

# Smaken av Blekinge

– en terroiratlas över Blekinge  
som kulinarisk region



Europeiska jordbruksfonden för  
landsbygdsutveckling: Europa  
investerar i landsbygdsområden



Länsstyrelsen  
Blekinge

Rapporten är en kunskapssammanställning från litteratur och arkiv. Studien har gjorts av Maria MalmLöf.

Framtagandet av rapporten har möjliggjorts med medel från Landsbygdsprogrammet 2014 - 2020.

Till projektet har knutits en referensgrupp som har bestått av Rose-Marie Winqvist, företagsutvecklare LRF Sydost, Christel Hammar Malmgren, Preses Matakademien Blekinge, Per Svantesson och Lars Lundahl båda handläggare för fiskefrågor på Länsstyrelsen Blekinge.

Lena Stävmo, Utvecklingsstrateg Regional tillväxt, Länsstyrelsen Blekinge har ansvarat för och administrerat projektet.

Titel:	Smaken av Blekinge – en terroiratlas över Blekinge som kulinarisk region
Utgiven av:	Länsstyrelsen Blekinge län
Författare:	Maria MalmLöf
Beställning:	Lena Stävmo Funktionen Strategiska utvecklingsfrågor
Copyright:	Länsstyrelsen Blekinge
Diarienummer:	602-4691-2019
ISSN:	1651-8527
Rapportnummer:	2019-13
Tryckeri/upplaga	Lenanders Grafiska AB, upplaga 1,
Tryckår:	2019
Omslagsbild:	Blekinge Museum

## Förord

---

Mat är livsviktigt för hälsa och välbefinnande. Mat och måltider är också en kulturbärare, en källa till kreativitet och glädje och en viktig del i samvaron människor emellan. Livsmedelssektorn är en betydelsefull näringsgren som påverkar samhälle och miljö på olika sätt. Dessutom behöver maten som erbjuds leva upp till den kvalitet, smak, miljö, näring, djurhållning, pris, service, ursprung och upplevelse som efterfrågas av allmänheten.

I samverkan med LRF Sydost och Region Blekinge tog Länsstyrelsen Blekinge 2018 fram en mat- och livsmedelsstrategi för Blekinge län.

*Syftet är Att öka hållbar regional tillväxt och utveckling samt medvetenheten kring mat och livsmedel som produceras i Blekinge.*

*Visionen på lång sikt är Att mat och livsmedel från Blekinge ska vara hälsosamma och säkra med utsökt smak. De ska vara framtagna på ett hållbart sätt och stolta företagare ska bli fler. Attraktiva måltidsupplevelser ska locka såväl inhemska som utländska besökare till Blekinge.*

En av de beslutade åtgärderna i livsmedelsstrategin är att lyfta maten som en del av upplevelsen vid besök i Blekinge. Besöksnäringen är en av de näringar som ökar mest och skapar sysselsättning lokalt. Här har Blekinge en möjlighet att lyfta fram sitt matarv.

Den föreliggande rapporten *Smaken av Blekinge – en terroiratlas över Blekinge som kulinarisk region* är avsedd att försöka förmedla vad som är, och har varit, länets karaktäristiska och unika värden inom mat och den historiska grund som Blekinges livsmedelsproduktion vilar på. Den är avsedd som ett verktyg för i första hand primärproducenter, livsmedelsförädlare och företag inom besöksnäringen för att utveckla koncept och storytelling både kring redan befintliga produkter men även kring nya som kan utvecklas utifrån kulturarvet. Den kan även användas av handeln och kök inom offentlig verksamhet för att identifiera områden för samarbete, produktutveckling och innovation. Vi vill både behålla traditioner och skapa nya.

Det är en förhoppning att den ska fungera som inspiration för den som vill starta ett företag eller utveckla sitt företagande i Blekinge med livsmedel som grund.

Sten Nordin

Landshövding Blekinge län

## Innehåll

---

<b>Förord .....</b>	<b>.....</b>
<b>Innehåll .....</b>	<b>7</b>
<b>Sammanfattning.....</b>	<b>12</b>
<b>Kulinariska regioner som verktyg för regional utveckling.</b>	<b>13</b>
Terroir - ett sätt att förklara särdrag hos livsmedel .....	13
.....	13
EU:s ursprungsskydd SUB och SGB .....	14
Regionala paraplymärkningar .....	14
Regionala paraplymärkningar i Blekinge.....	14
Begreppet <i>Blekinge - Sveriges trädgård</i> som matupplevelse .....	15
Att utveckla koncept.....	16
Storytelling – säg det med en historia .....	16
Målet med ”terroiratlasen” för Blekinge .....	17
Metod .....	17
<b>Blekinges särart – ett starkt område för livsmedelsproduktion.....</b>	<b>18</b>
<b>Naturgeografiska förutsättningar .....</b>	<b>19</b>
Berggrund.....	20
Jordarter .....	21
Topografi .....	22
Hydrografi .....	23
Vegetation.....	23
Klimat och odlingszoner .....	24
<b>Kulturgeografiska delregioner och karaktäristiskt kosthåll .....</b>	<b>25</b>
Natur- och kulturgeografiska delregioner .....	25
Skogsbygden .....	25
Dalbygden eller ”lövskogskusten” .....	26
Kust och skärgård .....	27
Östbygden – torrt och soligt.....	28
Listerlandet.....	29
<b>Brukningsmetoder och bebyggelse hos allmogen cirka 1800.....</b>	<b>30</b>
Böndernas bebyggelse .....	32
Växtodling/grödor omkring 1800.....	35

Boskapsskötsel.....	37
Fisket före 1800-talet .....	39
<b>Mat och dryck hos bönderna omkring sekelskiftet 1800 ...</b>	<b>40</b>
Maten vilar på medeltida tradition – bröd, gröt och soppa .....	40
Traditionen kring matbordet .....	41
Folkliga rätter som lever kvar från tiden före år 1800.....	42
<b>Vad man åt i bondehemmen vid 1800-talets början .....</b>	<b>42</b>
Bröd .....	42
Gröt .....	44
Kroppkakor.....	45
Välling och soppa .....	45
”Supanmat” eller ”sod” som basen i matlagningen.....	45
Pannkaka .....	46
Söta bakverk .....	47
Mjölkmät .....	47
Smör.....	47
Ost.....	48
Färskost.....	49
Ägg.....	50
Rotfrukter, grönsaker och ärtor.....	50
Kryddor .....	50
Potatis.....	50
Frukt och bär .....	51
Kött och fläsk .....	51
Fett – ister.....	52
Fisk.....	53
Vilt .....	53
Vilda bär.....	53
Svamp .....	54
Ersättningar i svälttider .....	54
Dryck.....	54
Sypa var den traditionella vardagsdrycken.....	54
Brännvinsbränning .....	55
Öl, svagdricka och annan dricka .....	55
<b>Exempel på några äldre veckomatsedlar .....</b>	<b>56</b>
<b>Produktionsförhållanden på herrgårdarna .....</b>	<b>57</b>
<b>Mat och dryck i herrskapskulturen cirka 1800 .....</b>	<b>59</b>
Skillnaden i kosthåll mellan bonde och herreman.....	59
Tillredning av maten .....	59
Kokböcker från tiden .....	59
Råvaror och beredning på herrgårdarna – exempel på recept .....	60
Dryck.....	64
Lästips kokböcker .....	65
<b>Den stora samhällsomvandlingen under 1800-talet .....</b>	<b>66</b>
Utvecklingen inom jordbruket i Blekinge .....	67
Växtodling .....	68

Slaktboskap och mejeriprodukter .....	68
Gårdsbebyggelsen förändras under 1800-talets gång .....	68
Bondens bostad - högloftsstuga blir framkammarstuga .....	69
Förändringar på gods och herrgårdar .....	70
<b>Fisket under 1800-talet .....</b>	<b>71</b>
Årets gång i skärgården.....	74
<b>Potatis, brännvin och stärkelse.....</b>	<b>74</b>
Stärkelsestillverkning.....	76
<b>Trädgårdsnäringen tar fart.....</b>	<b>77</b>
Hushållningssällskapet i Blekinge .....	77
<b>Tekniska innovationer revolutionerar köket och matlagningen .....</b>	<b>78</b>
Järnspisen – en innovation av avgörande betydelse .....	78
Köttkvarnen.....	78
Mjolkseparatorn .....	78
Syntetisk löpe, pressjäst och bakpulver.....	79
Isskåp.....	79
<b>Husmanskosten växer fram från 1870-talet .....</b>	<b>79</b>
Mat- och dryckestraditioner förändras på landsbygden .....	79
Mejeriprodukter.....	80
Dryck.....	81
<b>Restaurangväsendets uppkomst .....</b>	<b>82</b>
Restaurangnäringens guldålder 1850–1900 .....	82
Hotell blir ett nytt fenomen .....	82
Smörgåsbord på järnvägshotellen.....	83
<b>Maten inom borgerligheten omkring 1850–1900.....</b>	<b>85</b>
Ur Charles Emil Hagdahls kokbok .....	85
Exempel på rätter och nyheter .....	85
<b>Utvecklingen under 1900-talet.....</b>	<b>87</b>
Jordbruket under 1900-talet.....	87
Utvecklingen i Blekinge.....	88
Fisket under 1900-talet.....	90
Fisket under 2000-talet.....	91
Lantbrukets föreningsrörelse - kooperationen .....	92
Jordbrukspolitiken under 1900-talet.....	93
<b>Mat och dryck under 1900-talet .....</b>	<b>95</b>
Ett axplock nyheter under 1900-talet .....	95
Vardagsmaten - svensk husmanskost .....	96
Restaurangkulturens utveckling .....	100
Tore Wretman leder utvecklingen .....	100
Matinfluenser utifrån från 1960-talet och framåt.....	101
Dryck.....	103
Så vad äter vi idag? .....	104
<b>Växtodling – karaktäristiska sorter för Blekinge.....</b>	<b>105</b>
Sädesslag och lantsorter .....	105
Potatis.....	105
Rovor .....	106

Grå och gula ärtor.....	106
Fruktodling – äpplen och päron .....	106
<b>Lantbruksdjur – raser och avel.....</b>	<b>108</b>
Nötboskap .....	108
Arbetshästen.....	109
Svin .....	109
Får .....	109
Fjäderfä.....	109
<b>Livsmedelsförädling.....</b>	<b>110</b>
Livsmedelsförädling under 1700-talet.....	110
1800-talet och framåt .....	110
Brännvinsbränning.....	110
Punsch.....	111
Stärkelseindustrin.....	112
Fiskförsäljning och förädling.....	114
Kvarvarande beredningsindustri för fisk.....	114
Några exempel på tidigare beredningsindustri för fisk.....	115
Trädgårdsnäringen .....	116
Handelsträdgårdar .....	117
Kyckling.....	118
Vilt .....	118
Mejerier .....	120
Historiska bryggerier .....	122
Nutida mikrobryggerier .....	123
Vingårdar .....	123
Musterier.....	124
Nya gårdsbutiker idag .....	125
Bagerier .....	125
Husgeråd i metall.....	127
<b>Några karaktäristiska eller unika maträtter i Blekinge .....</b>	<b>128</b>
Bröd och bakverk.....	128
Bröd .....	128
Kalasmat och förningsrätter .....	129
Mat av mjölk .....	130
Potatis – Blekinges främsta karaktärsväxt .....	130
Kroppkaka .....	130
Kött, fläsk och vilt .....	131
Fisk.....	131
Pannkaka .....	132
Soppor .....	133
Ägg.....	133
Rotfrukter, grönsaker och ärtor.....	133
Frukt.....	134
Vilda bär.....	134
Kryddor .....	135
Dryck.....	135
<b>Några ord som behöver förklaring .....</b>	<b>137</b>

En terroiratlas över Blekinge som kulinarisk region

**Litteraturförteckning och källor.....138**



## Sammanfattning

---

Det finns idag ett växande intresse för lokalt och regionalt producerad mat, både i Sverige och inom EU som helhet. Blekinge har en stark livsmedelssektor inom väsentliga segment som har potential att växa. För att ta tillvara på möjligheterna har en mat- och livsmedelsstrategi för länet tagits fram 2018. I strategin ingår att lyfta maten som en del av upplevelsen vid besök i Blekinge, där smak, kvalitet, kulturarv och hållbarhet kan utgöra konkurrensfördelar.

En terroiratlas är avsedd att användas som en kunskapsbas för att identifiera en regions speciella karaktär ur kulinarisk synpunkt och vad som finns av unika produkter. Atlasen ska kunna användas för att skapa koncept runt produkter med terroir och kunna ligga till grund för berättelser och storytelling för att skapa intresse och engagemang.

Rapporten, *Smaken av Blekinge – terroiratlas över Blekinge som kulinarisk region*, tecknar en översiktlig bild av livsmedelsproduktion och förädling i länet från framförallt sekelskiftet 1800 fram till millenniumskiftet 2000, men i vissa fall med utvecklingar både bakåt och framåt i tiden.

I rapporten beskrivs länets natur- och kulturgeografiska förutsättningar, produktionsförhållanden och bebyggelse, vilka djur man höll, vad man odlade på sina åkrar och täppor, hur råvarorna bereddes och vad man faktiskt åt. Olika maträtter presenteras mer i detalj i både bondens, fiskarens och herrgårdens hushåll, eftersom de skiljde sig väsentligt fram till sekelskiftet 1900.

De stora förändringarna under industrialismen vid 1800-talets slut beskrivs då olika näringar inom livsmedelsproduktionen växte fram som kvarnar, mejerier, slakterier, bryggerier, handelsträdgårdar och restauranger och det vi idag kallar husmanskost gör sitt inträde. Olika sorters sädeslag, grönsaker och frukt med ursprung i länet listas och slutligen görs en presentation av karaktäristiska och unika produkter och maträtter från Blekinge och som kan sägas ge en känsla för vad som är *länets smak*.

I samband med studien har det framträtt en bild av att det för Blekinge är utmärkande utifrån ett livsmedelsperspektiv att de gröna näringarna alltid har haft stor betydelse. Länet har historiskt varit ett överskottsområde för främst fisk, potatis och frukt. Här finns goda naturliga förutsättningar för jordbruk och ett mildt klimat. Idag växer dessutom länets besöksnäring, vilket ger nya möjligheter för både primärproducenter och förädlare.

Texterna i rapporten är sammanställningar ur litteratur eller vetenskapliga artiklar inom olika ämnesområden. Förutom litteraturlista finns tips om annan litteratur och webbadresser för den som blivit intresserad och vill gå vidare och fördjupa sina kunskaper inom ett speciellt område.

## Kulinariska regioner som verktyg för regional utveckling

### Terroir - ett sätt att förklara särdrag hos livsmedel

Det ligger i tiden att ta tillvara en regions kulinariska kulturarv och att utveckla det för att skapa intresse, attraktion och nya jobb. År 2008 lanserades ett regeringsinitiativ *Sverige – det nya matlandet* och 2017 lanserades en nationell livsmedelsstrategi *En livsmedelsstrategi för Sverige*. I båda finns ambitioner att ta tillvara regionala kulinariska resurser och använda dem för att utveckla både livsmedelsförädlingen och besöksnäringen.

Ordet terroir kommer från franskan och myntades inom vinvärlden för att förklara skillnader mellan viner utifrån den plats de kommer från. I terroir ligger alla de karakteristiska, naturliga faktorer som utmärker ett vinområde, jordmån, klimat, topografi, sluttningar och solexponering.

Under senare år har termen terroir också överförts till att förklara särdrag i andra livsmedel än vin. Terroir är då det som gör att livsmedel smakar, doftar och på andra sätt skiljer ut sig beroende på var de kommer ifrån. Då har man även inbegripit människans medverkan i att skapa den regionala produktens karakteristik och smak. Enligt en definition som UNESCO enades om 2005 är terroir sammanfattningsvis det som är unikt med en råvara eller produkt genom de natur- och kulturgeografiska och historiska egenskaper som gett den sin speciella smak och karaktär. Vinodlarnas organisation OIV har en annan och snävare definition som man enades om 2010.<sup>1</sup>

Se mer på [www.oiv.int](http://www.oiv.int) och UNESCO [http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/HQ/SC/pdf/sc\\_mab\\_terroirs\\_EN.pdf](http://www.unesco.org/new/fileadmin/MULTIMEDIA/HQ/SC/pdf/sc_mab_terroirs_EN.pdf)



### Terroiratlas

En terroiratlas är en analys och sammanställning över en regions natur- och kulturgeografiska förutsättningar för livsmedelsproduktion och de karaktäristiska produkter som framställts där genom tiderna. Den ska kunna användas som en kunskapsbank att utgå från för att förmedla vad som är en regions unika värden, *platsens smak*, och till att hämta inspiration ur för att utveckla det egna företaget inom livsmedelssektorns olika delar genom att bygga nya koncept och storytelling kring relevanta produkter.

<sup>1</sup> Laurin, Urban. Sätta smak på Sverige. Koncept 2015.

## EU:s ursprungsskydd SUB och SGB

Inom EU har man byggt upp ett certifieringssystem för att skydda livsmedelsprodukter som är traditionella och regionalt präglade och har ett specifikt ursprung och karaktär. Det kallas Skyddad ursprungsbeteckning (SUB) och Skyddad geografisk beteckning (SGB). Inom EU finns cirka 1 000 sådana skyddade produkter med tyngdpunkt i de latinska länderna. I stora delar av Europa är märkningarna väl kända bland många konsumenter och producenter. I Sverige är användningen och kunskapen om EU:s olika ursprungsmärkningar inte så stor. I Blekinge finns ingen produkt med SUB-märkning, men Sveviaosten har en SGB-märkning som gäller för hela Sverige. I Sverige är det Livsmedelsverket som ansvarar för certifieringen.



