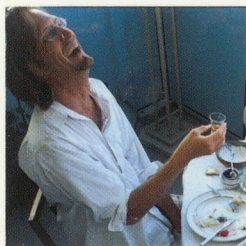
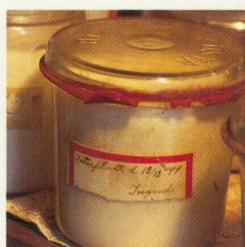
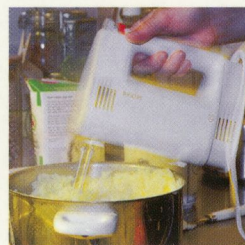
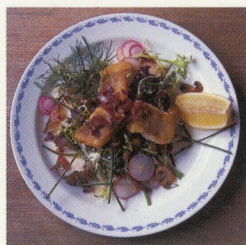
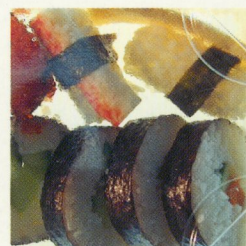
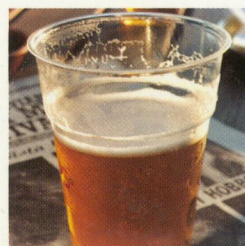
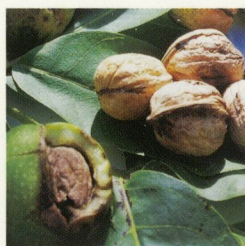
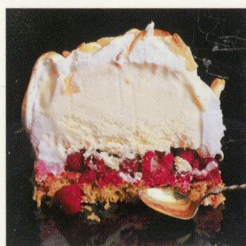
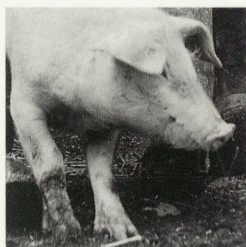


GOTT OM MAT



Nordiska museet

Gott om mat



FATABUREN 2001

Gott om mat

Nordiska museets och Skansens årsbok 2001

Fataburen 2001
Nordiska museets Förlag
Box 27820
115 93 Stockholm
www.nordm.se

©Nordiska museet och respektive författare
Redaktör Christina Westergren
Bildredaktör Birgit Brånvall
Omslag och grafisk form Göran Eklund
Omslagsbilder detaljer av bilder i boken

Tryckt hos Fälth & Hässler, Värnamo 2001
ISSN 0348 971 X
ISBN 91 7108 477 0

Birgitta Dahl är arkivarie vid
Nordiska museet.

Var maten bättre förr?

Om tävlingar för forskning i museet
och framsteg i köket

Birgitta Dahl

Sillen fortfarande vid kusten.
Foto Axel V. Olsson, Marstrand.
Nordiska museets arkiv



»Sill var sällsynt här å orten innan järnvägen kom till. Den ansågs vara en stor läckerhet. En person berättade att i hans barndom, 1840-talet, gjorde en person en resa till Göteborg var fjortonde dag med hudar och skinn. Förde han med sig en tunna sill i återfrakt, strök den med som smör i varmt vatten. Den dag göteborgsfararen väntades åter samlade sig gubbarna i flockar på

vägen i väntan på snus och sill. Hade de väl fått sina sillar, tog de ofta upp sina knivar och skar av en bit, som de åt, där de stod ute på vägen.»

Så skriver fjärdepristagaren i en tävling utlyst av *Borås tidning* 1928. Tävlingen gick ut på att läsarna skulle skriva om mat i gamla tider. De kunde berätta egna minnen från 1800-talet och även utfråga äldre personer. I uppropet fanns frågor om mat-hållningen och man påpekade att det var av lika stort intresse att få uppgifter från såväl bondgårdar och torpställen som prästgårdar. Särskilt värdefullt var att få reda på när nyheter gjorde in- steg i bygden. Tretton deltagare skickade in material och alla tretton blev också ihågkomna med pris. Första pris var 75 kronor. Arrangörerna konstaterade att materialet som kommit in var värde- fullt för forskningen och man hoppades att det inte skulle bli lig- gande i arkivet.

Arrangörerna, det var bland andra de unga amanuenserna vid Nordiska museet Gösta Berg och Sigfrid Svensson. I mitten av 1920-talet tog de initiativ till ett samarbete med tidningar i Syd- och Mellansverige, där man utlyste pristävlingar i olika ämnen. Intresset var riktat mot den försvinnande allmogekulturens seder och bruk. Flera tidningar skänkte sitt insända tävlingsmaterial till Nordiska museets arkiv och några av deltagarna fortsatte att skri- va till museet. Tävlingarna blev början till museets omfattande och systematiska undersökningsverksamhet med frågelistor som kontinuerligt skickades till fasta meddelare.

