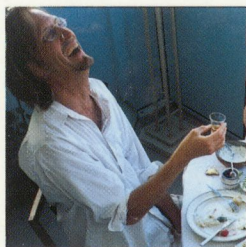
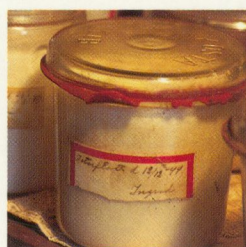
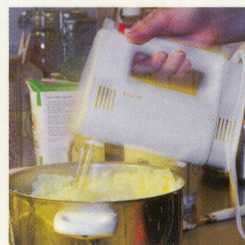
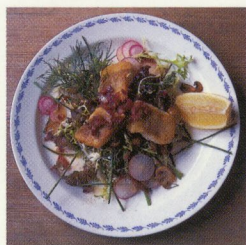
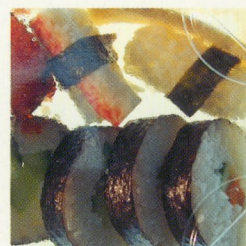
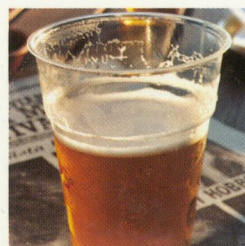
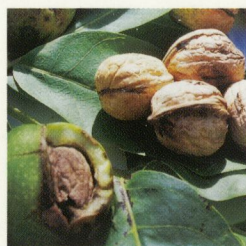
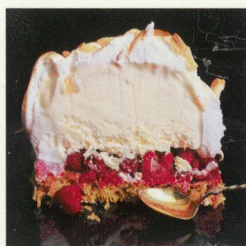
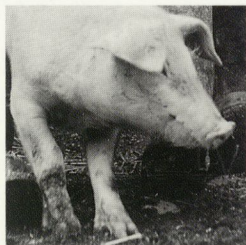


GOTT OM MAT



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

Tankar i ett skafferi

Lars Löfgren

Förr fanns det alltid ett skafferi. Vart har det tagit vägen? I hyreshusen blev det till ett mörkt källarutrymme och i radhus och villor reducerades skafferiet till ett litet hörnskåp med en ventil för frisk luft. I de gamla bondgårdarna som togs över som sommarhus av barnbarnen som flyttat till storstan har skafferiet blivit duschrum. Skafferiets funktion har ersatts av kylan och frysen.

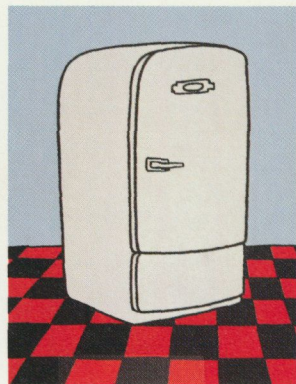
Många av oss minns det gamla fina skafferiet med välhyvlade hyllor och hyllremсор fastsatta med häftstift som prydnad på kanten, syltburkar överklädda med smörgåspapper och med vackert textade etiketter som angav innehåll och syltningsår, kroker i taket för skinkor och korvar, ostar omlindade med handdukar som byttes regelbundet, krukor med ägg i vattenglas och en sandhög som det kom morötter ur när man grävde en stund. Och så potatislådan som började spira på våren, då groddarna måste tas bort så att inte potatisen blev mjuk.

Skafferiet levde sitt tysta liv, men kunde också leva upp när det skulle komma gäster och middagsmaten förbereddes och ställdes in, vin och sprit gjordes i ordning och burkarna sköts undan för att bereda plats för den stora mockatårtan full av små frestande krämtoppar.

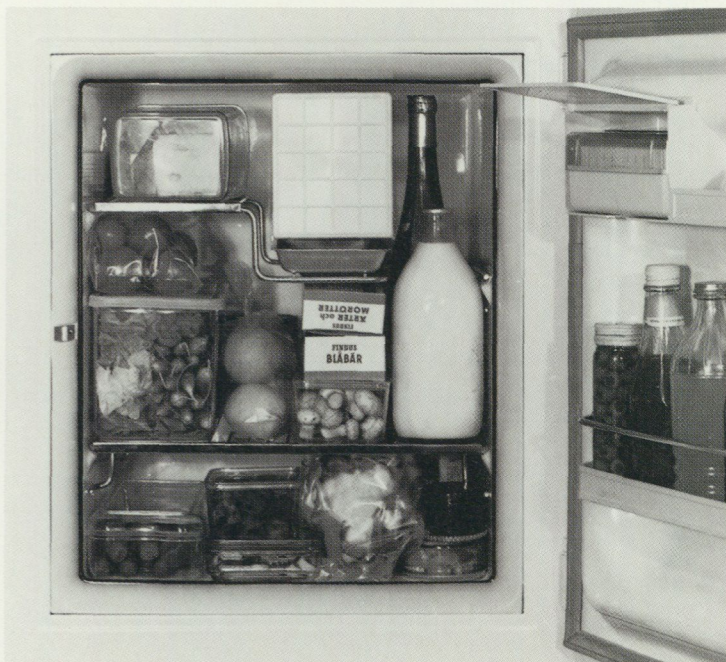
Vad allt skulle inte det gamla skafferiet kunna berätta om våra matvanor, om goda tider och besvärliga tider, om det nykärnade smörets guld och kålrötternas överlevnadsstrategi, om kriser och kransar, om den svenska fattigdomens betydelse och folkhemmets överflöd!

Kökets värld var kvinnornas värld. Har den nu erövrats av oss män, eller har kvinnorna lämnat den? I långa tider var mannen gäst i denna verklighet, togs emot av skötande händer, mjuka tyger och varma dofter. Men först skulle han fullgöra sin uppgift att vara skaffaren till skafferiet. I en bok från 1640 läser jag: »Kökemästaren (Skaffaren) har fram ur vishuset (skafferij) then af inköparen upköpta fetalian (sofvel, maatvahrur).« I skafferiet kunde den manliga och den kvinnliga handen mötas. Han jagade, slaktade och styckade; hon förfinade bytet till mat. I dag jagar båda, i dag händer det att de lagar maten tillsammans i köket.

Ett museum är ett stort skafferi. Artur Hazelius som skapade Nordiska museet och Skansen hade skaffare som fyllde museet med föremål och minnen. I år blir Fataburen ett skafferi fyllt av berättelser om det förflutnas och nuets rika mathistoria. God matlust tillönskar jag våra läsare!



En ersättare träder in på scenen. Teckning Pontus Wahlström, Card Guide, Stockholm. Wegelius Television



På 50-talet gällde det att få plats inne i kylan. Foto Kerstin Bernhard i Nordiska museets arkiv