## Regionala paraplymärkningar

Man kan även lyfta fram det unika hos en produkt genom lokala och regionala paraplymärkningar. Paraplymärkningar används för att positionera och marknadsföra lokalt producerade produkter i detaljhandeln och på restauranger. Under varumärkena kan många olika sorters lokalt framställda och traditionella produkter inrymmas som exempelvis kött, fisk, ost, must, öl, bröd, sparris, marmelader och honung. Utvecklingen drivs nu framåt av primärproducenter, förädlare, handel och restauranger som samlas under gemensamma varumärken. Det arrangeras också festivaler och matrutter kring regionala produkter.

Lokal mat och närproducerat används vanligen synonymt. Det innebär att produktionen, och oftast också insatsvarorna, har lokalt ursprung. Regional mat å andra sidan brukar definieras som mat som har en koppling till en speciell plats och har en specifik kvalitet och relation till producenten och har en marknad som sträcker sig långt utanför det lokala. Västerbottenost, Kalix löjrom och Blekingesill är bra exempel på det.

## Regionala paraplymärkningar i Blekinge

### SmakUpplevelse Blekinge

SmakUpplevelse Blekinge är en ekonomisk förening för mat- och upplevelseentreprenörer i Blekinge, med idag 37 medlemmar. Ändamålet är att via en paraplyorganisation ta tillvara på idéer, förslag och önskemål om kompetenshöjning, förmedla kurser, seminarier med mera. Man ska vara en organisation för gemensam marknadsföring och bidra till upplevelsepaketering och stora och små evenemang, allt för att stärka entreprenörskapet i Blekinge.

SmakUpplevelse Blekinge ska genom samarbete stärka mat- och upplevelsemarknaden i Blekinge och därigenom också skapa konkurrenskraft. Målet är att Blekinge ska vara länet där det finns en välfungerande matturism och en turism med kvalitetsmat.



Företagarna längs kustvägen mellan Bröms - Kristianopel - Torhamn inbjuder till sparrissafari och en mängd kringarrangemang i maj varje år. Hela sommaren pågår aktiviteter och arrangemang i området. Man har nu också i mindre skala börjat med julsafari för att locka intressenter inför julen.

### FiskOnline

FiskOnline är en internetbaserad försäljning av nyfångad fisk direkt vid kaj. Idén är att förse konsumenter, restauranger och skolor med nyfångad, färsk fisk. FiskOnline har idag sju anslutna fiskare längs blekingekusten.



Redig mat från trakten är ett samarbete mellan LRF Sydost, ICA Maxibutikerna i Ronneby, Karlskrona, Karlshamn och Olofström. Målet är en högre andel lokal råvara i butik, att tydligare lyfta fram regional mat i butikerna och att underlätta kunskapsutbyte mellan producenter och handlare.

## Festivaler och evenemang

### Sparrisfestivalen

I Kustvägen Sydosts regi, se ovan.

### Matlust och Växtkraft

En helg i september öppnar de flesta gårdsbutiker i SmakUpplevelse Blekinge sina portar med erbjudanden om mat i alla former.

**Östersjöfestivalen** i Karlshamn i juli med bland annat Ärtsoppesegling och Smakfesten.

### Skärgårdsfestivalen i Karlskrona

Festivalen erbjuder en mängd aktiviteter och också mat och dryck.

### Senorendagen/Kroppkakedagar

Sista lördagen i juli varje år anordnar Samhällsföreningen en hemvändardag med många aktiviteter. Den stora tilldragelsen är de goda, hemlagade kroppkakorna med smält smör, gräddde och lingon som serveras.

### Höstglöd

Under en helg i slutet av september bjuder fyra närliggande gårdar i Ronneby kommun in till ett gemensamt evenemang som består av lokalproducerad mat och dryck och kultur. Det är Äggaboden, Johannishus gods, Björketorps Gård och konstnären Susanne Demone.

### Eriksbergs julmarknad

På Eriksberg Vilt & Natur, Nordens största Safaripark, hålls en välbesökt julmarknad en helg i december. Man säljer då både Eriksbergs egna viltprodukter och andra utställares produkter inne i Ladan där det även finns café.

Därutöver arrangeras ett flertal lokala matarrangemang runt om i länet.

## Övrigt

### Blekinge Matakademi

Blekinge Matakademi bildades 2016. Akademiens syfte är att uppmärksamma den blekingska mat-

kulturen, att premiera goda initiativ inom så väl matlagning som inom offentlig verksamhet.

Akademiens mål är att aktivt arbeta för den blekingska maten och matkulturen och att uppmärksamma forskning inom matområdet samt anordna seminarier och andra likvärdiga sammankomster för att stimulera till högre kunskande om matkulturens olika aspekter.

Akademiens delar årligen ut ett hederspris till någon person som varit speciellt framträdande i matsammanhang.

**CLUK**, Centrum för Livsmedelsutveckling i Karlshamn, hjälper små och stora företag att utveckla och testa nya livsmedelsprodukter genom rådgivning och utrustning för småskalig produktion. CLUK erbjuder kompetens, rådgivning och flexibel utrustning för utveckling och småskalig produktion. CLUK arbetar främst med pumpbara produkter som drycker, mejeriprodukter, såser, sylter och desserter, men även andra typer av livsmedel efter behov.

## Begreppet Blekinge - Sveriges trädgård som matupplevelse

Begreppet – *Blekinge Sveriges trädgård* myntades redan på 1700-talet.<sup>2</sup> Selma Lagerlöf använde det i *Nils Holgerssons underbara resa genom Sverige* 1906 för att karaktärisera landskapet.

Enligt Björn Holmgren, blekingeflorans främste kännare, är det de rika naturliga blomsterängarnas blomsterprakt som ger färg åt landskapet. Han anser att Sveriges örtagård därför kan anses som en bättre benämning, men att Blekinge även kan liknas vid en enda stor park med dalbygdens och kustlandskapets ekar och bokskogar och blomsterängar.<sup>3</sup>

Men trädgårdsnäringen är stark i Blekinge och trädgårdsodling ligger i tiden. I Mat- och livsmedelsstrategin för Blekinge 2018 - 2025 konstateras att trädgårdsnäringen har stor betydelse med ett försäljningsvärde på över 200 miljoner kronor. Störst är hallon, jordgubbar,

<sup>2</sup> Roland Gustafsson, professor vid Sveriges Lantbruksuniversitet, SLU, i Alnarp. 2016 Sveriges Radio

<sup>3</sup> Blekinge. Svenska turistföreningens årsskrift 1971. Sverigespark och örtagård Hans Wachtmeister



## En terroiratlas över Blekinge som kulinarisk region

gurka och tomat där Blekinge står för en femtedel av den totala odlingen i Sverige.

Trädgårdsodlingen har idag en stor potential att växa, eftersom efterfrågan på frukt och grönsaker ökar kraftigt. *Blekinge – Sveriges trädgård* framstår i det sammanhanget som ett inarbetat begrepp.



*Trädgårdsodlingen i Blekinge har stor potential att växa eftersom efterfrågan på frukt och grönsaker ökar kraftigt. Foto: Maria Malmlöf*

### Att utveckla koncept

För att utveckla en kulinarisk region behöver man klargöra vad som är karaktäristiskt och vad som är regionens särskilda och unika specialiteter. Utifrån det kan man ta fram säljbara koncept för råvaror och produkter till lokalbefolkning och lokal handel, inhemska och utländska besökare, restauranger och även till skolor, äldreboenden och sjukhus. För att den lokala traditionen ska bli begriplig behöver man förklara och berätta om den för att skapa en upplevelse kring produkten. Ju fylligare, mer geografiskt specifikt och mer historisk den kan göras, desto mer spännande blir det för köparen/matgästen/besökaren och ju högre kan den prissättas.<sup>4</sup>

En terroiratlas ska vara ett verktyg som kan användas av den enskilda landsbygdsföretagaren eller grupper av företagare för att utveckla och stärka sina företag och hitta nya tankar och idéer.

### Storytelling – säg det med en historia

Termen terroir används för att förmedla en plats unika värden och för att fördjupa kunskapen och upplevelsen kring dem, så att kunder är beredda att betala för dessa värden. Terroir behöver alltså kommuniceras på ett pedagogiskt sätt.

Storytelling eller historieberättande är en gren inom marknadsförings- och upplevelseindustrin som lämpar sig väl tillsammans med terroir. Storytelling går ut på att bygga försäljningen kring ett företag eller en produkt genom att berätta en historia. Syftet är att förstärka och förhöja upplevelsen av produkten med hjälp av en levande och sann berättelse från verkligheten.

Med storytelling kan man stimulera människors "mentala smaklökar". Genom att beskriva kort vad som är unikt och bra med den produkt man har, kan man få människor att känna sig delaktiga och vilja vara med som en i kundkretsen.

Berättande kan överbrygga kulturella, språkliga och åldersrelaterade klyftor och överföra kunskap. Lyssnare blir intresserade och kommer att minnas det man upplevt som något genuint och får något att ta med sig och berätta om när man kommer hem.

<sup>4</sup> Rytkönen, Paulina, m.fl. *Gastronomiska regioner – ett verktyg för regional utveckling*. Vällingby 2014.

## Målet med ”terroiratlasen” för Blekinge

Målet med terroiratlasen för Blekinge är följande:

- Att redovisa länets naturgeografiska förutsättningar för jordbruksproduktionen genom utbredningskartor för naturgeografi – bergarter, jordarter, topografi, marktäckning och klimatzoner.
- Att ge en översiktlig kunskap om jordbruksproduktionen i regionen i ett historiskt perspektiv med tyngdpunkt framförallt från cirka 1800 fram till millennieskiftet, men i vissa fall med utvecklingar både bakåt och framåt i tiden.
- Materialet har i den äldre tiden även delats upp på allmog och högre stånd, som då skiljde sig åt väsentligt.
- Att sälla fram och presentera unika produkter för regionen och hur de har beretts.
- Att göra nedslag i några valda exempel inom mat och dryck och några näringsgrenar inom livsmedelsproduktionen.
- Att materialet ska kunna användas som en grund för kompetenshöjning och inspiration för i första hand primärproducenter, förädlare och företag inom besöksnäringen – i ett senare skede även handel, offentlig mat och allmänheten i stort.
- Att rapporten ska kunna fungera som ett verktyg och underlag för konceptutveckling och storytelling för den som vill utveckla ett företagande i regionen med mat som utgångspunkt.
- Att presentera en litteraturoversikt över äldre traditionell mat i regionen för egna fördjupade studier.

Det finns idag ett stort intresse för att hitta tillbaka till traditionell svensk husmanskost, men

i en moderniserad form. Det traditionella har också alla möjligheter att smältas samman på ett intressant sätt med mat från olika delar av världen.

## Metod

Den arbetsmodell som följts för att upprätta terroiratlasen har arbetats fram av Paulina Rytkönen på Södertörns högskola i samarbete med LRF, Restaurangakademien och Jordbruksverket och presenterades 2014 i rapporten *Gastronomiska regioner – ett verktyg för regional utveckling*. Där föreslås att en handlingsplan i flera steg upprättas. Ett av de identifierade insatsområdena är att ta fram en så kallad *terroiratlas* för den aktuella regionen utifrån den definition som UNESCO enats om.<sup>5</sup>

Rapporten bygger på utdrag ur och bearbetning av litteratur och vetenskapliga artiklar inom de olika ämnesområden som är relevanta. Källmaterialet finns att studera på Kungl. Skogs- och Lantbruksakademien (KSLA), Nordiska museet och Kungliga biblioteket (KB), Blekinge museum, Stadsbiblioteket i Karlskrona och Folklivsarkivet i Lund. I de olika avsnitten har utdrag ur litteraturen förkortats och ställts samman på ett nytt vis. Internet, Wikipedia, kokböcker och traditionella uppslagsböcker har varit kompletterande verktyg. Källorna anges i fotnoter och/eller i litteraturförteckningen.

Avsikten är att den som är intresserad ska kunna hitta vägar in i litteratur och källor utifrån den brett beskrivna bilden, för att gå vidare och fördjupa sig i det som är värdefullt och användbart för att utveckla och marknadsföra den egna verksamheten.

---

<sup>5</sup> Rytkönen, Paulina, m fl. *Gastronomiska regioner – ett verktyg för regional utveckling*. Vällingby 2014.

## Blekinges särart – ett starkt område för livsmedelsproduktion

---

Mat bär alltid en prägel av den plats den kommer ifrån. Klimat, jordmån, naturliga förutsättningar och människornas sätt att ta tillvara råvarorna blir avgörande för hur maten kommer att smaka. Även sed och traditioner kopplade till årets och livets fester och till lokala seder och bruk är viktiga faktorer i matkulturen.

Traditioner kring mat och dryck har varit likartade i hela sydöstra Sverige vad gäller brukningsmetoder, djurraser, tillagningssätt med mera. Självklart fanns variationer i hur man tillverkade sin ostkaka, ärtsoppa och bakade sitt bröd, men grunden var densamma. Det fanns dock tydliga skillnader inom länets delregioner. Slätten skiljde ut sig med en mer spannmålsbetonad kost och kust och skärgård med en kost mer baserad på vad havet ger.

### **Blekinges särart**

Blekinge är ur jordbrukarperspektiv ett komplext län med en många identiteter. Här finns kustlandet, odlingslandskapet och skogslandet, vart och ett med sina speciella förutsättningar.

I Blekinge har jordbruk och fiske alltid haft stor betydelse. Länet är och har varit tydligt ett överskottsområde för fisk, potatis och frukt och bär. I länet lever idag mindre än två procent av landets befolkning, men här produceras fem procent av landets frukt och grönsaker, närmare tjugo procent av landets kyckling, drygt fyra procent av hjortköttet och potatisen. Här finns

också en stark och delvis innovativ grupp av mathantverkare med gårdsbutiker.

SmakUpplevelse Blekinge har 37 medlemmar runt om i hela länet idag. Stora livskraftiga aktörer blandas med de många små som öppnar gårdsbutiker, gårdsslakterier, mindre mejerier och bryggerier, allt i tidens anda och som ett svar på en ny typ av efterfrågan. Sektorn är på frammarsch och sysselsättningen och omsättningen ökar.

Det finns goda naturliga förutsättningar i länet med ett mildt klimat för odling av frukt, bär och grönsaker, potatis och spannmål och rikligt med naturbetesmarker för nöt, lamm och hjortuppfödning, men även gris. Blekinge är också ett växande besöksområde sommartid. Längs kusten och i skärgården erbjuds sevärdheter och arrangemang. Bland matupplevelser finns Östersjöfestivalen, Sparrisfestivalen, Skärgårdsfestivalen, kroppkakedagar på Senoren och gårdsbutiksrundan Matlust och Växtkraft. Besöksnäringen ger möjligheter för restauranger, caféer, livsmedelsbutiker, gårdsbutiker med mera att få en omsättning som går att leva på.

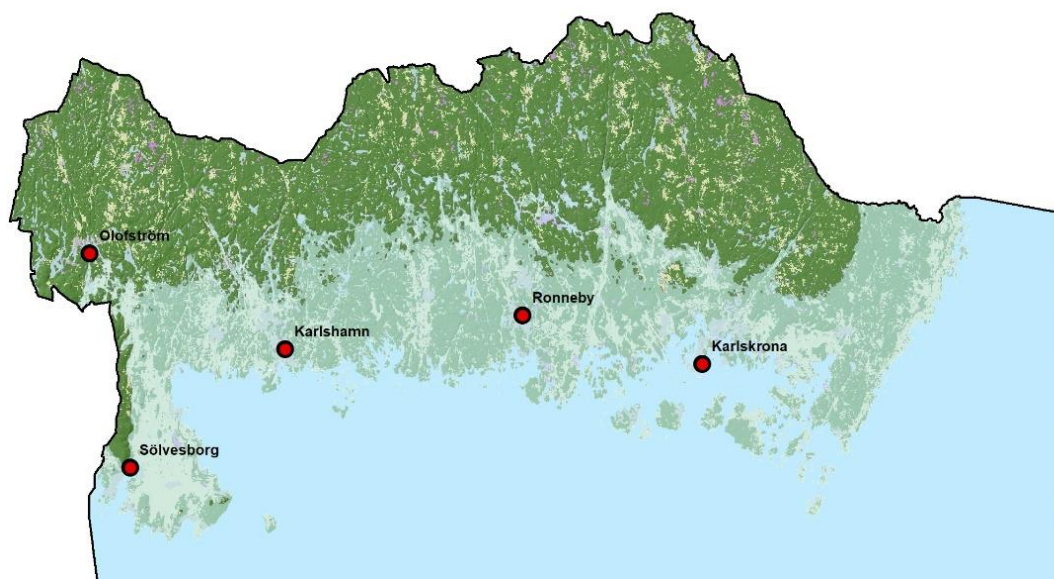
*Blekinge – Sveriges trädgård* som begrepp har en stark identitet med association till grönsaker, frukt och jordgubbar. Det har använts under många år för att beskriva Blekinges fruktbarhet inom näringen.

## Naturgeografiska förutsättningar

### Jordbrukets produktionsområden

Sverige är indelat i naturliga jordbruksområden med utgångspunkt i berggrund, jordarter, topografi och klimat. Det naturgivna landskapet har skapat skilda förutsättningar för växt- och djurlivet. Det utgör också grunden för hur människan har kunnat använda det och hur man genom olika kulturella traditioner har utformat de regionala särdragen.