Även i *Kristianstads läns tidning* utlystes en tävling 1928. Man ställde likartade frågor och fick in 11 svar som även de fick pris allesammans, men första priset var bara 50 kronor. Signaturen »Gammal göing« berättade följande: »Matbordet var ganska långt och vid dess ena sida och ena ända stodo fasta bänkar samt vid yttersidan ett lätt flyttbart säte. I århundradets första hälft användes även trätallrikar, antingen runda, svarfvade, för en per- son eller aflånga afsedda för två eller tre – på dessa tallrikar – alla flata och tunna – lades den fasta maten upp och sönderskars,

hwaremot den flytande åts med hornskedar direkt ur faten ... Det tillhörde alltid störste drängen att skära brödet vid bordet. Han höll sig för ändamålet med en stor och hvass fällknif. Han hade sin plats längst nere vid bordet der äfven brödkakan var placerad.»

En kvinna, född på 1850-talet berättar om ett tillfälle när det skulle kokas blodkorv i hennes barndom. »Då kittlen var fylld och skulle börja koka sade mor med hög röst: 'Håll Kajsa håll!' och alla som voro i köket svarade högt 'ja!'. Efter en timmas tid, då korvarna togs upp voro de allesamman hela och fina. Kittlen fylldes på nytt med samma slags korvar och föregående ord upprepades, men då var der en ung flicka, som högt och tydligt sade 'nej!' Efter en timmas tid då locket togs af kittelen voro alla korvarna spruckna och i ett mos i vattnet, alldeles fördervade. Mor var gråtfärdig och den oppositionella ungmön fick sig en massa ovet. Jag har aldrig sedan vågat trotsa gamla bruk eller sedvänjor hur vanvettiga de än kunnat förefalla.»

En annan karaktär har de 150 tävlingsbidrag som kommit till Nordiska museets arkiv från veckotidningen *Våra damer*. Den utkom under några år i mitten av 1930-talet och innehöll konsumentupplysning, bra recept, noveller, ja mycket som en modern kvinna kunde uppskatta att läsa. Våren 1936 utlystes en stor landskapstävlan om gamla goda matrecept. Första priset var 500 kronor. Under det halvår som tävlingen pågick publicerades varje vecka recept som kommit till tidningen. Tävlingsbidragen var till för tidningens läsare, som skulle inspireras i sin matlagning. Ingredienser, handgrepp och kostnader stod i centrum. Ett bidrag innehåller en av den store mykologen Elias Fries älsklingsrätter, griljerat fårhuvud, som han fick när han besökte sin svåger och svägerska i Odensjö prästgård i Småland runt 1870.

I Mora, Dalarna, kunde en bröllopsmiddag på 1830-talet se ut som följer: »Hårt groft bröd, fint gott mjukt rågsiktsbröd, smör och dricka. Lutfisk med potatis, grisstek med palt. Kalvstek med

Griljerat fårhuvud, 6 personer

Huvudet klyves, hackas med vatten och salt, urbenas och skäres i vackra bitar, som doppas i vispat ägg och rivet bröd, blandat med salt och hackad persilja, stekes i smör och serveras.



brynta rötter, ölsupa, ostgrynskaka, rågkaffe med smörbakelse.»

Under förra hälften av 1800-talet bodde i Ravlunda prästgård i Skåne prostinnan Wilhelmina Holst, född 1811. Hennes son-dotter berättar om billiga maträtter som tillkommit »för att mätta 13 hungriga ungdomar, vilka uppfostrats med enkelhet och sparsamhet i mat och dryck. Kvällsmaten utgjordes i vardagslag av 'tarvliga pannkakor', mjölgröt kokt i vatten med honung eller sirap med ölost och grovt bröd utan smör och pålägg. Det hade varit slöseri, som gick under namnet tvesula. De fyra studenternas matskrin som packades när resan till universitetsstaden Lund varje termin företogs, var däremot fyllda med godsaker såsom rökta gåssidor, lammlår, korv, ost och bröd, som till sist möglade, men äts lika gärna, emedan man under

Lutfisk. Foto M. Jacobson, Lysekil. Nordiska museets arkiv

Ärter och fläsk, 6 personer

I liter ärter, 1 kkp bruna bönor kokas med 1/2 kg fläsk (2 grisfötter klyves i 8 bitar). Fyra stora potatisar skäres i bitar och lägges i ärtorna när dessa är nästan färdiga. Ätes med malen hel skånsk senap.

