

KÄNN DIG
SJÄLV

NORDISKA MUSEET



KÄNN DIG SJÄLV



NORDISKA MUSEETS OCH SKANSENS ÅRSBOK FATABUREN 1998

Fataburen 1998

ISBN 91 7108 428 2 ISSN 0348 971 X

© Nordiska museet och respektive författare

Redaktör *Ingrid Bergman*

Grafisk form *Linn Fleisher*

Omslag *Collage av fotografier ur boken*

Foto om intet annat anges *Sören Hallgren, Nordiska museet*

Tryckt hos MediaPrint, Uddevalla AB 1997

GÄSTABUDSKNIVAR

FÖRÄNDRADE BORDSVANOR

Teje Colling

Under loppet av 1600-talet nådde en smärre revolution vad gäller eleganta matvanor norra Europa och även Sverige: i de förnämsta och förmögna kretsarna kom gaffeln att alltmer ersätta fingrar och knivspets att föra matbitarna till munnen med!

Påkostade och dyrbara matknivar började nu tillverkas med en tillhörande, kortare och vanligen tvåkloig gaffel, vars skaft fick samma utförande som knivens. Skeden fick vänta långt in på 1700-talet, innan också den modellmässigt tillfördes besticket, även om det finns exklusiva undantag.

När gaffeln övertog knivspetsens funktion att plocka upp maten med, behövde inte längre matknivens blad vara smalt och spetsigt. De elegantaste bestickens knivblad fick mot århundradets slut många helt nya former. De blev bredare, kunde få uppsvängd egg eller nedsvängd rygg, påminna om krigiska sablar, turkiska krokknivar eller vara helt rundade vid spetsen. Under 1700-talets första hälft blev det sabelformiga knivbladet med uppsvängd, rundad spets populärt.

Få värdfolk förväntades kunna förse alla sina gäster med mat-

bestick annat än möjligen vid honnörsbordet. Liksom tidigare medförde därför gästerna sina egna matknivar eller, för dem som ville poängtera status och modernitet, eleganta resebestick med kniv och gaffel i etui. Små praktiska fällbara matknivar eller bestick blev från omkring 1700 alltmer efterfrågade, och importerades främst från Solingen i Tyskland och Sheffield i England. Nu mot 1700-talets slut, då bruket att använda gaffel var väl etablerat i borgerliga kretsar, hade man gärna med sig sitt eget bestick på resor och vid värdshusbesök.

Bland allmogen, den största delen av Sveriges befolkning, betraktades dock gaffeln mycket länge med djup misstro. Museimän och etnologer vid 1800-talets slut och 1900-talets början intervjuade gärna äldre folk i bygderna runt om i Sverige om sedvänjor och vanor vid deras ungdoms bröllop och kalas. Många tecknade också själva ner sina egna och tidigare generationers minnen. Det framgår klart att matkniv och träsked är vad som används både till vardags och kalas, och det är den egna matkniven som tas med till gästbuden.

Men matkniven i slida vid bältet tycks ofta ha ersatts av fällkniven. Från Göingebygden i Skåne berättas att "Hvar och en af husets invånare, små som stora, män såväl som kvinnor, hade sin särskilda fällknif, som man begagnade då man åt". Potatisen, brödet eller fläsket skars i lagom bitar och spetsades på knivsuddens för att doppas i stekflottet eller lingonsylten innan de fördes till munnen. På precis samma sätt som alla åt före den förkättrade gaffelns ankomst.

Vid kalas på Gotland medtog var och en sin fällkniv, och om någon till äventyrs hade tagit med en gaffel kunde man ännu vid 1800-talets mitt spefullt fråga vad han skulle ha ett sådant spjut till? "Sticka ut ögonen på oss?"

Det finns många fällknivar och fällbestick från tidigt 1700-tal och framöver i Nordiska museets samlingar. De flesta har utan tvivel tillhört förnämt folk och förmögna borgare. De har alla, liksom matknivarna med slida, ganska smala, spetsiga blad, väl lämpade att spetsa en matbit med.