Landskapet i Blekinge är uppdelat i tre gigantiska trappsteg som sänker sig från landskapets norra gräns ner mot havet i söder. Man har sedan flera hundra år benämnt det skogsbygd, mellanbygd och kustbygd.<sup>6</sup> Ur naturgeografisk synpunkt bör man också särskilt urskilja Listerlandet och östbygden och alltså indela landskapet i de fem delregionerna skogsbygden, dalbygden, kust och skärgården, Listerlandet och östbygden.<sup>7</sup>



*Drygt halva Blekinge ligger ovanför högsta kustlinjen som är den nivå i dit havet nådde som högst under eller efter den senaste istiden. Här har havet inte haft möjlighet att svalla ut finsediment och sortera jordlagren, utan åkrarna är fulla av stenar och stenblock.*

© Länsstyrelsen Blekinge län  
© Sveriges Geologiska Undersökning

<sup>6</sup> Landshövdingeberättelse 1822

<sup>7</sup> Blekinge. Svenska turistföreningens årsskrift 1971.



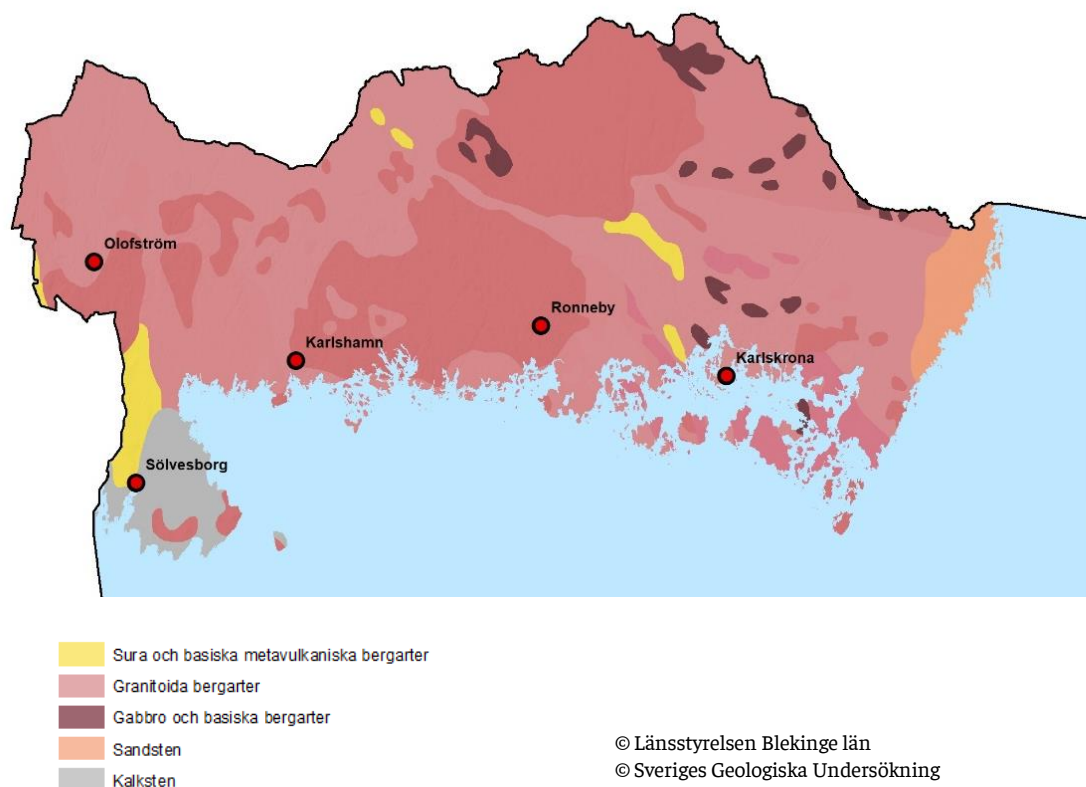
## Berggrund

Den blekingska berggrunden består nästan helt av urbergsarter av granit och gnejs. Urberget har genom årmiljonerna malts ner till ett peneplan, en platå. Skogsbygdens platåområde har därefter ärrats av landisen som grävt dalar i nord-sydlig riktning som löper ända ner till kusten. I länets västligaste och östligaste del består berggrunden av sedimentära bergarter.

Hela Listerlandet i väster vilar på en berggrund som är uppbyggd av kritbergarter av betydande mäktighet. Över kritberggrundens relativt jämna yta reser sig ett flertal äldre bergbildningar som

Listerhuvud, Stiby Backe, Mörby backe och Hanö och Ryssberget (153 m ö h). Alla högre partier består av urberg. Listerlandets berggrund har samma geologiska uppbyggnad som Kristianstadsslätten och är en direkt fortsättning österut av den.

Den blekingska ostkusten är en utlöpare från det öländska kalkberget och har därför stora likheter med ölandskusten, "den östblekingska urbergsslätten." Berggrunden består där av sandsten i den norra delen och i ett bälte närmast havet av kambrisk sandsten.<sup>8</sup>



<sup>8</sup> Svenska turistföreningens årsskrift 1971.

## Jordarter

Jordmånens huvudbeståndsdel på högländets skogsområde är näringsfattig bottenmorän eller så kallad pinnmo. Skogsbygden ligger i sin helhet ovanför högsta kustlinjen, vilket medför att jordarterna inte har sållats under istiden. Den upptagna åkern är mycket stenbunden med små och stora stenblock. De huvudsakligen nord-sydliga sprickdalarna är till stor del fyllda av avlagringar från den senaste istidens isälvar. De omfattande mossarna kring Lyckebyåns övre delar har under åren brukats såväl till odling som till torvupptagning.

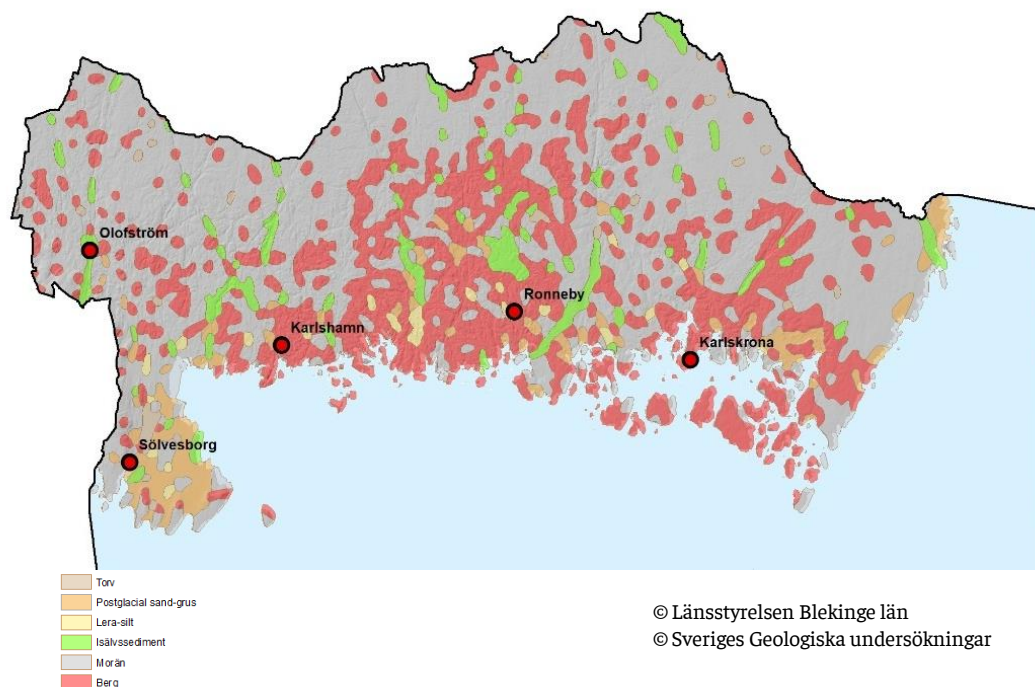
Dalbygden i söder har fruktbar jord. Dalgångarna består huvudsakligen av glacifluvialt material och höjderna av bördig sandmylla. Markavlagringarna har avsatts ur havet eller åmynningarna.

På vissa ställen är den hög och påverkar därmed växtligheten positivt. I övrigt dominerar sandjord i dalgångarna. Den är stenfri, men mager.

Tidigare låg här sjön Vesnan som var en grund gyttjig sjö. Redan på 1830-talet diskuterades att torrlägga sjön, men det var för kostsamt då. Inte förrän i mitten av 1920-talet kunde arbetet påbörjas. Genom invallning och torrläggning under perioden 1925 - 36 genomfördes projektet, det största i sitt slag i vårt land. Mer än 1 500 ha odlingsbar mark utvanns.<sup>9</sup>

Lerjord förekommer i låglandet längs kusten mellan Torrums och Ysane socknar.

Längs östkustens sluttningar ner mot havet täcks berggrunden av lätta sandjordar. Flygsand omger området runt Kristianopel. Genom planteringar har flygsanden bundits så att den inte längre förorsakar någon skada.



<sup>9</sup> Björk, Sven. Listerlandet och Ryssberget ur Natur i Blekinge

## Topografi

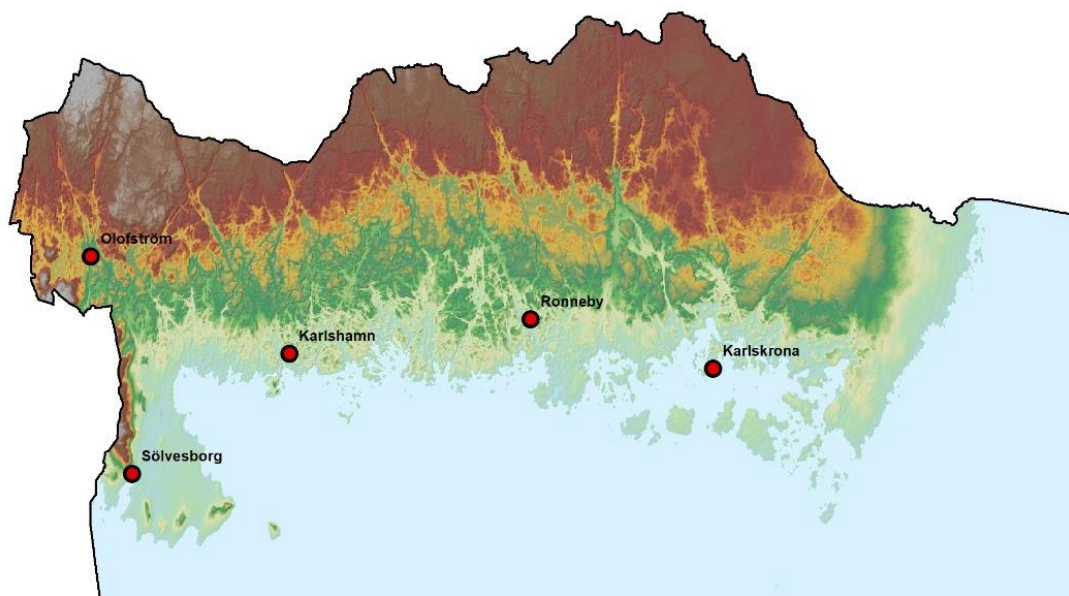
Skogsbygden utgör ett plåtåområde med relativt flack yta som i sin helhet ligger ovanför högsta kustlinjen. Under den senaste istiden genomborrade isälvar nord-sydliga sprickdalar där åar fann väg och sjöar bildades. I Olofströmstrakten är naturen ofta kraftigt kuperad och här finns ett flertal större och mindre sjöar.

Dalbygden är ett småskaligt landskap som växlar mellan bergsryggar och dalar. Det genomkorsas av ett tjugotal sprickdalar i nord-sydlig riktning som oftast leder åar från det småländska höglandet ner mot blekingekusten. Mellan sänkorna höjer sig låga bergsryggar med skog och betesmarker. Dalgångarna är vanligen högst ett par kilometer breda. Berget går i dagen här och där i dalgångarnas botten i form av finslipade bergknallar eller hållar. Ofta har en dunge av träd lämnats kvar kring hållarna. Området runt Ramdala i öster skiljer ut sig som slättland. I den södra kustbygden finns tydliga trånga sprickdalar som har riktning nordnordväst –

östnordöst. I den västra delen bildar de djupa vikar som givit möjlighet att anlägga funktionella hamnar. Öarna i Karlskrona skärgård är mycket låga, höjderna når sällan över 15 meter. I det västra kustområdet däremot är öarna höga. Hanö är som högst 60 meter.

Blekinges östra kust skiljer sig markant från resten av landskapets kustbygder. Den utgör en fortsättning på den östsvenska urbergsslätten längs Smålands kust, med flacka strandängar och med en lång strandlinje. Här saknas sjöar och dalgångar. De få öar som finns utanför kusten är flacka och saknar berghällar.

Listerlandet är länets enda egentliga slättbygd. Slätten avgränsas i väster mot Skåne av Ryssberget som höjer sig markant i nord-sydlig riktning ett hundratal meter över slätten. Övervägande delen av Listerlandet utgörs av uppodlat låglänt slättland.<sup>10</sup>



© Länsstyrelsen Blekinge län  
Höjdinformation från Lantmäteriet

<sup>10</sup> Svenska turistföreningens årsskrift 1971.

## Hydrografi

I förhållande till sin storlek är Blekinge rikt på sjöar och vattendrag. Småländska höglandet avbördar här en stor del av sitt vatten.

Bergsryggarna sträcker sig från norr till söder och de större vattendragen samma riktning. Genom länet rinner Mörrumsån, Mieån, Bräkneån, Ronnebyån, Nättrabyån och Lyckebyån och ytterligare en mängd mindre bäckar och åar. Länet har därför en riklig tillgång på vattenkraft. Vattenkraften har använts till kvarnar längs åarna och också industrier av olika slag, exempelvis järnverk, färgerier, trämassafabrik med mera.<sup>11</sup>

I skogsbygden i Olofströmstrakten är naturen ofta kraftigt kuperad och här finns talrikt med sjöar, varav flera större som Immeln, Halen, Raslången och Orlund. Den östra kusten saknar sjöar.



## Vegetation

Blekinge brukar kallas Sveriges trädgård på grund sin rika växtlighet. Blekinge kan också liknas vid en enda stor park med sina ekar och bokskogar och blomsterängar.<sup>12</sup>

Landskapet i Blekinge är omväxlande och mosaikartat. Det är den småbrutna blandningen som ger det blekingska landskapets sin speciella karaktär. Speciellt för Blekinge är enbuskvegetationen i skärgården och kustbygden, skärgårdsöarnas parklandskap och kampzonen mellan den sydsvenska lövskogen och den från norr invandrande granen.<sup>13</sup>

I skogsbygden dominerar granskogen och i övriga länet framträder ädellövs-kogen. Blekinge har några av landets största bokskogar. De finns i hela landskapet med den största koncentrationen i väster på södra delen av Ryssberget. I väster ligger också Blekinges fruktodlardistrikt. I den starkt kuperade terrängen på Ryssbergsslutningen blommar äppleträden om våarna. I det milda och varma klimatet trivs även litet ovanliga, värmeälskande lövträd som valnöt och kastanj.

Eken har sedan gammalt varit en symbol för Blekinge. De flesta och största ekarna finns idag i herrgårdslandskapet kring de större godsens och gårdarna. I äldre tider fanns det stora ekskogar som huggits ner för att få båtvirke eller ny åkermark.

<sup>11</sup> Landshövdingeberättelse 1891–95.

<sup>12</sup> Blekinge. Svenska turistföreningens årsskrift 1971. Sverige park och örtagård. Hans Wachtmeister.

<sup>13</sup> Blekinge. Svenska turistföreningens årsskrift 1971. Sveriges park och örtagård. Hans Wachtmeister.

## Klimat och odlingszoner

Blekinge har en blandning av kontinentalt och maritimt klimat. Det kontinentala klimatet i inlandet utmärks av varma somrar och kalla vintrar, medan det maritima ger milda vintrar och svala somrar på grund av Östersjöns vattens utjämnande inverkan.

De förhärskande vindarna i södra Sverige kommer från sydväst och är genom atlantluftens inverkan milda och fuktiga. Trots detta är länet tämligen nederbördsfattigt med en årsmedelnederbörd på 500–700 mm. De låga nederbördssiffrorna beror på att Blekinge ligger i regnskugga från väster och särskilt den östligaste delen av länet drabbas ofta av svår försommartorka.

