 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
frysdes.

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 helst 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. Ingången 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 Warendburg 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 hästskosöm 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 dosen 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 dosen så att inte luften kom åt att smälta isen. Hade man inte tillgång till sågspån, kunde man använda dyjord, 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 nogga 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 tappades 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 kyla 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 djupfryst 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 frysningsprocessen 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 ”djupfryst” 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 pälsgjägaren 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 djupfrysningsindustrins 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 affärsföreståndarna 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 fåtöljer 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. Frionor 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 infrysningsoögonblicket 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. thermotåg. 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 djupfrysningstransportererna med lastbil.

Djupfrysning dödar inte de bakterier som finns i den färska varan, utan stoppar endast ned brytningsprocessen 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 Djupfrysningssby-
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 lanthushållen, 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 fryslagertrum 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 lanthushållen. 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 djupfryst 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 Djupfrysingsbyrå 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 djupfryst, 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 Djupfrysningssbyråns 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 djupfrysade 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 förstas 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.

Maten hos våra invandrare

Mátyás Szabó, docent, verksam inom Nordiska museets vetenskapliga ledningsgrupp. Birgit Brånvall och Mats Landin är fotografer vid Nordiska museet.

En av efterkrigstidens största samhällsprocesser, den s.k. invandringen har hunnit sätta sina spår i det svenska samhället. Påverkan från hitflyttade etniska grupper är både synlig och osynlig och skiljer sig grupperna emellan. Till de synliga förändringarna hör en hel del fenomen som har med invandrarnas mattradition att göra. Dessa inslag är många gånger spännande eller t.o.m. exotiska och har inte sällan hittat vägen till svenskarnas hushåll. Ingen människa kan undgå att lägga märke till att antalet restauranger, kaféer, livsmedelsaffärer samt grönsaks- och fruktstånd har ökat markant och idag finns det knappast någon tätort i landet som inte har något inslag av invandrarnas mattraditioner.

Det är allmänt konstaterat att det finns få drag i en kultur – såväl i den svenska som i andra kulturer – som är så seglivade som maten. Det mest kända exemplet på detta är svenskamerikanerna och deras ättlingar, vilka sedan länge förlorat det mesta som kan tänkas ha med deras svenskhet att göra – enda undantaget är hemlandets forna matkultur som de har be-

hållit i förvånande stor utsträckning. Så ligger det till även i dagens Sverige, som har ofantligt många inslag av matkulturer från världens alla hörn. Vad som syns utåt av detta är dock ganska litet.

Med matkultur menar jag i detta sammanhang förutom själva rätterna även en mängd andra kulturella drag, som måltids seder, matens och måltidernas betydelse inom en viss etnisk grupp. Hit hör även matlagning och dess teknik, sättet att inhandla livsmedel samt att lagra det, matens sociala och rituella ställning och mycket annat.

En av de många aspekterna på invandramaten är det intima sambandet mellan den och den etniska identiteten.

De olika etniska gruppernas självsyn – ”vem är jag” – är en viktig fråga. En grupp människor som känner samhörighet med varandra har behov av att föra fram de kännetecken som skiljer dem från andra grupper, som t.ex. sättet att vara och leva och att tala sitt eget språk. Den egna maten hör till de särdrag som man gärna vill kommunicera till andra och som dessutom har den fördelen

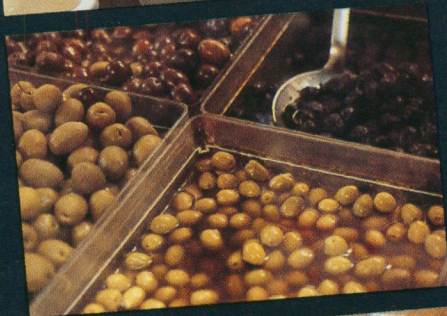


att det är synligt och väcker de flesta människors intresse. Vad finns det annars för samtalsämnen (förutom kanske vädret) som man så lätt kan prata om, även om man inte känner varandra så väl – som maten?

Att en grupp människor vill vidmakthålla sina mattraditioner och framför allt sina hemvanda maträtter har många orsaker. Det främsta torde vara smaken. Den förvärfvar man under uppväxttiden och sedan har man svårt att frånga den invanda smakupplevelsen. Att äta mat med välkänd smak inger inte bara tillfredsställelse genom mättnadskänsla utan också trygghet som i sin tur kan vara ett bra medel mot hemlängtan. Detta förhållande förstärks om man lever länge i en främmande miljö.

Maten är således inte till enbart för att tillfredsställa näringsfysiologiska behov, utan har också en annan roll: att demonstrera tillhörighet, social gemenskap. Det kan vara lika viktigt som att prata samma språk.

Det är uppenbart att svenska livsmedelsaffärer inte har det sortiment av varor som behövs för att invandrarna skall kunna fortsätta att laga sina hemländers rätter. För detta behövs ett livsmedelsutbud som endast speciella affärer tillhandahåller. Numera finns det talrika livsmedelsaffärer med ganska varierande sortiment, ägda av invandrarna själva. Dessa affärer utgör det mest synliga inslaget av förändring som ägt rum i landets matkultur. I de större



svenska städerna är det inte längre något problem att finna kryddor och livsmedel, som gör det möjligt att laga ganska exotiska rätter. Annat var det på 1950-talet, då spagetti och tomater var något av rariteter i en svensk affär. Idag får man förstklassiga livsmedel av det mest varierande slag till överkomligt pris. Affärernas lokaler är ofta enkla och varorna säljs i storförpackningar eller i lösvikt. Priserna kan hållas nere genom att lokalhyran är låg (affärerna ligger oftast utanför de stora köpcentren) liksom arbetskostnaderna, genom att affärerna ofta är familjeföretag. Affärernas kundkrets utgörs både av en kategori invandrare med speciella behov av livsmedel och av svenskar.

För bibehållandet av etniska maträtter har dessa affärer stor betydelse. De fungerar även som mötesplats för kunder av samma etniska grupp. En annan fråga är hur tillgången på speciella varor och kryddor på sikt även påverkar svenskars matkultur.

Vi har i Sverige på bara ett par decennier tagit ett stort språng, från matvanor baserade på det gamla bondesamhällets kraftiga husmanskost till ett mer internationellt kök med lättare och nyttigare matvanor, anpassade till vårt nutidsliv och inspirerade av invandrarna. Men riskerar vi inte att förlora våra egna traditioner, vår svenska matkultur, i detta utbud av utländska råvaror? Det tycks inte vara så, de goda svenska matrader traditionerna samsas utmärkt med den nya invandrade maten. Vi fortsätter att värna om de svenska traditionerna, men lite omväxling mår vi också bra av! (Nilsson, 1989.)







Islamska köttbutiken

På Döbelnsgatan i Stockholm, i backen nedanför Johannes kyrka ligger Islamska köttbutiken.

Affären som har funnits sedan mitten av 70-talet drivs nu sedan några år tillbaka av två bröder, Hassan och Ahmed Asry.

Affären är liten och varorna står tätt packade från golv till tak. Här finns konserver, pasta, genomskinliga plastpåsar fyllda med bönor och linser, exotiska frukter, grönsaker och en delikatess-disk med bl.a. ett stort utbud av sötsaker.

Till Islamska köttbutiken kommer man dock i första hand för att köpa kött, oftast lammkött.

De flesta kunderna, mer än 90 %, är invandrare, men en och annan svensk hittar också hit.

Bakom kött och delikatess-disken utvidgar sig butiken och här ligger ett vitt kakelklätt rum där all styckning och övrig köttthantering sker.

Ofta följer kunderna med bakom disken och pratar och gestikulerar medan köttbitarna ansas och putsas.

Hassan och Ahmed slaktar själva ute på slakthusområdet i Johanneshov, dit djuren kommer från svenska uppfödare. Slakten sker enligt islamsk tradition.

Djuret som är bedövat (en eftergift för svensk lagstiftning) hängs upp i bakbenen och djurets huvud vänds mot Mecka.

Hassan eller Ahmed säger på arabiska: "I Allahs namn. Allah är störst" och skär så ett djupt snitt i djurets hals.

Foto Birgit Brånvall
s. 156-161.





ASIAN SUPER MARKET AB Rådmansgatan 35

En asiatisk matvaruaffär med pakistanskt ursprung.

Affären ägs och drivs av tre bröder från Pakistan och startade 1985. En affär som har en egen import av färskvaror främst grönsaker från Afrika, Asien och medelhavsländerna.

En mängd olika sorters ris im-

porteras och kan köpas i säckar. Det pakistanska riset Basmati från Himalayas sluttningar, med nötsmak, är av hög kvalitet och rekommenderas.

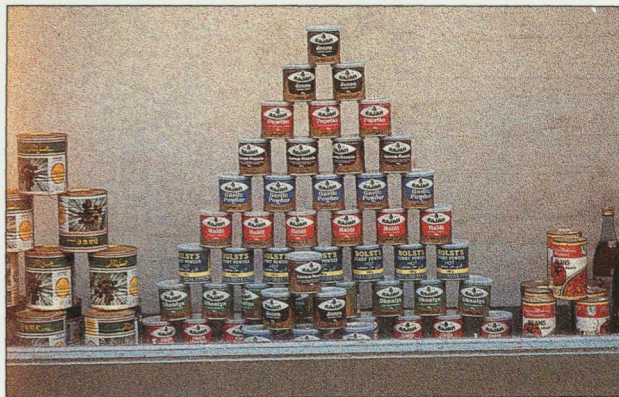
Grönsakerna som importeras är av ett flertal olika sorter som Dudi, Casava, Pappri, Gisoda, Matoke, Papadams, Karela, Okra med flera.

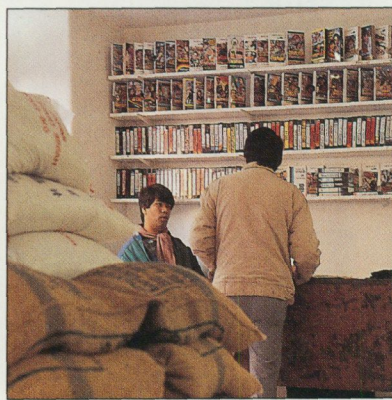
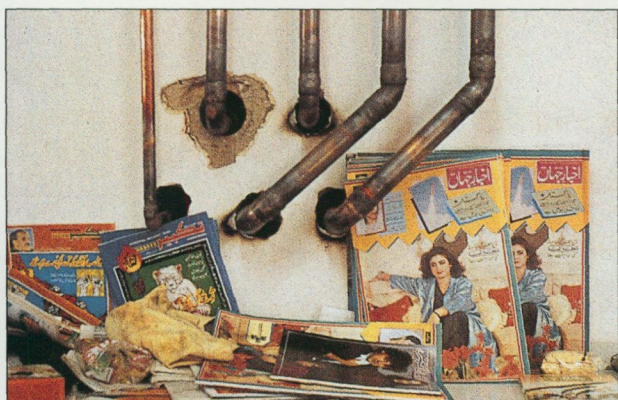
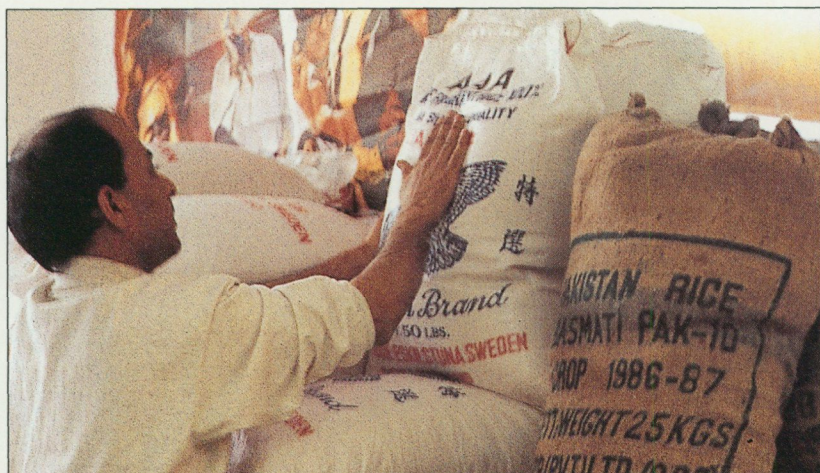
Exotiska frukter som Papaya, Guava, Sapodila, Longan, Durian, Mango, Carambolo m.m.

Frysst fisk kommer från Bangladesh liksom olika bönor och linser, ett rikt urval av chutneys, kryddor, konserver och mycket annat.

Videofilmer från Indien och Pakistan kan hyras. Böcker och tidskrifter kan köpas. Det är en internationell kundkrets från ett stort antal länder. Numera bosatta i Stockholm med omnejd.

Foto Mats Landin
s. 162-165.









Mat

Litteraturförteckning sammanställd av Anita Larsson

Allmänna verk

- Björklund, G.*, Kokbok för husmödrar. 1. uppl. 1847. [Flera uppl.]
–, Kokbok för tjenare och tarfliga hushåll. 1. uppl. 1851. [Faks. 1977.]
Blomqvist, H., Mat och dryck i Sverige. Litteraturöversikt. 1980.
Brillat-Savarin, [A.], Smakens fysiologi. 1924. [Övers. av fransk utg. 1826.]
Bringéus, N.-A., Mat och måltid. 1988.
Campbell, Å., Det svenska brödet. 1950.
Du Rietz, R., Gastronomisk spegel. Historisk översikt . . . över svenska kok- och hushållsböcker fram till 1850. 1953.
En gammal svensk kokbok från år 1650. [Ny utg. 1962.]
Gastronomisk kalender 1961 ff.
Genrup, K., Mat som kultur. 1988.
Hagdahl, Ch. E., Kokkonsten med särskildt afseende på helsolärans och ekonomiens fordringar. Ny omarb. uppl. 1891.
–, Kok-konsten som vetenskap och konst. 1. uppl. 1879. [Flera uppl.]
–, Mindre kokbok. Sammandrag af förf:s Kok-konsten som vetenskap o konst. 1895.
Keyland, N., Svensk allmogekost. 1919.
Levander, L., Övre Dalarnas bondekultur under 1800-talets förra hälft. 1. Självhushåll. 1943. 3. Hem och hemarbete. 1947.
Lorentz, A., Mattraditioner och landskapsrätter. 1972.
Mat och miljö. Red.: N.-A. Bringéus. 1970.
Mera än mat. Red.: A. Salomonson. 1987.
Nordström, I., Till bords. 1988.
Nylander, M., Handbok wid den nu brukliga finare matlagningen. 1. uppl. 1822. [Flera uppl.]
Troels-Lund, [F.], Dagligt liv i Norden på 1500-talet. 5. Mat och dryck. 1934.
Warg, C., Hjelpreda i hushållningen för unga fruentimber. 1. uppl. 1755. [Flera uppl.]

Föda och figurer

- Bergmark, M.*, Bad och bot. 1964.
Bergmark, M. & Pehrsson, A.-L., Att behaga. Kroppsvård och skönhetsmedel förr och nu. 1973.
Bringéus, N.-A., Mat och makt. I: Mera än mat. Red.: A. Salomonson. 1987, s. 15–43.
Broby-Johansen, R., Kropp och kläder. 1966.
Conradson, B., Karameller. 1975.
Edholm, E., Bantings kur mot korpulens. 1867.
Hippocrates. With an English transl. by W. H. S. Jones. Vol. 4. London & New York 1931.
Hoffman, C. A., [pseud för J. R. Schwabe.] Nya toilettboken om kroppens skönhet. 1859.
Holmgren, F., Några ord om vigten och betydelsen af kroppsöfningar. Tal, hållet vid Upsala Läkareförenings högtidsdag den 17 sept. 1873.
Linné, C. v., Caroli Linnaei – Diaeta Naturalis – 1733. 1958.
Näsström, G., Det gamla Medevi. 1978.
Waldetoft, D., Sol är hälsa. [C-uppsats i etnologi, Stockholms univ.] 1979.

- Westerdahl, F., Underrättelser om hälsans bevarande. 1764.
 Wistrand, A. T., Handbok i husmedicinen . . . 1851.

Bordsskick

TRYCKTA KÄLLOR

- Adlercreutz, M., Visst går det an. 1. uppl. 1952. [Flera uppl.]
 Bergh, L., [pseud. för G. Nellvén.] Konsten att uppträda korrekt, belevat och vinnande. 1. uppl. 1941.
 Bernadotte, K., Moderna manér. 1982.
 Frode-Kristensen, S., Vid brunnen. En kulturbild från sekelskiftet. 1966.
 Hej, det är från försäkringskassan. Red.: O. Löfgren. 1988.
 Den kultiverade människan. Red.: J. Frykman . . . 1979.
 Lovén, N., [pseud.: Nicolovius.] Folklivet i Skytts härad i Skåne i början av 1800-talet. 1847. Ny utg. 1924.
 Nordström, I., Till bords. 1988.
 Den perfekta värdinnan. 1. 1936. 2. 1937.
 Ribbing, G., Sätt och vett. 1. uppl. 1949. [Flera uppl.]
 Uddenberg, A., Rätt sätt. 1985.
 Umgängeskunst eller hemligheten att göra sig älskad och värderad . . . 1847.
 Wingårdh, M., (pseud. för E. Bækström) Så går det till i umgänge och sällskapsliv. 1. uppl. 1937. [Flera uppl.]

OTRYCKTA KÄLLOR

- Dialekt- och folkminnesarkivet, Uppsala.
 Dialekt- och ortnamnsarkivet, Lund.
 Folklivsarkivet, Lund.
 Nordiska museet, Stockholm.

Smörgåsbordet

- Acerbi, J., Reise durch Schweden und Finnland. 1803.
 Apicius, C., The Roman cookery book . . . London 1958.
 Beckmann, J., Schwedische Reise in den Jahren 1765–66. 1911.
 Björck, S., Heidenstam och sekelskiftets Sverige. 1946.
 Bloomfield, B., Förre engelske ministern i Stockholm lord Bloomfields memoarer från svenska hofvet. 1886.

- Bretten, M. H. v., Aegyptiaca servitus. Heidelberg 1610.
 Clausade, A., Voyage à Stockholm. 1845. [Här anförd efter N. Forssell i Personhistorisk tidskrift 1923].
 Consett, M. A., Tour through Sweden, Swedish-Lapland, Finland. 1789.
 Cutting, C. L., Fish saving. London 1955.
 Ewerlöf, F. A., Minnen som informator på Föskeds bruk. I: Med hammare och fackla 17 (1948), s. 33–86.
 Fett, H., Folkekunst. I: By og bygd 2 (1945), s. 1–42.
 Finnsönn, H., Stockholms-Rella. 1935.
 Garsten, B., Brännvinskylaren. Praktpjäs från en svunnen epok. I: Restauratören 1961:3, s. 18–21.
 Hagberg, C. A., Resa i Europa på 1830-talet. 1927.
 Hagdahl, Ch. E., Kok-konsten som vetenskap o konst. 1. uppl. 1879.
 Hagström, S., Smergans-smörgås. I: Namn och bygd 43 (1955), s. 38–51.
 [Hennings], A. A. F., Reise eines englischen Geistlichen durch Schweden. Berlin 1784.
 Hentzel, R., & Sahlberg, G., Vår underbara historia från Gustaf III till Gustaf V. 1938.
 Hough, W., Fire as an agent of human culture. Washington 1926.
 Lagerquist, M., Speceributiken för hundra år sedan. I: Fataburen 1938, s. 173–192.
 Marquart, J., Das Privatleben der Römer. 1. 2. uppl. Leipzig 1886.
 Nilsson Piraten, F., Bock i örtagård. 1933.
 Nordström, L., De tolv söndagarna. 1910.
 Nylander, M., Handbok vid den nu brukliga finare matlagningen. 1822.
 Ränk, G., Ein kleines Vorspiel zum Festmahl. I: Kansatieteellinen arkisto; 26. 1975, s. 201–205.
 Schubert, F. W. v., Resa genom Sverige, Norrige, Lappland, Finland och Ingermanland. 1. 1823.
 Staël von Holstein, J., Herrgårdsliv i Skåne. 1933.
 Svahn, O., [pseud. för T. Bonde] Våra öfverliggare. 1885.
 Widerberg, B., Ymnighets horn. I: Sydsvenska Dagbladet Snällposten A 1962:155 (10/6).
 Vising, J., Minnesbilder. 1938.
 Wollstonecraft, M., Briefe geschrieben

während eines kurzen Aufenthaltes in Schweden, Norwegen und Dänemark. Hamburg 1796. [Svensk utg. 1978.]
Wraxall, N., A tour through some of the northern parts of Europe. London 1776.
Wählin, Chr., Anteckningar om riksdagarna 1809–10, 1812 och 1815. I: Historiska handlingar 25:2. 1916, s. 1–174.
Ödberg, F., Om Anders Lorichs. I: Skara allmänna läroverks program. 1893.