Men i våra samlingar finns också ett femtiotal fällknivar med

ett helt annat utseende, som efter den vanligaste lokala benämningen av dem har fått namnet "gästabudskniv".

GÄSTABUDSKNIVEN

En utfälld gästabudskniv är 15 till 20 cm lång, har en vass stål-klinga som är kraftigt breddad med uppsvängd rundning mot spetsen. Det smala skaftet av mässing är svagt böjt och avslutas med en långsmal drakhuvudform med markerat öga, puckel på näsryggen och en käft med uppsvängd nos. Drakhuvudet ger hela den lilla kniven ett fornlådrigt utseende. Det breda kniv-bladet påminner mest om 1700-talets bredbladiga matknivar med uppsvängt blad och rundad spets. Hopfälld tar kniven liten plats i ficka eller kjolsäck och är alltså ett praktiskt, och säkerligen statusbemängt, ätredskap att ha med sig på kalas.

Museets många gästabudsknivar, merparten insamlade före sekelskiftet 1900, är inte identiskt lika. Längden kan skilja med flera centimeter. Knivbladens kontur varierar mellan tung droppform till spänstigt uppsvängd udd med markerad knäck mot bladryggen.

Även skaftens sidor, skållorna av gjuten mässing, varierar. En del är oerhört omsorgsfullt tillverkade, med fasetterade sidor och fjädern i ryggen utsirad med graverade mönster. Om andra kan katalogens text säga: "skaftets sidor trinda, skaftänden djurhuvudliknande, med ett hål för band eller snöre." Drakhuvudets öga har här blivit helt genomborrat istället för markerat med koncentriska cirklar. De flesta har sidorna dekorerade med dubbla tvärstreck, som markerar bladfäste och "drakhals", medan några har sidorna prydda med ett växtrankemönster av senbarock typ.

Men den största skillnaden är mer raffinerad än så. På en del knivar kan man dra ut drakhuvudets övre halva, och då får man i sin hand en liten tvåkloig gaffel vars skaft utgörs av det ca 2,5 cm långa huvudpartiet från öga till uppsvängd nosspets. Hela gaffeln är ca 8 cm lång, och de två halvorna av drakhuvudet har perfekt passning mot varandra. Gästabudskniven har blivit förvandlad till ett gästbudsbestick.

Trots det ålderdomliga drakhuvudet har knivarna 1700-tals-

De flesta bevarade gästabudsknivar kommer från Hälsingland, Dalarna och Västmanland, men de förekommer även i de angränsande landskapen. Den dyrare ursprungsmodellen med gaffel i skaftet för-
enklades snart genom att gaffeln utelämnades. Många olika smeder har tillverkat dem. "Hwarje bröl-
lopgäst borde vara försedd med en sådan knif", sade man i Bjursås i Dalarna.



karaktär, inte minst genom sitt rokokosvängda blad. "1752" står också inristat på en kniv med gaffel i skaftet från Salatrakten. Men de uppgifter säljarna lämnat vid förvärvet visar, att de på sina håll har använts långt in på 1800-talet.

Nygårds Brita Ersdotter i Leksand berättade t.ex. för Louise Hagberg från Nordiska museet om sitt bröllop år 1863 och allt bestyr kring det. Det var ett storartat dubbelbröllop som pågick i många dagar. Om kalaset efter kyrkvigseln sade hon bland annat:

Vi lagade inte maten själva utan hade en gumma som gjorde det. Brudfolket och herrskapet hade liksom bättre mat än de andra. Det var dukat kring stora bord. Vi sutto överst på hörnet vid storändan och sedan undan för undan. ... På de andra borden hade byfolket dukat fram var sin brödkål. ... Det var inte fråga om annat än att hela byn skulle vara med. De hade knivar med sig, tocke där små fällknivar som de hade till jäsposknivar. Tallrikar fanns inte heller, utan man hade tunnbröd, klöv stora kakor i sex eller åtta delar. Det skulle vara en sån där hög för var och en som skulle sitta och äta.