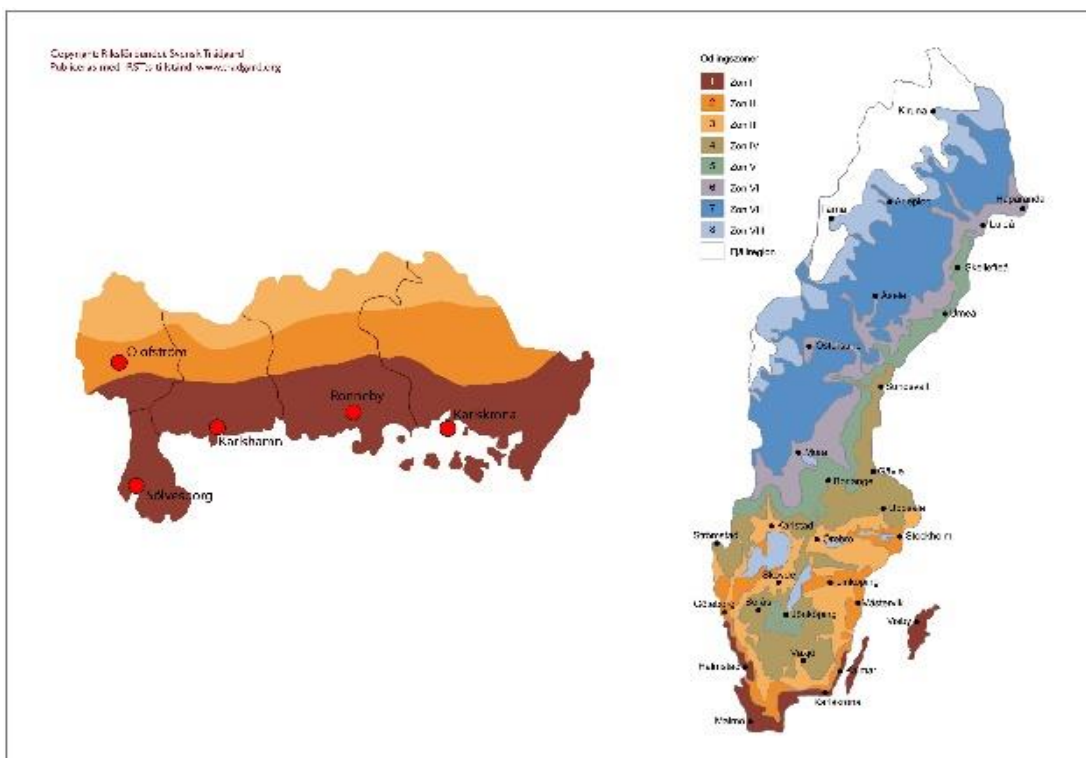
Kusten har ett maritimt klimat och antalet soltimmar är bland de högsta i landet. I SVT:s solliga ligger länet alltid bland de främsta. Till

detta kommer att vindarna har fritt lopp över de ofta flacka och öppna landytorna och vindarna torkar upp markerna ytterligare.

Genom Östersjöns utjämnande effekt på temperaturen ligger en stor del av länet inom odlingszon I. Förutsättningarna för att odla frukt som behöver en lång tid för mognad är särskilt fördelaktiga här.

Norr om kustzonen ligger odlingszon II och III som har några veckors senare vårar och lövsprickning. Här är vegetationsperioden kortare med ett något kallare klimat, mer regn och färre solskenstimmar.

En liten bit av skogslandet ligger inom zon IV där odlingsförhållandena ställer högre krav.



Odlingszoner i Blekinge län. Källa: Riksförbundet svensk trädgård. Kartan är publicerad med erforderligt tillstånd.



## Kulturgeografiska delregioner och karaktäristiskt kosthåll

### Natur- och kulturgeografiska delregioner

Landskapet i Blekinge kan, som tidigare nämnts, grovt delas in i fem delregioner. Först de tre trappstegen - skogsbygden, dalbygden, skärgården som sluttar från norr till söder. Därtill kommer östbygden och Listerlandet i väster, som båda är slättland. Den glesbyggda högterrängen mellan Hoby och Ronneby har varit ett markant gränsområde mellan öst och väst. Olika mellan öst och väst är betingade av inflytanden och impulser utifrån. Den västra delen har stark påverkan från Skåne och den östra från Kalmar län och Öland. Varje bygd har sin särart, men gemensamt för dem är småskaligheten och den stora variationen.<sup>14</sup>

#### Karaktäristiskt kosthåll

Mycket av råvaror och hur man tillagade dem är snarlika i hela regionen. Man bakade rågbröd, kokade råggröt, kärnade smör, ystade ost, plockade lingon, saltade in kött och fisk på likartat sätt. Här görs ändå ett försök att identifiera några karaktäristiska drag eller produkter i de olika delregionerna.

### Skogsbygden

Skogsbygden utgör en direkt fortsättning av det småländska höglandet. Landskapet är flackt till småkuperat med talrika dalsänkor och sjöar. Den viktigaste näringsgeografiska skiljelinjen är högsta kustlinjen mot norr. Den återfinns på omkring 67 meters höjd och kan tydligt iaktas i hela landskapet. Området saknar därför sedimentjordar och har steniga, ofta blockrika moränmarker. En större andel finmaterial finns i höjdlägen, varför odlingsmarkerna oftast ligger där. Terrängens utformning gör odling i större sammanhängande områden omöjlig.

I skogsbygden finns de för hela Blekinge karaktäristiska småbruken, vilket gör att området har varit relativt tätt befolkat. Det befolkades sent, men avfolkningen började redan under 1800-talets sista hälft.<sup>15</sup> Byarna och gårdarna ligger som öar i ett omgivande hav av skog. Här är det skogen som gett extra försörjnings-möjligheter.

Byarna i skogsbygden uppkom inte förrän på 1600- eller 1700-talen, men växte sedan kraftigt. Enstakabebyggelsen var mycket utbredd jämsides med de små byarna. Bebyggelsen ligger på krön och höjdsträckningar.

Åkrarna har lagts där det är möjligt att få ner en plog mellan stenblocken. Här finns otaliga "hackerör" i åkrarna och odlingsrösen och stenmurar ger en god bild av jordhungern i området. Man har slåttrat med skära och hamlat löv in i sen tid.

I skogsbygden dominerade hästen som dragare. Den goda tillgången på skog har gett bondebefolkningen i området möjligheter till extra inkomst genom transporter med timmer, bräddor, stävor, ved och pottaska, liksom transporter mellan bruken i Småland och hamnarna vid kusten.

I skogsbygden tillämpades svedjebruk en bit in på 1900-talet. Första året efter svedjan satte man potatis och ibland rovor och året därpå odlade man råg. Därefter fick svedjan bli betesmark.

Boskapsskötseln har varit av stor betydelse, eftersom kreaturen kunde släppas ut på bete i de stora skogarna. De goda betesmöjligheterna gjorde att man kunde ta emot andras kreatur över

<sup>14</sup> Lönnbom, Ingemar. Blekinge. Falköping 2005. Svensson, Sigfrid. Öst och väst i Blekinges bondekultur. Blekingeboken 1960.

<sup>15</sup> Natur i Blekinge. Almqvist & Wiksells 1957.



*Dalbygden är ett småskaligt landskap med dalgångar som sträcker sig från nord till syd och som på sin höjd är ett par kilometer breda. Jordbruket är koncentrerat till dalgångarna. På höjdryggarna ligger skog och betesmarker. Törnerys dalgång. Foto: Maria Malmlöf.*

sommaren mot en ersättning. På hösten kunde man sälja ganska många slaktdjur på kreatursmarknaderna. Tillverkning av smör och ost gav också behövliga kontanter.

Även svinaveln var en betydande inkomstkälla. Svinen åt ek- och bokollon och fick beta på de stora allmänningskogarna vid Smålandsgränsen.

I skogarna har man plockat mycket bär, speciellt lingon och blåbär som under senare delen av 1800-talet kunde gå på export till Tyskland.

Lingon betraktades i äldre tid närmast som egen maträtt. Även jakt på skogsfågel och hare har bidragit till hushållet och fisk har tagits upp i insjöar och åar.

I området finns många sjöar och vattendrag och man har fiskat insjöfisk till det egna hushållet. Salt strömming och lutfisk som förrådsmat köptes på marknaderna och av fiskare från kusten.

Här kunde man dricka pumpekaffe – kaffe kokat i öppen eld i en glaskula. Den seden hade man lånat in från de närliggande glasbruken i Småland.

## Dalbygden eller ”lövskogskusten”

Dalbygden sträcker sig från södra delen av Olofströms kommun, i ett milsbrett band längs kusten, till Jämjö i öster. Det är ett småskaligt landskap med dalgångar som sträcker sig från nord till syd och som på sin höjd är ett par kilometer breda. Jordbruket är koncentrerat till dalgångarna. På höjdryggarna ligger skog och betesmarker. Bara Ramdalaslätten i öster har fria vyer.<sup>16</sup>

Genom dalbygden rinner åar från det småländska höglandet ner mot blekingekusten. Mörrumsån, Mieån, Bräkneån, Ronnebyån, Nättrabyån, Lyckebyån och ytterligare några mindre åar. Mörrumsån är landets viktigaste lekälv för Östersjölox.

Dalbygden är fruktbar och har stora byar där man har levt av åkerbruk och boskapsskötsel. Karaktäristiskt för dalbygdens byar är att de anlagts ett stycke upp på dalsidan, medan all lättbrukad jord längre ner togs i bruk för åker och äng.

<sup>16</sup> Blekinge – landet bortom allfartsvägarna. H Wachtmeister

## En terroiratlas över Blekinge som kulinarisk region

I östra dalbygden var byarna något mindre än i den västra delen. Gårdarna låg före skiftena vanligen samlade längs en bygata och byplats i en klungartad form. Vid sidan av byplatsen bredde båtsmanstorp och husmanshus ut sig. Enstaka-bebyggelsen i form av torp och backstugor var mycket utbredd jämsides med byarna. Byarna laga skiftades mellan 1830 - 60 då en fjärdedel av gårdarna flyttades ut från bytomterna.

I dalbygden odlades mycket potatis som under första hälften av 1800-talet gav bönderna goda inkomster när den brändes till brännvin. Under senare delen av seklet odlades mycket sockerbetor.

I västra dalbygden dominerade hästen som dragare. Den användes för körslor med virke åt kronan eller mellan bruken i Småland och hamnstäderna. I öster dominerar oxarna, men de flesta hemman i Blekinge hade både oxar och häst. Boskapsskötseln var viktig och man kunde hålla relativt sett många kor, upp till tio stycken. Ännu vid århundradets mitt spelade ek- och bokskogen en stor roll vid svinuppfödning.

De goda odlingsförutsättningarna har lagt grunden till ett antal herrgårdar i området. Herrgårdskulturen har satt en tydlig prägel på delar av landskapet. Det utmärks av de stora gårdarnas monumentala centra med alléer och storskaliga produktionsmarker och ädellövskog som omger dem. Goda exempel är Skärva, Marielund och flera andra lantgods i Karlskrona-trakten, men också exempelvis Valje herrgård i Sölvesborgs kommun och Blekinges enda slott, Johannishus Gods i Ronneby kommun. I herrgårdslandskapet är inslaget av ek- och bokskog påtagligt.<sup>17</sup>

Dalbygden var också försörjningsområde för främst Karlskrona stad. Karlskronas inflytande på sitt omland har alltid varit stort, både genom att ta in influenser utifrån och genom möjlighet till avsättning av jordbruksprodukter.

I dalbygden växte en industri fram under 1800-talet som baserades på potatisodling i form av brännerier I dalbygden växte en industri fram

under 1800-talet som baserades på potatisodling i form av brännerier och stärkelsefabriker. Även sockerbetor och mejeriproduktion blev viktig under 1800-talets slut. I dag är det hjorthägn och jakt som växer som produktionsgrenar.

### Kust och skärgård

I söder ligger kustbygden med skärgården med närmare ett tusen öar och skär. Längst ut i öster ligger Utlängan och längst åt väster ligger Hanö. Ett betydande fiske, handel, sjöfart, stenhuggeri och jordbruk har varit de viktigaste näringarna. Här har fiskelägen och tätorter i form av handelsstäder med hamnar och varv vuxit fram.<sup>18</sup>

Den största och mest befolkade delen av Blekinge-skärgården ligger i Karlskrona kommun. Här finns dels storöarna, dels den östra skärgården, som består av en samling flacka öar i sydost.

Skärgården var glest befolkad i äldre tid, men under 1800-talet växte invånarantalet i fiskelägena kraftigt. Man byggde då täta samhällen med låga små stugor och uthus. Fiske var den viktigaste näringen. Man har fiskat mycket sill fram till 1900-talets mitt och försörjt inlandet och även städerna i området med salt sill. Rökta fisk blev tidigt en specialitet och främst då den rökta sillen, ålen och laxen. I äldre tid sköt man en stor mängd sälar och allt på sälen – kött, skinn och tran togs om hand.

Boskapsskötseln var liten och åkerbruket präglades av potatisodling för eget bruk. Antalet får var relativt stort. De hölls främst för hushållets behov av ull, men också skinn och kött. Genom det intensiva betet som följde blev de tidigare skogsbeväxta öarna helt trädlösa.

Längs kusten bedrevs fisket till stor del av binäringfiskare. Under 1800-talets andra hälft uppstod en omfattande stenindustri längs kusten. Man bröt gatsten främst till Tyskland. Det uppstod då en samverkan mellan fiske och stenindustri på så sätt att när man inte fiskade bröt man sten och tvärtom. Stenindustrin lades ner i samband med andra världskriget.

<sup>17</sup> Natur i Blekinge. Almqvist & Wiksells 1957.

<sup>18</sup> Björnsson, Sven. En studie i det blekingska kulturlandskapet. Lund 1946.





*Fiskeläget Ungskär grundades redan vid 1600-talets slut och hyste fram till mitten av 1900-talet en stor fiskarbefolkning. Foto: Maria MalmLöf*

Fisket har bedrivits mest intensivt från Listerlandets fiskelägen Nogersund, Hällevik och Hörvik. Även Hanö räknas hit. Här har i första hand saltsjöfiske och ålfångst bedrivits. Idag är fisket koncentrerat till större fastlandshamnar som Saltö, Nogersund och Sandhamn.

Mathållningen i skärgården skiljde sig i äldre tid från den på fastlandet. Förutom den salta sillen, som var allas stapelföda, åt man mycket färsk fisk av alla de slag och även sjöfågel och sälkött och man plockade sjöfågelägg på vårarna. Längs kusten kretsade det mesta därför kring säsongsvariationerna i fisket och jakten, trots att man också var småskalig jordbrukare.

## Östbygden – torrt och soligt

Blekinges östkust skiljer sig markant från landskapets södra kustområde. Östkusten utgör en sydlig utlöpare av Kalmarsundsslätten med ett öppet, uppodlat landskap, med långa, flacka strandängar och grunda och steniga stränder. Området är ett par kilometer brett och sträcker sig från gränsen av ån Brömsebäck ungefär två mil söderut till Torhamn.

Byarna ligger vanligen längs Litorinavallens strandlinje cirka åtta meter över havet, på gränslinjen mellan god och dålig mark där också vägen går fram. Sluttningarna mot havet har såväl lätta sandjordar som fuktighethållande ängsmarker. De frodiga strandängarna utnyttjas alljämt till naturbete.

Västerut fanns förr ett omfattande betesland med gräs- och ljunghedar och halvöppna hagmarksskogar.<sup>19</sup> Förr odlade man stora mängder råg och rovor på svedjorna i skogen.

I östbygden var byarna inte så tätt sammanbyggda som längre västerut. Här har den mer öppna götiska gårdsformen dominerat. Den karaktäriseras av en klar avgränsning med stängsel mellan man- och fägård så att det upprätthölls ett avstånd mellan djur- och människoboning.

Boskapsskötseln har varit viktig. Man hade oxar som dragdjur, men också hästar. Antalet får var relativt stort i östbygden och man höll ett relativt stort antal grisar som fick gå i skogarna och livnära sig på ek- och bokollon.

Potatisodlingen har varit av betydelse här. Potatisen trivs bra på den sandiga jorden. Stenindustrin var omfattande i den södra delen i Torhamns socken.

<sup>19</sup> Björn E Berglund. Från Bröms till Utlängan.

## En terroiratlas över Blekinge som kulinarisk region

Även fisket har spelat en viktig roll och bedrevs huvudsakligen som binäringsfiske av markägarna/bönderna. Fastlandsböndernas strandfiske blomstrade upp på 1920-talet, då bottengarnsfisket efter ål blev alltmer lönande. Ålfisket har varit en betydande inkomstkälla längs hela östkusten. Tyska uppköpare köpte upp det mesta fram till andra världskriget.

Bönderna fiskade mest till det egna hushållet och hade god tillgång till både färsk och insaltad fisk. Till vintern saltade man in ål, sill och torsk. Man kunde göra inkokt ål både av färsk och saltad ål. Inkokt saltål var mycket uppskattat.

### Listerlandet

Listerlandet gränsar mot Skåne genom Ryssbergets skarpt markerade bokskogsbevuxna östsluttning. Övervägande delen av Listerlandet utgörs av uppodlat låglänt slättland. Närheten till Skåne gör att man fått många influenser därifrån.

Listerbygden och västra dalbygden var utpräglade bylandskap med stora byar med upp till 35 gårdar. Gårdarna var före laga skiftet som regel kringbyggda på skånskt vis med fyra längor runt en gårdsplan, alternativt bara tre längder. Vid laga skiftet vid 1800-talets mitt bröts byarna upp. Listerbygdens fanns ett högt uppdrivet åkerbruk, där potatisodlingen intog en rangplats. Brännerier

och stärkelsefabriker växte fram i potatisodlingens spår.

I Listerbygden höll man inte så många kor, men ett stort antal dragare – mest hästar, men också oxar. Svinaveln var betydande, främst i de potatisodlande delarna av landskapet. Man höll också höns och gäss, men uppgifterna om dem är fåtaliga i källorna. Gässen tycks ha varit mest talrika i Listerbygden och i dalbygden öster om Karlskrona.

Goda ollonår göddes här tusentals svin på de stora och fruktbärande ek- och bokskogarna. Grisarna köptes till största delen upp i Skåne. Fläsket såldes sen till kringliggande städer, i synnerhet Karlskrona. I krigstider skeppades mycket rökt och saltgrönt fläsk till Stockholm.<sup>20</sup>

Listerlandet är Blekinges främsta fruktodlar-distrikt. I den kuperade terrängen på Ryssbergssluttningen blommar äppleträd om våarna. Sedan början av 1900-talet har Listerlandet blivit något av Sveriges grönsaksbod. Här odlas tomater, gurkor och jordgubbar.

