

NORDISKA MUSEET



MAT

FATABUREN 1989

Mat

NORDISKA MUSEETS
OCH SKANSENS ÅRSBOK
FATABUREN 1989

FATABUREN 1989

ISBN 91-7108-296-4

ISSN 0348-971-X

© Nordiska museet och respektive författare.

Redaktör Teje Colling.

Teknisk redaktör Berit Nordin.

Omslagsbild: Kokta sikhuvuden, en läckerhet som 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.

Den nödvändiga sältan

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

Saltet i religion och folktro

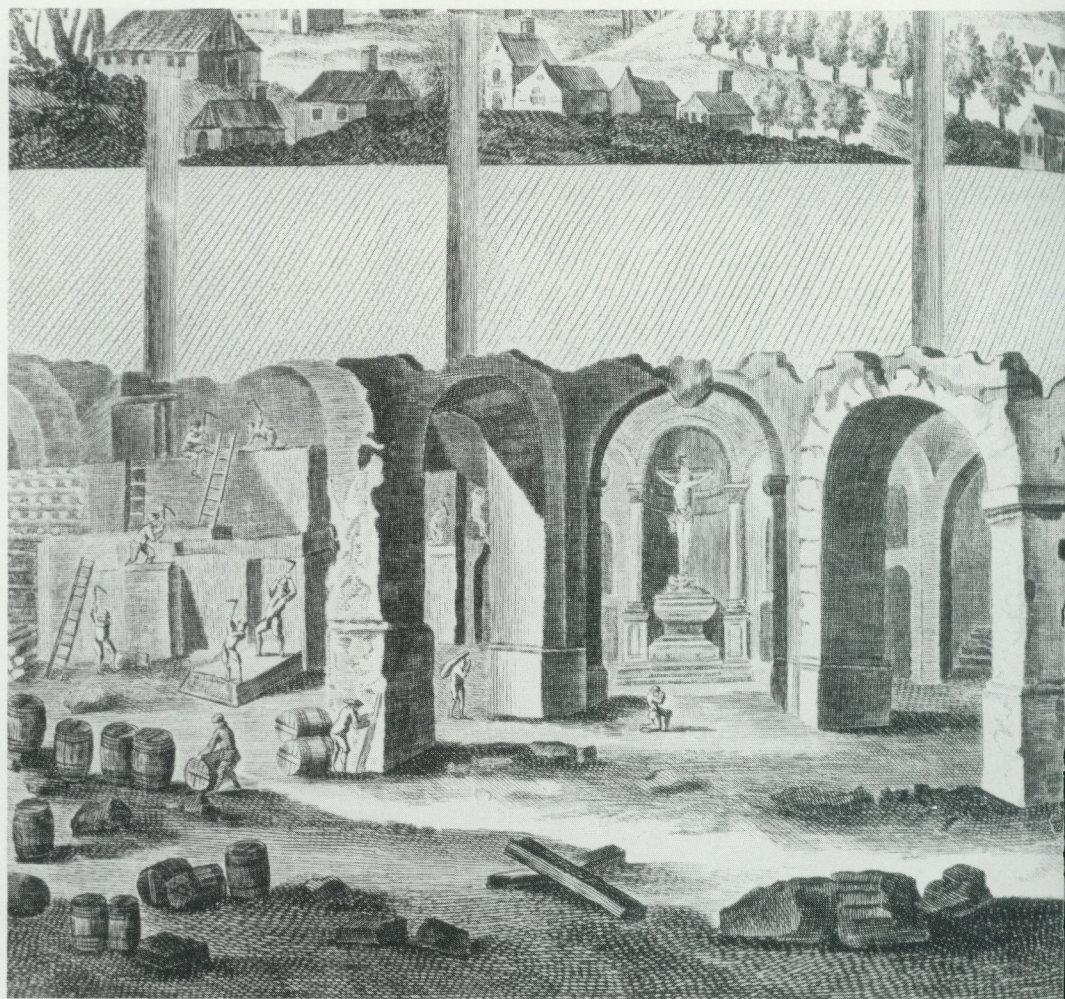
I både gamla och nya testamen-
tet möter vi salt som symbol för
trohet och vänskap. Att äta "pa-
latsets salt" innebar att man var i
konungens tjänst. Israels folk var
bundet till sin gud genom ett
oupplösligt saltförbund, ett ut-
tryck som vi återfinner både i Mo-
seböckerna och Krönikeböcker-
na. "Ett 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 grekis-
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.