Från kvällsgröt till grötfrukost

TRYCKTA KÄLLOR

Olsson, A., Om allmogens kosthåll. 1958.
–, Gröt. I: Kulturhistoriskt lexikon för nordisk medeltid. 5, sp. 524.
Ränk, G., Vår vardagsgröt. I: Folk-liv 1953–54, s. 62–70.

OTRYCKTA KÄLLOR

Dialekt- och folkminnesarkivet, Uppsala.
Nordiska museet, Stockholm.

Söt mjölk är bra om vintern

TRYCKTA KÄLLOR

Alm, L., & Larsson, I., Från forntid till framtid. Den nordiska tätmjölken – en produkt med gamla anor. I: Nordisk mejeriindustri 6 (1983), s. 396–398.
Engberg, I., Långmjölk och tätört. [C-uppsats i etnologi, Uppsala univ.] 1982.
Gottliebsson, S., Mjölken i Stockholm. 1984.
Håkansson-Fritsch, S., En liten skrift om fil. [1976.]
Larsson, I., Tåtmjölk, tätgräs, surmjölk och skyr. 1988.
Lindorm, P.-E., Fyrtio år med Mjölken-centralen 1915–1955. 1955.
Ränk, G., Från mjölk till ost. 1966.
–, Källarmjölk och blanda. I: Gastronomisk kalender 1967, s. 65–71.
–, Tåtörten, folktron och forskningen. I: Mat och miljö. Red.: N.-A. Bringéus. 1970, s. 230–243.

OTRYCKTA KÄLLOR

Arla, Stockholm.
Lantbrukets utredningsinstitut, Stockholm.
Nordiska museet, Stockholm.
Svenska mejeriernas riksförening, Stockholm.

Kan fisk verkligen ätas så?

TRYCKTA KÄLLOR

Aktiv hushållning 1941:2. Mera fisk i vardagskosten.
Berg, G., Gravlax och surströmming. I: Gastronomisk kalender 1962, s. 48–59.
–, Lutfisk. I: Gastronomisk kalender 1977, s. 17–27.
Berglund, B., Strömming, gävleböckling och flatlax. I: Gastronomisk kalender 1969, s. 28–34.
Granlund, J., Sikfesten i Kukkola. I: Fataburen 1940, s. 59–76.
Haglund, E., Nöjesfiskarens kokbok. 1962.
Lundberg, B., Norrlandsfisk. I: Gastronomisk kalender 1965, s. 151–156.
Modeen, A., Halmstadlax. I: Gastronomisk kalender 1970, s. 79–94.
Norrbottens matbok. 3. uppl. 1981.
Norsander, G., Salt sill. 1976.
–, Heringssuppe. I: Ethnologia Scandinavica 1971, s. 171–184.
Olaus Magnus, Historia de gentibus septentrionalibus . . . 1555. Utgåvan 1976. Bok 20, kapitel 26; Bok 21, kapitel 2.
Olofsson, O., Några anteckningar om torkning och rökning av fisk. I: Norrbotten 1937, s. 37–48.
Sundholm, K., Svenska ostkustfiskarnas receptbok. 1941.

OTRYCKTA KÄLLOR

Nordiska museet, Stockholm.

Ungstrull, talika och köttkakor

TRYCKTA KÄLLOR

Berg, G., Främmande inslag i äldre gotländskt kosthåll. I: Mat och miljö. Red.: N.-A. Bringéus. 1970, s. 177–181.
Danell, G., Ordbok över Nucköområdet. 1951.
Engdahl, G., Axel Johansson i Sandby berättar om gamla tider. I: Öländsk bygd 1988, s. 43–50.
Gotländsk ordbok. På grundval av C. och P. A. Säves samlingar. Red.: H. Gustavson. 1–2. 1918–1945.
Hansen, H. P., Bondens brød. 1954.
Højrup, O., Landbokvinden. 1964.
Klein, E., Runö. 1924.

Klintberg, M., & Gustavson, H., Ordbok över Laumålet på Gotland. 1972–1986.
 Lingegård, I., Gotländska mattraditioner. 1978.
 Rietz, J. E., Svenskt dialektlexikon. 1–2. 1867.
 Ränk, G., Om estlandssvenskarnas folkliga kultur. I: En bok om Estlands svenskar. I. 1961, s. 267–324.
 Suomen kansankulttuurin kartasto = Atlas der finnischen Volkskultur. 1. 1976.
 Söderbäck, P., Rågöborna. 1940.
 Talve, I., Folkligt kosthåll i Finland. 1977.
 Westergaard, E., Koed, Danske egnsretter. 1974.

OTRYCKTA KÄLLOR

Dialekt- och folkminnesarkivet, Uppsala.
 Nordiska museet, Stockholm.

Efterrätt

TRYCKTA KÄLLOR

Hemmets kokbok. 25. uppl. 1920.
 [Högstedt, I.], Fru Högstedts kokbok. 1920.
 Zetterstrand, A. M., Kok- och hushållsbok. 4. utök. uppl. 1883.

OTRYCKTA KÄLLOR

Nordiska museet, Stockholm.

Den nödvändiga saltan

TRYCKTA KÄLLOR

Alwall, N., Salt och liv, tidlöst och tidsbundet. I: Medicinhistorisk årsbok 1958, s. 65–72.
 Andersen, E., Bordskik. 1971.
 Bengtsson, F. G., Röde Orm. 1962.
 Berg, G., Rökt skinka, torkade gäddor och surströmming. I: Mat och miljö. Red.: N.-A. Bringéus. 1970, s. 161–176.
 Borgström, B., Måltid och livsmål. I: Gastronomisk kalender 1982/83, s. 7–15.
 Bringéus, N.-A., Folkliga kostvanor. I: Gastronomisk kalender 1972, s. 23–38.
 Broman, Ol. J., Glysisvallur... 3. 1912–1954.
 Cambridge economic history of Europe. 2. Trade and industry in the Middle ages. Cambridge 1952.

Encyclopedia Britannica. 19. 1960. [Salt.]
 Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences des arts et des métiers... par M. Diderot... et M. d'Alembert. Recueil de planches... 6. 1768.
 Genrup, K., Traditionellt kosthåll i Syd-sverige. I: Gastronomisk kalender 1984, s. 103–128.
 Hedberg, L. P., Salt, socker. Våra käraste gifter. I: Gourmet 1988:3, s. 68–73.
 Hildebrand, K.-G., Salt and cloth in Swedish economic history. I: The Scandinavian economic history review 2 (1954), s. 74–102.
 Hæger, K., Salt och peppar. I: Gastronomisk kalender 1979, s. 60–74.
 Josephson, B., Gastronomer! Varför talar ni inte om salt? I: Gastronomisk kalender 1972, s. 67–87.
 [Kalm, P.], Anmärckningar wid saltkjällor. Resp. M. Forsinius. Åbo 1754.
 Karlson, W., Ståt och vardag i stormaktstidens herremanshus. 1945.
 Kraft, S., Slaget på Brunkeberg ur handelspolitisk synpunkt. I: Historisk tidskrift. 2. F. 3 (1940), s. 89–132.
 Kulturhistoriskt lexikon för nordisk medeltid. 14. 1969, 16. 1971. [Artiklar om salt, saltsjudning, salthandel Skånemärkedt etc.]
 Ljungman, A., Anteckningar rörande sill-saltning. 1882.
 Lorentz, A., Mattraditioner och landskapsrätter. 1972.
 Lorentzen, B., Salt. Bergen 1952.
 Nordisk familjebok. [Olika uppl.] [Salt.]
 Olafsen, O., Saltbrændning i ældre tid især i Hordaland. I: Norsk folkekultur 1922, s. 49–55.
 Opstad, L., Om saltkar. I: Kunstindustrimuseet i Oslo. Årbok 1943–49, s. 121–137.
 Reimerson, C., Vårt dagliga salt. I: Gastronomisk kalender 1988, s. 57–65.
 Rosén, S., Gamla och nya föreställningar om salt. I: Värld och vetande 5 (1955), s. 277–278.
 Sandklef, A., Salt och svartsalt. I: Gastronomisk kalender 1969, s. 99–114.
 Svensk uppslagsbok. 25. 1953. [Salt.]
 Svenska akademien ordbok. 24. 1965. [Salt-.]
 Tegengren, H., Försök till saltproduktion i Sverige och Finland på 1500-, 1600- och

1700-talen. I: Historisk tidskrift för Finland 1934, s. 99–133.

Wassén, T., En hundraårig saltfirma i Göteborg. 1930.

Yrwing, H., Salt och saltförsörjning i det medeltida Sverige. I: Scandia 34 (1968), s. 219–1242.

OTRYCKTA KÄLLOR

Dialekt- och folkminnesarkivet, Uppsala.
Nordiska museet, Stockholm.

Djupfryst

TRYCKTA KÄLLOR

Andersson, B.-M., Djupfrysning. 1971.

Berg, G., Syltning. – Syrning. – Torkning.

I: Kulturhistoriskt lexikon för nordisk medeltid. 14. 1969, 17. 1972, 18. 1974.

Bergström, A., [pseud. för I. G. Stenman.] Förföringsboken eller konsten att under loppet af flera år förvara kött och grönsaker. 1. uppl. 1855.

Djupfryst... 1971.

Granlund, J., Isstack. I: Kulturhistoriskt lexikon för nordisk medeltid. 7. 1962.

Husmödrarna frågar om djupfryst... 1. uppl. 1959.

Hårleman, C., Tankar Angående Iskällare. I: Kongl. Svenska Vetenskaps Akademiens Handlingar. 8 (1747), s. 206–209.

Ingvar, S., Den svenska folkkosten. I: Svenska folket genom tiderna. 13. 1940, s. 299–323.

Isaksson, B., Näringsfysiologiska synpunkter på djupfrysta och frystorkade livsmedel. I: Hygienisk revy 1966, s. 388–394.

Kuylensstierna, K. G., Jemförande undersökning mellan handelsisen och vattenledningsvattnet i Stockholm. 1911.

Lauraeus, G., Underrättelse Om Iskällare, huru den må anläggas och med förmån nyttias. I: Kongl. Svenska Vetenskaps Akademiens Handlingar 8 (1747), s. 89–94.

Lauritzon, T., Fryshus och fryskedja. I: Nordisk hygienisk tidskrift 1954, s. 256–264.

Lyberg, A.-L., Min hemfrys, min skattkammare. 1957.

Matförföring. 1961.

Neymark, M., Djupfrysning av livsmedel.

En undersökning över hur hushållen utnyttjar frysbboxar i hemmen och fack i kollektiva frysanläggningar. I: Jord, gröda, djur 1957, s. 281–285.

Rehnberg, M., Från gammalt till nytt för-rådshushåll. I: Jord, gröda, djur 1967, s. 16–22.

Rehnström, W., Om uppläggning och förvaring af is för mejeri- och hushållsbehof. I: Westerbottens läns hushållnings-sällskap. Handlingar. H. 4. 1877, s. 31–38.

Sondén, K., Fodringarne på kvaliteten af is och dricksvatten samt Stockholms isfråga. I: Hygienisk tidskrift 1910, s. 68–70.

Stockholms isfråga. 1910.

Sunesson, B., Frysbox i stan – behövs det? [I innehållsförteckningen: Frysboxen – lönar den sig i stan?] I: Allt i hemmet 1958:5, s. 19, 79, 81.

–, Låt oss få mera färdig djupfryst mat! I: Allt i hemmet 1969:11, s. 56–61.

–, Stadshusmor lägger smutskläder i frysbboxen. I: Allt i hemmet 1957:8, s. 28–31.

Söderström, O., Djupfrysning på landsbygden. I: Hushållningssällskapens tidskrift 1954, s. 175–176.

–, Frysbehandling av livsmedel. I: Nordisk hygienisk tidskrift 1954, s. 223–225.

Tegner, G., Djupfrysning igår, idag och i morgon. I: Hygienisk revy 1955, s. 373–382.

Wahrenberg, C., Beskrifning öfwer En Byggnad ofwan jord i stället för Is-Källare. 1779.

Westerberg, H., Djupfryst. En redogörelse för djupfrysningen just nu, dess historia och utvecklingsmöjligheter. 1950.

OTRYCKTA KÄLLOR

Nordiska museet, Stockholm.

Invandramat

Uppsatsen bygger främst på Eva-Charlotte Ekströms artikel i: Nilsson, E., Invandrad mat. 1989, s. 13.

Det mångkulturella Sverige. En handbok om etniska grupper och minoriteter. Red.: Svanberg, I. & Runblom, H. 1989, s. 164–174.

English summary

Översättning Skans Victoria Airey

Food and the figure

Concepts of the ideal figure have varied through the centuries in different cultures and societies: at times plumpness has been an expression of status, and various parts of the body have been emphasized at different periods. However the status value of being well-rounded has decreased, in step with increased welfare, and keeping slim and dieting have become problems for most people.

Food and the figure are closely tied in with one another whether it is a matter of struggling to achieve plumpness or leanness.

Even in Classical times instructions on dieting flourished among the Greeks.

The famous Swedish botanist, Carl Linnaeus, who lived in the 18th century, had a number of theories on the consequences food might have for the appearance. These included his conclusions from a comparison of the people of Skåne in southern Sweden with the Lapps in the north. Those in Skåne ate mostly vegetables and became large and heavy, while the Lapps, who lived mainly on meat, became light and supple.

A common way of counteracting corpulence has long been to drink quantities of water. In Sweden the drinking of spring water at various health resorts has been practised since the 17th century. Apart from dealing with the problem of excess fat other complaints have also been cured at such places through taking the waters and exercise combined with a light diet.

A person who has much to say both on

the pleasures and drawbacks of eating is the great French gastronomist, Brillat-Savarin. In 1824 he brought out his "The Physiology of Taste" where he goes through the subject very thoroughly. He thinks, among other things, that gourmandising has a very advantageous effect on female beauty. "They become generally pleasing, put on plenty of flesh, and get good, strong muscles; and well-chosen food can even keep away the surface signs of ageing."

But if corpulence has developed to excess one can try Brillat-Savarin's special diet and keep off all varieties of food rich in flour and starch. One should also sleep in moderation but take exercise on foot or on horseback.

Another writer in this field was the German, C. A. Hoffman. He recommended, in the middle of the 19th century, a diet to counteract excess weight by using as little fat and flour as possible. Everything sweet was to be avoided while one should strive to eat anything that was sour or bitter. The diet was to be completed with a small amount of sleep and much physical exercise.

The actual word "bant", which has been the cause of so much trouble, does not appear before the 1860s when the "Banting Cure" made its entré in London. A Mr. Banting, who finally succeeded in getting rid of problematic excess fat after 30 years, published a "letter to the general public on corpulence". Here he describes a new slimming method, in the hope thereby of being able to help his companions in

adversity. The bill of fare consisted largely of proteins but on the other hand there was very little in the way of carbohydrates, fats or sugar. The cure had been prescribed by a doctor named Harvey. And because Harvey had been given a promise of silence Banting kept quiet about the name of the doctor; as a result Banting is sometimes said to be the doctor and the inventor of the cure.

Banting's cure quickly came into fashion in England and soon also in other parts of Europe and America. A new practice had come into being. "Do you bant?" Englishmen asked one another. In Sweden the word "banting" was given a Swedish form after a time and became "bantning".

Many methods, and tips on how to achieve an ideal figure, have come into existence. But despite this the variations on diets which actually work have been few; avoid carbohydrates, fats and sugar, take small amounts of sleep and much exercise.

There are some indications that the wind is changing at present, from the slim ideal of recent times stuffed with fibre meagre of nourishment, to a moderately rounded figure which allows one some of the good things in life. Think how it might be if plumpness became beautiful once more!

Table-manners—a game of sociability

Meal-time routines in traditional farming society were closely linked with the daily round of work. The utensils for the meal were simple and the rules of table manners mainly concerned how the food should be divided up according to the hierarchy of the household. Characteristic of festive meals was either social openness or social stratification, defined by festive food, placings, and the laying of the table. Table-manners were the means by which the patriarchal order and basic moral code were drummed in.

In the middle-class homes of the turn of the century the "grammar" of table manners was taught under constant supervision and with many reprimands. Orderliness, neatness and self-discipline were the

social values practised at the dining table. Social life was strictly ritualised. "Discretion and good manners" were the distinguishing marks by which the urban middle classes drew the dividing line between themselves and the "lower orders" in society.

The social levelling out during the 20th century meant that ever-wider groups were incorporated into middle-class life-style and learnt their social habits; these were gradually simplified, even though fixed rules of etiquette continued to make the occasions of festive meals into a ritualised game. A rich abundance of books on etiquette gave advice and instructions to both hosts and guests.

In the everyday life of "folkhemmet" (literally the people's home i.e. "the good society", built up in the -30s by the Social Democrats) meal-times took on freer forms than earlier on. Esthetic and practical table-settings gave meals a comfortable atmosphere. Newspapers and handbooks on the home were filled with advice and encouragement to make meal-times into times of agreeable company rather than strict control of table manners.

"Informalisation" has meant a simplification and variation in table manners, but also a new set of rules for shifting meal-time situations. The 1970s brought with them a radical "new simplicity" in contrast to "antiquated convention".

During the last decade estheticism and culinary skills have, however, given festive meals a renewed feeling of being bound by tradition.

Everyday meal-time habits have been increasingly influenced by everyday circumstances: the various members of the family often take their main meal in different places. Table manners, an important part of upbringing, are practised not only in the home but also in shifting meal-time groups—putting out different messages.

This survey of changes in table manners shows partly how mealtimes are shaped by material conditions, social relations and basic values in the social environment; but partly also how table manners produce repertoires which people create in interplay with each other.

The Swedish Smörgåsbord

The "smorgasboard" has become something of a firm concept in many parts of the world. Nowadays it is often served as a cold buffet without any other dishes afterwards, and the word is sometimes also given a figurative meaning. In its present form, however, the smörgåsbord is not very old. Its appearance dates back to c. 1880, when new advances in the hermetic sealing industry made preservation, not least of fish products, possible on a large scale. At this time too restaurants modelled on eating houses abroad were coming into being in Sweden; these were newly-established in the towns and on the major railway stations. And it was restaurant culture which was most probably responsible for making the large smörgåsbord a generally widespread phenomenon. This type of smörgåsbord is also, to a certain extent, related to the typical farm wedding festive table, loaded with masses of dishes served all at the same time; this set-up in its turn, takes one's thoughts back to the Italian kitchens of the Baroque, which in the 17th century also provided the pattern for Sweden.

The "brännvin" (Scandinavian schnapps) table however, is much older i.e. the strangely Swedish custom of starting a meal with bread and butter and cheese, which was mentioned by Antonio Posevino, the papal legate, as early as 1578, and also by Michael Heberer von Bretten in 1592. At that time brännvin was not in general use; home-brewed ale was the normal drink. The brännvin table had its real heyday in the 18th century. There are many descriptions of this phenomenon, particularly from the second half of the century, many of them by foreigners who noted this national Swedish peculiarity with astonishment—a sure sign that it actually was something extraordinary. Many were horrified at the idea of starting a meal with bread and butter and cheese, and salty food such as meat, salt salmon, salt herring, sardelles, anchovies, etc. which were washed down with a glass or two of brännvin, all to stimulate the appetite. Some however were attracted to the custom, clearly because one could take as

much or as little as one wished.

The brännvin table was usually served separately, at a particular table, sometimes in a room adjoining the dining room. It was often eaten standing.