I Listerlandet finns starka influenser från Skåne. Spannmålsproduktion med bröd och gröt var självklara domineranter i kosthålllet i äldre tid. Bland annat har kavring varit basbrödet och här har spettekaka varit en självklarhet i högtidliga sammanhang.



*Gårdarna på Listerlandet har tydlig påverkan från det skånska området med uthuslängor av sten. Ryssberget vid gränsen mot Skåne syns i bakgrunden.  
Foto: Maria Malmlöf*

<sup>20</sup> Natur i Blekinge. Almqvist & Wiksell 1957.

## Brukningsmetoder och bebyggelse hos allmogen cirka 1800



Nätraby 1708. Kartan visar åkrarnas indelning i smala tegar. De kom under de följande hundra åren att delas i ytterligare många parceller.

Vid sekelskiftet 1800 var självhushållningen allena rådande i bondesamhället. Man odlade de grödor och födde upp de djur man behövde för sitt livsuppehälle. Man tillverkade själv allt för det dagliga livet, alltifrån husbyggen, jordbruksredskap, hushållsredskap, mat, kläder, ljus, med mera. Bara ytterst lite köptes i staden eller på de marknader som hölls på specifika dagar på vissa ställen.

### Brukningsmetoder – tegskifte och tredningsbruk

Blekinge var ett ensädeslandskap, dvs man trädade inte en del av åkern som i övriga landet. Orsaken till att man hade ensäde var sannolikt att åkerarealen var otillräcklig för att en tredjedel skulle kunna trädas. I stället idkades en form av cirkulationsjordbruk, så kallat tredningsbruk. Åkern indelades i tre delar varav man på den ena delen i turordning sår höstråg och vete, på den andra korn och på den tredje ärtor eller vicker (en sorts ärtväxt). Små stycken undantogs till lin, hampa, potatis, kål- och tobaksland. Varje slags utsäde fick inte komma oftare än vart tredje år på

samma åker. Bara den åker som bereddes till höstsäde gödslades.<sup>21</sup>

Åkerjorden var indelad i långsmala tegar. Varje gård hade proportionellt lika stora tegar i varje åker. Lottkastning kunde äga rum om åkertegarnas läge. Detta kan kallas för oregelbundet skifte, som var den vanligaste i Blekinge, liksom i Skåne. (I Mellansverige var solskifte vanligt, där tegarnas ordningsföljd i åkern bestämdes av gårdens läge i byn.)<sup>22</sup>

Tegskiftet var ett sätt att åstadkomma en rättvis fördelning av jord med olika godhet mellan delägarna i ett byalag. Tegens långsträckta form var betingad av behovet att kunna köra så långt som möjligt med ådret utan att behöva vända. Tegarna låg utsträckta i markens lutningsriktning för att underlätta vattnets avrinning. Åker och äng låg inom samma hägnad. På efteråret fick djuren gå och beta där en tid.

Hela åkerarealen i en by var inte tegskiftad. Det fanns också "lyckjordar" – som utgjordes av enskilda intagor på utmarken, vanligen på moränjord. Lyckorna tillhörde den som tagit upp

<sup>21</sup> Landshövdingeberättelse 1866–70

<sup>22</sup> Björnsson, Sven. En studie i det blekingska kulturlandskapet. Lund 1946.

## En terroiratlas över Blekinge som kulinarisk region

och inhägnat den. Samtliga gårdar ägde åker såväl i inägora som i lyckor.

På varje hemman kunde det sitta två eller flera brukare. Det var inte nödvändigt att varje brukare hade sina särskilda byggnader, utan de kunde vara gemensamma för två åboar. Däremot var hushållet inte gemensamt. Varje åbo brukade och skördade sin egen åker och äng.

Ägoblandningen och de många smala åkerparcellerna innebar att både grödor och arbete måste planeras och genomföras gemensamt. Man var tvungen att plöja, så och skörda vid samma tidpunkt i hela byn. Det medförde att utvecklingen inom jordbruket gick långsamt.

### Enskifte och storskifte

På grund av tegskiftet kunde hemmanen innehålla flera tusen småtegar och särskilda lappar. Det blev till slut svårt att hantera. Av denna anledning genomfördes runt sekelskiftet 1800 enskifte eller storskifte i många byar med syftet att lägga ihop åkerparcellerna i så få tegar som möjligt. 530 storskiften genomfördes i Blekinge. Man skiftade då bara i inägora och flyttade inte någon bebyggelse.<sup>23</sup>

### Svedjebruk

Svedjebruket var utbrett i Blekinges skogar. Varje bonde brukade ta upp en svedja årligen. På svedjemark odlades mycket råg i hela landskapet, så kallad finnråg och också potatis och rovor, så kallade brånarovor. Första året brände man. Andra året planerades potatis och rovor och svedjan hägnades in. Tredje året såddes råg. Därefter användes svedjan till betesmark.

### Åkerbruksredskap

Åkerbruksredskapen vid 1800-talets början var enkla och egenhändigt tillverkade, huvudsakligen av trä. Vanligen fanns årder, trädesstock (en tyngre variant av årder), pinnharv, sladd och vält. I Blekinge använde man årder till plöjning. Plog användes bara till att göra grunda diken på åkern för att föra bort vatten. Vid skörd användes skära eller lie till att meja ner hö och säd. Säden bands i kärvar som fick torka på åkern. Därefter tog vinterns mödosamma arbete vid – att stå om nätterna på logen fram till jul och tröska ur sädeskornen med slagor. Bäst var när fyra slagor arbetade i takt.<sup>24</sup> Två tunnor uttröskad säd om dagen av fyra man var ett gott resultat. Både kvinnor och män deltog i slagtröskningen.<sup>25</sup>



*Åkerbruksredskapen vid 1800-talets början var enkla och egenhändigt tillverkade, huvudsakligen av trä. Vanligen fanns årder, trädesstock (en tyngre variant av årder), pinnharv, sladd och vält. Årder och träpinnharv från Åby socken.  
Foto: Kalmar läns museum.*

<sup>23</sup> Björnsson, Sven. En studie i det blekingska kulturlandskapet. Lund 1946.

<sup>24</sup> NM frågelistor EU 89. G Gustafsson.

<sup>25</sup> NM frågelistor EU 89. G Gustafsson.

## Böndernas bebyggelse

### Byarnas lägen

Gemensamt för samtliga byar och enstaka gårdar är att bebyggelsen har lagts på impediment i omedelbar närhet till åkern. Karaktäristiskt för främst dalbygdens byar är att de anlagts ett stycke upp på dalsidan, medan all lättbrukad jord längre ner togs i bruk för åker och äng. De olika byarnas ägor skildes från varandra genom utmarker eller skog.<sup>26</sup>

### Gårdsformer

Vanligen låg gårdarna i Blekinge samlade längs en bygata och byplats i en klungartad form, så kallad plats- eller klungby, som var vanligt i Sydsvetige.

I västra delen av landskapet är gårdarna som regel kringbyggda på skånskt vis med fyra sammanbyggda längor runt en gårdsplan. Gårdsformen kunde ofta vara uppluckrad och bestå av bara tre längder.

I länets östra delar och i dalbygden har den götiska gårdsformen dominerat. Den karaktäriseras av en klar avgränsning med stängsel mellan man- och fägård så att det upprätthölls ett avstånd mellan djur- och människoboning.

Byarna i skogsbygden är ofta unga och uppkom inte förrän på 1600- eller 1700-talet eller senare.



Åldre uthuslänga, Södra Mad på Tjurkö.  
Foto: Blekinge museum 1955.

Gårdarna kunde inledningsvis ligga enskilt. Yngre byar saknar genomgående byplats.

### Fägårdens hus

Fägårdarna hade skiftande former. Den vanligaste bestod av en timrad vinkellänga som låg parallell eller vinkelställd mot mangården, bild 24. Det var vanligt i östra Blekinge (och sydöstra Småland). Den här typen finns också i västra Blekinge, med undantag av Listerlandet. I västra delen är gårdsplanen ofta helt eller delvis stensatt med bara en liten täppa framför boningshuslängan. Fägården kunde också bestå av två parallellställda längor, eller av tre sammanhängande längor, där den öppna delen vetter mot mangården.<sup>27</sup>

I fägårdens timrade längor fanns en avdelad del för varje funktion. Vanligen fanns fähus, stall, loge, loggolv, portlider, svinhus, får- och gethus, vagnshus, vedbod och källare. En bit bort låg linbastun och eventuellt en kölna (torkhus för malt). I ladugården radades djuren upp utmed väggarna och fönstren var bara små gluggar som inte släppte in särskilt mycket ljus. Antalet byggnader och storleken på dem berodde på hur stor gården var.<sup>28</sup>

Vanligen hade man också ett brygghus och bränneri "sters", som brukades till brygning, bränning och mältning. Huset låg en bit från gården på grund av brandfaran. Där inget sters fanns hanterades brygning och bränning inne i stugan. Brännvinsbränningen var en viktig syssla.<sup>29</sup>

På utångarna fanns vanligen en linbastu och ett antal enklare timrade hölador. Många hade också tillgång till en skvaltkvarn i en bäck eller å, som användes vår och höst när vattnet stod högst. Det fanns också större såväl väderkvarnar och vattenkvarnar. De flesta väderkvarnarna hörde hemma i östra Blekinge. Åtskilliga av dem var stolpkvarnar, men vissa var helbyggda "holländare". Större vattenhjulskvarnar fanns i de större vattendragen.

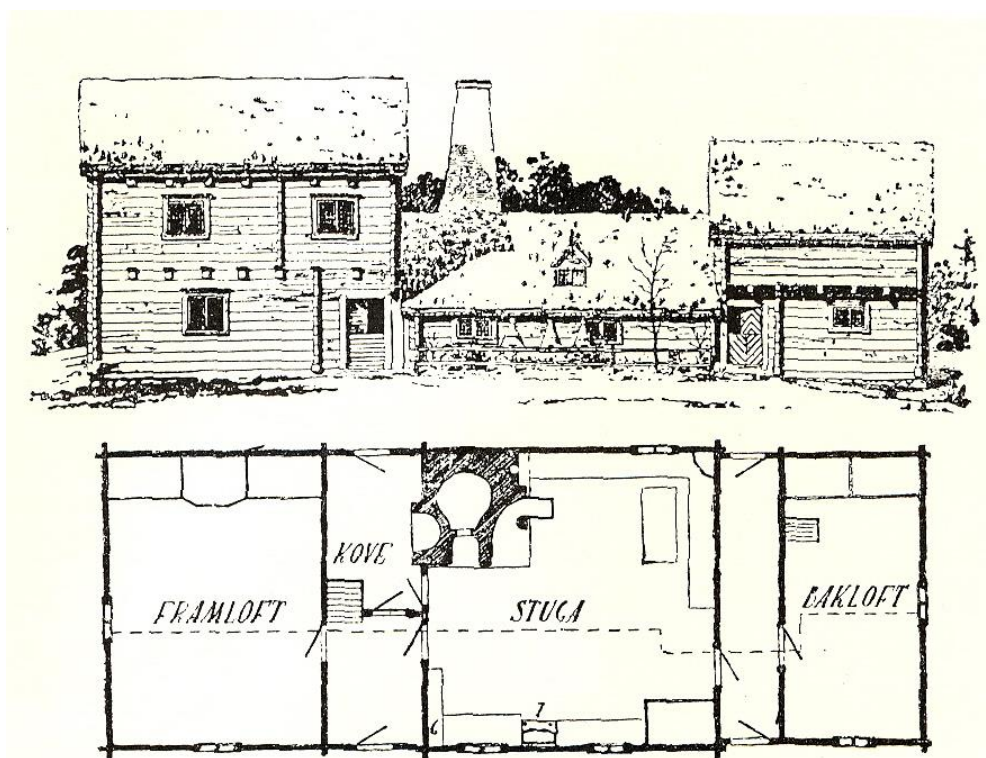
<sup>26</sup> Björnsson, Sven. En studie i det blekingska kulturlandskapet. 1946.

<sup>27</sup> Svensson, Sigfrid. Öst och väst i Blekinges bondekultur. Blekingeboken 1960.

<sup>28</sup> Björnsson, Sven. En studie i det blekingska kulturlandskapet. Lund 1946.

<sup>29</sup> Landshövdingeberättelse 1765.





Högloftstuga från Lilla Bröthult, Kyrkhults socken, nu på Skansen.  
Uppmätning av Sigurd Erixson 1940.

### Bondens bostad - högloftstugan

Högloftstugan är den bostadstyp som varit karaktäristisk för Blekinge i äldre tid och som var vanlig på gårdarna i århundraden. Högloftstugan fanns också i västra Småland, Halland och södra Västergötland.<sup>30</sup> Högloftstugan bestod av tre delar. I den låga delen i mitten, som var en envånings ryggåsstuga, låg dagligstugan som utgjorde själva bostaden. Framloftet i två våningar låg närmast eldstaden och innehöll en förstuga och en förrådsdel. Bakloftet var den lite lägre huskroppen på andra sidan av bostadshuset som också den innehöll förråd och gåstrum.

I ryggåsstugan låg själva bostaden - dagligstugan. Den var som regel var hade ett litet fönster i väggen och ett i taket, så ljusinsläppet var i regel begränsat. Takfönstret kunde ha små takkupor som kallades homejor. Halvdörrar med särskild över- och underdel var mycket vanligt. Högloftstugorna var i regel byggda av bilat timmer och

taken var täckta med näver och torv. På Listerhalvön kunde högloftstugan vara byggd av korsvirke på skånskt vis.

I stugan fanns en öppen härd för matlagning och stor bakugn. På den öppna härden tillagades all mat, mestadels långkok och den var också den främsta ljuskällan. Bakom härden låg bakugnen. Att laga mat på öppen härd krävde kunskap och erfarenhet i fråga om att tygla elden och använda lämplig värme – frisk eld, sakta eld eller koleld, till exempel.

I Blekinges västra del, fram till Ronnebyån, hade man en sättugn av gjutna järnhällar med vackra mönster inne i stugan som fångade upp värmen från spisen. Sättugnarna kom från de småländska järnbruken strax norr om gränsen. Glöden rakades från eldpallen ner i sättugnen som magasinerade värmen.

Framför spisen var en kärllhylla där kopparkärlen stod renskurade och blanka. Intill på två breda

<sup>30</sup> Erixon, Sigurd. Den blekingska lantbefolkningens byggnadskultur. 1939.



*I stugan fanns en öppen härd för matlagning och stor bakugn. På den öppna härden tillagades all mat, mestadels långkok och den var också den främsta ljuskällan. Bakom härden låg bakugnen. Oljemålning av Bengt Nordenberg.*

brädor ställdes lerfat med mjölk för att surna ”till sypa så hårt att en nästan behövde tugga’t”.<sup>31</sup>

Själva dagligstugan var möblerad med väggfasta bänkar, bord och sängar. I dagligstugan åt och sov man. Hela hushållet med man, hustru, barn, tjänstefolk och tillfälliga besökare bodde tillsammans där. Där tillagade man maten, bakade, bryggde, brände med mera och också spann, vävde eller arbetade med träslöjd. Under högtider och ibland också till helg skurades och pryddes ryggåsstugan med textilier, bonader och hängkläden i granna färger. Textilierna kunde inte hänga upp permanent på grund av att den öppna spisen svärtade taken med rök.<sup>32</sup>

I västra Blekinge kunde också somliga av ung- och smådjuren bo i dagligstugan under vintern i enlighet med skånsk och dansk tradition. I östra

länet var det bara hönsen som fick bo inomhus tillsammans med folket.<sup>33</sup>

### Lofthuset

I lofthuset fanns en farstu tvärs genom huset i bottenvåningen med en ingång in i stugan. I västra husets farstu fanns vanligen en skrub, eller s.k. kove, för förvaring av kistor och kläder och i äldre tid kunde smådjuren få vara där.

Bottenvåningen i det östra lofthuset användes ursprungligen som visthus där fläskkaren och silltunnan hade sin plats. Här fanns också kistkammare och allmän förvaring och sovrums på sommaren. Det kunde också användas till sal eller helgdagsrum. Det kunde ibland också tjäna som kök. Ovanpå var loftet indelat i två rum. Här förvarades säden och brödet.<sup>34</sup>

31 Albert Nilsson. Kulturens blekingegård. 1936 särtryck Kulturen.

32 Werdenfels, Åke. Mandelgren i Blekinge. 1991.

33 Erixon, Sigurd. Den blekingska lantbefolkningens byggnadskultur. 1939.

NM Frågelistor EU 2469 Åryd, Halasjö.

34 Albert Nilsson. Kulturens blekingegård. 1936 särtryck Kulturen.



I visthusboden, eller sovelboden, förvarades maten i tunnor, bingar, korgar med mera och mycket hängdes också upp på stänger i taket eller krokarna på väggen. Källa: Nordiska museet/Digitalt museum.

### Parstugan

I östra delen av Blekinge från Ronnebyån räknat trängde parstugan ut högloftsstugorna och blev allt vanligare ju längre åt öster man kom. Parstugan är karaktäristisk för hela östra Sverige och återfinns både på storbondegårdarna och småställen. Parstugan består av en dagligstuga och en sal på ömse sidor om ett kök och förstuga.