Det sägs inte klart ut, men vi kan nog utgå ifrån att brudfolket och herrskapet åt sin "bättre mat" på tallrikar och med kniv och gaffel. Vid 1900-talets början var det inte så märkvärdigt, det var däremot de mer ålderdomliga brödkaketallrikarna och fällknivarna – jäsposknivarna.

Från Enviken i Dalarna kommer en liknande beskrivning:

Alla som va bjudna skulle föra med sig brödkål (medhavd mat). Jo de va bullar å stekta får ell kalvlår å smör å ost, ja de bästa man kunde få i matväg. Ja bullarna va utå rågmjöl, då fick inte blandas me nå sämre te jäspe (gästabud), så här stora (20–25 cm) å olika tjocka va di, å kringluga (runda). Ja inga bordsknivar fanns utan vi hade knivar me oss, jäsposknivar di kallart. Fina målade träskedar, å trä- eller tenntallrikar fanns på bordet, porslin tror jag knappt det fanns här då.

Det är ålderdomliga miljöer som målas upp, och ålderdomliga verkar också dessa jäsposknivar – gästabudsknivar – att vara.

Om en kniv som museet köpte i Enviken 1905 sades: "En sådan skulle kvinnfolken hafva i kjortelsäcken när de gingo på kalas." "De va int då som nu nå torra usla bitar på e fat, utan då skar vi nå tockna utå stora lår å bogar. Å smörklimpar va heller int nå små å långt imilla." Även i Lillhärdal i Härjedalen ansågs gästbudskniven vara "Bordsknif för kvinnor. Bars i lömmesättjen, kjortelväskan, i synnerhet vid gästabuden. Männen hade sina bordsknifvar, jongar i bältet vid sidan av täljkniven."

Inte många gästbudsknivar är försedda med ägarinitialer, men de som finns visar ungefär lika många mansnamn som kvinnonamn. En viss övervikt finns för mansnamn på bevarade knivar med gaffel i skaftet, vilket kan vara en ren tillfällighet.

I rika centralbygder lades seden att ha med sig egen matkniv bort redan under 1800-talets första hälft, men minnet av användningen levde länge kvar. Från Hälsingland kom uppgiften om en kniv med gaffel, inköpt 1880, att: "Ännu 1841 vid Jon Jonssons bröllop i Knåda i Ofvanåker brukades gästbudsknifvar, hvilka hvarje gäst skulle medföra, utom prästen och brudfolket..." Och i Gästrikland mindes man ännu den ursprungliga ägaren av en kniv som Artur Hazelius inköpte 1879: "Använd att medföras till gästabud af landbonden Jöns Olssons hustru Sara Matsdotter i byn Vi i Hamrånge, död omkring 1847 omkring 78 år gammal."

HUR ANVÄNDES GÄSTABUDSKNIVARNA?

Med en gästbudskniv med sin breda rundade knivsudd kan man omöjligt ha spetsat en köttbit. Däremot skära i mindre bitar det kött eller bröd, som på bröllopskalaset ofta redan var skuret i bitar av "rekärringarna", "matställargummorna" eller vad de nu kallats på olika håll. Deras värdiga uppgift kunde markeras genom att husmor i bröllopgården räckte dem var sin kniv i de andra kvinnornas åsyn.

De mindre matbitarna kunde plockas upp på det breda knivbladet och därifrån stoppas i munnen. Eller elegant spetsas med gaffeln, när den fanns. Knivbladet måste har varit mycket bättre än ett smalt knivblad att använda för lite lösare mat, som lut-



Om en gästbudskniv med gaffel i skaftet, som inköptes 1884 i Västerfärnebo i Västmanland sades: "Förskriver sig från den för bortåt 40 år sedan här i trakten bortlagda seden att hvarje gillesgäst skulle sjelf medtaga knif och gaffel." På andra håll användes gästbudsknivar in mot 1800-talets slut.

fisken – en nödvändighet på bröllopskalasen – och ostkakan. Och inte minst för smöret och osten.