In catalogues from grocers' shops one finds provisions which seem to have been directly intended for the brännvin table. In cookery books, on the other hand, there are no recipes for appropriate dishes before sometime around the middle of the 19th century. Not long afterwards the popularity of the brännvin table is on the wane. The well-known cookery-book writer, C. E. Hagdahl, indicated in 1879 that it was no longer "good form" to serve brännvin other than in intimate company. Many authors have pointed out that similar customs occurred in Russia and Poland. It has even been suggested that the idea was introduced into Sweden by early 17th century Swedish officers returning from the Baltic wars. Against this, however, are the 16th century accounts of the custom mentioned above. Important in this connection is the observation by M. Williams, the English chemist, that the cultural boundary between the use of oil and of butter goes across Europe. North of the line solid fats are used, and south of the line oil. A corresponding cultural boundary is also to be found for different types of drink, with grape-wine at meal-times to the south of the line, and corn-based brewed and distilled drinks to the north.

Comparisons have also been made with the cold *hors d'œuvre* of the French cuisine. This is, however, regularly served AFTER the soup or fish, and never before. The consumption of cheese at the beginning of the meal also appears to be highly un-French. But despite natural influences from different places and different periods this custom must still be seen as a national peculiarity of Sweden.

From evening porridge to porridge breakfast

In the past porridge was above all a food for the evening. It was eaten most evenings of the week, varied only with the

type of meal used, and in the possible additions that might be made.

Everyday porridge was quickly made with meal and water. Done with hulled grain and milk, as white porridge, it became festive food and was also brought as a nourishing gift to women recovering after childbirth.

Before the Middle Ages meat and milk products had been the dominating food stuffs; now the use of porridge and bread increased. Making porridge and gruel are the simplest ways of preparing corn for human nourishment. Baking bread, especially yeast bread, demands more advanced techniques. Porridge is a dish we have in common with other people all over the world.

Buckwheat, dried peas and shredded potato have been used in addition to the four types of corn—barley, rye, oats and wheat. Rice grain occurred in more aristocratic households from the 17th century; but among farmers not until the 19th century. Everyday porridge was naturally enough, made from the dominant cereal crop of the area. Thus barley-meal porridge was common in northern Sweden while rye-meal porridge occurred mainly further south. In western Sweden it was chiefly oatmeal porridge, with a particular speciality called “nävgröt” (fist porridge), so stiff that it could be held in one’s hand when eaten. A firm porridge was considered more satisfying to the appetite than the thin, runny variety, often scornfully known as porridge for gentry.

With the introduction of steam-prepared oat flakes towards the end of the 19th century porridge-eating habits changed. Fast-cooking and easily digested, oatmeal became popular throughout the country. O. Gyllenhammar learnt to steam-prepare and press oat flakes in Scotland, and these he sold in ready 1-kilo packets. Cookery books began to recommend porridge also for breakfast. At first it was mainly a breakfast food for the children.

Another type of porridge breakfast was served in the cafés, where two substantial open sandwiches were also included. This was usually eaten around 9–10 o’clock in the morning after several hours’ work.

Now, after a number of decades when cornflakes or sour milk has been popular, porridge is on its way back to our breakfast table.

**“Fresh milk is good in the winter,
and sour milk in the summer,
even for drinking”**

(Carl Linnaeus, *Diaeta Naturalis*)

Swedes are among the world’s élite as far as milk consumption is concerned, both with fresh milk and its soured products. This state of affairs is deeply anchored in the food traditions of the past. For hundreds of years milk and its processed output formed a significant proportion of the total production from cattle. But the actual fresh milk formed only a small part of the diet: this was a drink for small children and for the elderly and sick. At the same time however, milk was much too valuable a product to be used for everyday. Fresh milk was regarded as a sort of raw material which should first undergo a certain type of treatment i.e. souring—before it was seen to be a sound product.

Mainly two types of sour milk have occurred in Sweden: one is the milk which sours on its own, in the central and southern parts of Sweden and the other is the processed sour milk of northern Sweden. The milk which sours on its own is a natural product which needs no intervention for the bacteria culture to reproduce itself. The processed milk, on the other hand, does not reproduce the bacteria spontaneously; each collection of freshly-strained milk must be treated from the previous time’s supply and mixed in with the freshly-strained milk. Processed milk has to be looked after very carefully and should preferably be stored in a constant temperature so that it keeps. One used to eat processed milk at different times of the day, but most often at breakfast or as food for a journey or to take outside. Consumption of processed milk was very general in the central and northern parts of the country and was undoubtedly a basic food for a long period of time.

The present day keen consumption of different types of filmjök (or processed

sour milk) is probably explained by the situation in times past. At the same time as fresh milk became a meal-time drink during the 20th century different sorts of processed sour milk were being developed between the two World Wars. The development of refrigeration techniques coupled with fast methods of transport and easily arranged packaging strengthened the position for all milk products in Sweden. The eating of processed sour milk has been inaugurated in a number of different social environments and become something of a characteristic of Swedishness. There are certain variations in consumption patterns—mainly in connection with geographical location and the different generations. The advantageous initial position of this type of food in the nutrition debate is a contributory factor to its high consumption: the positive qualities of processed sour milk are generally accepted.

Can Fish really be eaten in this way?

This article is about the importance of fish in Swedish country diet in times past. It is written mainly with the use of answers to one of the Nordiska Museet's questionnaires, but builds partly as well on literature on the subject. The questionnaire, which was sent out in 1948, was answered by 170 people from different parts of the country. Since the questions were about conditions earlier on the answers are in corresponding vein, usually in connection with the time round the turn of the century, and the decades immediately following.

But some of the "communicators" also describe the contemporary situation, in this case the end of the 1940s. Some of them are given a voice through long quotations, where they talk about how fish was put on the table to a very much greater extent than now, when many, for fear of dioxine and other poisons in the atmosphere, ration their consumption.

Accounts are given here both of how fish was dried for household use and of how it was consumed during the times of year when one either could not go fishing, or had not the time for it. Similarly there

are descriptions of how fish entrails were used, and turned into various delicacies like "fiskpalt" and stuffed cods' heads, fish roe pancakes and fish soups. Here examples are also given of how dried fish was sometimes used instead of flour in northern Sweden—where the growing of cereals has always been relatively insignificant. Fish might be eaten dry, like bread, sometimes spread with butter.

Baked talika and meat cakes—on Swedish pirogier

The author demonstrates the presence of pirogier in Sweden, above all on the Baltic islands of Gotland and Öland. Earlier on pirogier were regarded in Sweden as typically Finnish. The writer gives details of Finnish pirogier using Ilmar Talve's book "Folkligt kosthåll i Finland". (Peasant Fare in Finland) as his starting point, and then makes a comparison with equivalent dishes on both the islands. The Gotland oven trolls (talika, talko, etc.—which acquired their name from the fact that when they were baked in the oven they looked like trolls—were made using leavened pastry. A hollow was made in the middle in which some sort of meat or pork or fish was placed. A lid of pastry with an opening was pressed tightly over the top and the "cake" was baked in the wood-fired oven. Through the opening in the pie top one could fill up with water or cream. More refined varieties made with sieved flour and with lamb, or fish such as eel and whitefish, also occurred, as did those with a filling of seal meat.

On Öland "köttkakor" (meat cakes) were baked using leavened pastry and with some sort of meat or pork as a filling, and these "köttkakor" also occurred on Bornholm. Similar dishes occur in the Baltic States. Usually the oven trolls, like the meat cakes, were eaten as an evening meal the day they were baked. They could also be warmed up when working away from home e.g. on fishing expeditions. On Gotland more refined varieties of oven trolls were baked for Christmas and a number of other special occasions. There is evidence that one of the oven trolls baked for Christmas was kept back and given to the

horses at the beginning of spring farming work.

There are also single instances of similar dishes existing from different parts of the country.

This article shows the connection between the food culture of the Baltic area and links in Eastern Europe.

Puddings and Desserts: good and sweet, and awaited with expectation!

What about puddings and desserts?—have we always eaten them? No, far from it. We actually know a lot about the eating habits of people in Swedish country districts at the end of the 19th century.

Among the generation living and working at this period were those who answered the Nordiska Museet's questionnaire of 1928. Further questionnaires appeared in 1970 and 1980 but by that time there was no longer any difference between the habits of town and country people.

The sweet dishes which we now call puddings or desserts were eaten in the past only on the big occasions of the year: at christenings, weddings and funerals. Curd cake, fruit soup, sago pudding flavoured with cinnamon, sugar and lemon, with raisins or prunes, and boiled rice pudding were the puddings of the great festive occasions.

Small pancakes and pancakes with preserved fruit are desserts which are sometimes named as puddings for everyday, but have no particular similarity, with those we eat now. Pancakes were made with pea flour or some other coarse flour, very seldom with wheat flour, and the equivalent to the sweet preserves of our own time were lingon berries (red whortleberries) boiled without sugar and, at best, sweetened with syrup.

From the questionnaire of 1970 it is known that Swedish people of all categories ate pudding almost every day round the middle of the century. Fruit soup is still named among the most popular puddings. Other common dishes are pancakes or small pancakes with preserved fruit, preserved fruit and milk, rose hip soup, boiled rice pudding with sauce made from

fruit juice, and tinned fruit with cream. Fresh fruit is also becoming common.

Even by 1980 a change had taken place—people have become very conscious of what is, and is not, wholesome. Fresh fruit, or deep-frozen berries are given as something eaten as a dessert. There seems not to be any great regional or social difference in the eating of desserts. Fruit cream, pies, apples, ice cream and kiwi fruit are eaten by 20 year olds just as much as by 70 year olds from the north to the south of the country.

How is the situation now? An enquiry sent out among the employees of the Nordiska Museet in January, 1989, shows a particular trend in the eating of desserts. Most say that if they eat a dessert at all it is fruit followed just by a cup of coffee. Only a few individuals talk about parfait, ice cream, apple cake or meringue Suisse and then only as Saturday or Sunday desserts and if there are guests.

As a substitute for a dessert we will maybe eat a few sweets to go with the sugar-and-cream-free evening coffee.

The Necessary Salt

Salt has always played an important economic and political role. Thanks to its preserving qualities it has long been used both in the home and within the food industry. Its great significance is also reflected in religion and folk belief.

The salt we use everyday as a seasoning is cooking salt i.e. sodium chloride. It is to be found in its natural state partly in solid form, partly loose, in salt mines and in the great seas of the world. Since Sweden does not have any natural sources of salt she is constantly dependent on imports.

The great significance of salt in daily housekeeping led to state monopolies and taxes being put on both the commodity and the trade. Important trading routes and market centres developed as a result of transactions in salt.

The popularity of Swedish royal power was directly connected with the availability and price of salt. Wars and blockades prevented the import of salt from time to time, and then there was a shortage. As long as the Hansa League had a monopoly

on trade the prices rose. When Sweden began to trade direct with western France and Spain, however, the prices sank.

When the salt ships unloaded their cargo in the coastal towns travelling farmers took the salt on to towns and markets inland. The farmers themselves undertook business journeys, particularly before the days of the railways and country general stores, in order to obtain various goods including salt and herrings.

The food traditions of the Swedes, with salt as a basic ingredient, has inclined them to consume large quantities of this commodity. Linnaeus, in his *Diaeta Naturalis*, warned even in his time of the damaging effects of salt. Present-day adherents of healthy eating, and more recently also many doctors, are of the opinion that it is important to avoid salt as much as possible in food. But in times past salt was seen to be beneficial. Roman doctors thought it was just as wholesome as the sun. In Swedish folk medicine too it was believed that salt had healing powers.

Salting down of food was the commonest preserving method until the food production industry was finally able to produce tinned foods. The preference was for salt food. Fresh meat was in many places regarded as unsavoury and damaging to health. Salt food also went further.

The commonest methods of preserving were dry salting and laying down in brine. Even with smoking, drying and souring a certain amount of salt was used.

Since salt was expensive and difficult to obtain people were as sparing as possible with it; re-use of salt and brine was common.

Salt was bought in casks, bushels, and later in sacks, and was stored in wooden vessels in the driest possible place. It was ground in a stone-driven hand-quern or else in a salt trough made of wood. The pulverised salt was kept in the kitchen in a wooden container with a lid, in a wooden trough, or even in a salt hollow in the table where everyone ate.

Since salt was so important the salt cellar on the table became a status symbol early on. Good table manners demanded that one should put no more than three fingers in the salt cellar in order to take "a

pinch". It should not be handled carelessly, nor should any be spilled.

The precious metal salt cellar of the Renaissance and Baroque had great status value. Its position on the dining table marked the placings of the foremost participants at a feast. Since there was great risk of poisoning at meal-times special officers of the princely court were responsible for the safety of their lords. The salt cellar therefore had a lid, or was covered over by a napkin, just as was the serving dish.

Deep-frozen—a new and old storage method

Freezing has long been used as a method of preservation in parts of the world where winter lasts much of the year e.g. among the Eskimos and Lapps, but also among the settled population in northern Sweden. In the south of the country other methods have been taken up for the preservation of fresh food. One way was to build an ice-house. A description from 1747 shows how to construct this type of building and also points out how useful it was.

Before the days of the refrigerator and freezer natural means were used for the chilling of food. Ice was taken up at the beginning of the year and placed direct in the ice house; it was also laid down in large boxes, often of pyramid shape, and covered with some sort of isolating material. Out in the country districts the ice box might also be used as a storage place for food. During the latter part of the 19th century the ice cupboard became common for this purpose.

When preservation by deep-freezing was introduced in the 1940s it was the low temperature and the quick freezing-in process which were new. During the First World War much food was frozen, but the temperature was not low enough. The result was not good and this gave frozen foods a bad name. In order to accentuate the new process Findus introduced the name "deep-frozen". The deep-freeze department was established in 1953 and in the middle of the 1950s deep-frozen food made a real break-through.

The first freezers were imported into Sweden in 1947 and at that time also the first collective freezing premises were opened. In the middle of the 1950s there were more collective freezing compartments than home freezers; but the more deep-freezing was used as a preserving method the greater the interest in having a home freezer. However, it was not just in the preservation method that the freezer saved time. The preparation of food could also be rationalised since food was cooled in larger quantities and then put in the freezer. Or one might use whatever was available in the way of deep-frozen, half-ready products, and ready-made dishes: these saved time—and this suited the women of the 1950s who were beginning to go out to work.

Immigrant food

It is a well-known fact that few traits in a culture are as long-lived as one's choice of food. An often cited example is that of the Swedish-Americans: long since assimilated into American culture, they have surprisingly retained their Swedish "food-culture". This involves not only the food itself but also customs around the eating and cooking, the social and ritual meaning, as well as the way of buying and storing the food-stuffs.

The immigration into Sweden from many different nations that began in the 1950s has had time to make its imprint on Swedish communities. This is most observable in connection with food. Café-restaurants with ethnic food from other cultures are found in the smallest towns. There has been a considerable growth in the number of grocers who mainly cater for their own ethnic groups, as well as fruit and vegetable vendors.

The author, himself an immigrant to Sweden, briefly discusses the importance of keeping one's ethnic identity.

Nordiska museet 1988–89

Årsberättelse sammanställd av Christer Larsson

Samla – dokumentera

Museet samlar in föremål, bilder, arkivalier, litteratur och data från hela landet. Minst 20 % av insamlingen avser samtiden, enligt SAMDOKs principer. I övrigt prioriteras perioden 1920–1975 medan äldre material endast insamlas efter noggrant övervägande som komplettering, socialt och ämnesmässigt, av de äldre samlingarna.

Bland årets förvärv märks bl.a. tidiga exempel på nysilverföremål i form av ett par sporrar från 1840-tal. Sådana utannonserades även i dåtidens dagspress. Ett par ljusstakar av pressat mässingsbleck med modell och mönster helt motsvarande Pehr Zethelius ljusstakar i silver och sannolikt från dennes verkstad.

Från fru Ulla Meir har museet som gåva erhållit en samling föremål framför allt från 1950- och 60-talen bestående av köksgeråd, servisgoods, prydnadsföremål, leksaker (samt en del arkivalier) som använts i hennes och hennes familjs hem i Hjorthagen. I gåvan ingick även möbler, armatur, husgeråd, textilier m.m. från hennes

mors olika hem i Stockholm.

Samlingen dokumenterar tre generationer i samma familj.

Från krukmakare Hugo Andersberg vid Raus Stenkärlsfabrik i Skåne har museet köpt in sex stycken föremål av saltglaserat stengods från fabrikens sista bränning i augusti 1988. Från Julita Kvarn Auktionsaffär har skänkts en stor samling tapeter av svensk tillverkning, huvudsakligen från Norrköpings tapetfabrik från tiden 1910–30.

Bland de textila förvärven märks framför allt en Yves Saint Laurent-klänning från vårkollektionen 1988, vilken inköpts för 50.000 kr av Nordiska museets vänner och skänkts till museet.

Totalt under budgetåret inmärktes inventarienummer 313745–314510 = 765 poster. Under 1988 utlånades till andra museer och institutioner 351 föremål i 31 olika lån. Antalet depositioner under 1987 uppgick till 13 omfattande 1.344 föremål.

Museet har som enda myndighetsåliggande att pröva ansökningar om utförsel av äldre kulturföremål.

Antalet ansökningar har uppgått till 4.700 varav 255 förbud mot utförelse meddelats.

Museet har f.n. 463 aktiva medelare runtom i landet. Under året har 316 uppteckningar accederats motsvarande 3.653 sidor text. 145 svar avsåg årets frågelista om fritiden och 36 svar en provfrågelista av nytt slag som prövades för första gången. Därutöver har 112 svar på äldre frågelistor inkommit och 23 memoarer och fria uppteckningar.

Bibliotekets katalogiserade samling ökade under perioden med 36 hyllmeter dvs. något mindre än under tidigare år. Minskningen beror huvudsakligen på de ökande bokpriserna. 70 % av nyförvärven utgjordes av byten och gåvor.

Arkivalier har accederats sparsamt p.g.a. bristande arkivutrymmen. 35 accessioner textarkivalier och 50 accessioner bildarkivalier utgör årets hela accession. Bland textarkivalierna kan nämnas gåvor från telefonisten Rut Forsström vars hem museet tidigare mottagit föremål från, en "läkarbok" från 1827 samt en stor excerptsamling som legat till grund för Gertrud Grenander-Nybergs doktorsavhandling Lanthemmens vävstolar (Nordiska museets handlingar nr 84).

På bildsidan märks framför allt fotografen Karl-Erik Granaths bildarkiv omfattande uppemot 40.000 negativ i olika format. Granath har i sina bilder dokumenterat den svenska formgivningen och konsthantverket ge-

nom uppdrag för firmor som Svenskt Tenn, Svenska slöjdföreningen och tidningar som Vi, Hem och Fritid, Femina etc.

En negativsamling på ca 400 negativ tagna av amatörfotografen Gustav "Gösta" Spång (1893–1968) ger en inträngande bild av fotografens familj, vänner och hans tids Stockholm.

Vårda – bevara

Vård och konservering syftar till att bevara föremålets identitet. Handläggarna har det antikvariska ansvaret för insamlingarna medan konservatorer och annan teknisk personal har det tekniska ansvaret. Vård- och konserveringsmetoder bestäms i ett noga reglerat samråd mellan konservatorer, vårdpersonal och föremålsexperter.

Biblioteket har av ekonomiska skäl endast kunnat binda in ett mindre antal böcker under året. Ett visst svinn av äldre stöldbegärliga böcker har konstaterats och därför har en särskild raritetskammare inrättats dit bibliotekets värdefullaste volymer förts.

Arbetet med att ordna och förteckna museets ämbetsarkiv (–1963) har nu nått sitt slutskede. Julita gårdsarkiv har förtecknats och överlämnats till Julita Gärd. Albert Eskeröds efterlämnade stora arkivmaterial har likaledes färdigställts under året.

Med hjälp av ekonomiska medel från kulturrådet har nitratfilm överförs till annan bas vid Svenska Filminstitutets Rotebrolaboratorium.