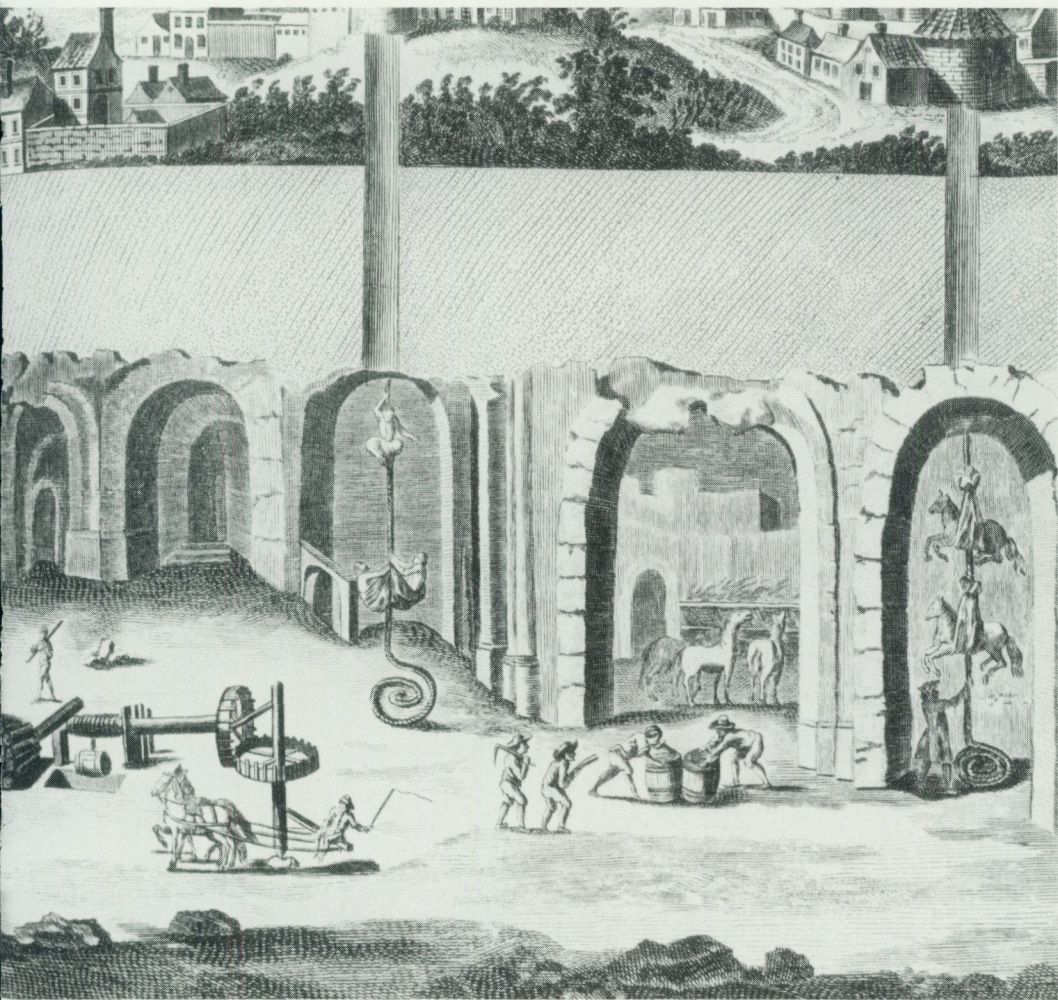


Saltgruvan Wieliczka nära Krakow i Polen.

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.