Från Hede i Härjedalen berättar Anna Persdotter, f. 1842, att

på bordet hade man smör, ost och messmör, bröd, uppskuret bröd och tunnbröd, samt ostkaka om det fanns. Först åt man smörgås. Sedan kom rekärringarna med ett fat lutfisk (i första början äts tunnbrödssmörgåsar till fisken. Antingen bredde man ut fisken på smörgåsen, eller också åt man den med fällkniv). Sedan bars fisken ut, och risgrynsvällingen, kokad av sötmjölk med kanel i, bars in i stora fat. På varje bord sattes tre fat, tre formsmör, tre halva ostar och tre fat med fisk. Alla åt ur samma fat.

Som 16-åring fick en flicka från Åsarna i Jämtland följa med sina föräldrar till ett bröllop i Hede, Härjedalen, vid 1860-talets mitt.

På borden var det dukat med små högar av bröd – men det var inte mycket, för i Härjedalen var det lite med säd, så jag såg att

de ofta bredde smör på ostskivor – och så var det storsmör på halva pundet åtminstone, som var så fint krusat i smörmått, och så var det ostar, en stor under, på klara bordet, och en halv ovanpå. Allt det där var dukat med vissa mellanrum så man skulle nå det. Annars var det ingenting till smörgåsen mer än messmör och rörost. Men när vi skulle äta vart jag brydd. Det fanns inga knivar. Jag kände inte till det där, jag, så jag hade ingen med mig, men dom andra hade. Karlarna hade sina slidknivar och kvinnfolken hade knivar i sina väskor, som dom hade i förklädesbandet. Jag trodde rent av att jag skulle få låta bli äta, men då var det en gammal käring, som såg det där, så hon gav mig sin kniv. Självtog hon en brödbit och skar med den utför smöret, så det stod långt uppåt tummen på henne...

Att gästabudsknivens blad var väl lämpat att ta smör med visas ju av, att bladformen bevarats på just smörknivar långt in på 1900-talet.

BONDESMEDERNA

De tekniska skillnaderna mellan knivarna tyder på att flera olika smeder har varit verksamma med tillverkningen. Olika smedstämplar på knivbladen visar samma sak. Att smida en fällkniv kräver annan kunskap än att smida ett knivblad med tånge och tillverka ett skaft. Två skaftskållor med god passning skall omge den smidda fjädern, som gör knivbladet fällbart. På gästabudsknivarna är fjädern oftast av stål, bladen har varierande järnkvalitet och legeringen av gjutmässingen i skaftskållorna är av olika sammansättningar. Kan det finnas någon möjlighet att lokalisera några av smederna som tillverkat dem?

Våra gästabudsknivar är huvudsakligen insamlade från bondebygderna norr och väster om Mälaren upp till Jämtland och Ångermanland. Hälsingland betraktades tidigt som ett centralområde, knivar av denna speciella modell har många gånger beskrivits som "av Alfta-typ". Många har inskaffats från gårdar där minnet av hur de använts fortfarande levt kvar. Några är jordfynd, och flera kommer från samlare och har bara kvar en landskapstillhörighet. Med god hjälp av läns museerna i Svealand

och Norrland såväl som flera lokala museer har områdena där de brukats kunnat preciseras.

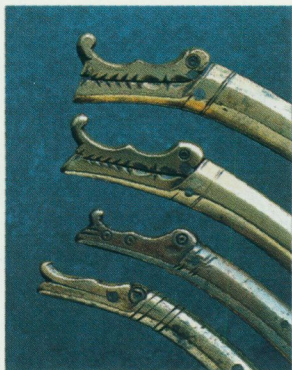
Från Hälsingland och Dalarna kommer de flesta av dessa knivar. Det tycks som om järnbruks- och bondesmidesområdena i båda landskapens sydöstra områden, skulle kunna vara centralområden för tillverkningen.