### Vittnesmål från år 1800

J.J.Öllers beskrivning år 1800 över Jämshögs socken i utdrag.<sup>35</sup>

” Bonden med hustru och barn och tjänstehjon ligger under vintertiden i samma stuga. Där förrättas också alla deras hushållssysslor som slakt, bryggning, bränning, bak och bykning, där det alltid finns en stor spis i förening med bakugnen. På södra sidan av takryggningen är efter gammalt bruk ett större eller mindre fönster genom vilket mycket dager infaller i stugan. Under dessa fönster har kvinnfolken alltid sina vävstolar eller spinnrockar till dagliga sysslors förrättande. Ett litet fönster finns på södra sidan mitt emot spisen som matberedningsbordet står under, med skåp inunder och hyllor bredvid. Över gallbänken är hyllor som mjölken i sina bunkar ställs på ibland med lock för att undvika damm och annan orenlighet. Numera har varje bonde också en järnugn och ett slagur i sin stuga.

Under vintertiden använder allmogen torra björksticker eller spån i stället för ljus, varav

<sup>35</sup> Öller, J. J., Beskrifning öfwer Jemshögs Socken i Blekinge. Wexiö 1800.

försakas mycken rök. I spisen är alltid en brasa och vid eldbrasans ljus förrättas både man- och kvinnofolken sina aftonsysslor. Röken stiger upp mot ryggåsen i taken som blir svart som ebenholtz.”

### Små gårdar och torp

När det gäller små gårdar och torp var de som bondens hus, fast mindre. Torparna hade en liten åker och äng och uthus i proportion efter det, men båtsmännen hade bara ett litet fä- och foderhus bredvid sin stuga.

## Växtodling/grödor omkring 1800

### Spannmål

Råg och korn var de viktigaste sädeslagen i Blekinge. Vid denna tid odlades olika lantsorter som det idag bara finns sporadiska uppgifter om. Råg var det viktigaste sädeslaget som användes till bröd, gröt, välling, palt med mera. Rågen ansågs vara mycket kraftbringande – och en stark person sägs ”ha råg i ryggen”. På svedjemark odlades mycket råg i hela landskapet, så kallad finnråg.<sup>36</sup>

Blekinge importerade säd. Den stora husbehovsbränningen av korn uppges vara orsaken. Av det tvåradiga kornet gjordes malt till hemmabryggd av dricka, öl och brännvin och spelade därför en viktig roll.<sup>37</sup> Man odlade också sexradigt korn som maldes till gryn på en handkvarn och användes till gröt, välling och soppa. Det maldes också till mjöl, sållades och användes till kakor, plättar och dylikt. Det blandades också in i rågmjöl och bakades till bröd. Bovete odlades mycket i Listerbygden i Mjällby. Bovete trivs bra på sandjordar. Det är frostkänsligt och kan inte odlas längre norrut. Bovetet såldes till bönder längre norrut i häradet, där man också köpte sitt behov av säd från Skåne. Bovetet maldes till gryn och användes till gröt, välling och pannkaka.

Havre förekom i liten mängd överallt, men mest längst i väster och öster. Havre användes främst till hästfoder.

<sup>36</sup> Björnsson, Sven. En studie i det blekingska kulturlandskapet.

<sup>37</sup> Keyland, Nils. Vegetabilisk allmogekost I.



Man odlade något vete i hela dalbygden, mest på lerjord. Vete spelade en mycket liten roll, det användes bara till finbröd. Det lilla man använde köpte man oftast.

Blandsäd utgjorde en relativt stor andel av utsädet. En vanlig kombination var korn och havre.<sup>38</sup> Man odlade även en del vicker.

Ärtor och bönor odlades också överallt, men huvudsakligast i Lister- och dalbygderna. Åkerärtor eller gråärtor betraktades som ett sädesslag och har odlats på åkern sedan forntiden. Fram till 1800-talets slut var det gråärtor som odlades och användes. Det fanns en stor variation av lokala sorter. Ärtmjölet blandades ibland med mjöl av andra sädesslag. Hela ärtor brukades allmänt i ärtvälling eller ärtsoppa, mjöl av ärtor däremot till gröt, pannkaka, med mera.



Odlingen av ärtor i Blekinge var i äldre tid relativt obetydlig. Blekinges jordmån är inte så fördelaktig för ärtor. Varje bonde provade vilken åkerlapp som gav bäst ärtor. Den fick namnet Ärtåkern.<sup>39</sup> På åkern kunde ärtorna sås mellan potatisstånden så de kunde klänga på potatisen. Samtidigt som man kupade potatisen hade var person en ficka full med ärtor eller bondbönor och satte en sådan mellan varje potatisstånd. Dessa hann gott att bli mogna tills potatisen skulle tas upp.<sup>40</sup> Ärtor som såddes i kålhagen risades med spåda björkruskor, men det gjordes aldrig på ärtåkern.<sup>41</sup>

<sup>38</sup> Björnsson, Sven. En studie i det blekingska kulturlandskapet.

<sup>39</sup> EU 11031 Svängsta Bräkne hd

<sup>40</sup> EU 37 Holmsjö, Medelstads hd

<sup>41</sup> EU 56 Sillhövda sn, Medelstads sn

<sup>42</sup> NM frågelistor EU 45 Rödeby och EU 499 Holmsjö.

<sup>43</sup> Israelsson, Lena. Köksträdgården – det gröna arvet. 1996.

### Kålgård

Vid tiden omkring 1800 låg gårdarna tätt på bytomten och några trädgårdar i egentlig mening fanns inte. Däremot fanns på någon ledig plats en mindre inhägnad kålgård, som motsvarar dagens trädgårdsland. Här odlades ungefär samma växter som under medeltiden, det vill säga vanligen rova, vitkål, lök, morötter, palsternackor, bondbönor, potatis, några kryddväxter och lite tobak till snus. En särskild sorts rovor odlades i myckenhet på svedjorna i skogarna.<sup>42</sup>

Vanliga kryddor var mejram, salvia, kummin, timjan, senap, pepparrot, körvel, persilja, citronmeliss, krusmynta och libsticka. Varje bonde brukade också ha några humlestöror för eget bruk på gården.<sup>43</sup> Senap hängdes upp och torkades och tröskades som säd. Den maldes med en stenkula i en stor svarvad bunke med lock och fuktades med vatten.<sup>44</sup>

### Humle

Humleodlingen var betydande i den västra skogsbygden som biinkomst på smågårdarna, men odlades inte i mycket i slättbygden och inte heller öster om Ronnebyån. Skördarna såldes till uppköpare från Göinge. Man hade då i snitt 500 stänger per gård.<sup>45</sup>

På 1830-talet odlades humle fortfarande i Jämshögs socken, men det minskade även där. Det var en följd av den stora brännvinsbränningen, som gjorde att ölkonsumtionen minskade.<sup>46</sup>

### Potatis

I slutet av 1700-talet slog potatisen igenom i hela landskapet, vilket var ovanligt tidigt. Man upptäckte att potatisen passade bra på de sandiga jordarna och var bra både att äta, främst för de fattiga, och att göra brännvin av (Öller 1792 – ”*De senaste 8 åren har mycken potatis blivit planterad, såväl på de sandigaste åkrarna som på nyhackad jord*”). Se mer sidan 74.

<sup>44</sup> EU 56 Sillhövda sn, Medelstads sn

<sup>45</sup> Björnsson, Sven. En studie i det blekingska kulturlandskapet.

<sup>46</sup> Björnsson, Sven. En studie i det blekingska kulturlandskapet. 1946

## Fruktodling

Vildapel förekommer ganska allmänt i lövdungar och hagar i södra Sverige. Äpplen användes redan under forntiden. Först under medeltiden påbörjades en medveten odling av äppleträd genom invandrade munkar. Intresset för fruktodling togs upp av kungahuset och godsägarna som på sina gods och herrgårdar fortsatte att utveckla odlingen under århundradena framöver. Allmogen ägnade sig generellt inte åt fruktodling på grund av brist på kunskap och tradition och tillgång till plantor.<sup>47</sup>

I Blekinge däremot var allmogen mycket tidig med att plantera fruktträd, vilket man inte gjorde i någon större utsträckning i övriga Sverige förrän efter 1800-talets mitt. Fruktodlingen fick redan under 1700-talet fast fot i Blekinge och då främst i västra Blekinge, där fruktträdgårdar fanns på så gott som samtliga hemman och även på torpen.

Öller omnämner år 1800: *"de sköna trädgårdsfrukterna av flere sorters äpplen, päron, plommon, vilka nästan var bonde och ganska många torpare har i sina trädgårdar. Här finns bland dem (torparna) vilke själv uppodlat 2 till 3 tunnlands åker, samt planterat till och med 200 fruktträd."*

Lantmäterikartorna tar oftast upp 5 - 10 äppleträd, ca fem päronträd och 10 - 20 plommonträd på en gård, men enstaka gårdar har 80 - 100 bärande träd. Även i dalbygden fanns gott om fruktträd och också i skogsbygden planterades fruktträd i vångarna. Frukten såldes till städerna, främst Karlskrona, förutom det man åt själv.<sup>48</sup>

### Vinterfoder från ängen

Vinterfodret hämtades från ängen. Sidvallsängen var fuktig med riklig gräsväxt. På hårdvalls- eller fastmarksängen växte det buskar och lövträd. Träden fick inte växa för tätt, sol och ljus skulle kunna komma in och gynna ängsfloran.

Alla sorters lövträd hamlades, det vill säga man skar av trädens löv och använde till foder, främst till får och getter, men även till de övriga djuren om inget annat fanns att tillgå. Lövtäkten var förr



Lövtäkt för foder till fåren. Foto: Axel Henriksson, Västergötlands museum, Digitalt museum.

omfattande. Grenar och löv skördades med en omloppstid på mellan två och tio år. 2-300 kärvar var det vanliga på en gård. Lövtäkten gjordes i allmänhet i juli och augusti månader. Löv togs från björk, asp, lind, sälg och vide.<sup>49</sup>

Arealen äng avgjorde hur mycket vinterfoder som kunde bärgas och därmed hur många djur bonden kunde föda. Antalet djur i sin tur avgjorde den tillgängliga gödselmängden och därmed hur mycket spannmål som kunde odlas. Därav uttrycket *"äng är åkers moder"*. Ängen gav förutom hö och lövfoder även bär och nötter och virke till stängselstolpar.

## Boskapsskötsel

### Nötboskap

I Blekinge var åkermarken jämförelsevis liten och invånarna hämtade sin bärgning främst från boskapsskötseln. Boskapsskötseln var beroende av ängen och betesmarkernas utbredning. Blekinge var lyckligt lottat i det avseendet. En betydande del av ängen utgjordes av hårdvall och bättre sidvall med god gräsväxt längs vattendragen. Till det kom strandängarna längs kusten och holmarna i skärgården. Den största ängsarealen fanns i dalbygden. Det fanns också gott om bete i

<sup>47</sup> Nilsson, Anton. Våra äpplesorter. Deras historia, egenskaper och kännetecken. Nordiska museet. 1986.

<sup>48</sup> Björnsson, Sven. En studie i det blekingska kulturlandskapet.

<sup>49</sup> EU 48 Medelstad hd och EU 43 Höryda, Björkeryd

skogsbygden. Bara i Listerbygden räckte inte höskörden till vinterfoder varför djuren under en stor del av vintrarna utfodrades men halm, lövkärvar, ljung, mossa och bärris. Unghästar, getter, svin och också ungboskap fick ofta livnära sig året runt på skogarna.<sup>50</sup>

Listerbygden hade inte så många kor, men ett stort antal dragare. I dalbygden hade man omkring fyra kor per brukningsdel och på somliga gårdar upp till tio kor. Den största mängden ungboskap fanns i västra skogsbygderna som sedan gammalt var kända för sin kreatursuppfödning. Kreaturen gav smör och slaktboskap. Mjölken användes i hushållet eller till att göra smör av. Vanligen betalade man skatt eller tionde med smöret.<sup>51</sup>

I skogsbygden var boskapsskötseln särskilt betydelsefull. De goda betesmöjligheterna gjorde att man kunde ta emot andras kreatur över sommaren mot en lega. På efterhösten kunde man sälja sina slaktdjur på kreatursmarknaderna.

Nötboskapen var småväxt av heterogen, numera bortavlad lantras som var röd- och vitbrokig med stora horn. Man hade bara ett fåtal kor och under vintern svältoföddes korna och gav då ingen mjölk. Dessutom var den mängd mjölk varje ko gav avsevärt mindre än idag. Man beräknar att den gav omkring 450 liter om året.

### **Dragare**

I västra dalbygden och skogsbygden dominerade hästen som dragare. En orsak till det var körsolorna med virke åt kronan eller mellan bruken i Småland och hamnstäderna. I öster dominerar oxarna, men de flesta hemman i Blekinge hade bäggedera. Framförallt var det stutar och oxar som gick till avsau. Det kött man själv levde på kom av de uttjänta små korna. Hästaveln hade störst betydelse i Jämshögs och Mörrums socknar som också exporterade en del.<sup>52</sup>

### **Får och getter**

Antalet får var störst i östbygden och i skärgården, där man kunde hålla upp till tjugo får. Fåren hölls för hushållets behov av ull, skinn och kött. Man höll ett mindre antal getter i skogsbygden och

östbygden. De slaktades vid Bartholmeitiden (slutet av augusti). Köttet ansågs välsmakande och de enbart vita eller svarta skinnen var begärliga till pälsar.<sup>53</sup>

### **Svin**

Svinaveln betraktades i Blekinge som en betydande inkomstkälla. Tusentals svin, som bönderna till största delen köpt upp i Skåne, fick gå på skogarna. Svinen åt ek- och bokollon. Där ek- och ollonskog saknades lejdes svinen bort eller fick beta på de stora allmänningsskogarna vid smålandsgränsen. Svinen gick lösa och var ofta halvt förvildade. Man utfodrade också svinen med dranken (urkokt mäska) som blev över vid brännvinsbränningen.

Sedermera såldes det insaltade fläsket till kringliggande städer, i synnerhet Karlskrona. I krigstider köpte marinen mycket rökt och saltgrönt fläsk som också skeppades till Stockholm.

### **Höns, gäss och ankor**

Man höll också höns, gäss och ankor, men uppgifterna om dem är fåtaliga i källorna. Hönsen hölls för att under sommarhalvåret få ägg till matlagningen och för köttets skull. Hönsen fick bo inne i dagligstugan under vintern i en särskild hönsfålla innanför ytterdörren.

På större gårdar höll man även gäss. De var mest talrika i Listerbygden och i östbygden. Gässen föddes upp för avsalu och ansågs vara rikemanskost. De slaktades till Mårten i november. Blodet togs tillvara för svartsoppa som även den såldes. Man behöll bara inkråmet, inklusive levern och flottet för egen del. Flottet var mycket uppskattat.<sup>54</sup> I skärgården födde man upp ankor, den speciella Blekingeankan, se s 109

50 Natur i Blekinge. 1957.

51 Natur i Blekinge. 1957.

52 Natur i Blekinge. 1957. s

53 Natur i Blekinge. 1957. NM frågelistor EU 34614 Eringsboda.

54 Nordiska museets frågelistor. EU 27242 Ramdala.

Nordiska museets frågelistor. EU 4797 Torhamn.

## Fisket före 1800-talet

Fiske bedrevs i äldre tid längs hela kusterna huvudsakligen av bönderna som bisyssla till jordbruket. Även byarnas husmän (gårdsmän och inhysesjon) deltog. De arbetade i jordbruket vid sådd och skörd och under mellanperioderna försörjde de sig på fiske.

Det fanns också ett fåtal mindre fiskelägen med några få yrkesfiskare. Hälleviks fiskeläge grundades redan under medeltiden och Nogensunds fiskeläge anlades i början av 1700-talet. Därifrån pågick fiske 3 a 4 mil ute till havs efter sill och torsk. Man låg ute och fiskade ända nere vid Bornholm i sina öppna fiskebåtar. Havsfisket ägde rum genom vrakande med drivgarn efter sill och med krok eller långrev efter torsk. 1773 fanns det 116 vrakekor i Blekinge, främst i den västra delen.<sup>55</sup> Även fiskelägena i östra skärgården – Stenshamn, Inlängan, Ungskär och Långöra grundades vid 1600-talets slut.<sup>56</sup> Fiskarna hade även boskap och en trädgårdstäppa.

I skärgården drog man not efter fjällfisk som gäddor och abborrar, eller nät efter flundror. Ålfiske bedrevs i stor skala genom ljustring och hommor, främst längs östkusten och i Listerbygden. Ålfisket gav bäst ekonomiskt. Sjöfågeljakten var viktig om vårarna och under vintern jagades säl.

I städerna längs kusten såldes fisken färsk eller insaltad vid kajen vid fisktorgen. Den saltade fisken köptes upp av bönderna i dal- och skogsbygden. Till Listerlandet kom bönderna från Skåne och Jämshögs socken för att byta fisk mot råg, korn, kläden, lärft, humle mm. Även smålandsbönderna köpte en stor mängd fisk.<sup>57</sup>

Fisket var alltså tidigt en betydelsefull näringsgren i Blekinge. Lax för avsalu fiskades i Mörrumsån. Sötvattenfiske i åar och sjöar i övrigt bedrevs bara för husbehov.



*Blekingefiskare säljer sin fångst i Kalmar. Foto: Herman Sandberg, Kalmar läns museum.*

<sup>55</sup> Björnsson, Sven. En studie i det blekingska kulturlandskapet. 1946.

<sup>56</sup> Från Bröms till Utlängan Björn E Berglund 1970.

<sup>57</sup> Björnsson, Sven. En studie i det blekingska kulturlandskapet. 1946.



## Mat och dryck hos bönderna omkring sekelskiftet 1800

I äldre tid skiljde det sig en del vad man åt hos befolkningen på slätten, i dalbygden, vid kusten och i skogsbygden. Det berodde på de naturliga förutsättningarna och de traditioner man hade vad gäller grödor, husdjur, konservering, beredning och tillagning. Också samhällsklass hade betydelse eftersom kosthållningen skiljde sig avsevärt mellan bönder och herrskap. Samtidigt fanns det också stora likheter i kosthållet i de sydöstra och centrala delarna av landet.