Bearbeta – forska

Forskningen är museets nervcentrum och direkt kopplad till insamling, vård och konservering, undervisning och information. Det är forskningen som garanterar sammanhanget mellan basuppgifterna. Kontinuerlig bearbetning av samlingarna är en huvuduppgift för alla handläggare. Genom arkiv, bibliotek och föremålssamlingar främjar museet forskning och ökar tillgängligheten till källmaterialet.

Museet har ingått en överenskommelse med estniska nationalmuseet (Eesti Rahva Muuseum) i Tartu om vetenskapligt/musealt samarbete. Det gäller främst utbyte av vetenskaplig litteratur och information, anordnandet av vetenskapliga sammankomster, deltagande i varandras konferenser samt anordnande av tillfälliga utställningar.

Forskningsprojektet Levnadsöden är inne i sitt sista verksamhetsår med medel från Riksbankens jubileumsfond. Detta har betytt att arbetet alltmer koncentrerats kring analys och forskning på det insamlade materialet. Under året utkom ytterligare två nummer av bulletinen Levnadsöden.

Inom projektet Den offentliga sektorns byggnader fortgick arbetet med bearbetning av materialet om kommunalhusen i Botkyrka, Lidingö och Eskilstuna. Detta utgjorde underlag för en större ansökan om medel för ett arbete i större skala. Projektet planeras

pågå i flera år och bedrivs i nära samarbete med SAMDOK och linjen för begynnelseantikvarisk utbildning vid Göteborgs universitet.

De synskadades riksförbund firar sitt 100 års-jubileum i år. Med anledning av detta företog museet tillsammans med förbundet en inventering av minnen bland landets synskadade. En del av dessa minnen håller nu på att färdigställas för publicering.

Museet upprättade på 1950-talet en etnologisk undersökningsstation i Bruksvallarna i Härjedalen. Sedan dess har olika undersökningar utförts med tonvikt på livsföringens förändringar. Syftet är att dokumentera den pågående omdaningsprocessen från jordbruk till turismnäring. Undersökningen är samtidigt ett led i museets strävan att vidga kunskapsunderbyggnaden inom kulturmiljöområdet.

Den under föregående år genomförda studien av flyktingmottagningen i Linköping fick under året en fortsättning med en likartad studie i Härösand. Det totala materialet håller nu på att sammanställas.

Under hösten 1988 publicerades "Det mångkulturella Sverige – en handbok om etniska grupper och minoriteter". Ett annat publiceringsprojekt, "Svenska folket berättar", håller också på att växa fram. Det första bidraget är "Svenskarna och deras bilar" och bygger på frågelistmaterial.

Visa – levandegöra

Att sprida kunskaper om kulturhistoriska sammanhang är kärnan i museernas samhällsroll. Nordiska museet förmedlar kunskaper såväl direkt till allmänheten som till bildningsförbundens lärare och cirkelledare, lärare i skolorna och andra kulturförmedlare.

I ena fallet får museet direkt kontakt med publiken, i andra fallet nås en spridning med oändligt större räckvidd än som annars är möjligt. Museets kunskapsförmedling sker genom utställningar, undervisning, publicering, filmproduktion m.m.

Under budgetåret producerades ett antal nya utställningar, en del i samarbete med andra organisationer.

Utställningar i museet budgetåret 88/89

- 2.10 INSPIRATION OCH FÖRNYELSE. Carl Malmsten 100 år
- 16.10 MITT HEM I DRÖM OCH VERKLIGHET
- 21.8-5.2 RÖTTER OCH ROTLÖSHET. Från Kaxås till Tensta
- 11.2- PARIS-STOCKHOLM. Om mode
- Delutställningar från samma datum. Mode i miniatyr. Modeporträtt. Kvinnlig och manlig flärd. Mode man minns.
- 24.4- FOLKHEMMET. SAP 100 år
- 24.4- HUNDEN - MÄNNISKANS BÄSTA VÄN.

På Julita

- 4.6- JULITA BRANDSKYDDSMUSEUM. Permanent utställning i Julita gårds brandstation
- 4.6- TRÄDGÅRD

På Textilmuseet, Högbo

15.4- SVERIGE RUNT

Besöksfrekvens

Nordiska museet hade under verksamhetsåret 195.767 besökare. Tyresö slott besöktes av 2.520 personer och Svindersvik av 936. Textilmuseet i Högbo hade under samma period 5.520 besökare och på Julita gård hade stora huset 14.214, museet 16.463, mejerimuseet 7.183 och brandskyddsmuseet 4.126 besökare.

Undervisning

I Nordiska museet har under verksamhetsåret undervisats 515 grupper om sammanlagt 10.260 deltagare av alla kategorier, såväl från studieförbund som från föreningar och organisationer.

Dessutom besöktes museet av 1.010 grupper om 17.034 deltagare som med egna lärare och ledare fått undervisning och visning i museet. Till dessa kommer de besökare som deltagit i visningar arrangerade för ströbesökare.

Visningar för allmänheten har pågått hela året, under sommar-månaderna även på engelska. Visningarna har huvudsakligen knutits till de tillfälliga utställningarna. Under sportlovsveckorna arrangerades särskilda barnvisningar i utställningen Paris-Stockholm samt verksamhet i aktivitetsverkstaden kring samma tema.

På Skansen där museets undervisningsavdelning svarar för un-

dervisningen i de kulturhistoriska miljöerna har undervisats 133 grupper på olika temata.

Institutet för folklivsforskning har förlagt en del av sin undervisning till museets olika utställningar, liksom också konstvetenskapliga institutionen vid Stockholms universitet samt etnologiska institutioner från andra universitet.

Museets tjänstemän har undervisat Handarbetets Vänners 2-åriga kurs i dräkthistoria och allmän slöjdhistoria.

Samarbetet med Socialdistrikt 10, som omtalas i föregående års redogörelse, har resulterat i skrften *Med barn på Skansen*, som integrerar den kulturhistoriska och den zoologiska avdelningen. Den presenterades vid barnomsorgsveckan på Skansen i september.

Museets tjänstemän har, både inom och utanför tjänsten, anlitats som föreläsare och kursledare av bildningsorganisationer och föreningar av olika slag och i många olika ämnen.

Handikappverksamhet

Specialvisningarna för synskadade har fortsatt. Studiematerial till integrerad undervisning för grundskoleelever under temat "Möda ger föda" bestående av 20 reliefer samt 4 beröringsmodeller har framställts. Förslag till synskadeanpassning i utställningen *Paris-Stockholm* har utarbetats. Speciella visningar för dövblinda har utarbetats. För särskolan har utvecklingsarbetet fortsatt, bl.a. med praktiskt arbete i aktivitets-

verkstaden. En rapport om museets särskoleverksamhet har färdigställts.

Manuskript till boken "Synskadade berättar" har färdigställts och produktionsarbetet har påbörjats. Vid museets födelsedag den 24 oktober förrättades prisutdelning för de bästa bidragen till insamlingen av Synskadades minnen.

Mycket arbete lades ner på förberedelserna för en utställning i anledning av Synskadades riksförbunds 100-årsjubileum. Tyvärr kunde utställningen av kostnads-skal ej realiseras.

Anna Hansson och Eva Lundin deltog 7-8 november i konferensen "Les musées et les handicapés" i Paris, arrangerad av Fondation de France samt UNESCO. En miniutställning om Nordiska musets handikappverksamhet visades under konferensen.

Vandringsutställningar

Under perioden framställdes två nya vandringsutställningar som också började turnera, nämligen "Mitt hem i dröm och verklighet" (3 orter) och "Med pensel och schablon" (2 orter). Den förstnämnda bygger på resultaten av en tävling på samma tema, som *Tidningen Vi* och Nordiska museet utlyste 1988 medan den sistnämnda handlar om olika måleri-tekniker och är en vandringsversion av utställningen med samma namn som visades i museet föregående budgetår.

Dessutom har fyra gamla vandringsutställningar vandrat runt

landet; Guds soldater – Frälsningsarmén 100 år (6 orter), Luffaren – i sägen och verklighet (3 orter), Bilden berättar (1 ort) och Jeans och mycket mera (1 ort).

Utställningarna kompletteras ofta av mottagarmuseerna med regionalt material och en omfattande programverksamhet har i många fall arrangerats. Sammanlagt har vandringsutställningarna besökts av ca 67.400 personer.

Programverksamhet

I anslutning till utställningarna har en omfattande programverksamhet arrangerats. I samband med "Inspiration och förnyelse. – Carl Malmsten 100 år" ordnades 14 olika föreläsningar och demonstrationer, och till "Rötter och rotlöshet – Från Kaxås till Tensta" arrangerades 6 program med en avslutande debattkväll "Finns det rötter i Tensta?". Utställningen "Vardagen och världen" kompletterades med två föredragsserier om 6 respektive 3 sammankomster, den senare i samarbete med Stockholmskretsen av Historielärarnas förening. Vinterns och vårens stora utställning "Paris–Stockholm" kompletterades med 7 olika program, bl.a. en stor historisk dräktparad samt en hattparad, båda i samarbete med Skansens klädkammare och den senare också i samarbete med Tidningen Land.

Från Nordiska museet har utgivits: Kläder. Fataburen 1988. Nordiska museets och Skansens årsbok.

Den samiska trumman av Rolf Kjellström och Håkan Rydving. Sameutställningens småskrifter 2.

Gustaf Perssons liv och arbete. Ur en värmländsk bonde dagbok 1809–1833. Red. Janken Myrdal.

Hunden – Människans bästa vän. Utställningskatalog.

Med barn på Skansen. Vägledning för besökare med barn sammanställd av Ingeborg Borgenstierna, Lars-Erik Larsson och Eva Lundin.

Paris–Stockholm. Modeutställning på Nordiska museet. Utställningskatalog.

SAMDOK

SAMDOK är en strategi för samordning av samtidsdokumentationen. Syftet är att genom en klar arbetsfördelning mellan museerna åstadkomma en medveten och välavvägd dokumentation av samtiden. Det sammanlagda materialet skall ge en god bild av utvecklingen i Sverige. Ett 70-tal museer samarbetar inom programmet.

Under året har ett formulär för en s.k. Obligatorisk rapport som museerna skall skicka in till SAMDOK-sekretariatet efter varje genomförd dokumentation, utarbetats, liksom Skiss till arkiveringsprinciper. Se även SAMDOK bulletin nr 46/89.

En enkät som skall ligga till grund för utvärderingen av den första 10-årsperioden av SAMDOKs verksamhet har sänts ut till samtliga museer och poolrepre-

sentanter. Svaren bearbetas hösten 1989.

Det första samarbetet mellan Tekniska museet som gjort en teknisk dokumentation av en avdelning på ett företag samtidigt som ett annat museum (Västmanlands läns museum) har gjort en etnologisk dokumentation av samma avdelning på samma företag, har under året genomförts.

Fler samarbeten av detta slag diskuteras och i Stockholm har under våren 1989 förberetts för ett projekt där 4 stockholmsmuseer tillsammans skall dokumentera Teatern som arbetsplats.

Under året har påbörjats ett arbete som syftar till att utreda de medicinhistoriska museernas roll i museivärlden och samarbetet mellan dem och länsmuseumerna.

Informationssystem

Museet bedriver sedan lång tid ett omfattande utvecklingsarbete inom ADB-området. Målet är att åstadkomma ett informationssystem som förmår integrera museernas alla informationskällor: föremålsregister och huvudliggare, bilder, arkivalier, litteratur och undersökningar. Därmed kan tillgängligheten till källmaterialet öka och bli nåbar per telefonledning från alla delar av landet. Arbetet har hittills resulterat i en föremålsdatabas innehållande Nordiska museets föremålssamlingar och efterhand som inmatning framskrider motsvarande samlingar på regionala och lokala museer. Totalt omfattar systemet idag referenser till 810.000 kata-

logposter från Nordiska museet och 22 regionala och lokala museer. Till dessa finns relaterat två miljoner namn och/eller topografiska uppgifter.

Databasen är resultatet av 7 års arbete i Älvsbyn och, under senare år, även Kiruna och Malmberget där försöksvis inmatning av arkivalier skett.

Biblioteket har genomfört ett motsvarande arbete och förberedelser har skett för ett storskaligt införande av ADB-stöd i bibliotekets hela arbete. Därutöver är biblioteket även anslutet till LIBRIS och har under året gjort 8.500 sökningar och 4.000 katalogiseringar i systemet.

Vård och konservering

Vård och konservering spelar stor roll i museernas dagliga arbete. Därför har ett särskilt program startats som syftar till att förstärka utvecklings- och forskningsarbete inom områden som klimat, transport, förvaringssätt och alla de problem som sammanhänger med föremål i utställningar. Utvecklingsarbetet bedrivs såväl i Stockholm som på Kulturarvet i Falun och i anslutning till museets stora centralmagasin på Julita i Södermanland. Arbetet koncentreras under perioden till metaller, textilier och fotografiska negativ.

Forskningsprogram

Museets forskning koncentreras till två huvudområden. "Det sårbara samhället" innebär forskning kring kulturella följder av

samhällets ökade beroende av högteknologi, yrkesspecialisering, arbetslöshet, naturresursernas ojämna fördelning och exploatering m.m. mot bakgrund av tidigare generationers erfarenheter av motsvarande förändringsprocesser.

”Invandringen” är en viktig del av den förändring som Sverige genomgår. Det är därvid viktigt att även rikta blicken bakåt och se vilka slutsatser som kan dras av tidigare redan avslutade invandringsvågor. Därför behövs materialsamlingar som gör det möjligt att besvara frågor om hur invandrar kulturerna utvecklas i Sverige, vad som bibehålls av det ursprungliga kulturarvet och hur svensk kultur påverkas.

Basutställningar

Nordiska museets basutställningar är gamla och i behov av förnyelse. Ett helt nytt program för ombyggnad av basutställningarna tas därför fram. Basutställningarna i ett centralmuseum skall vara en kulturhistorisk synsätt av kronologiska, regionala och sociala aspekter. Programmet skall utgå från befintliga väl fungerande basutställningar som Modell Sverige och Mat och dryck samt från det planerade lantbruksmuseet på Julita.

Julita

I anslutning till herrgården och centralmagasinet på Julita planerar museet ett nytt lantbruksmuseum. Museet skall dock vara betydligt mer än ett traditionellt mu-

seum. Byggnaden skall ligga i ett utbyggt kulturlandskap, pedagogiskt tillgängligt och med inslag av olika odlingar. Anläggningen skall bli ett centrum för agrarhistorisk forskning och, i samarbete med lantbruksvetenskapliga institutioner, genbanksforskning avseende både djur och växter. För att effektivt kunna nyttiggöra lantbruksmuseet och samlingarna i centralmagasinet skall inrättas också ett pedagogiskt utvecklingscentrum i samarbete med olika intressenter, främst med landets bildningsorganisationer. Även föremåls- och fotokonservering och andra tekniska funktioner i anslutning till centralmagasinet byggs ut.

Nordiska museets nämnd

Nämnden har haft följande sammansättning: lantbrukaren Thorbjörn Fälldin, ordförande, kommunalrådet Göran Persson, vice ordförande t.o.m. 89-02-16, kommunalrådet Marita Bengtsson fr.o.m. 89-04-07, v. ordf. fr.o.m. 89-05-30, professor Yvonne Hirdman, lantbrukaren Magnus Toll, avdelningschefen Ulf Wetterberg, styresmannen Sune Zachrisson t.o.m. 88-10-03, styresman Sten Rentzhog fr.o.m. 88-10-17, redaktören Katarina Ågren, intendenten Berit Rönnstedt t.o.m. 89-04-07, och därefter intendenten Ottonie Nyberg samt uppsyningsman Johan Olsson. Nämnden har under budgetåret 1988/89 hållit 15 protokollförda sammanträden. Avdelningsdirektör Christer Larsson

har varit nämndens sekreterare t.o.m. 88-10-03 och därefter styresman Sten Rentzhog.

Samfundet Nordiska museets och Skansens Vänner 1988

Samfundets styrelse har under året utgjorts av ordföranden HKH Prins Bertil, vice ordföranden bankdirektören Lars-Erik Thunholm, skattmästaren direktör Rolf Arfwedson, sekreteraren styresmannen för Nordiska museet, chefen för Skansen, direktör Eva Nordenson, samt övriga ledamöter direktör Erik Elinder, fru Margareta Biörck och alltsedan årsmötet 1988 fil. dr Bo Grändien, de båda sistnämnda suppleanter. Revisorer har varit aukt. revisor Per Björngård och direktör Bengt Julin. Styrelsen har under året hållit två sammanträden.

Inköpsnämnden har bestått av HKH Prins Bertil, direktör Rolf Arfwedson och styresmannen. Inköpsnämnden har under året hållit ett sammanträde.

Ansvarig för programverksamhet och kansli har varit fru Birgitta Jungner.

Samfundet hade den 31 december 1988 totalt 1.342 (1.054) medlemmar, varav 217 (223) ständiga medlemmar och 1.125 (831) årligen betalande. Siffrorna inom parentes hänvisar till föregående år.

Samfundet har under året lämnat ekonomiska bidrag till museets och Skansens verksamhet på tillsammans 490.210 kronor: översyn av Nordiska museets föremål på Skansen 80.000 kronor, logotype m.m. för Julita gård

63.000 kronor, inköp till modeutställningen på Nordiska museet 1989 50.000 kronor, inköp av bokhylla ritad av Gunnar Asplund 29.210 kronor, inköp av turkiska tapeter (fem målningar) 68.000 kronor samt fortsatt bidrag till återuppbyggnad på Skansen av verkstadsbyggnad för Wirserums Nya Möbelfabrik 200.000 kronor.

Årets stora fest, julgransplundringen på Nordiska museet, inledes med att folklivsforskaren Bengt af Klintberg berättade svenska folksäner och spökhistorier till skräckblandad förtjusning för ett andäktigt lyssnande auditorium. Efter traditionell dans kring granen och choklad med vispgräddade avslutades kvällen med en föreställning av trollkarlen Topper Martyn.

I januari besöktes 200-årsjubilerande Dramaten, där Vännerna efter visning av de nyrestaurerade lokalerna fick se C. J. L. Almqvists Drottningens Juvelsmycke.

Våren kom tidigt till Nordiska museet: gräsmattorna lyste gröna och fontänen porlade, då Eva Fägelborg i februari berättade om lustgårdar och nyttoodling för Vännerna vid specialvisning av en trädgårdsutställning. Till supén – en vitaminrik grönsakspaté – sjöng Marie-Louise Gefvert från Operahögskolan om liljor och akvileja, rosor och salvileja.

Ann Resare visade i april en ny utställning på Skansen, "Brud i går – brud i vår". Några veckor senare återkom en skara medlemmar till Skansen för gökotta, som

vanligt ledd av Pelle Palm och Arne Biörnstad. De tydde fåglarnas kvitter och berättade gökottans historia – och kaffegökens.

En glittrande vacker majlördag besökte vännerna Julita, där Sune Zachrisson visade den unika genbanken för svenska äpplen. Före lunchen på Julita värdshus besågs också det gamla tegelbruket och mejeriet.

Årsmötet hölls i maj på Nordiska museet med HKH Prins Bertil som ordförande. Elisabet Hidemark och Per Falck presenterade årets nyförvärv, som bekostats av Vänföreningen: en bokhylla från Paris-utställningen 1925 av Gunnar Asplund och fem målningar med motiv från Konstantinopel ur den Rålambska tavelserien. Elisabet Hidemark berättade om Carl Malmsten-utställningen, som inom kort skulle öppnas på museet.

En musikkväll på Tyresö slott inledde höstsäsongen. Efter visning av slottet och supé i 1600-talsmatsalen framförde fyra operahögskoleelever, Mikael Axelson, Katarina da Layman, Lars Palerius och Ulrika Tenstam, en konsert i musiksalongen.

Höstens utflykt gick till Skokloster, där Anki Dahlin visade textilskatteer ur slottsörrådet, framför allt från 1600-talet. Efter en guidad rundvandring i slottet serverades lunch i värdshuset.