I Hälsingland kommer de flesta knivarna från området Ovanåker – Alfva – Bollnäs, där det fanns många smeder, men även kring Delsbo och Järvsö, där det under 1700-talet mest odlades lin och tillverkades smör, med någon enstaka husbehovssmed. Här i Hälsingland fanns nog den skicklige smed, som stämplade sina knivblad med ett "R". Hans knivar har oftast en gaffel i skaffet, och hans produktion har varit stor. "R"-stämplade knivar finns rikt representerade i Hälsingland, men de är också spridda över alla de angränsande landskapen på ett sätt, som tyder på mer än försäljning på lokal marknad. Kanske var han brukssmed? Flera bruk med manufakturverk fanns i trakten som t.ex. Ljusnedal och Voxna.

Från dessa områden grenar ett band av fyndorter ut sig mot kustbygderna, men även upp i Ångermanland och in i Härjedalen. Från Jämtland finns bara ett fåtal bevarade knivar, huvudsakligen från bygderna vid Storsjön. Norr om Jämtland och Ångermanland tycks de inte alls ha förekommit.

Av Dalarnas fler än fyrtio gästabudsknivar i museal ägo kommer bara tre från den västra delen av landskapet. De duktiga smederna i Lima och Hedemora, som Sven Rinman besökte 1764, tycks alltså inte ha tillverkat våra gästabudsknivar. De smedstämplar han redovisar stämmer heller inte med kända stämplar på knivarna.

Från södra Dalarna, Folkärna, kommer en grupp knivar och därifrån verkar en spridningsväg ha gått upp mot Falun och Gävle och ut i de östra bruksbygderna. Även söderut till Västmanland tycks de ha spritt sig, flera knivar kommer från Västerfärnebo och Sala och trakterna ner kring Mälaren. Ett fåtal knivar kommer från Närke, Uppland och Södermanland. Värmland saknar nästan helt gästabudsknivar, genomgående har



Skaftslutens drakhuvuden är prägnanta och karaktärsfulla vare sig den övre käfthalvan är ett gaffelskaft, som på de två övre huvudena, eller gaffeln är bortrationaliserad, som på de två undre.

också värmländska matknivar breda men spetsiga blad.

I Folkärna fanns den skicklige smeden Erik Persson i Bollsjö. Direktören vid Manufakturverket, Samuel Schröderstierna, nämner honom i sina "Berättelser över de finare järn- stål- och metallfabrikerna i Sverige" för åren 1754 till 1759. Både hans väggur som annat "åtskilligt smått arbete av järn, stål, mässing, silver och pärlemor, förgyllt och graverat, såsom knivar, lås, dosor, kalendaria perpetua och nocturnaler m.m." visar att han "uti dylikt äger en särdeles skicklighet och isynnerhet mindre allmän bland folk av hans stånd".

Även Abraham Hülphers nämner med stor respekt Erik Persson i sin Dalaresa 1757.

... en särdeles drift och färdighet uti Urmakare professionen, allehanda gutit Pinschebacks arbete och finare smides förfärdigande, så att han, med två sina Söner, gör wackra knifvar, lås, hand-yxor och hwad dylikt hälst beställes, med eller utan inläggningar.

Han skall ha börjat sin verksamhet redan 1731 och var verksam ännu på 1790-talet.

Sigurd Erixon pekar på Erik Persson som en möjlig tillverkare av gästbudsknivar, och förlägger centralområdet för tillverkningen till Garpenbergs, Gustavs och Folkärna socknar. Han föreslår Christopher Polhems metallfabrik i Stjernsund som impulsgivare. Schröderstierna nämner ingenting om tillverkning av fällknivar vid Stjernsund, men de tekniska problemen vid tillverkningen borde ha kunnat intressera Polhem.