Fram till andra hälften av 1800-talet var alla i befolkningen beroende av självhushållning och förrådshushållning. Man förädlade de råvaror som man själv producerat på sin gård eller täppa. Allt man åt hade man själv sett växa. De konserveringsmetoder man hade för att klara vinterhalvåret var saltning, syrning, torkning och rökning. Kunskapen om hur maten skulle hanteras fördes över från generation till generation.

### Maten vilar på medeltida tradition – bröd, gröt och soppa

Omkring sekelskiftet 1800 var den stora majoriteten av befolkningen bönder. Böndernas kosthåll liknade till stor del det man hade på medeltiden och delvis ännu längre bakåt i tiden. Brödet var basen. Till det bjöds mat som kokades i en gryta – såsom gröt, välling och soppa. Fram till slutet av 1800-talet tillagades all mat över öppen eld och ibland i ugn i samband med att man bakade bröd. Vanligen kokades maten som långkok under flera timmar. När man hade kött eller fisk att koka tog man vara på spadet ”sodet” till olika sorters soppa och välling. I vällingen eller soppan kokades mindre mängder salt fläsk, salt sill, saltat oxkött, syrade rotfrukter, ärtor, gryn eller liknande. Fett, som smör och ister, användes sparsamt och behövdes inte heller när maten kokades. Ibland kunde man steka kött eller fisk på en stekplåt som

stod på en trefot över den öppna elden eller direkt på glöden.

Detta sätt att tillreda mat hade uråldriga anor och var det vanligaste även hos den mer välbeställda delen av befolkningen. Till högtider och gillen tillagdes speciella rätter, men vanligen också mer av samma. Julen hade sina speciella och starka traditioner som kunde se olika ut i olika områden.

De sista åren av 1700-talet började potatis att odlas och ätas i Blekinge, vilket var mycket tidigt när man jämför med andra delar av landet.

### Spannmål den vanligaste råvaran

Man beräknar att kosten i början av 1800-talet till nittio procent bestod av spannmål. I sydöstra Sverige var råg det dominerande sädesslaget som användes till bröd, gröt och välling. Korn var näst vanligast och användes som gryn och mjöl till gröt, vissa bröd och kakor, men huvudsakligen till öl- eller drickabrygd och brännvinsbränning. Man odlade också bovete som maldes till gryn och användes till gröt, välling och pannkaka. Eftersom det mesta av maten kokades i en gryta över öppen eld lämpade sig gröt, välling och soppa, eller supanmat som det kallades, bra att tillreda. Man skiljde inte tydligt på välling och soppa och båda kunde varieras på många sätt.

Rågmjölsvälling, ärtsoppa, ölsupa, sillsoppa, sluring (korngryn och rotsaker) är några varianter som ofta nämns. Mjölet var av varierande kvalitet från år till år, vilket fick till följd att smaken på brödet och gröten också varierade med åren. Svedjerågen ansågs alltid vara särskilt god och ge det yppersta mjölet till bröd.<sup>58</sup> En hel del säd maldes också på hemkvarnen, en handkvarn, som gjorde att mjölet varierade i finhet.<sup>59</sup>

Man tillagade även kött från gris, kreatur, får, getter och höns och vad man gjort vid slakten av paltbröd,

<sup>58</sup> NM frågelistor. EU 67. Brömsebro.

<sup>59</sup> NM frågelistor EU 2469 Åryd, Halasjö.



*Kvällsvard i slobboden. Var och en doppar sin brödbit i flottpannan. Foto: Nordiska museet.*

blodpalt, hackekorv med mera. Salt sill från skärgården var vardagsmat som fanns på bordet nästan dagligen och ibland kunde man få färsk insjöfisk av olika slag som man tagit på nät eller krok.

Man jagade det vilt som fanns, främst hare och skogsfågel och plockade och tillredde vilda bär och nötter. I skärgårdarna jagades säl och sjöfågel.

Man hade en trädgårdstappa, en kålgård, där man odlade rotfrukter och kryddväxter och ibland ärtor. I Blekinge odlade man också frukt - äpplen, päron och körsbär, vilket var ovanligt i allmogemiljö vid den här tiden.

Bondhustrun lärde sig matlagningen i praktiskt arbete efter sin mor eller andra närstående. Maten tillreddes inte efter exakta måttsenheter, utan ungefär efter vad som var brukligt. Alla gjorde på sitt eget vis efter vad som fanns att tillgå och efter eget tycke och smak.

### **Traditionen kring matbordet**

I ett bondehem vid tiden omkring 1800 serverades maten i en gryta eller skål som ställdes mitt på bordet. Hela hushållet åt gemensamt ur skålen.

Varje vardagskväll åt man rågmjölsgrot eller annan gröt. Till gröten hade man vanligen en mindre skål vid sidan av med dricka, sypa, enbärsvört eller enbärsmos som man kunde doppa skeden i och ibland kunde man göra en smörhåla i fatets mitt, som "grötväta". Till potatisgröt skulle man också ha bröd.<sup>60</sup> Man skulle hålla sig på sin kant i grötfatet. Var och en hade sin egen trä- eller hornskeed som torkades av på de kläder man hade på sig och sattes in i ett särskilt ställ. Det fanns också sypaskedar som var djupare. Bara husfadern hade en primitiv kniv som han tillverkat av en uttjänt lie eller liknade. Gafflar förkom inte.<sup>61</sup> Barnen fick vanligen stå till bords och äta.<sup>62</sup>

När man kokat potatis östes dessa upp i ett "kolafat" och sattes in på bordet. I allmänhet hade man inga tallrikar när man åt utan man la potatisen bredvid sig på bordet sedan man skalat den. Sen klöv man den i flera bitar och doppade biten i mjöldoppa och stoppade i munnen.<sup>63</sup>

Kött och fisk som hade kokats togs upp ur grytan och lades på ett fat och skars upp och skickades runt bordet så att var och en fick ta en bit och lägga

<sup>60</sup> NM frågelistor EU 2469 Åryd, Halasjö.

<sup>61</sup> NM frågelistor EU 2469 Åryd, Halasjö.

<sup>62</sup> NM frågelistor. EU 51460 Eringsboda.

<sup>63</sup> NM frågelistor EU 2469 Åryd, Halasjö.

på en trätallrik eller brödbit som fick tjäna som fat. Brödet var stommen i kosthålllet och äts till allt.

När man var törstig tog man en slurk sypa ur träbyttan vid spisen med den gemensamma skopan som alltid låg i byttan, se vidare sidan 55.<sup>64</sup> En stänka eller kanna av trä eller tenn som tillbringare kunde skickas runt bordet och ibland kunde det finnas svarvade träkoppar att dricka ur. En sup brännvin brukade också ingå till de vuxna i hushållet.

### Köksredskap

I bondgårdarna hade man på ena väggen de så kallade *karahyllorna* för köksredskapen. På golvet under den stod järngrytor av olika storlek, på första hyllan hade man plåtar och pannjärn, ovanför den fanns kittlar, grytor och kastruller av koppar och ovanför dem fanns *kararibborna* dit fat och tallrikar ställdes. Överst hade man bunkar av koppar och i taket hängde skinande blanka kopparspannar och kopparkrus. Kockärnen var försedda med utåtsvängda ben för att kunna stå ovan elden. Om de saknade ben ställdes de på en trefot. Somliga grytor hade skaft. Stekpannan var järn och kallades plåt. Till pannkakor användes plåtar av järnbleck. Av järn var också munkapannor, plättaplåtar samt gårån- och våffeljärn. Det fanns även en mortel av järn för att stöta kryddor och rostad säd med.

På väggen intill karahyllan hade ”*skeakassen*” sin plats. I den ställdes träskedarna som man åt med.<sup>65</sup>

Dessutom fanns bakredskap och mjölkkar, några svarvade skålar och välgjorda tråg, några vispar, välling- och grötslev, en grötträkla gjord på en talltopp. Dessutom fanns hemmagjorda knivar för uppskärning och kohorn för korvstopning. Kryddor köptes av kringvandrande eller på marknaden eller i närmaste stad och förvarades i kryddlådor med många fack.

## Folkliga rätter som lever kvar från tiden före år 1800

Några exempel på maträtter som finns kvar på våra bord än idag är bland annat ärtsoppa (av gråärt), köttsockpa, olika sorters gröt som serverades utan mjölk, pannkaka, ostkaka, rökt skinka och saltad fläsklägg, spickekorv, salt sill, anjovis, surkål, lingonsylt, surdegsbröd, skorpor, kringlor och pepparkakor.

## Vad man åt i bondehemmen vid 1800-talets början

### Bröd

Blekinge har i sin helhet hört till de sydsvenska limpbrödens område. Brödet var basen i kosten i bondehemmen. Man bakade ett grovt, mjukt, saftigt, surdegsjäst bröd av skållat rågmjöl som skulle hålla att lagras. När brödet bakades på höstsått och ugnstorkat rågmjöl fick det en mörk, nästan svart färg.<sup>66</sup> Den vårsådda rågen från svedjorna gav ett ljusare bröd. Det var inte ovanligt att man blandade kornmjöl i rågmjölet. Surdegsjäsningen är en mjölkxyrejasning som både verkar konserverande och smaksättande.<sup>67</sup>

### Kavring i väster

I Blekinges västra del var förrådsbrödet kavring, såsom det också var i Skåne. Det bakades ut till avlånga limpor.

### Runda limpor i öster

I östra Blekinge bakades i huvudsak två sorters bröd, det grova rågrödet och det lite finare och tunnare siktebrödet. Båda sorterna hade surdeg som grund som gav ett mustigt mjukt bröd med smak av anis, fänkål eller kummin.

Degen bakades ut till stora runda limpor. Man smorde dem med vatten eller dricka för att ge dem en vacker brun färg. Varje bröd prickades med en vass pinne, fem prickar i form av ett kors.<sup>68</sup> Limpan skars tvärs över och allteftersom skivorna blev större delades de på mitten.

<sup>64</sup> Berg, Gösta, Svensson, Sigfrid. Svensk bondekultur. Stockholm 1969.

<sup>65</sup> NM frågelistor EU 2469 Åryd, Halasjö.

<sup>66</sup> NM Frågelista EU 421, Åryd och Medelius, Hans. I glädje och sorg – Öland i äldre tid.

<sup>67</sup> Campell, Åke. Det svenska brödet. 1950.

<sup>68</sup> NM Frågelista EU 421, Åryd.



Man bakade ett runt, grovt, och mjukt rågröd på surdeg. Foto: Mostphotos.

### Ankarstock

Ankarstock är ett mjukt surdegsbröd som är bakat på rågmjöl. År 1752 infördes ankarstocken som militärt bröd inom flottan efter att ha provbakats i Amiralitets-bageriet i Karlskrona. Ankarstocken var främst avsedd för arbetslagen på land. Varje bröd skulle väga 1,7 kg och utgöra två dagars brödranson åt en person. Bröden bakades på Kronobagerierna i Stockholm och Karlskrona från mitten av 1700-talet till mitten av 1900-talet. När kronobagerierna inte hann baka tillräckligt fick städernas bagare också leverera bröd. På så sätt kom recepten på brödet ut till allmänheten. Att brödet kallas ankarstock beror på att brödet hade formen av den stock som är tvärgående på ett ankare.<sup>69</sup>

Inom flottan bakades också skeppsskorpor, så kallade succariebröd, som var dubbelbakade och hårt torkade fyrkantiga skorpor som enbart var avsedda att användas till sjöss.



Ankarstock. Foto Odd Nygård

<sup>69</sup> Lönnblom, I och Ström S. Med smak av Blekinge – mat, människor och miljöer. 1997.

<sup>70</sup> Campell, Åke. Det svenska brödet. Stockholm 1950.

<sup>71</sup> Lönnblom, I och Ström S. Med smak av Blekinge – mat, människor och miljöer. 1997.

### Hur baket gick till

Mjölet skällades, man hällde kokande vatten över mjölet och lät det stå över natten. Sen knådades en bit surdeg in i degen som sen fick stå och jäsa upp. Vanligen lämnades en bit deg sedan i degtråget som fick torka och vid nästa bak blöttes den upp igen och fick verka.

Degen knådades och fick jäsa i flera omgångar, varpå bröd bakades ut till limpor för att därefter gräddas. Brödet fick stå ett par timmar i svag värme i ugnen för att bli ugnssurt. Brödet blev som allra bäst i smaken efter några dagars lagring.<sup>70</sup>

Allt bröd bakades i den vedeldade bakugnen. Det var ett drygt arbete att värma upp den stora och den eldades därför sällan upp mer än till storbaken varannan månad. Hustrun visste exakt hur många vedträn som behövdes för att upp rätt temperatur. För att kontrollera rätt temperatur kastade hon in lite mjöl och såg hur fort det färgades brunt. Askan rakades ut ur ugnen och ungen sopades ren med en enriskvast som doppats i vatten.<sup>71</sup>

Man bakade så många bröd som fick plats i ugnen på en gång. Vanligen skulle ett bak räcka ett par månader. Avgörande för tiden mellan baken var att brödet höll på att ta slut. Tack vare tillgången på väderkvarnar eller hjulkvarnar vid lite större vattendrag hade man möjlighet att mala när man behövde. Men i vissa trakter var man länge beroende av små skvaltkvarnar i bäckar som bara kunde mala i "högvatten" vår och höst.<sup>72</sup>

När man bakade tog man undan smakbitar av degen, så kallade *passlor*. De bakades på eftervärmen och kunde fyllas med fläsktärningar. Det var mycket uppskattat bland barnen.<sup>73</sup> I bristtider kunde degen blandas upp med kokt potatis.<sup>74</sup>

### Brödet äts uppskuret i skivor

Brödet äts uppskuret i skivor och till det bjöds någon form av sovel, vanligen i form av soppa eller gröt. Ibland kunde man få ister på brödet, vilket var uppskattat.<sup>75</sup> Brödets helt dominerande roll i

<sup>72</sup> Campell, Åke. Det svenska brödet. 1950.

<sup>73</sup> Lönnblom, I och Ström S. Med smak av Blekinge – mat, människor och miljöer.

<sup>74</sup> NM frågelistor EU 421 Åryd.

<sup>75</sup> NM frågelistor EU 67 Brömsebro.



kosthållet övertogs successivt under 1800-talet av potatisen.

### **Förvaring**

För det mjuka, jästa brödet krävdes speciella förvaringsförhållanden för att det ska få den mognad som krävs för ett väl lagrat bröd. Man virade in brödet i dukar, lade det i brödkistor eller grävde ner det i sädesbingen på vinden för att det skulle hålla sig mjukt. Limporna var mycket hållbara och möglade inte.

### **Kornmjöl till kakor och kroppkakor**

Kornmjöl användes som kakmjöl, men man bakade också kornbullar och brödkakor av det.<sup>76</sup> Även till kroppkakor användes kornmjöl innan potatisen blev allmän. De uppges ha varit hårda att bita i och gav ett "klongande" ljud när man slog på dem.<sup>77</sup>

### **Vetemjöl till festbröd**

Till högtider och gillen kunde man köpa vetemjöl och baka bakelser och fårtor med mera.<sup>78</sup>

### **Julbaket**

Vid större högtider som påsk, pingst, midsommar bakades flera sorters bröd. Vid jul var det storbak. Det bakade skulle räcka över helgen, inte bara för familjens behov, utan också till kalas och julbjudningar och till de fattiga.

Till julen bakade man grovlimpor, siktebröd, vörtbröd med russin, kryddbröd med russin, anis och sirap till samläggebröd, som var runda brödkakor som fick jäsa till fem centimeters höjd. Sen la man ihop dem och bakade dem. Man gjorde även vetebröd och diverse småbröd, bakelser, pepparkakor med mera. Man bakade också konstfulla skådebröd, till exempel i form av häst med ryttare, som fick stå till Trettonhelgen innan de åts upp doppade i vätska.<sup>79</sup>

**Vörtbröd** bakades av rågmjöl eller rågsikt och som degspad används vört. Vörtbrödets koppling till julen är sannolikt att det då bryggdes julöl och man kunde använda en del av den söta vörten som degspad. Det användes för dopp i grytan och är ofta

kryddat med kryddnejlika, kanel, ingefära och kardemumma. I äldre tid uppskattades det säkert för sin sötmas skull och för att det var en välkommen omväxling till det osötade brödet.

Till jul skulle alla få en julhög som bestod av de olika sorters bröd som man hade bakat. De fick inte ätas förrän helgen var över och då var de vanligen hårda och fick blötas upp.

Av pepparkaksdegen gjorde man "pepparnötter" som var speciellt omtyckta av barnen. Degen rullades till små hårda kulor som kunde användas som spelmarker. En rolig lek var att läsa en ramsa och låta medtävlaren gissa hur många pepparnötter man hade i handen. Gissade han eller hon rätt fick man lämna ifrån sig godsakerna.