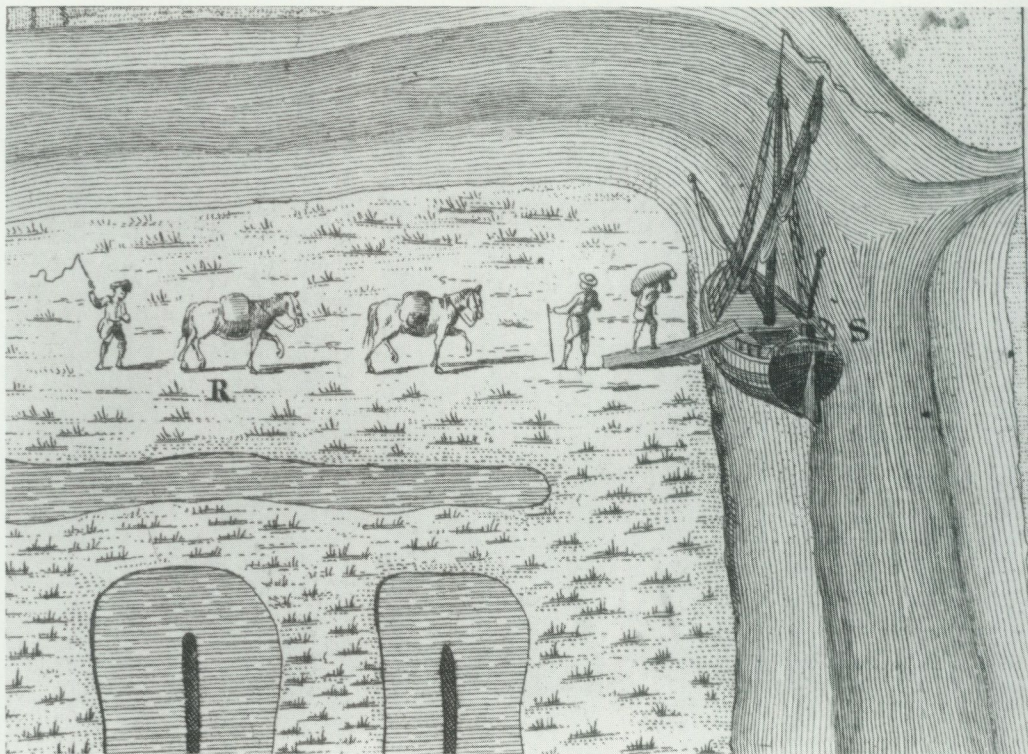
Gruvan var en gång en av de viktigaste i Europa. Här har man brutit salt åtminstone sedan 1000-talets mitt. Den bildade en underjordisk stad som hade större yta än staden ovanför och ett system av gångar på 93 km längd. Till slut nådde den med sina 7 våningar ett djup på 257 m. Före 1:a världskriget 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 saltbasäng, 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 Flisugrötn. 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 handelsbodar 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 ey/ ochan söras hñt ifrån andra Land inflytade. The ständia Magan/ ochwerda then öfwer-
flödigha Wästan/ göra Maatlust/ men the äre sielff här-
da til förtäras/ och giswa 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 Råhett/same andra stadeliga qualiteter förtaga.

Om Sucker / åtskilligh slaghs Specerij och Salt/ther medh man allabanda 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 Rott fördrhan Salt / ey wända kan sin hand/
At gån tigh en Rätt / som lyfter 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”.

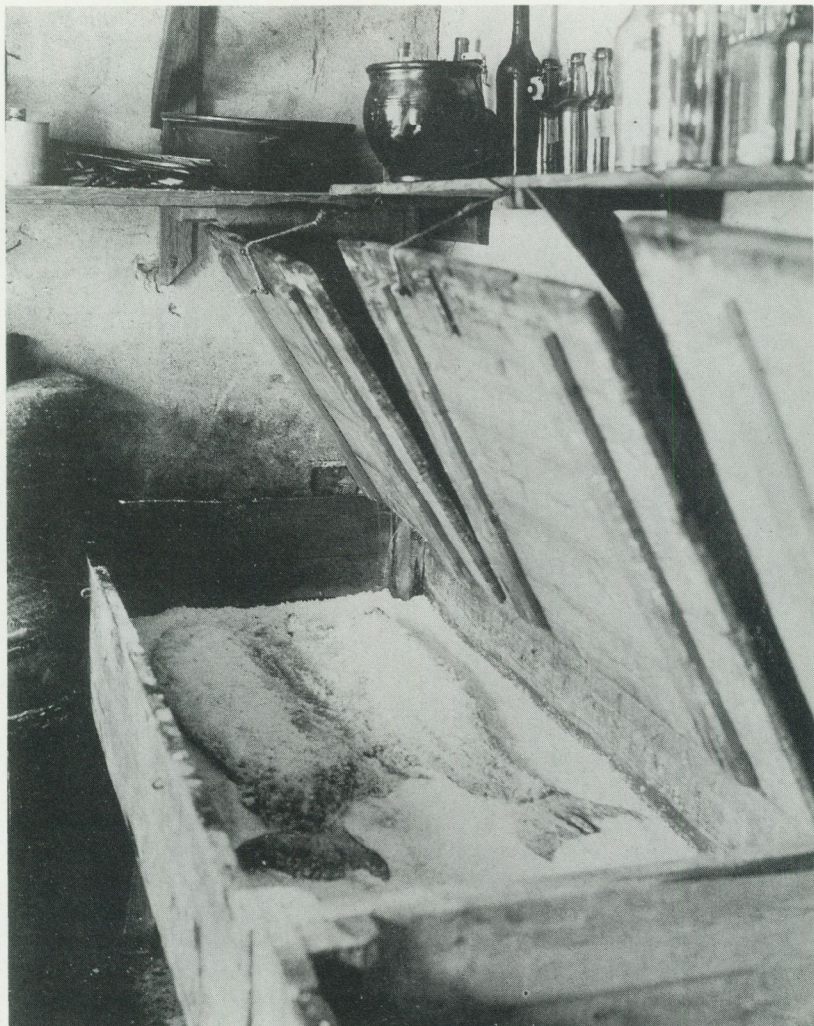
Saltmaten – en livsnödvändighet

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 alexandrin 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, Nättra 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 hölls 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 lådliknande 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 småsalt 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 tillredes, 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.