MANUFAKTURVERK

Som tillverkare av fällknivar under 1700-talets första hälft, tänker man i första hand på Wedevågs manufakturverk i nordvästra Västmanland. De annonserade sin tillverkning av "Fina Fällknifvar" redan 1724 i sin, och Sveriges, första varukatalog. På 1730-talet redovisas de anställda tyska och franska smedernas specialiteter till vägledning för sparsmakade kunder, och båda grupperna tillverkar, bland allt annat, också fällknivar. Fällknivar

och fällbestick har blivit en modevara, som importerades i ökande omfattning. Det bör alltså ha funnits en marknad även för inhemsk produktion.

På 1750-talet nämner Samuel Schröderstierna att Wedevåg har fem mästare med gesäller, som arbetar med tillverkning av fällknivar "af finare och enklare slag". Men våra gästabudsknivar hittar man inte alls i trakten av Wedevågs bruk.

Även på andra håll i riket, som vid Tunafors i Eskilstuna, Gusums knivfabrik i Östergötland och Viskafors i Västergötland tillverkades fällknivar, berättar Schröderstierna. Av Viskafors smeder var det bara en som arbetade med fällknivar, och han hade specialutbildat sig i Tyskland. Fällknivssmeder var eftersökta, även från utlandet lockade man smeder till sig, bland annat kom två från England till Tunafors 1755. Men Schröderstierna anser att tillverkningen av fällknivar "ännu aldrig hos oss kommit till någon fullkomlighet". Ändå nämner han bondesmederna i Västergötland med en viss respekt, där man i Kinds härad specialiserat sig på "bättre sorters knivar, bordsknivar och fällknivar". Han säger att "de smida försvarligen väl, som de utsmidda provämnar av fällknivar och saxar utvisa". Men han föreslår också att de bör få möjligheten till bättre utbildning, både tekniskt och modellmässigt. Några gästabudsknivar hittar man dock inte i dessa landskap, annat än som udda nedslag utan proveniens.

RAKHUVUDMODELLEN – EN HYPOTES

Hur kan en sådan udda och särpräglad modell som gästabudskniven ha kommit till stånd? Väl skapad kan man förstå lantbefolkningens uppskattning av det breda knivbladet, som lämpar sig väl inte bara för smör, utan också att äta både ostkaka och lutfisk med. Sannolikt användes den uppsvängda ryggsidan att föra maten mot munnen. Drakhuvudet ger ju en särprägel, men samtidigt ett igenkännande i en värld, där man fortfarande gärna snidade djur på sina praktpjäser av trä.

Det är helt klart att de flesta gästabudsknivarna inte är brukstillverkade utan bondesmidda, som redan Sigurd Erixon påpekade. Men denna modell med drakhuvud på skaftänden, ett

drakhuvud som dessutom så humoristiskt förvandlas till gaffelgömma, kan inte vara en skapelse av traditionsbundna smeder i de ålderdomliga bygder där drakhuvuden kan tänkas ha levt kvar, men där man också konsekvent tog avstånd från de nymodiga gafflarna. Om vi förlägger tillverkningen till de områden, där de är talrikast, var ju dessa moderna och innovationsrika bruksbygder med många fristående smeder. Men det är knappast en skicklig och nyorienterad bondesmed som skapat denna ålderdomliga kniv, trots sin nymodiga gaffel.

Gästabudskniven framstår alltmer som en intellektuell, historiserande skapelse någon gång nära 1700-talets mitt. Min hypotes har blivit, att kniven ritades, och kanske togs fram som schablon, av någon från den "bildade världen" med anknytning till Dalarna eller Hälsingland. Kanske i samarbete med en skicklig yrkesman som Folkärnasmeden Erik Persson eller "R" i Hälsingland. Att så många olika smeder tog upp tillverkningen av kniven, om än ofta i förenklad form utan gaffel, visar att den både var praktisk att använda och vacker nog att bli brukad just som gästabudskniv.