En novemberkväll kring hälsingekultur med tonvikt på mat lockade många medlemmar. Lillie Clinell, författare till "Folk- och festmat i Hälsingland", skildrade livet på fäbodarna och mat-

vanor till vardags och fest. Maj Nodermann berättade om en bonad från prästgården i Alfta och Maria Ames sjöng folkvisor. Kvällen avslutades med mullöga-kaka, flötgröt, enångerstårta med fikmos och andra hälsingedelikatesser.

Ännu en höstkväll gick i folk-livstecken: i november besökte Vännerna Svenskt Visarkiv, där Eva Danielsson och Märta Ramsten berättade om den rika svenska visskatten, som alltsedan början av 1950-talet samlas och dokumenteras på arkivet. Det blev en intressant kväll med musikhistoria, fäbodlåtar och lockrop, "nyhetsvisor" och skillingtryck.

Lucia firades den 15 december med glögg, luciatåg och sång av Oscars församlings flickkör. Skansen-chefen Eva Nordenson gav glimtar ur 50-talets museiliv.

Under en septembervecka reste en grupp Vänner till Irland, en rundfärd med Dublin, den tusenårsjubilerande staden, som utgångspunkt och slutmål. Intresse ägnades främst tidig medeltid med besök i klosteranläggningarna i Glendalough och Clonmacnoise. På Dingle-halvön besågs bl.a. det äldsta bevarade fornkristna monumentet på Irland, Gallarus oratorium. Svenska folk-livsforskare verksamma på Irland har gjort en stor insats för att fånga upp landets myter och legender. Professor Bo Almquist tog emot Vännerna på University College i Dublin, där de fick ta del av insamlandet. Vännerna inbjöds även till Nationalmuseet för

en specialvisning av keltisk metallkonst liksom av nyligen framgrävda föremål från vikingarnas storhetstid på den irländska kusten. Birgitta Barcroft från Svenska Ambassaden och Birgitta Jungner från Vänföreningen var reseledare och Inger Zachrisson från Statens Historiska museum var arkeologiskt sakkunnig guide.

BEFATTNINGSHAVARE VID VERKSAMHETSÅRETS UTGÅNG

(Siffrorna anger året för fastanställning vid institutionen.)

Styresman Sten Rentzhog, F. D., 88

Sekretariat

Avdelningsdirektör Christer Larsson,
F. K., 79

Utredningsdirektör Ulf Hamilton,
Civ.ing. F. K., 78

Byråassistent

Britt Bogren Ekfeldt, F. K., 79 (1/2-tid)
Amanuens

Fausto Cabrera-Samaniego, F. K., 81

Samdok

Intendenter

Gunilla Cedrenius, F. K., 79

Britt Bogren Ekfeldt, F. K., 79 (1/2-tid)

Näringsliv och samfund

Avdelningschef förste intendent Jonas
Berg, F. L., 74

Intendenter

Barbro Bursell, Doc., 83

Birgitta Conradson, F. D., 64

Eva Fägerborg, F. K., 76

Rolf Kjellström, Doc., 67

Berit Rönnstedt, F. K., 80

Byråassistenter

Inga Skoglund, 73

Birgitta Syrén, 86

Bostadsskick

Avdelningschef förste intendent Elisabet
Hidemark, Doc. 56

Intendenter

Maj Nodermann, F. L., 64

Eva Lis Bjurman, F. L., 62

Inger Bonge-Bergengren, F. K., 60

Teje Colling, F. K., 62

Per Falck, F. L., 76

Annika Tyrfelt, F. K., 71

Assistent Åsa Lidman, 87

Textil och dräkt

Avdelningschef förste intendent Ingrid
Bergman, F. L., 71

Intendenter

Sofia Danielson, F. K., 65

Bertil Eldvik, F. K., 70

Inga Wintzell, F. K., 50

Ingrid Roos Björklund, F. K., 73

1:e byråsekreterare Ulla Tegman, 74

Museiassistenter

Ulla Andersson, 83

Siw Pers, 75

Textilmuseet

Intendent Eris Erlandsson, F. K., 80

Museiassistenter

Yoko Lexander, 856

Britt-Marie Nilsson, 85

Aino Odenryd, 84

Ann-Louise Tysklind, 88

Kulturhistoriska undersökningen och Nordiska museets arkiv

Avdelningschef förste intendent Mátyás
Szabó, Doc., 67

Undersökningssektionen

Intendenter

Karl Olov Arnstberg, Doc., 84

Lena Andersson-Palmqvist, F. K., 79

Ulla Lindström, Dr. Phil., 85 (1/2-tid)

Ottonie Nyberg, F. K., 71

Annette Rosengren, F. K., 71

Annika Österman, F. K., 62

Amanuens Christina Westergren, F. K.,
75

Byråassistenter

Britt Sandström, 76

Ingrid Svensson, 78

Arkivet

T.f. förste arkivarie Ebbe Schön, Doc., 78

Intendenter

Eva Dahlman, F. K., 74

Birger Grape, F. K., 60

Åsa Thorbech, F. K., 74

Gunvor Vretblad, F. K., 73

Olle Synnerholm, F. K., 87

Förrådsmästare Kjell Johansson, 79

1:e byråsekreterare Kersti Wikström,

F. M., 74

Byråassistenter

Ann-Charlotte Sundberg, 84

Inga Hansson, 82

Assistenter

Tomas Fermelin, 87

Björn Forsberg, 63

Anna Hagelbäck, 76

Gunnar Källblom, 73

Kurt Larsson, 77

Eeva Nilsson, 79

May Sundqvist, Arkitekt, 80

Yvonne Svensson, 78

Lars Ullman, 76

Kansliskrivare

Kerstin Pettersson, 81

Arbetsplatsen i Malmberget

Eva Töyrä

Alice Mikaelsson

Birgitta Olofsson

Marita Gyllenäs

Anne-Lis Vikman-Kultima

Arbetsplatsen i Kiruna

Birger Lahti

Lili Lindhag

Tore Fjällborg

Maj-Britt Thorneus Isaksson

Undervisningsavdelningen och Nordiska museets bibliotek

Avdelningschef förste intendent Skans

Torsten Nilsson, F. L., 63

Intendenter

Hans Medelius, F. K., 59

Maria Regazzoni Rapp, F. K., 72

Sigrid Eklund Nyström, F. K., 79

Anna Hansson, F. K., 79

Stefan Bohman Falk, F. D., 79

Elisabeth Brundin, 80

Lena Kättström, F. K., 80

Eva Lundin, F. K., 79

Ingrid Neil, F. K., 79

Förlagsredaktör Berit Nordin, F. K., 77

1:e byråsekreterare Eva Olsson, 63

Byråsekreterare Karin Söderberg, F. K.,
77

Byråassistenter

Agneta Johansson, F. K., 84 (1/2-tid)

Bengt Singman, 68

Biblioteket

Förste bibliotekarie Anders Sandström,

F. K., 85

Bibliotekarier

Stig Appelgren, F. L., 70

Anita Larsson, F. K., 72

Monika Carlheim-Gyllensköld, F. K.,
75 (1/2-tid)

Brita Geijer, F. K., 72 (1/2-tid)

Biblioteksamanuens

Bo G. Nilsson, F. K., 74 (1/2-tid)

Byråsekreterare Birgitta Norbäck-Ivars-
son, 79

Byråassistent Mimi Waering, 88

Assistenter

Lars-Erik Karlsson, 77

Sven Åstrand, 61

Tekniska avdelningen

Avdelningschef, teknisk direktör Bengt
Nyström, F. D., 86

1:e byråsekreterare Ylva-Li Eriksson, 79

Sektion 1: Registrering

Intendenter

Göran Bergengren, F. K., 62

Heidi Henriksson, F. L., 69

Sektion 2: Konservering och magasin

Konserveringsenheten

Chefskonserverator Marie Louise Wulfcro-
na, HKS, 52

Konserveratorer

Karin Björling, F. K., IAR, 84

Maria Brunskog, DKA, 85

Catharina Sack, F. K., M. A., TCCUL,
85

Per Westberg, 77

Magasinsenheten

Förrådsmästare Bertil Granqvist, 47

Förrådsförmän

Mattias Berg, 85

Björn Fougner, F. K., 78

Jens Karlsson, 76
Per-Olof Vallgren, 60

Centralmagasinet, Julita
Museiassistent Inger Hålling, 76
Tapetsere Kent Edström, 76
Förrådsförmän
Kjell Karlsson, 76
Lars Berggren, 87
Leif Andersson, 86
Bitr. uppsyningsman Gunnar Ahnstrand,
79
Hantverkare Rune Hock, 74
Lokalvårdare Anita Jokinen, 88

Sektion 3: Foto

Förste fotograf Birgit Brånvall, 66
Fotografer
Eva Aspelin, 72
Bertil Höglund, 76
Terttu Höglund, 58
Hans Koegel, 65
Peter Segemark, 76
Siv Wenngren, 67

Sektion 4: Utställningsproduktion

Bitr. verkställare Tage Johansson, 50
Björn Solberg, 72
Hantverkare
Dag Holmberg, 70
Bernt Sundberg, 72

Sektion 5: Byggnadsvård

Intendenter
Peter Blom, F. K., 77
Johan Åkerlund, F. K., 75

Tyresö

Uppsyningsmän
Henry Olsson, 78
Anders Holm, 79

Administrativa avdelningen

Administrativ direktör Greger Oxham-
mar, J. K., 75
Ekonomidirektör Jörgen Fhølenhag,
F. K., 88
Avdelningsdirektörer
Mats Österman, Socionom, 80
Britt-Inger Svensson, 80
Byrådirektörer
Eva Molin, J. K., 77
Margareta Wiming, F. K., 77

Registrator Anne von Friesendorff, 64
Bitr. registrator Kerstin Warrender, 88
Förste byråsekreterare
Ann-Marie Hedvall, 88
Eivor Wetterström, 74

Byråsekreterare
Kerstin Kunelius, F. K., 71
Vera Wintzell, 79
Gunilla Öberg Bäckman, 84
Assistent Anna-Greta Lerjerud, 87
Telefonister/receptionister
Kerstin Borneland, 80
Åsa Lidman, 87
Gudrun Strömbäck, F. K., 80

Expeditionsförmän Arvid Forss, 62
Expeditionsvakter

Thore Holmberg, 75
Bengt Nilsson, 72
Malena Orstadius, 84
Uppsyningsman Johan Olsson, 78
Museitekniker
Mats Rendel, 87
Börje Sutter, 74
Ingrid Svensson, 81

Museivakter
Karin Jacobsson, 88
Olof Kihlskog, 77
Birgitta Prastorfer, 82
Mona Wedholm, 88

Förste lokalvårdare Anna-Greta Carlsson,
72

Lokalvårdare
Giovana Berolo, 88
Anna-Britta Hansson, 88
Grethel Karlsson, 88
Inger Lindroos, 76

Institutet för folklivsforskning

(Avlönade av NM)
Professor Åke Daun, F. D., 81
Intendent Dan Waldetoft, F. K., 76
Byråassistent Ingrid Vallin, 61
Assistenter

Claire Brofeldt, 80
Inger Clevler, 85
Katarina Nordli, 81
Kansliskrivare Eva-Mia Hagroth, 80
Expeditionsvakt Johan Silvander, F. K.,
77

Julita

Direktör för Julita gård och museer Sune
Zachrisson, F. L., 75

Byrådirektör Jan Pettersson, 75
 Bitr. arbetsledare Bo Nensén, 79
 Byråassistent Birgitta Johansson, 76
 Assisterenter
 Ellen Jensen, 76
 Margareta Karlsson, 86
 Trädgårdsförman Roland Nygren, 78
 Vik. trädgårdsförman Kay Pettersson, 88
 Uppsyningsman Bernt Pettersson, 80
 Humor Birgitta Lindström, 81
 Museitekniker Lennart Lindström, 67
 Hantverkare
 Sture Björk, 81
 Sven Arne Friberg, 89
 Sven Frisell, 75
 Roland Fuhr, 86
 Lars Olov Johansson, 80
 Tarmo Jokinen, 85
 Karl-Erik Karlsson, 78
 Olof Carlsson, 85
 Kurt Larsson, 83
 Karl-Gunnar Magnusson, 86
 Lennart Nordin, 76
 Carl-Enar Pettersson, 85
 Kalju Pärnaste, 89
 Mats Sildéus, 88
 Sten Widell, 88
 Sten-Åke Svensén, 85
 Skogvaktare Erik Gotthard, 76
 Skogsarbetare
 Tore Gustafsson
 Arne Karlsson
 Bert Olsson
 Harry Olsson

Kulturarvet

Avdelningsdirektör Rune Hermansson,
 F. K., 83
 Intendenter
 Gerd Häggman, F. K., 84
 Torbjörn Lundquist, F. K., 83
 Kemist/biolog Jan-Erik Bergh, F. D., 84
 Byråsekreterare Elzbieta Olsson, 83
 Fotografer
 Nils Olsson, 83
 Bernt Björling, 83
 Elisabet Sjöberg, 83
 Amanuenser
 Hélène Holm, 83
 Maj-Lies Lofvars-Nyström, 88
 Museiassisterenter
 Ruth Eliasson, 83
 Ethel Bengtsson, 83

Birgitta Sigmundsson, 83
 Ruth Aspmann, 83
 Lars Andersson, 83
 Agneta Schröder, 83
 Marketta Söderström, 83
 Liselott Lindström, 89
 Maria Rogndahl, 88
 Museitekniker
 Britt Wikman, 83
 Stig Pettersson, 83
 Bror Wikblad, 83
 Dan Svensson, 83
 Gunnar Kers, 84
 Elsa Backlund, 83
 Ingrid Nyberg, 83
 Sören Hedin, 86
 Håkan Englund, 88
 Tekniker
 Marianne Karlsson, 83
 Lennart Engwall, 83
 Sonja Wallin, 83
 Ove Sundén, 83
 Kenneth Groth, 86
 Östen Snickås, 89
 Programmerare
 Peter Fridlund, 83
 Mohammed Hassan, 83
 Ekonomiföreståndare
 Gunvor Jansson, 87
 Birgit G. Bengtsson, 84
 Anita West, 85
 Biblioteksamanuens Ulla Lansner, 83
 Expeditionsvakt Stig Lindström, 83
 Lokalvårdare
 Grethel Norling, 83
 Gun-Britt Axelsson, 83
 Telefonist/receptionist
 Meit Sundblom, 83
 Ann-Marie Rudin, 88
 Arkivbiträden
 Jan-Åke Janbjer, 83
 Domenico Mazzola, 83
 Tecknare Arne Lindblom, 83
 Assisterenter
 Yvonne Godenius, 83
 Vivianne Lundgren, 83
 Ann-Sofie Sandberg, 83
 Birgit Bengtsson, 83
 Marianne Lomyr, 86
 Inger Björling, 85
 Inez Bergman, 88
 Monica Niklasson, 88
 Nils Nilsson, 89

Skansen under 1988

KULTURHISTORISKA AVDELNINGEN

Nyanläggningar

Trädgårdspaviljongen från Kungsträdgården, som omtalades i årsredogörelsen för 1987, blev färdiguppförd i och med målning in- och utvändigt. Paviljongen invigdes av Skansenchefen den 29.5 med brunnsmusik av Medewis brunnsorkester och en liten utställning om Skansens trädgårdar inne i paviljongen. Bidrag till Trädgårdspaviljongen har erhållits av Swedish Match (som även skänkt byggnaden) samt av Svenska Tobaks AB.

Snickerifabriken från Virserum. Uppförandet, som påbörjades förra året, pågår planenligt. Till sommaren väntas byggnaden vara så långt framskriden att snickerimaskinerna skall kunna monteras upp.

Underhållsarbeten

Vården och underhållet av Skansens ca 150 kulturhistoriska byggnader utförs i huvudsak genom byggnadsavdelningen med dess ca 20 hantverkare och reparatörer, med kulturhistoriska av-

delningen såsom antikvariskt ansvarig. Dessutom finns inom avdelningen två hantverkare, som svarar för smärre byggnadsreparationer, främst interiörer. De utför även fortlöpande vård (t.ex. rostskydd) och konservering avseende såväl byggnader som vissa föremål. Hantverkarnas verkstad har under året blivit ombyggd och utvidgad samt försetts med ny ändamålsenlig utrustning.

Apoteket. Apoteksskylten ovanför entrén har målats om och förgyllts.

Bergmansgården. Laxbrostugan. Förstugans tak har ommålats med limfärg, väggarna har ommarmorats med limfärg (två stockar på innerväggen har bibehållits), sockeln har målats med oljefärg, dörrarna har tvättats och oljebehandlats.

Biologiska museet. Den systematiska omläggningen av museets spåntak har fortsatt med 178 m² på den östra sidan. Arbetet med en brandutrymningsväg har påbörjats.

Ekshäradsgården. Yttertrappan har blivit ombyggd samt har av säkerhetsskäl försetts med räcken.

Främmestadskvarnen. Hösten 1987 skadades den nästan färdigrenoverade kvarnen i samband med en svår storm. Kvarnen färdigställdes under våren och återinvigdes i samband med bröddagar i september. Kvarnen är nu i körbart skick.

Gubbbhyllan. Hela byggnaden, inklusive verandorna, har målats om med oljefärg exteriört. På vissa delar av byggnaden borttogs den gamla färgen med en nyutvecklade teknik innebärande att den kemiskt upplösta färgen sögs bort från underlaget med hjälp av särskilda munstycken och samlades upp i en sluten behållare för senare destruktion.

Även interiört påbörjades under slutet av året ommålning av de rum i övervåningen som inrymmer Tobaksmuseets utställningar, vilka till nästa år skall ha blivit förnyade och delvis ombyggda. Svenska Tobaksbolaget, som svarar för Tobaksmuseets förnyelse, har även bekostat Gubbbhyllans målningsrenovering.

Yttertaketets beklädnad av zinkplåt i form av snedställda kvadrater utbyttes helt, eftersom den uppvisade betydande frätskador. Likaså plåten på den bakre verandan. Vid omläggningen begagnades galvaniserad järnplåt som håller bättre i Stockholms klimat. Plåten har lagts på samma sätt som den ursprungliga, men taket har ventilerats för att undvika snösmältning och isbildning.

Hazeliushuset inrymmer en intressant provkarta på stänkmålning i olika grundtoner och färg-

kombinationer i stanken. I för rummet till Hazelius' arbetsrum samt i passagen till matsalen retuscherades den gamla målningen. I vissa fall, där den gamla färgen var alltför nött eller skadad, utfördes omklistring av papper, som ströks med limfärg och stänkmålades. Även förstugans tak målades med limfärg och vattenfläckar tog bort i matsal och sängkammare.

Håsjöstapeln. Efter förra årets avslutade tjärstrykning oljemålades i år vissa delar på klockstapeln, t.ex. räcken och luckor.

Hölada från Kalix. Omläggning av det s.k. vedtaket.

Kyrkhultsstugan. Under föregående år konstaterades att två taksparrar på framloftets norra takfall knäckts samt att taket på dessa ställen sjunkit in. Under året utbyttes fyra taksparrar för att orka bära torvtaket, vilket blev omlagt på konventionellt sätt. Även torvtaket på bakloftet lades om.

Låmbgiften har flyttats från sin ursprungliga plats invid Skånegården ut i den hage vid Skansens östra gräns, som i fortsättningen skall bli ett gotländskt område för lamm och russ. Agtaket togs ned vid flyttningen och lades om med ny ag den 28 augusti – Hela Sverigedagen. Två billass med ag hade kommit från Fårö. Tjugo gotlänningar visade hur det går till vid Täckating. Alla grannar samlas för att täcka taket på en dag och sedan bjuder värden på middag. I detta fall stod Skansen för ating-en.

Linberedningsverket. Omläggning av vedtaket.

Lusthuset från Hornsgatan. De pappspända väggarna på övervåningen, med enkel dekoration i form av mur, buskar och träd, spändes om, lagades och retuscherades. Fönster, sockel och taklist målades med tunn linoljefärg. Taket målades om med limfärg.

Oktorpsgården. Brygghusets halmtak lades om.

Posthuset. Sedan fuktskador konstaterats i Posthusets källarvåning har grunden dränerats och isolerats.