Lutfisk med potatis

Lutfisken kokas, tas upp och benas noga, fisken lägges i en kastrull med god mjölk så att den står bra över fisken. Smör och salt, peppar och lök tillsättes. Potatisen råskalas och skäres i fyra delar, kokas i fiskspadet. Sedan hälls spadet bort och potatisen blandas med fisken och de övriga ingredienserna. En stor matsked smör iläggas, avredes med en aning mjöl till en simmig sås, ätes med sked på djup tallrik.

Abborrsoppa

Tag då 2 kg små-abborre, endast inälvorna urtages, huvudet lämnas kvar (enär det innehåller det mästa limmet) och låt dem koka i 2 l. vatten tillsatt med 2 matskedar salt, tills de kokat sönder. Massan passeras genom durchslag. Smält smör och vispa i vetemjöl och späd soppan. Smaksätt med salt och finhackad gräslök eller persilja. Vill man ha soppan finare vispas två äggulor i soppskålen.



Använd svenska mejeriprodukter i hushållet

uppväxtåren fått inpräntat i medvetandet, hur stor och stark den blev, som förtärde dylikt.»

En meddelare från Skåne har ett recept på ärter och fläsk och en man från Medelpad berättar följande barndomsminne: »En speciell Norrlandsrätt är abborrsoppa, synnerligen god, hälsosam och närande. Som barn fiskade vi abborrar med mjärda och fingo i regel en 15 l. hink med abborrar varje dag. Soppan, kokad på 30 abborrar blev kraftig.»

»Då jag en dag i tidningen Vi läste den av Eder utlysta pristävlingen tänkte jag: Det är ingenting för dej att reflektera på, en enkel och okunnig, snart 60-årig arbetarhustru. Och denna min tanke är nog så riktig, men hur det är har jag gång på gång tänkt på denna pristävling. Och så beslöt jag mej utan tanke på att erhålla något pris, att skriva och tala om hur jag bakar.» Så började den kvinna som vann hederspriset för Uppland sin redogörelse i tidningen Vi:s stora baktävling 1949. Avsikten med tävlingen var trefaldig: att få fram bättre recept på bröd, att öka husmödrarnas intresse för Konsums produkter samt att öka intresset för den kooperativa rörelsen. Inbjudan gick ut i Vi nr 1 1949 och budskapet spreds även genom andra trycksaker och affischer. Recepten bedömdes efter deras värde ur »näringshygi-

enisk, ekonomisk, praktisk och kulturhistorisk synpunkt«.

Tävlingen delades in i två avsnitt. Landskapstävlingarna kunde man deltaga i med minst två recept varav ett på matbröd. För att vara med i rikstävlingen måste man sända in recept på fyra olika brödtyper: matbröd, vetebröd, mjuka kakor och småbröd. Dessutom skulle man då också berätta om hur man under ett år organiserade sin bakning, hur ofta och hur mycket och vilka sorter man bakade. I tävlingsjuryn satt bland andra Albert Eskeröd från Nordiska museet och Elly Jannes från Vi.

Priser till ett sammanlagt värde av 20.000 kronor delades ut. Första pris i rikstävlingen var en tvättmaskin som då kostade 1.350 kronor. Dammsugaren som utgjorde första pris i varje landskapstävling kostade som jämförelse 140 kronor. Ytterligare priser utgjordes av möbler, symaskiner, tryckkokare, cyklar och andra ting som en husmor och hennes familj kunde ha god användning för.

Intresset för tävlingen var överväldigande stort. Tusentals recept strömmade in. En förvärvsarbetande småländska som kom på nittonde plats i rikstävlingen skriver om sin planering: »Bakar alltid på fredagskvällen, ty då blir brödet bäst till veckohelgen. Först knådas en matbrödsdeg till 3 limpor upp och ställes att jäsa. Slår så på ugnen (elspis), rör till vetebrödsdegen, som knådas och ställes att jäsa, då brukar matbrödet vara uppjäst och färdigt att bakas ut på plåten, som ställes i värmeskåpet att jäsa. Rör till sirapsdrömmar och bakar dessa färdiga. Då är också matbrödet färdigt att sättas i ugnen. Och så bakas vetebrödet ut, de runda skorpbullarna först, sedan de andra i följd, får jäsa en aning. När vetebrödet gräddat färdigt sättes de isärtagna skorpona in att ta färg, sockerkakan gräddas, och skorpona torkas på eftervärmen. Bakar man inte skorpor gräddas sockerkakan på eftervärmen.«