Ransätersboden. Yttertaket har blivit omlagt. Det består av "rafter" (smala stölar av gran) med täckning av näver i flera skikt och på detta grästov.

Seglora kyrka har strukits med äkta dalbränd tjära, blandad med ca 10 % linolja samt pigment av Falu rödfärg. Samtliga fönster målades med oljefärg.

Skogaholms herrgård, huvudbyggnaden. Takarbetena fortsatte: omläggning med 197 m² ny handkliven takspån som ströks med trätjära. Föregående års lagda spån eftertjärades. Fortsatt renovering/nyttillverkning av fönstren, vilka målades med oljefärg. I korridoren mot öster spändes tre väggfält. De omspända ytorna kompletterades med limfärg. I förstugans fönstersmygar lagades och retuscherades målningen.

Sparbankshuset ströks om med trätjära blandad med pigment av Falu rödfärg.

Stenstugan. Reparation av de

lerklinade väggarna inomhus.

Vadmalstampen. Yttertaket har blivit reparerat.

Älvdalsbodarna. Föregående års påbörjade takrenoveringar slutfördes i och med att takvirket blev utbytt på följande byggnader: Eldhus och hölada från Dovsbodarna, fähus (nr 12), gethus (nr 13) fähus (nr 14) i fähusraden samt lövlada. Dessutom byttes en stock på eldhuset från Umsi och i samband därmed justerades grunden.

I de kulturhistoriska miljöerna ingår också de täppor och trädgårdar som omger byggnaderna liksom även vägarna, stigarna och hägnaderna i anslutning till dessa. I trädgårdarna odlas de växter som var vanliga i den bygd varifrån byggnaderna är hämtade och från de tidsperioder som dessa representerar. Detta arbete utförs av park- och trädgårdsavdelningen i nära samarbete med kulturhistoriska avdelningen.

Förutom sedvanlig skötsel och ständiga kompletteringar av trädgårdar och täppor kan i år nämnas: en betydande reparation, delvis ombyggnad av gärdesgårdar (ca 500 löpmeter), bl.a. i anslutning till Bergmansgården och Hornborgastugan. Förlängning av stengärdesgården vid Hornborgastugan. Omläggning och förbättring av gångvägar och gräsytor inne på Fäbodsområdet. Utplantering av träd, buskar och annat växtmaterial i enlighet med den vegetationplan som finns över Skansen. Avdelningen svarar även för omläggningen av

torvtaken omnämnda under byggnadsunderhåll ovan.

Öppethållande, aktiviteter

En av Skansens angelägnaste uppgifter är att hålla så många som möjligt av de kulturhistoriska byggnaderna öppna för allmänheten. Öppethållandets omfattning måste dock anpassas till årstiderna. Även i år inskränkte den stränga vintern antalet söndagsöppna hus.

Liksom föregående år har antalet öppna hus under året varierat från minst 5 vintertid till 29 under sommaren, då flertalet större anläggningar varit öppna varje dag till kl. 17.00. Vissa anläggningar såsom Finngården, Hornborgastugan, Lappvistet, Linberedningsverket och Julius Kronbergs ateljé har dock varit öppna för besök endast kortare perioder.

De kulturhistoriska anläggningarnas öppethållande 1988 framgår av nedanstående uppställning.

Månad	Antal öppna hus och gårdar		Öppetider
	Vard.	Sönd.	
1 jan.–31 mars	5	9	11–15
1 apr.–14 maj	5	15	11–15
15 maj–31 maj	15	15	11–17
1–30 juni	26	26	11–17
1–31 juli	29	29	11–17
1–31 aug.	27	27	11–17
1–15 sept.	8	15	11–17
1 okt.–31 dec.	5	9	11–15

Under perioden juni–augusti har dessutom Bollnässtugan hållits öppen till kl. 20.30. Där har visats lin- och ullhantering. Seglora kyrka har under samma period varit öppen till kl. 19.00 med aftonbön varje kväll kl. 18.00. Under juli

månad var även Skogaholms herrgård öppen till kl. 19.00.

För att göra de stängda husen tillgängliga under lågsäsong har en försöksverksamhet bedrivits under året. En värdinna har vardagar kl. 13.00–15.00 funnits till hands för att efter anmodan öppna stängda hus och gårdar. Denna service har varit kostnadsfri.

Glashyttan, där glasblåsning förekommer dagligen från april–september, arrenderas av Göran Hammar. Krukmakeriet, som arrenderas av Peter Asshoff, är i drift större delen av året, under vintersäsongen dock endast på söndagarna. I Garveriet har Elisabeth Allvar demonstrerat och sålt tygtryck under tiden 21.6–21.8. Smedjan har varit utarrenderad till smeden Egidio Bencivenni, som periodvis varit i verksamhet under mars till september.

Programverksamheten i hus och gårdar planeras och genomförs i samråd mellan program- och kulturhistoriska avdelningarna. Kulturhistoriska avdelningen svarar ensam för den verksamhet som syftar till att kontinuerligt levandegöra husen, t.ex. textil verksamhet, drift av fåbod och linberedningsverk, jularrangemang i husen, hantverksdagar i Stadskvarteret, visningar m.m. För åskådlighetens skull redovisas den kulturhistoriska programverksamheten under programavdelningen.

Som en del av den kulturhistoriska visningsverksamheten i byggnaderna har i år som tidigare

värdinnorna varit sysselsatta med textil verksamhet som syftar till att ersätta känsliga originaltextilier med kopior.

De kulturhistoriska byggnaderna har i stor omfattning utnyttjats för fotograferingar och filmningar av både dokumentär och kommersiell karaktär. Under året har ett 70-tal sådana upptagningar gjorts.

Undervisning, guideverksamhet

Den *undervisning* för skolornas elever som bedrivs inom den kulturhistoriska sektorn av Skansen organiseras och ombesörjs av Nordiska museets undervisningsavdelning i samarbete med Skansens kulturhistoriska avdelning. Undervisningen utförs av museilärare.

Museilärarna har bland annat gjort uppskattade visningar av de traditionellt dukade julborden i de kulturhistoriska husen. Se vidare Nordiska museets redovisning av undervisningen på Skansen.

Många studieförbund och högre läroanstalter har undervisning och kurser förlagda till Skansen, bl.a. Konstfackskolan och Tekniska högskolans arkitektursektion. För institutionerna för folklivsforskning (etnologi) vid Uppsala och Stockholms universitet är Skansen ett ofta utnyttjat studiefält.

Guideverksamheten sköts av kulturhistoriska avdelningen. De guidade rundvandringarna startade i år redan 15 maj. Från 15 juni–31 augusti erbjöds varje dag 7

guideturer till de kulturhistoriska husen. Fram till 15 september utgick därefter 2 turer dagligen.

De flesta guideturerna och visningarna har varit kostnadsfria. De har vanligen utförts på svenska och engelska men även tyska, franska och finska guidningar har förekommit. Guiderna har också genomfört ett stort antal förhandsbeställda visningar mot extra avgift.

Klädkammaren

Skansens Klädkammare har under året försett Skansens kulturhistoriska program med drygt 1.000 dräkter. Verksamheten har följt årets rytm med stor arbetsbelastning vid sommarsäsongens början och inför julmarknaden. Nysömnaden ägnades huvudsakligen sekelskiftesdräkter. Dessutom kompletterades folkdräkter med överdelar och skjortor.

Efterfrågan på uthyrningssidan har varit stor. I mån av tid har Klädkammaren hyrt ut dräkter till film, reklamfotograferingar och representation. När det gäller folkdräkter har vi märkt att det inte hyrs ut folkdräkter så ofta för privat bruk som tidigare men alltmer i officiella sammanhang. Det största utlånet var till filminspelningen om Nils v. Dardels liv: Den döende dandyn.

Till Klädkammarens samlingar hör även ett stort rekvisitaförråd alltifrån äldre heminredning till olika sorters hantverksredskap. Rekvisitan kommer till användning i samband med den ständigt ökande verksamheten i de kultur-

historiska husen. Rekvisitaförrådet har i år tillförts ett betydande antal bakredskap och textiltillbehör.

I allt större utsträckning lånar museer och andra institutioner kulturhistoriska dräkter till utställningar från Klädkammaren. Våra möjligheter att visa Klädkammaren för grupper har minskat, då den övriga verksamheten blivit mer omfattande. Drygt 400 personer, huvudsakligen textilklasser, har dock studerat våra samlingar.

En utställning som visade brudmodets utveckling, kallad "Brud i går – brud i vår" visades 23 april till 26 juni i Novilla. Ca 26.000 personer såg den.

En dräktparad i Brunskog på temat brudklädsel genom tiderna gjordes 26 juli. Med anledning av Sunne kyrkas 100-årsjubileum gjordes en dräktparad i Sunne kyrka 13 augusti under mottot: Så var man klädd i kyrkan.

Biologiska museet

Biologiska museet har under året hållits öppet:

januari–mars	10–15
april–september	10–16
oktober–december	10–15

Museet besöktes under 1988 av 38.805 personer.

PROGRAMAVDELNINGEN

Kulturhistoriska program

Under de flesta av årets dagar har kulturhistoriskt intressanta hantverk och hemsysslor visats i

husen och gårdarna – vävnad, spånad, bakning, korgflätning, och korvstoppning är några exempel på denna omfattande verksamhet. I Bollnässtugan har man vävt ett hårgarnstäck efter gammal förlaga. Skansens byalag har visat repslagning, tröskning och malning av mjöl.

I Stadskvarteret har det varit Hantverksdagar 15 söndagar under året. Då har Skansens Borserskap bemannat verkstäderna och visat prov på sitt hantverksskunnande.

Glashyttan har varit öppen dagligen under april–september, Krukmakeriet dagligen under högsäsong och i övrigt söndagar. Smide har demonstrerats i Smedjan och tygtryck efter gamla förlagor visats i Garveriet och i Guldsmidshuset har prägling och gravering av smycken pågått. De flesta av verkstäderna har dessutom i varierande omfattning varit i gång vid enstaka tillfällen under resten av året.

Den värmländska specialiteten nävgröt med fläsk kunde avnjutas i Ekshäradsgården under söndagarna i mars. Ystning av ost eller kärning av smör har visats dagligen i Fäboden från slutet av juni t.o.m. augusti. Vid Fågeldammarna under februari–mars och november–december röktes böckling och halstrades sotare av familjen Wikström från Möja.

Slåtter på gammalt vis demonstrerades sista veckan i juni runt om på Skansen. Lindagar arrangerades 20–21 och 25–28 augusti, då linberedning visades i

Linberedningsverket och vid Älvrosgården.

Under november–december pågick, som del av julförberedelserna, tunnbrödsbakning, ljusstöpning, halmslöjd, brygging av gotlandsdricka och mycket annat.

I Bollnässtugan berättade Ethel Kling om gamla tider vid ett par tillfällen under våren.

Skansens spelmän har spelat folklåtar vid Älvrosgården varje dag utom söndagar under sommaren, samt i Bollnässtugan sön- och helgdagar under vintern, våren och hösten. Spelmännen har också medverkat vid uppvisningar med Skansens ringleksbarn och Skansens folkdanslag. Ledare har varit Sivert Hellberg.

Skansens folkdanslag har haft uppvisningar på Tingsvallenscenen varje dag under juni–augusti, samt sön- och helgdagar i maj och september. Under sommarmånaderna har man också haft regelbundet återkommande uppvisningar på Restaurang Solliden. Ledare för folkdanslaget har varit Hans-Christian Löth.

Skansens ringleksbarn har haft uppvisningar på Tingsvallenscenen lördagar samt sön- och helgdagar från mitten av maj t.o.m. midsommar, samt söndagar från mitten av augusti till slutet av september. Ledare har varit Gunnar och Elisabet Andersson.

Zoologiska och botaniska program

De zoologiska och botaniska programmen har framför allt utformats som visningar och guida-

de turer till olika sevärdheter på Skansen.

Elisabeth Linder har vid fyra tillfällen under året lett visningar och talat om träd under respektive årstid. Pelle Palm har lett turen Liv i vinterkyla i februari, samt varit värd för gökottan den 10 maj.

Under skolornas vinter- och påsklov anordnades guidade matningsturer till djuren. Örtagården visades av Marguerite Walfridson vid ett par tillfällen under sommaren, och den 17–18 september anordnades Skördedagar i Örtagården. Rosengården visades av Christine Lundbäck vid flera olika tillfällen under juli. En särskild Rosendag anordnades den 9 juli i samarbete med Svenska Rosensällskapet och Gröna Ringen. Vid ett par tillfällen under hösten visade Leif Johansson Skansens trädgårdar och täppor.

I samarbete med Ährléns AB planterades i Skansens blomsterlöksbacke 100.000 tulpanlökar, som under våren lyste i prunkande färger. Den 14–15 maj anordnades dessutom en särskild Tulpanfest, då blomsterexperter gav tips och råd om plantering och skötsel.

Tillsammans med Svenska Grönsaksfrämjandet anordnades en särskild Potatisdag i oktober. I rulltrappshallen kunde besökarna få information om såväl äldre som nyare potatissorter, och i Skånegården tillverkade man potatismjöl.

Varje helg under sommaren har dessutom medlemmar ur

Stockholms biodlareförening visat hur man odlar bin vid Väla skola.

Årsfester och andra traditionella högtider

Valborgsmässofirandet inledades med studenttåg, sång av Stockholms studentsångarförbund, tal till våren av Theodor Kallifatides samt konsert av Kårsdraget. På kvällen, efter en uppvisning av Skansens folkdanslag och den traditionella skånska leken Slå katten ur tunnan, tändes bålet, Par Bricole sjöng och på Sollidenplanen avfyrades det stora vårfyrverkeriet.

Norges nationaldag den 17 maj högtidlighölls med bl.a. festgudstjänst i Seglora kyrka, festtåg och ett högtidsprogram på Solliden-scenen i närvaro av DD MM Konung Carl XVI Gustaf och Drottning Silvia. Tal hölls av utrikesminister Thorvald Stoltenberg och ambassadör Oscar Vaernö. För skön sång svarade Edith Thallaug och Roar Wik samt KFUM-kören. Skjetten jente- og guttekorps spelade. Efter scenprogrammet hölls Vastveitloftet öppet för visning.

Sveriges nationaldag den 6 juni firades i närvaro av kungafamiljen. Professor Alf Åberg höll högtidstalet och hovsångare Ingvar Wixell framförde Sverige av Wilhelm Stenhammar och Sommarnatt av Evert Taube. Arméns musikpluton genomförde ett program med figurativ marschmusik och Svenska ungdomsringens stockholmsavdelning bjöd på

folkdansuppvisning. Stockholmsmusikens livgardister konserterade. Årets fanor fördes in av medlemmar av Skansens folkdanslag. Nationaldagsfesten direktsändes i TVs Kanal 1.

Den 17 juni högtidlighölls Islands nationaldag med festtåg, festgudstjänst och högtidsprogram på Solliden-scenen. Högtidstalet hölls av ambassadör Thordur Einarsson. Operasångare Gunnar Gudbjörnsson medverkade med solosång. Efter högtidsprogrammet följde uppvisning på Sollidenplanen av isländska ponnyhästar.

På midsommaraftonen kläddes och restes majstången på Tingsvallen och därefter drogs dansen i gång av Skansens spelmän, folkdanslag och ringleksbarn. Sång- och dansspelet I midsommartid med Margareta Jonth som solist, framfördes på midsommardagen och efterföljande söndag.

Under Bellmandagen den 24 juli fick Skogaholms herrgård leva upp med bl.a. matlagning i köksflygeln och visning av porslin och köksträdgård. Ann-Charlotte Rudenstedt och Bellmanorkestern under Curt Puke gav en liten Bellmankonsert och på planen framför herrgården dansades française. I Balderslunden serverades en måltid på Bellmans vis, vartill trubadurerna Björn Arahb och Pierre Ström underhöll med Bellmansång.

Julmarknaden på Marknadsgatan och Bollnästorget hölls de tre första söndagarna i advent, dvs. den 27 november, 4 och 11 de-

cember och samlade nära 70.000 besökare. I gårdar och verkstäder visades hantverk och julförberedelser av olika slag.

Luciakröningen, i samarbete med veckotidningen Året Runt, ägde rum på Sollidenscenen den 11 december med Ulf Elfving som programledare. Sångerskan Cyn-dee Peters kröntes Sveriges Lucia 1988, Sophie Andersson från Halmstad. Efter kröningen avfyrades ett stort julfyrverkeri från Sollidenplanen.

På juldagsmorgonen hölls jultotta i Seglora kyrka, Skansens kyrkokör sjöng, och därpå serverades julottekaffe i Café Gubbyhyllan.

Skansens stjärngossar vandrade under jul-, nyårs- och trettondagshelgerna runt mellan gårdarna och sjöng under ledning av Uno Hendrixon.

Nyårsfirandet direktsändes i TVs Kanal 1. Adolf Fredriks flickkör sjöng, Jarl Kulle läste Tennysons Nyårsklockan, och därefter avfyrades ett stort fyrverkeri som en festlig inledning på år 1989.

Härjedalsdagar

Under första helgen i juli arrangerades särskilda Härjedalsdagar. Vid Bollnästorget, Tingsvalen, Fäboden och vid Älvrosgården kunde besökarna njuta av skickligt hantverk, landskapsrätter, spel och musik. På lördagen hölls ett stort festprogram på Sollidenscenen.

Färödagar

Den 1–4 september visade Färöarna upp sig för Skansenpubliken med ett mångsidigt och omfattande program. I Novilla visades en utställning om Färöarna förr och nu, samt konst och litteratur. Vid Bollnästorget gavs information om turism, samt visades prov på båtbygge, sömnad och en mängd andra hantverk. I Posthuset visades en utställning om färöiska frimärken. Över dagarna låg ett skimrande överdåd av sång, musik, lyrik och traditionella kvaddanser.

Sting-klubbens sportlovsredaktion

Den 3–6 mars genomfördes i samarbete med tidningen Expressen ett stort sportlovsprogram för alla skollovslediga barn och ungdomar. Vid Sting-klubbens sportlovsredaktion i Novilla gav journalister från tidningen råd och hjälp till dem som sändes ut på reportage runt om på Skansen. I Lappvistet bakades glödkakor, i Bragehallen pågick Barncirkus och på Bollnästorget kunde man träffa Nalle Lufs. För tipspromenaden Skansen Runt förrättades dagligen prisutdelning i Novilla, där Bröderna Hurra underhöll med svängig jazzmusik. Över 1.800 svarsformulär lämnades in. Mer än 15.000 besökare räknades in och hela Skansen sjöd av aktivitet. En 16-sidig Sting-klubbstidning, tryckt i tabloidformat, blev ett bestående minne från veckan.

Under hela sportlovet fick bar-

nen som vanligt pröva på att själva karda och spinna ull.

Populärvetenskapens vecka

Över hela landet arrangerades den 10–17 april en särskild Populärvetenskapens vecka, där Skansen medverkade med ett tematiskt program.

Eva Nordenson föreläste om Skansen – ett internationellt begrepp, Pelle Palm om Skansen som djurpark och Hans-Ove Larsson om Djurparkernas roll för utrotningshotade djur. Dessutom medverkade Bo Grandien, vars föredrag bar titeln Biologiska museet – med rötter i skandinavismen, och Ulf Palmenfelt, som berättade om sägner och folktro i gammal tid.

Blomstervecka

I samarbete med Svenska Blomsterfrämjandet arrangerades, med anledning av Svenska Blomsterfrämjandets 20-årsjubileum, den 22–28 augusti en Blomstervecka på Skansen. En uppskattad och välbesökt sortimentsutställning i Novilla utslungade en färgrik kaskad av väldoftande blomsterarrangemang. I Väla skola visades krukväxter, vid Bollnästorget gavs allehanda information och i Folkets hus hölls föreläsningar och filmföreläsningar. Under veckan sattes ett svårslaget Guinness-rekord, då världens längsta blomstergirland – 572 meter – bands från Skånegården i söder till Lappvistet i norr!

Hela Sverige skall leva

Den 28 augusti arrangerades, i samarbete med Nationella folkrörelsekommittén och Glesbygdsdelegationen, en imponerande manifestation för en levande landsbygd, Hela Sverige skall leva. Vid Skansens hus och gårdar presenterade nära nog Sveriges samtliga län sina projekt och utvecklingsidéer. Från Sollidenscenen underhöll Håkan Hagegård, Berndt Egerbladh, Ann-Christine Hedmark, Barbro Svensson, Owe Törnqvist, Henning Sjöström och en mängd andra artister. Till partiföreträdarna för de fem riksdagspartierna överlämnades 110 budkavlar från hela landet. Dagen blev en stor publik framgång, med över 30.000 besökare.

Med Liv och Lust

I samarbete med Barnomsorgen, Socialtjänsten i Stockholm, anordnades den 30 september–16 oktober Barnomsorgens veckor, Med Liv och Lust, på Skansen. Vid ingivningsceremonin på Bollnästorget hälsade Eva Nordenson, socialdirektör Ulf Brynell och socialborgarrådet Ingemar Ingevik Stockholms alla barn och all personal välkomna till de två veckornas livligt emotsedda program. Därpå ledde Nika och Shiva från Elefantstallet tåget med de tusentals barnen ned till Novilla, där en stor utställning visade prov på barnens och personalens idérikedom och skaparförmåga.

I Folkets Hus hölls föreläsningar och visades film och i Bragehal-

len framträdde barn från daghem och fritidshem. I Bollnässtugan kunde man försjunka i sagornas värld och från Bollnässtorget utgick vandringsturer till djuranläggningarna. Veckorna avslutades med en "personalmara" med start från Sollidenplanen, till toner av Aya-Baya Band.

Tillsammans med . . .

. . . Svenska Facklärarförbundet arrangerades den 24 april Lära för Livet – Svenska Facklärarförbundets dag, med utställningar, information och presentation av pedagogiskt arbete. Välkomsttal hölls av Christer Romilson, SFLs förbundsordförande.

. . . RiksOst arrangerades, i samband med organisationens 50-årsjubileum, den 7–8 maj Ostens dag med Sveriges största ostfest på Tingsvallen. Besökarna, totalt 40.000 under de två dagarna, bjöds på allt från vällagrade Västerbottenostar och gotländska Koggostar till krämiga Brie-tårter av Sveriges närmare 100 ostmästare. Och publiken, lät sig i den sköna majsolen, väl smaka – drygt 5 ton ost (!) försvann i hängande strupar. Alla barn bjöds på gratis åkturer med Osttåget och på Sollidensen underhöll Hasse Funck och hans Minifunckar med sin Ostshow. Särskilt framtagen till jubileet var en jubileumsost, Julita Lantost.

. . . Fotofrämjandet anordnades den 7–8 maj Fotodagar med start för Hemmets Veckotidnings fototävling Skansen i våra hjärtan. Vid fem olika fototipspunkter gav

instruktörer råd och hjälp vid fotografering.

. . . Nykterhetsrörelsens organisationer firades Folknykterhetens dag traditionsenligt på Kristi Himmelfärdsdag den 12 maj. Vid festprogrammet på Sollidensen talade Valeri Surell och Crème Fraîche svarade för underhållningen.

. . . Första Sparbanken anordnades en familjedag den 15 maj med ett stort artistprogram på Sollidensen, där bl.a. Lasse Lönndahl, Totte Wallin och Robert Wells framträdde. Konferencier var Bosse Larsson.

. . . Birka Line arrangerades den 22 maj Birka Lines Ålandsdag. Sven Erik Vikström och Eva Serning bjöd på Maurice Chevalier-kavalkad på Sollidensen.

. . . Svenska Ungdomsringens stockholmsdistrikt arrangerades Svenska Ungdomsringens dag den 28 maj med bl.a. folkdansuppvisningar. Högtidstal hölls av Marie-Louise de Geer-Bergenstråhle.

. . . Svenska Metallindustriarbetareförbundet arrangerades ett stort jubileumsprogram med anledning av förbundets 100-årsfirande. Den 28 maj gavs en konsert med popgruppen Sha-Boom. Den 29 maj pågick arrangemanget runt om på Skansen, och på Sollidensen talade Leif Blomberg och Pierre Schori. Up With People svarade för underhållande sång- och dansshow.

. . . Stockholms kommunala musikskola anordnades den 1 juni Musikskolans dag. Flera av pro-

graminslagen fick dock tyvärr ställas in p.g.a. regn.

... Nordiskt Musikkonservatorium arrangerades en musikdag den 4 juni med konserter i Seglora kyrka och Skogaholms herrgård. Bl.a. framfördes scener ur Rossinis opera Askungen.

... Svenska FN-förbundet firades den 5 juni Världsmiljödagen – Familjedag i FNs tecken. Tal hölls av Mats Segnestam, Bengt Rosén och Pelle Palm. Loa Falkman, Helena Brodin, Monica Nielsen och Södra Bergens Balaikor svarade för underhållningen. Programmet kunde i stort sett genomföras som planerat, trots den otjänliga väderleken.

... Svenska UNICEF-kommittén anordnades en stor UNICEF-dag den 12 juni i strålande juni-sol. På Sollidensscenen bjöds på stor barn- och familjeföreställning under medverkan av internationella barnkörer, Tyresö Woodwind Band och Tyresö barnkör. Tal hölls av kommitténs ordförande Lisbet Palme och generalsekreterare Uno Mellåker.

... Utlandssvenskarnas för-
ening arrangerades den 19 juni, i samband med föreningens 50-årsjubileum, Utlandssvenskarnas dag – Svensk i världen. På Bollnässtorget och Tingsvallen arrangerades en utställning med ett 30-tal utställare från näringsliv och myndigheter, och på Sollidensscenen presenterades ett stort artistprogram med Kjell Lönnå, Lasse Holmqvist, Viveca Lindfors, Sven Tumba, Git Gay och många fler. Från Sollidensscenen

direktsändes också finalen i skoltävlingen Jorden runt på två terminer i Sveriges Radios utlandsprogram.

I Posthuset presenterade Maj-Lis Johansson utställningen 66 bibliska bilder.

... Skandinaviska Swedenborgsällskapet högtidlighölls 300-årsminnet av Emanuel Swedenborgs födelse den 19 juni och 22 juli med nykyrklig gudstjänst, föreläsningar samt en musikstund, där Johan Hammarström spelade på orgeln i Swedenborgs lusthus.

... Svenska Angoraföreningen visades i Novilla den 9–10 juli angorakaniner. Klippning, spinning och tovning av angoraull demonstrerades.

... Vasa Orden av Amerika m.fl. organisationer hyllades den 7 augusti Årets Svensk-Amerikan, professor H. Arnold Barton, som fick mottaga Den Gyllene Plaketten, i närvaro av bl.a. För-
enta Staternas ambassadör Gregory J. Newell. För den musikaliska underhållningen svarade Bengt Hallberg och en septett ur Stockholmspolisens musikkår.

... Sveriges dragspelares riksförbund, Mälardragregionen, och Medborgarskolan genomfördes den 14 augusti en stor dragspelsdag, Dragspel till tusen.

... Stockholms socialförvaltning anordnades Pensionärernas dag den 18 augusti. Vid huvudprogrammet på Sollidensscenen hälsade Eva Nordenson välkommen, socialborgarrådet Inger Båvner talade och Stig Holm och Stig Karlberg svarade för musik-

underhållningen. Dessutom bjöds på mannekänguppvisning och ett uppskattat Dan Andersson-program av Saxdalens manskör. På Bollnästorget spelade Sture Strömbergs trio till eftermiddagsdansen.

... Storstockholms Lokaltrafik firades den 20 augusti Spårvägens dag. Musikkårer och körer svarade för trivsam underhållning från Sollidenscenen, presenterad av Ulf Elfving. På Sollidenplanen kunde SL-bussar av äldre årgångar beskådas.

.. LO-distriktet i Stockholms län arrangerades LO-distriktets dag den 21 augusti. Vid festprogrammet på Sollidenscenen hölls tal av utrikesminister Sten Andersson och ordföranden Sven Gladh. Carlos Miranda och Unga Örnars barnkör stod för underhållningen.

.. Dagens Nyheter arrangerades den 4 september odlartävlingen Odlä bästa grönsakerna på planen framför Skogaholms herrgård. Uppskattad prisutdelare var Lars Ulvenstam.

... Stockholms läns hushållningssällskap m.fl. organisationer genomfördes den 9 sept. länsfinalen i Mat i 9:an på Sollidenscenen. Ulf Elfving var programvärd och dansgruppen Milk Energy framträdde under ledning av Lasse Kühler.

... Brödinstitutet arrangerades bröddagar, Hela Skansen doftar bröd, den 10–11 september. Invigningstal hölls av Ria Wägner, som även kåserade trivsamt om bröd i Ekshäradsgården. Den ny-

renoverade Främmestadskvarnen invigdes av Wilhelm Forsberg, vice ordförande i styrelsen för Stiftelsen Skansen. På Bollnästorget och Marknadsgatan hölls en stor brödmemarknad. I Bagarstugan, Bagariet, Ekshäradsgården och Skånegården bakades matbröd, på Tingsvallen bjöd Arméns fältbageri på nybakade wienerbröd och i Novilla kunde barnen baka egna kakor. Tröskning och malning av mjöl visades av Skansens byalag.

... Mälardalens Russavelsförening anordnades den 17 september Russets dag med uppvisningstävlingar samt visning av ston, föl och hingstar.

... International Flower Bulb Center och holländska ambassaden arrangerades Världsblomsterlöksdagar den 17–18 september, då man i Blomsterlöksbacken kunde förundras över blommande hyacinter och tulpaner.

... Röda Korset firades Röda Korsets dag den 18 september. Ordföranden Gudrun Göransson hälsade välkommen och generalsekreterare Anders Wijkman informerade om Röda Korsets verksamhet. Musikkåren Tre Kronor medverkade med musikunderhållning. Konferencier var Per Ragnar. I Seglora kyrka gavs en fredskoncert med Christina Magnusson och Göran Fristorp.

... Östsvenska Terrierklubben anordnades den 24 september en hundutställning med uppvisningstävlingar på Sollidenplanen, Skogaholms gårdsplan samt vid Haze-liushuset.

... Polisen i Stockholm ar-

rangerades den 25 september Polisens dag med aktiviteter runt om på hela Skansen. I Novilla presenterades en utställning om Polisens arbete, från toppen av Bredablick utfördes rappelling, vid Skogaholmsdammen förevisades den moderna polisbåten och ned mot Tingsvallen sänkte sig majestätiskt en polishelikopter. Vid Bollnästorget gavs bl.a. information om hur man gör säkerhetskontroll av sin bil och på Sollidenplanen bjöds på uppskattad hund- och ryttauppvisning, uppvisning av motorcykelpoliser samt kavalkad av äldre polisfordon. Från Sollidenscenen presenterade Ulf Elfving medverkande körer och musikkåren, Crème Fraîche, Balettakademien och artister från FAMN. Högtidstalet hölls av HKH Prins Bertil.

... Föreningen Mälarkatten arrangerades Katt dagar i Novilla, Katt i stad, den 5–6 november. I samband med omröstningen om Miss Skansen valdes huskatten Gösta Hansson till publikens favorit, och fick mottaga sin utmärkelse vid den högtidliga prisceremonin av Skansenchefen Eva Nordenson.

Serieprogram

Radioprogrammet "Eftermiddag på Skansen med Gnesta-Kalle" direktsändes i P3 den 20–22 samt den 24 juni. Bengt Haslum, Berith Bohm, Bertil Norström och Nisse Nilssons trio framförde Djurgårdsnöjen. Vidare medverkade Accordeon Club, Blackbirds of Paradise, Skansens spelmans-

lag samt Jan-Olof Andersson. Programserien Allsång på Skansen inleddes den 30 juni och gavs varje torsdagskväll fram till den 28 juli. Bosse Larsson, Lasse Olssons orkester och Haningekören medverkade. Den 21 juli leddes programmet av Jeja Sundström och Lennart Nyhléns orkester.

Varje tisdagskväll den 5 juli–2 augusti presenterades Jazz på Skansen från Sollidenscenen. I programserien medverkade följande artister: Arne Domnérus kvintett med Age Tangaard och Bo Stief (5/7), Monica Borrfors med Arne Domnérus kvintett (12/7), Charlie Normans trio med Lennie Norman och Ronnie Gardiner (19/7), Gunnar Svensson berättade Nalenminnen tillsammans med Arne Domnérus kvintett (26/7). Helmer Bryd Eminent Five Quartet med Doris Lundin och bröderna Slacke avslutade serien (2/8).

Skogaholmskonserterna ägde rum på onsdagskvällar mellan den 8 och 29 juni. Medverkade gjorde Stockholmskvartetten (8/6), Mikael Samuelson, Sven Åberg och Olof Larsson (15/6), Torleif Thedén och Staffan Bojsten (22/6). Tobias Carron och Per Skareng fick avsluta sommarens konsertafsnar i Skogaholms herrgård.

Augustimusiken, Skansens sensommarkonsorter på söndagskvällar, arrangerades i år för tolfte året på Sollidenscenen. Under fyra augustikvällar, med början den 7 augusti, framträdde Bengt Rundgren och Jan Eyron, Elisa-

beth Söderström ackompanjerad av Lennart Rönnlund samt Bengt Hallberg. Serien avslutades av Carl Johan Falkman tillsammans med Bengt Forsberg.

Övriga musik-, dans- och artistprogram

Den 18 juni arrangerades en Folkmusikdag med Stockholms spelmansgille. Det spelades i hus och gårdar samt på scener runt om på Skansen. Lotto-dragning med Tommy Engstrand som programledare anordnades den 2 juli. Lennart Nyhlén och Sone Banger stod för musiken.

I anslutning till Frälsningsarméns årskongress hölls en musikgudstjänst den 4 juli på Sollidenscenen.

Den 17 juli bjöds på en musikalisk underhållning kring rubriken Fem kjoltyg från vårt svenska 1700-tal. För presentationen svarade Lars Widding och Fillie Lückow.

Uttagningar i talangtävlingen Nya Ansikten ägde rum på Sollidenscenen under en vecka i augusti med final den 13 augusti.

Den 17 augusti hölls Folkparkernas talangjakt på Sollidenscenen. Värd var Micke Börstell.

Under sommarsäsongen har många populära orkestrar svarat för musiken på Bollnåstorget. Tisdagar, lördagar, söndagar samt tisdagseftermiddagar har det spelats blandad dansmusik, medan torsdagar och fredagar vikts för gammaldansen. Mycket uppskattad har dessutom varit dans till gladjazz, som introducerats

under måndag- och onsdagkvällar.

Skansen har under året gästats av en rad orkestrar, musikkårer, körer och danslag från Sverige och många andra länder. Stockholms spårvägsmäns musikkår, Visby storband, Norges nasjonale ungdomskorps, Gustavus Adolphus College storband och folkdanslaget Echo de nos montagnes är några av alla dem som framträtt på Sollidenscenen.

Sportigt och spänstigt

Skansens Lilla Vasalopp för barn och ungdomar under 15 år arrangerades den 28 februari i samarbete med Ungdomskorpen och samlade 119 deltagare. Sjöscouternas patrulltävlingar avgjordes den 17 april. Den 10 april arrangerades Sleipners Terräng med 250 deltagare på startlinjen. Dagbladsstafetten avgjordes den 14 maj. Malmö AI segrade i herrklassen, IFK Lidingö i damklassen.

Handbollens dag arrangerades i samarbete med Stockholms Handbollsförbund den 23 maj med uppvisning av OS-landslaget samt matcher i ungdomsturneringen Skansen Cup på Sollidenplanen. Konferencier var Arne Hegerfors och för musikunderhållning svarade Wermdö Brass.

Den 20 augusti arrangerades i samarbete med Stockholms Brottningsförbund Brottningsdagen med en lagmatch mellan Stockholm och Västmanland. Tävlingspeaker var Lennart Öberg.

I samarbete med Svenska Orienteringsförbundet och SoIK Hellas anordnades den 27 augusti Orienteringens dag med promenadorientering på Skansen. Djurgårdsrundan anordnades som vanligt i samarbete med SoIK Hellas. I år gick tävlingen den 10 september och samlade ca 1.000 deltagare.

Friluftsförbundets dag arrangerades i samarbete med Stockholms distriktsförbund av Friluftsförbundet den 9 oktober. Tillsammans med Skogsmulle kunde barnen sjunga, leka, gå promenader och se på dockteater. De vuxna kunde få tips och råd om vinterns uteaktiviteter. Scouternas patrulltävlingar i samarbete med KFUK-KFUMs scoutdistrikt den 16 oktober, avslutade idrottsåret på Skansen.

Skollovsaktiviteter och andra barnprogram

Söndagarna från januari t.o.m. påskhelgen den 4 april har det givits Barncirkus i Bragehallen, inalles 39 föreställningar. Stallflickorna och stallpojkar har uppträtt och Ulf-Håkan Jansson har fungerat som cirkusdirektör. Ansvarig för cirkusen har varit Henry Mähl.

Dagarna innan påsk anordnades påskpyssel i Novilla.

På Nalledagen den 23 april var det som vanligt fritt inträde för alla som tagit med sig sin nalle. Årets nykomlingar Olle, Orup och Olga, nyss utkrupna ur idet, visade nyfiket upp sig för publi-

ken. På Bollnästorget underhöll Roland von Malmborg med positiv och dockor, och Nalle Lufs gick runt och presenterade sig för barnen. I Gubbbhyllans filmsal berättade Lars-Erik Larsson om sina möten med grizzlybjörnar och andra nallar.

Ulf-Håkan Jansson har spelat Kasperteater på Orsakullen alla lördagar och söndagar under maj–september. Vid Orsakullen har också Sagostigen varit utlagd under sommaren.

I samarbete med Stockholms socialförvaltning anordnades den 19 maj Förskolans dag. I Seglora kyrka ledde Eilert Gabrielsson gudstjänsten för stora och små, och på Bollnästorget bjöds på sång, dans och rörelselekar med Liz Jacobsson och Ingela Åkerbrand.

Varje dag under sommaren samt under helger och skollov under resten av året har man kunnat prova en ridtur på någon av Skansens hästar eller en åktur med häst och vagn.

Under två lördagar i augusti kunde barnen hälsa på hemma hos Tant Brun, tant Grön och tant Gredelin – tillfälligt boende i boktryckarens bostad – och lyssna på sagor eller delta i en lektion med farbror Blå som lärare.

Den 17–22 december pågick julpyssel i Folkets hus och den 18 december anordnades Ungdomskorpens klappjakt.

Förutom ovan nämnda aktiviteter har särskilda barnprogram anordnats i samband med de flesta av årets Medarrangörsdagar.

Teater

Sällskapet Wermlänningarne från Arvika gästade traditionsenligt Skansen och framförde F. A. Dahlgrens folklustspel Värmlänningarna på Sollidenscenen den 6–7 augusti.

Utställningar i Novilla, Rulltrappshallen och Biologiska museet

I Novilla visades under januari utställningen Landskapsbroderier i samarbete med ICA-Kuriren.

Mycket uppskattad var också utställningen Brud i går – Brud i vår, som visades under perioden 24 april–26 juni.

Tidningen Land visade bidrag från den riksomfattande tävlingen Brodera på kläder den 17 juli–14 augusti.

Julen i broderiet, en utställning i samarbete med ICA-kuriren, öppnades den 13 november och pågick in på det nya året.

I Trädgårdspaviljongen visades under april och maj utställningen Trädgårdar på Skansen.

I Övre rulltrappshallen pågick under perioden 15 september–15 november en utställning, som fått rubriken Söders hus på Skansen. Ett unikt bildmaterial presenterade den ursprungliga bebyggelsen från platsen och som jämförelse de moderna byggnader som senare uppförts, tillika med husens placering på Skansen.

Fr.o.m. den 20 november kunde man beskåda en stämningsfullt komponerad utställning, Jul i vårt hus.

I Biologiska museet pågick under perioden 2 juli–7 augusti utställningen I tranans tecken.