År 1949, när Vi utlyste sin baktävling var husmodern ett självklart nav i hushållet. Och att en duktig husmor också klarade



Konsumbutik, Hagaplan i
Alingsås 1947. Foto Sven Torin,
Alingsås museum

dubbelarbete var underförstått när *ICA-kuriren* utlyste pristävlingen Lanthusmor under skördetiden i april 1956. Man ville veta hur »lanthusmödrarna kan hinna med att både sköta hem och hushåll och samtidigt arbeta ute på ägorna under den bråda tid på sommaren då skörden skall tas in«. Deltagarna skulle redogöra för storleken på gården och hur många barn det fanns i familjen. De skulle berätta om det fanns elektricitet, vatten och avlopp, kyl och frys. Svaren skulle innehålla förslag på ett par dagars måltider med matsedlar och även uppgifter om vilka maskiner man helst av allt skulle vilja ha i hushållet. Hushålls-assistenten stod på mångas önskelista men ansågs ofta vara en ouppnåelig dröm.



Hushållsassistenten stod på många husmödrars önskelista. Foto Karl Hernried i Nordiska museets arkiv

Det kom in över 200 svar från hela landet. Drygt tio år efter andra världskrigets slut hade somliga inte vatten och avlopp medan andra hade både frys, dammsugare och tvättmaskin. Tryckkokaren upplevdes som mycket arbetsbesparande och självhushållningen var framträdande. Mycket kött konserverades i glas vid den årliga slakten.

En husmor i Lappland berättar om sin familj som består av två vuxna och fem barn mellan tre och tio år. Man har kallvatten, avlopp, vedspis och elektrisk kokmöjlighet med två plattor samt mjölkmaskin och en liten tvättmaskin. Husmor önskar frysbox, hushållsassistent och elektrisk ugn. Man slaktar en gris före jul varje år och konserverar en hel del av köttet för att lätt kunna ha till hands när man har bråttom. Man odlar själv grönsaker och rotfrukter. Vid frukosten förbereds ofta middagsmålet som där- efter går fort att laga. Hon ger ett exempel på måltider under en



Bra att ha. Foto Olle Magnusson

dag: »Frukost kl. 8: Stekt fisk med spenatstuvning och potatis, fil. Middag kl 14: Stuvade makaroner med stekt falukorv, rabarbersoppa. Kvällsmål kl. 19: Kornmjölsgröt med lingonsylt och mjölk samt smörgås.« Hon avslutar: »För min del planerar jag arbetet flera månader och veckor i förväg för att kunna vara ute under den bråda tiden. Därför ser jag med glädje alltid fram mot hösten när allt utearbete är färdigt och innanfönstren har kommit in. Med dem kommer en sådan underbar känsla av att allt är över för denna gång. Det blir mörka kvällar här uppe då. Barnen kommer i säng tidigt, och allt kommer liksom i sina gängor igen.«

En sörmländsk husmor planerar sålunda: »Allt som lämpar sig lagas i dubbel sats. Det håller sig bra i källaren. Middagspotatisen görs klar på morgonen, och så kilar pojken (9 år) hem en kvart

före middagsdags och slår på strömmen och sätter på r:an efter några minuter. Korvkakan grejas efter samma princip (ris kokas i stor sats till korvkaka och till den tar jag en del av leverpastejburken, ägg, lök, russin, sirap, kryddor) smeten görs färdig i sin form på morgonen, en långpanna med vatten ställs i elektriska ugnen och så kan pojken slå på strömmen i lagom tid. Har man sill, rökt fläsk och färska ägg i skafferiet, surmjölk hör också till det oundgängliga, och så färsk potatis, sallad, dill, persilja och gräslök i trädgården går det inte någon nöd på en hur brått man än har ... Och en dag körs sista lasset in och man slänger sig på rygg i det mjuka höet och ser upp mot den blåa himlen och de vita sommarmolnen högt uppe och kittlas i ansiktet av hängbjörkarna som kanta vägen hem från gårderna. Och är glad och nöjd att allt gått vägen även denna gång.«

Ovanstående framställning berättar endast om en liten del av allt material som döljer sig i tävlingarna om mat och bakning i Nordiska museets arkiv. Som så ofta när man forskar i arkivmaterial kommer man människorna nära och får i bästa fall en förståelse för en annan tids sätt att leva. Man kanske också kan konstatera: mycket var bättre förr, dock inte allt.