Seglora kyrka och Missionshuset

I Seglora kyrka har gudstjänst hållits varje sön- och helgdag, varvid huvudsakligen präster från Stockholms stift har officierat. Under sommarmånaderna har aftonbön hållits varje dag i samarbete med Stockholms stifts lekmannakårer. Under januari–mars och oktober–december på sön- och helgdagar, samt juni–augusti på vardagar, har det dessutom givits en särskild musikstund.

I kyrkan har under året ägt rum 76 vigslar och 36 dop. Ansvarig för verksamheten i kyrkan har varit kantor, musikdirektör Ivar Rendahl.

I Missionshuset har varje söndagseftermiddag under mars–december firats gudstjänst i samarbete med olika frikyrkoförsamlingar i Stockholms län. Ansvarig för verksamheten i Missionshuset har varit Allan Sköldö, Stockholms frikyrkoråd.

I anslutning till flera av gudstjänsterna i Seglora kyrka och Missionshuset har körer och solister deltagit med sång och musik. Förutom dessa musikinslag har många separata musikframträdanden ägt rum i Seglora kyrka.

På initiativ av Ivar Rendahl, kantor i Seglora kyrka, och Sten Magnus Petri bildades i januari Skansens kyrkokör. Kören har letts av Ivar Rendahl och Lars Hellberg och framträtt vid några tillfällen i samband med guds-

tjänster och musikstunder i Seglora kyrka.

Övrigt

Tre lågprisdagar, då inträdesavgiften varit nedsatt till 1 krona, anordnades den 4 och 7 november samt den 26 december.

Som programvärdar under sommarsäsongen har Dorotea Wärmländer, Alicia Lundberg, Camilla Norberg, Björn Arnberg och Berith Bohm varit anställda.

SKANSENS ZOOLOGISKA AVDELNING 1988

Anläggningar och utrustning

Aphuset har under året fått inbyggda åskådarutrymmen på de tre terrassplanen – härmed har problemet med besvärande reflexer i burarnas glasrutor kunnat elimineras och huset har samtidigt blivit betydligt publikvänligare vid dåligt väder.

På visenhuset har vedtaget bytts ut mot tegeltak och lysrörsarmatur har installerats liksom i elefantstallet och fäbodvallens foderhus och vinterladugård. Älg-hagen har fått nytt stängsel och samtidigt utvidgats med ca 900 m². Ombyggnad av de gamla karantänslokalerna till central för torrfoderhantering och-lagring har slutförts.

För djurvårdarna som arbetar på Björnberget och närliggande områden har ett nytt personalutrymme iordningställts i en f.d. garagelänga intill Högloftet, och för den arvodesanställda ekologen i

Skansens/Kulturrådets ekologiprojekt (se nedan) ett arbetsrum i den s.k. Hasselbacksstugan.

Djurbeståndet

Under 1988 fanns på Skansen 91 arter/raser av ryggradsdjur med ett individantal per 88.12.31 på 283 (akvariets djur och de fritt flygande hägrarna och vitkindgässen oräknade). Bland dessa märks 23 arter av inhemska fåglar, 19 nordiska däggdjursarter, 19 husdjursraser (mest nordiska) och 30 arter av exotiska djur.

Av nyförvärvade djurslag kan nämnas ett par sädgäss och sex höns av en gammal återupptäckt lantras, "skånsk blommehöna" från sydvästkåne, som givetvis inhysts på Skånegården. Vidare har tre honor av guereza eller sidenapa överförts till våra två hanner som avelslån från Bristol zoo och en grupp på hane och två honor av den vackra Brazza-markattan (uppkallad efter den portugisiska upptäcksresanden de Brazza) har inköpts – arten har aldrig tidigare visats på Skansen.

Ett intressant nyförvärv är också 4-årige brunbjörnhanen Sampo (även han ett avelslån, i detta fall från Lycksele djurpark); han är nämligen vildfångad i samband med att modern dödas – i den tämligen inavlade stammen av djurparksbjörnar kan han få stor betydelse som avelshane. Han bör ha åldern inne för att under 1989 kunna testas i detta avseende. Även bland vargarna satsar vi nu på att bygga upp en

flock från ett nytt par. De är fria från det annars bland djurparks-vargar av fennoskandinaviskt ursprung vitt spridda anlaget för ärftlig näthinnelossning med därav följande blindhet.

Vad beträffar återväxten bland våra egna djur kan nämnas att klipphopparringvinerna producerade två ungar i maj; dessa försvann dock spårlöst efter kort tid – misstankarna är starka mot de gråtrutar som uppehållit sig i anläggningens närhet.

Ett par blåpannade amazonpegojor häckade framgångsrikt (2 ungar blev flygga) och vårt tornfalkspar fick sin tredje kull på vingarna; tre av ungarna släpptes till friheten i början av september. I samband härmed bör nämnas att en ringmärkt unge ur kullen från 1987, utsläppt 87.08.21, återfanns död under en kraftledning i Frankrike 88.10.23, alltså efter drygt ett år. Händelsen kan tyckas tragisk men är glädjande i så måtto att vi här fått bevis för att en burfödd falk som släppts i frihet utan att därvid ha föräldrar med, uppenbarligen varit i stånd att försörja sig själv, analogt med vad som är känt från t.ex. buruppfödda berguvungar; en förutsättning är dock troligen att utsättningen sker vid den tidpunkt då ungfågeln normalt frigör sig från föräldraberöendet. – Av årets tre berguvungar kunde f.ö. en gå till utsättning i Berguv Nords regi, medan de andra två måste avlivas p.g.a. fel i rörelsekoordinationen – tyvärr kunde obduktion och provtagning från

olika organ för kemisk analys ej ange trolig orsak.

Skansen har i och kring hjorthägnen en koloni av fritt flygande hägrar, som går tillbaka på utsläppta burfåglar i slutet av 30-talet. Efter två stränga vintrar i följd var antalet häckpar 1987 nere i rekordlåga 3 – glädjande är därför att konstatera att kolonin efter en mild vinter åter ökat till 11 par.

Hos däggdjuren förekom födselar i normal omfattning – värt ett omnämnande kan vara att två av årets tre björningar var albinos med gräddfärgad päls, skära nosar och blå ögon! – Vår fina familj av gibbonapor fick en unge av hankön i november. Däremot gäckades förhoppningen att de nyetablerade unga paren av järv och utter skulle få ungar – därvidlag har vi dock gott hopp inför nästa år.

För det goda hälsotillståndet hos våra djur svarar sedan 1987 veterinär Maud Palm, som ”går ronden” en dag i veckan.

Övrig verksamhet

Skansen har under året engagerats i ett projekt rörande ekologisk kunskapsspridning, som initierats av Statens kulturråd och har de regionala museerna som främsta målgrupp. En projektgrupp har tillsatts, där förutom kulturrådet och Skansen också naturhistoriska riksmuseet och läns museernas samarbetsråd är representerade. Skansens roll skall främst vara att konkret visa hur naturvetenskapliga fakta kan

integreras i befintlig kulturhistorisk information på Skansen för att därmed bättre åskådliggöra de naturgivna förutsättningarnas betydelse för framväxten av en kulturmiljö. En intern arbetsgrupp från de kulturhistoriska och zoologiska avdelningarna planerar som bäst ett sådant human-ekologiskt projekt beträffande informationen kring fåbodvallen och Skånegården. Riktpunkter för vidare arbete på Skansen inom eko-projektets ram ges i en skrift utgiven av kulturrådet, "Ekologin, pedagogiken och Skansen"; författare är Bengt Rosén, som under våren var knuten till eko-projektet med arbetsplats på Skansen.

I likhet med tidigare år har avdelningen som praktikanter mottagit en klass på djurvårdarlinjen från resp. Spånga och Enskede Gårds gymnasium. Museilärarnas undervisningsverksamhet har förutom teoretiska moment på ovan nämnda linje omfattat 48 besök "Vi och våra husdjur" för lågstadielklasser, 95 besök "Nordens djur" för årskurs 4, 180 visningar i Akvariet (mest årskurs 9) och 75 halvdagsbesök av gymnasieklaser för grupparbeten i etologi. Specialvisningar har arrangerats för 9 grupper bl.a. i Biologiska museet.

Avdelningen har f.ö. mottagit grupper och enskilda personer från djurparker, utbildningsanstalter och föreningar i normal omfattning samt per telefon besvarat en mängd frågor från en naturintresserad allmänhet.

FÖRSÄLJNINGS- AVDELNINGEN

Försäljning av vykort, kartor, vägledningar, böcker, Skansen-souvenirer av skilda slag, textilier, hemslöjdsföremål och andra varor med anknytning till Skansens verksamhetsområden, har under året ägt rum i Vaktstugan, i Skansenbutiken i övre rulltrappshallen, i Bollnäsboden och Kyrkboden på Marknadsgatan samt i Kryddboden och Apoteket i Stadskvarteret.

Arbetet med att profilera om sortimentet för att bättre motsvara besökarnas önskemål har fortsatt. Den kraftiga ökning av försäljningen som inleddes 1987 fortsatte därför även under 1988. Omsättningen vid försäljningsställen steg under sommarhalvåret med totalt drygt 25 %.

Sortimentet av Skansensouvenirer utökades under året med bl.a. klippark och handgjorda trämodeller av några Skansenhus, mappar med brevpapper och korrespondenskort med Skansenmotiv, små anteckningshäften med gamla Skansenaffischer på omslaget, en nylonbag, en plånbok och en liten barnportmonnä med tryckta Skansennallar, liksom en regncape där nallen fått sällskap av en stiliserad bild av Älvrosgården. Vidare en linnetablett med olika motiv från Skansen och ett par souvenirfingerborgar. Ett femtontal nya vykort har tagits fram som successivt kommer att ersätta flera äldre motiv.

I det övriga sortimentet har en stor del av varorna försetts med

en hängetikett med en kortfattad presentation av Skansen på svenska och engelska.

Liksom under 1987 kunde rulltrappshallens montrar disponeras som skyltfönster för Skansenbutiken, något som utan tvekan positivt påverkade försäljningen där (+ 42 %).

I flera av Marknadsgatans bodar har det varit lotterier med nallar och andra kramdjur, choklad, paket med hemligt innehåll m.m. som vinster. Omsättningen i lotterierna stagnerade under året och ökade endast med ca 4 %.

Skansens julmarknad ägde rum de tre första söndagarna i advent. Sortimentet på julmarknaden har varit traditionellt med tonvikt på matvaror och julprydnader. Flera av varorna har tillverkats eller förpackats på Skansen t.ex. julse-
nap, inslagna julklappar, laven-
delvatten, honung, krus med sylt
och smör, brännvinskryddor
m.m. En del andra varor har till-
verkats efter Skansens intention-
er, t.ex. saffransbröd och gren-
ljus. Omsättningen på försäljning
och lotterier under julmarknads-
söndagarna ökade med 24 resp.
3 %.

BESÖKSSTATISTIK

Skansen har under året haft
1.685.474 besök.

SKANSENS STYRELSE

Landshövding Lennart Sand-
gren, ordförande, f. borgarrådet
Wilhelm Forsberg, vice ordföran-

de, avdelningschef Ulf Wetter-
berg, chefssekreterare Marianne
Dahlin-Rosberg, civilekonom
Carl-Johan Ihrfors, professor
Staffan Helmfrid, fil. lic. Sune
Zachrisson (fr.o.m. 29/11 styres-
mannen Sten Rentzhog), kassör
Inga-Stina Landström (personal-
företrädare), stallchef Henry
Mähl (personalföreträdare).
Suppleanter har varit: Riksdags-
ledamoten Maud Björnemalm,
direktör Olle Persson, kommu-
nalsrådet Göran Persson, för-
bundsombudsman Göran Asp-
lund, direktör Håkan Wallensten,
länsmuseumchef Nanna Hermans-
son, förste intendent Skans Tors-
ten Nilsson, reparatör Anders
Thonberg (personalföreträdare),
producent Sten Petri
(personalföreträdare).

BEFATTNINGSHAVARE VID ÅRETS UTGÅNG

(Siffrorna anger året för fastanställning vid
institutionen)

Verkställande direktör Eva Nordenson, F.
L., 82

Sekreterare Margit Schüssler, 64

Ekonomi- och personalavdel- ningen

Ekonomidirektör, tillika VD:s ställföre-
trädare Åke Johnson, 72

Sekreterare Ulla Mähl, 70

Kamrer Gunvor Adamsson, 71

Personalsekreterare Diana Germgård,
Civ. ek., 87

Kassör Inga-Stina Landström, 66
Assistent

Karin Frisk, 56

Ingeborg Olsson, 74

Maj-Lis Hassel, 78

Annika Segerström, 86

Löneassistenter
Kerstin Röckner-Sirén, 72
Monica Fredriksson, 78
Wivi Anne Norin, 88
Telefonist Kerstin Mattsson, 81

Kulturhistoriska avdelningen

Förste intendent Arne Biörnstad, F. L., 52
Intender
Mats O. Janson, F. K., 77
Inga Arnö-Berg, F. K., 77
Förste assistent Berit Hertzberg, 65
Assistent Cecilia Urwitz, 81
Förste reparatör
Lars Pettersson, 72
Rolf Olsson, 79
Materialförvaltare Lars-Åke Näsman, 87

Klädkammaren

Intendent Ann Resare, F. K., 71
Assistent Maj-Britt Hemlin-Dahlgren, 60
Biträden
Berit Lindén, 69
Yvonne Ekholm, 85

Sömmerskor

Michéla Ringkvist, 80
Laila Pira, 81
Kerstin Hall, 76
Inez Contreras-Duran, 81
Aina Pahlsson, 83
Lola Larsson, 86
Pavla Pokorny, 86
Tvätterska-lokalvård Britt-Marie Steen-Olsson, 78
Bitr. hantverkare Georg Andersson, 84

Vaktstugan

Assistent Ulla Bergqvist, 88

Biologiska museet

Assistent
Sonja Pramberg, 82
Kerstin Lundegård, 84

Zoologiska avdelningen

Förste intendent Per-Olof Palm, F. L., 75
Intender
Hans-Ove Larsson, F. K., 80
Lars-Erik Larsson, F. K., 85
Assistent Inga-Lill Ölander, 82
Djurvårdarförman Anders Wiklund, 63

Vice djurvårdarförman
Mats Berg, 72
Kerstin Johansson, 74
Förste djurvårdare
Bernt Malmqvist, 72
Leif Wicksell, 75
Pontus Kronborg, 76
Lill Larsson, 78
Dan Köhl, 84

Djurvårdare

Tommy Lambrell, 74
Christina Reinhed, 83
Kent Flodin, 85
Jörgen Andersson, 87
Lena Nordh, 87
Ylva Jonsson, 87
Tommy Bornecrantz, 87
Hantv/djurv. Bo Larsson, 87
Bitr. djurvårdare Jennika Lindvall, 81

Stallet

Stallchef Henry Mähl, 65
Djurvårdare
Gunilla Söderlund, 71
Yvonne Jonsson, 73

Programavdelningen

Programchef Ronald Sundberg, 85
Producenter
Agneta Magnusson, F. M., 80
Sten Petri, F. K., DIHR., 86
Ingrid Edgardh, 87
Assistent Maria Borenäs, 82
Scenmästare Folke Boqvist, 66
Hantverksbiträde Staffan Hagerborg, 83

Seglora kyrka och missionshuset
Kantor Ivar Rendahl, 84

Informationsenheten

Informationssekreterare Christina Westberg, F. K., 74
Assistent
Anne-Marie Gnista, 74
Ann-Sofie Berg, 77
Gun Åkerlund, 79

Försäljningsavdelningen

Försäljningschef Karl von Schoultz, F. K., 80
Assistent
Ulla Hedström, 75
Eva Lagergren, 79
Carina Lavesson, 87

Park- och trädgårdsavdelningen

Parkchef Bo Norén, 81
Trädgårdsmästare Christine Lundbäck, 78
Vice trädgårdsförman
Leif Johansson, 66
Anders Johnson, 80
Ann-Marie Moberg, 88
Trädgårdsbiträden
Peter Danulf, 86
Marie Alke, 88
Tomas Hallberg, 81
Yngve Hopstadius, 72
Lars-Erik Örtlund, 83
Anders Westberg, 88
Inga Söphenletho, 88
Vice parkförman
Erik Tideström, 87
Förste parkbiträde Bernt Lindqvist, 72
Parkbiträden
Christer Larsson, 87
Björn Hellström, 88

Intendenturavdelningen

Intendent Karl-Erik Andersson, 56
Vaktchef Sixten Sirén, 74
Vaktförman Leif Färlén, 71
Vice vaktförman
Kjell Mattsson, 71
Krister Lund, 80
Förste vaktmästare
Sven Hörnfeldt, 63
Rune Kirsch, 64
Tommy Magnusson, 81
Lars Simon, 79
Vaktmästare
Ewa Bertilsson, 80
Björn Sikström, 87

Lokalvård

Lokalvårdarförman Ragnhild Andersson, 82
Lokalvårdare
Birgitta Söderlund, 78
Margareta Larsson, 71
Rose-Marie Olsson, 79
Åke Nordberg, 88
Evy Kylanstam, 85
Artur Konrad, 85
Maria Bernaldo, 87
Margurita Munoz, 88

Byggnadsavdelningen

Byggnadschef, Ing. Jan Karlsson, 87
Verkmästare Hans Lindqvist, 81
Assistent Kerstin Wikberg, 85
Förste reparatörer-snickare
Hans Adamsson, 87
Jan Kjellquist, 82
Per Alm, 87
Mikael Holm, 87
Jan Gustafsson, 88
Åke Persson, 88
Kjell Bokvist, 88
Förste reparatör-murare
Janos Bene, 76
Förste reparatör-målare
Hans Pettersson, 79
Nils-Erik Andersson, 85
Förste reparatör-smed
Sven-Åke Grenius, 88
Reparatörer
Kjell Holm, 76
Lars Thonberg, 76
Ove Claréus, 85

Elverkstad

Elförman Rune Bromark, 88
Elektriker
Börje Boman, 66
Stig Karlsson, 80

Vvs och maskinanläggningar

Maskinist Ingvar Jonsson, 74

Transporter

Reparatör Anders Thonberg, 66
Chaufför Jimmy Jansson, 85

Människa är vad hon äter.

LUDWIG von FEUERBACH

Äta bör man annars dör man.

ERIK ZETTERSTRÖM

Han blev med tiden tämligen fet.

ODHNER OM GUSTAF II ADOLF

Av alla upprorsmakare är magen den värsta.

Det magen har, det har han (sa bonden, åt upp åttadars matsäck).

Med full mage studerar man ovilligt.

Om jag visste att någon visste att jag har en mage, så skulle jag dö.

(TILLSKRIVET BEDAGAD UNGMÖ OMKR 1900)

MARY WOLLSTONECRAFT OM SVERIGE. 1796:

...lukten av de ruttnande sillarna som de begagnar
som gödsel sedan de utvunnit oljan och som nu låg
utbredda över de uppodlade jordplättarna,
utplånade alla andra dofter.

Deras (svenskarnas) måltider tycks liksom deras
älskvärdheter vara karikatyrrer av franska förebilder.

Man lägger kryddor och socker i allting, till och med
i brödet.

MAT

I böcker och tidningsartiklar kommer vi nästan dagligen i kontakt med läckra bilder och originella uppslag som inspirerar oss i våra matbestyr. Fataburen 1989 försöker inte ta upp konkurrensen på detta område. Vad som presenteras här ger inte så många impulser till att laga och att äta – somligt kan kanske t.o.m. verka motbjudande.

MAT vill istället ur ovanliga synvinklar förmedla kunskaper om gamla tiders mathållning och sätten att handskas med olika råvaror.

Läs om det dignande brännvinsbordet, om kvällsgröten som blev morgonmål eller om surmjölkens historia! Läs om ovanliga metoder att anrätta fisk, om svenska köttkakor eller om vår barndoms efterrätter! MAT handlar också om Mr Bantings kur mot korpulens, om rollspelen vid matbordet i olika miljöer, om vad saltet betytt och om gamla och nya metoder att kyla och frysa matvaror. Och titta på bildkavalkaden om våra invandrares matbutiker.

NORDISKA MUSEETS FÖRLAG

ISBN 91 7108 296 4