Hustrun i huset satte en ära i att göra konstfullt utformade kringlor av vetedeg, till exempel "tolvhålakringlor" och "dubbeljungfrur". Hon sparade dessutom en bit av julbrödet till oxarna när de skulle ut i vårbruket. Det skulle ge styrka åt oxarna så att de klarade vårbruket utan problem.<sup>80</sup>

### **Gröt**

Den gröt man åt till vardags varje kväll var gjord på grovt rågmjöl och vatten. Rågmjölet hällades i kokande vatten och rördes kraftigt. Till den hade man vanligen en skål vid sidan av med svagdricka, mjölk, enbärsvört eller enbärsmos som man kunde doppa skeden i och ibland kunde man göra en smörhåla i fatets mitt, som "grötväta".<sup>81</sup>

Korngrönsgröt var vanligt som variation som helgdagsmat. Den kunde kokas i mjölk för att bli extra festlig. Även bovete maldes till gryn till gröt och välling i vardagslag och vid bättre tillfällen till pannkaka och vit gröt. Bovete odlades främst i Listers härad och andra kunde köpa därifrån.<sup>82</sup>

Vasslegröt kokades när man hade ystat och till brytegille (lin).<sup>83</sup>

"Viter gröt" kallades en festgröt gjord av korn- eller risgryn som kokats i söt mjölk. Den åts utan mjölk

<sup>76</sup> NM frågelistor EU 421 Åryd.

<sup>77</sup> Lundh, Kicki. Ölands kokbok. Kalmar 1995.

<sup>78</sup> NM frågelistor EU 45 Torhamn och EU 69 Nättraby.

<sup>79</sup> Muntlig uppgift Andréns bageri, Sturkö.

<sup>80</sup> Lönnblom, I och Ström S. Med smak av Blekinge – mat, människor och miljöer.

<sup>81</sup> NM frågelistor. EU 499 Holmsjö.

<sup>82</sup> NM frågelistor. EU 421 Åryd.

<sup>83</sup> NM frågelistor. EU 499 Holmsjö.

och tillagades till mera högtidliga tillfällen, som jul, bröllop och som avslut på slåtter, skördearbete eller linbråkningsarbete. Då skulle den vara rikt dekorerad med russin och kanel. Viter gröt var den sista rätten vid alla kalasbord och var den för alla etablerade efterrätten. När den serverades var grötrim obligatoriska.<sup>84</sup>

### Kroppkakor

Kroppkakor är karaktäristiskt för Blekinge och har ätits mycket särskilt i den östra delen. Kroppkakor kunde göras av rå eller kokt potatis. Av rå potatis blev de grå och av kokt vita. Kroppkakorna fylldes med fläsk eller annat kött som sjöfågel eller gås eller med ål eller sill – det man hade tillgång till – och kokades på sedvanligt sätt i grytan.

### Välling och soppa

#### ”Supanmat” eller ”sod” som basen i matlagningen



Ärtsoppa av gråärt har man ätit sedan forntiden.  
Foto: Mostphotos

”Sodet” eller ”supanmat” har haft stor betydelse i kosthålllet sedan förhistorisk tid. Sod betyder soppa, buljong eller spad efter kokt kött eller fisk. Sodet åts separat enligt äldre måltidsskick. Det hade en dubbel funktion som både sovel (mat) och dryck.

Framträdande för sodet var att man drog ur de starka smakämnen ur kött och animaliskt fett som hade preparerats genom torkning och saltning och hade lagrats under längre eller kortare tid. Rovor och kål användes ofta och karaktäristiskt är också fettet som flyter upp till ytan under kokningen.

Sodrätter krävde få tillredningsredskap, bara en kokkittel och ett gaffelliknande redskap att fiska upp sovlet med ur grytan. En träskopa eller sked användes när sodet dracks. Skeden låg flytande på den feta ytan.<sup>85</sup>

I äldre tid skiljde man inte på så tydligt mellan välling och soppa. Basen var ofta just den sod som man kokat något i och det benämndes också ”supanmat” - något som man sörplade i sig med sked. Nedan följer exempel på vanlig ”supanmat”.

#### Ärtsoppa

Ärtsoppa, som ofta kallades ärtvälling, var inte så standardiserad som idag. Den kokades på gråärtor som var det som odlades vid tiden. Ärtsoppa kunde kokas på ärter enbart, men man lagade den gärna främst då man hade tillgång på fläsk eller spad (från insaltat kött). Man kunde också lägga i en lök. Man kryddade ibland med mejram. Från 1800-talets mitt övergick man till att använda gula ärter.

Ärtsoppa har en lång tradition ända ner i forntiden. I spisordningar (veckomatsedlar) från 1600-talet och långt in på 1800-talet är ärtsoppa, tillsammans med kålsoppa och korngrynssoppa/välling/gröt, ett självklart matslag i alla sociala grupper.<sup>86</sup>

<sup>84</sup> Lönnblom, I och Ström S. Med smak av Blekinge – mat, människor och miljöer. 2002.  
NM frågelistor. EU 47 Tving och EU 44 Torhamn och EU 400 Holmsjö.

<sup>85</sup> Fjellström, Phebe. Nord- och mellansvenskt kosthåll i kulturekologisk belysning.  
<sup>86</sup> Bringéus, Nils-Arvid. Arbete och redskap. Mat och dryck. 1971.

### **Rova**

Rovor åts vanligtvis kokta tillsammans med spannmål eller kött, eller så kunde man mosa dem. Ofta kokades de i köttspad.<sup>87</sup>

### **Köttssoppa**

Tillreddes när man hade kokat kött och hade tillgång till spad. Till klimp togs antingen kornmjöl eller rågmjöl och mjölk.

### **Bondbönvälling**

Kokades mycket stadigt så att den närmast liknade stuvning. Rikligt med morötter tillsattes och den kryddades med persilja. Man åt den gärna tillsammans med fläsk. Överbliven böngröt kunde stekas upp på plåten nästa dag.

### **Kornmjölsvälling**

Kornmjölsvälling kokades av mjölk och siktat kornmjöl. Den blandades ibland med dricka och kallades då drickasupa.

### **Ölsupa**

Ölsupa var mycket vanligt fram till 1800-talets slut. Supa betyder här dryck. Den gjordes genom att dricka kryddad med ingefära och kanel kokades upp, skummades och lite kokt mjölk tillsattes. Därefter vispade man i en avredning av mjölk, vetemjöl och lite sirap.<sup>88</sup>

### **Kålsoppa**

Syrad kålrot, rovor eller vitkål kokades och användes som bas för olika soppor.

### **Nässel- eller grönsoppa**

Nässel- eller grönsoppa kokades på nässlor eller annat grönt om våarna.<sup>89</sup>

### **Sluring**

Hela korngryn lades i kött- eller fläskspad. När grynen kokat en stund la man i skuren kålrot, morötter, palsternackor och selleri. Avreddes med mjölk och mjöl.

### **Sillsoppa "Sillasö"**

Salt sill drogs ut i vatten under en natt. Den klipptes sedan i bitar, stektes och tillsattes i soppspadet av svagdricka eller ljus öl som avretts med surmjölk och mjöl, eller med söt mjölk och någon ättika.<sup>90</sup>

### **Gäddsoppa**

Tillagades som sillsoppa med den skillnaden att sötmjök användes till avredningen. Flundre-, abborr- och siksod gjordes på samma sätt. Fisksoppa kokades av fiskspad och mjöl.

### **Laxryggsoppa**

Fiskarna hade inte råd att själva äta upp den lax man fångat. Men när man filéade kunde man koka soppa på de delar som blev kvar, ryggfena, huvud och inälvor.<sup>91</sup>

### **Pannkaka**

Pannkaka var en vanlig rätt. Den lagades på kornmjöl och vatten och skilde sig alltså en hel del från pannkaka som vi känner den idag, eftersom varken ägg eller mjölk användes. Ordinärt pannkaksmjöl kunde bestå av en blandning av råg-, korn- och ärtmjöl eller enbart ärt- eller kornmjöl. Det gräddades till tunna pannkakor som åts med fläsk eller lingon.<sup>92</sup>

### **Ärtmjölspannkaka**

Ärtmjölspannkaka bereddes tidigare allmänt av vatten och ärtmjöl. Senare tillsatte man vanligen hälften vetemjöl eller så mycket man önskade.

### **Blodpannkaka**

Blodpannkaka gjordes av svinblod, svagdricka och rågmjöl. Den gräddades tunn och åts med lingon.

<sup>87</sup> www.smakasverige.se

<sup>88</sup> Keyland, Nils. Animalisk allmogekost, brygd, brännvinsbränning och hemtobaksodling i NV Värmland. Svensk allmogekost II.

<sup>89</sup> Nordiska museets frågelistor. EU 499 Holmsjö, Medelstads hd.

<sup>90</sup> Google

<sup>91</sup> Lönnblom, I och Ström, S. Med smak av Blekinge – mat, människor och miljöer. 2002.

<sup>92</sup> NM frågelistor EU 39 Åryd.

## Söta bakverk

Till högtider kunde man baka söta bakverk. Vanligen gjordes skorpor, kringlor, våfflor och pepparkakor, men även klenäter, struvor, gorån och munkar som samtliga friterades i fett i en gryta över den öppna elden. Till detta användes kornmjöl eller inköpt vetemjöl.

## Förningsrätter

Till bröllop, begravning och olika gillen skulle hustrurna ta med sig förning som bestod av goda bakverk. Det kunde vara sötost, ostkaka, äggpannkaka, grynpannkaka, bakelser och dylikt. Alla skulle få en smakbit och det ingick i ritualen att bedöma och berömma.<sup>93</sup>

## Spettekaka

I västra Blekinge var man influerad av skånsk matkultur och därför var spettekakan ett givet inslag vid kalas och högtider. Ingredienserna är en mängd ägg, socker och potatismjöl. I äldre tid ringlades smeten på ett spett som långsamt vreds över glödande kol. Spettekakan har alltid tillverkats av specialister.<sup>94</sup>

## Mjölkmatt

Vid sekelskiftet 1800 hade man endast ett mindre antal kor per gård och korna gav bara mjölk under sommarhalvåret. Det innebar att tillgången på mjölk var mycket mer begränsad än vad man idag föreställer sig. Men under sommaren var mjölken en viktig del av kosten och användes på flera olika sätt – till matlagning i sött tillstånd, till surmjölk, smör och olika sorters färskost. Bara barn och sjuka fick färsk mjölk att dricka. Färskmjölk kunde också användas uppblandad med brödbitar till mjölksoppor.

Surnad mjölk som filbunke har bättre hållbarhet. Självurnad mjölk blir som en bräcklig gelé när den skiljer sig från vasslan och under en kort jäsningsprocess förvandlas till en kornig, skör massa.<sup>95</sup> Mjölken kunde ätas eller drickas som surmjölk och sypa. Se förklaring till sypa sidan 55.

Man kunde bland annat ha med sig en bytta med surmjölk och en tråsked att äta med ute på skördearbete.<sup>96</sup> Surmjölk var också vanlig som efterrätt och fick inte fattas på gillen.<sup>97</sup> Man åt den då utan socker till bröd.

Surmjölken kunde dels användas direkt eller tillvaratas för kommande behov. Den surmjölk som användes direkt skummades av innan den bars in på matbordet – det var det sätt man tog tillvara på grädden för smörberedning.

När en ko var nykalvad gjorde man kalvdans, dvs man lät mjölken koagulera i vattenbad. Man gjorde också råmjölkspannkaka av råmjölken då råmjölken koagulerades med hjälp av löpe. Den blev betydligt mera hållbar.<sup>98</sup>

## Smör

Att kärna smör för hand är ett tidskrävande och tungt arbete. Smöret saltades och förvarades i särskilda smörbyttor av eneträ.<sup>99</sup> Smöret sparades till helgdagarna och högtider. Smör användes även till viss bakning och som "grötväta" i stället för mjölk. Man unnade sig oftast inte att använda smöret själv, eftersom det var en vara som kunde säljas på marknaden eller användas till att betala skatt eller tionde med.<sup>100</sup>



*Man unnade sig sällan att äta smör.  
Foto: Linda Anderson, Lindasbakaskola.se*

<sup>93</sup> NM frågelistor EU 421 Åryd och EU 499 Holmsjö.

<sup>94</sup> Institutet för språk och folkminnen.

<sup>95</sup> Ränk, Gustav. Från mjölk till ost. Lund 1966.

<sup>96</sup> NM frågelistor EU 45 Rödeby.

<sup>97</sup> NM frågelistor EU 499 Åryd, Halasjö.

<sup>98</sup> NM EU 499 Holmsjö.

<sup>99</sup> NM frågelistor EU 499 Åryd, Halasjö.

<sup>100</sup> NM frågelistor EU 45 Rödeby.

Vårsmöret tog stark smak av gräslöken på vårbetet. Man kunde också ge kon några morötter för att smöret skulle bli mera gult.

### Ost

Ost är ett sätt att konservera mjölk, vilket var väsentligt i den tidigare förrådshushållningen. Ystningen på gårdarna var dock inte särskilt omfattande och osten var av skiftande kvalitet. Ost var ingen vardagsmat, utan sparades till helgdagarna och som reskost och kraftmat för vissa tider av hårt arbete såsom slåttern, skörden och dylikt. Man gjorde både hårdost med hjälp av löpe och olika sorters syrade färskostar. Man känner inte till att det gjordes några speciella ostsorarter, utan varje familj gjorde på sitt sätt.<sup>101</sup>

#### Hårdost gjord med löpe

Löpeosten gjordes av skummad eller oskummad sötmjolk som vid uppvärmningen koagulerades med hjälp av löpe från kalvmage. (Att göra löpe av kalvmage var en omständlig process, som kunde överges från 1873 då syntetisk löpe började produceras). Komjolk var det vanliga, men i äldre tider gjordes också getost. På sina håll bereddes vardagsosten av skummjolk, bara prästosten gjordes av oskummad mjölk. Ibland blandades kärnmjolk (från smörberedningen) in i ostmjölken för att ge den färdiga osten en angenäm syrlig smak.<sup>102</sup>

Karaktäristiskt för den här tiden var att den hårdost man framställde var av grynpipeg typ. Osten blir grynpipeg när vasslen pressas ut över vassleytan och ostmassan dräneras på vasslan innan den pressas ihop. Osten tillverkades inte efter en standard, utan den kunde variera kraftigt i smak och kvalitet.<sup>103</sup>

I första steget vid ystning bildas färsk ostmassa – ostmos eller ”plockor” – som successivt pressades tätt samman i ostkaret eller ostkorgen. Ostkorgen



bestod av en fyrkantig träform med dekorativa mönster i botten och ett hål för vasslan att pressas ut igenom. Därefter fick osten ligga inne i stugvärmen eller på en torkställning utomhus och vändas och torka några dagar innan man lade den i visthusboden eller mjölkammaren för lagring. Lagringen kunde variera kraftigt i tid, men i minst tre månader fick den ligga. En rätt allmän sed var att gömma ostarna i sädesbingar. Det var ett svalt ställe där osten inte torkade för snabbt och det inte förelåg någon fara att den skulle frysa. Ibland lät man sina ostar mogna i humle.<sup>104</sup> När man gjorde kryddost varvades kryddorna med ostmassa i formen. Vanligast var kummin, men även anis, fänkål, kryddnejlika och ingefära användes.

Den sedvanliga ystningsperioden inföll under sensommaren eller hösten. Det fanns också ostar som tillverkades säsongsmässigt. Det gäller dels de så kallade prästostarna, som var en form av löneersättning till kyrkoherden, dels julostarna eller andra märkesdagsostar. Prästostarna var större än de ostar man gjorde för eget bruk och till dem använde man ett särskilt större ostkar som kallades prästostkaret.

Alla säsongsmässigt större ystningar som prästost eller julost genomfördes gemensamt av kvinnorna i byn i så kallade ostgillen. Då samlades man i någons gård för att göra ”storost” och var och en förde då med sig lite mjölk. Varje liten gård kunde inte få ihop tillräckligt med mjölk för att göra en större ost. Meningen var att på ett ställe i taget samla så mycket mjölk att man skulle kunna göra stora ostar, eftersom stora ostar bidrar till att

<sup>101</sup> Ränk, Gustav. Från mjölk till ost – drag ur den äldre mjölkhushållningen i Sverige. Nordiska museets handlingar 66.

<sup>102</sup> Ränk, Gustav. Från mjölk till ost – drag ur den äldre mjölkhushållningen i Sverige. Nordiska museets handlingar 66.

<sup>103</sup> Ragnar, Martin. Svensk ostkultur i recept och formspråk – ett arv att förvalta.

<sup>104</sup> Ränk, Gustav. Från mjölk till ost och NM frågelistor EU 499 Holmsjö.



förhöja ostens smak. Ystet var ett folknöje då det trakterades och dansades. Vid ostgillet kokades vasslegröt som åt till sedvanliga grötrim.<sup>105</sup> Detta gick laget runt i gårdarna så att alla fick ost.<sup>106</sup>

Gårdens ostförråd var inte så stort. Julostarna var vanligen inte äldre än cirka tre till fem månader vid juletid. Allt äts inte då, utan osten kunde lagras längre och ätas under våren eller senare i samband med vissa tyngre arbeten.

### Vasslegröt

Även vasslan togs tillvara på något sätt efter ystningen. Vasslegröt och även vasslevälling var vanlig i länet. Den kokades oftast på korngryn, men bovete kunde också förekomma. Vasslegröten var också en obligatorisk rätt på ost- och brytgillena (lintillverkning). Vasslen användes också som degspad i vörtbröd. Man kunde också göra mesost.

### Färskost

Färskost tillverkades för att ätas färsk och vanligen under sommaren när det fanns god tillgång till mjölk. Den kunde vara vardagsmat, men vanligare var att den gjordes som högtidsmat som man kunde ta med som "förning" när man var bjuden på gille, särskilt julgille, eller att man hade den som matsäck under slåttern.<sup>107</sup>

### Skörost av sur mjölk

Skörost är en färskost som tillverkas med en gammal metod där man låter mjölken få stå och självsurna. Mjölksyran gör då att mjölken koagulerar. Ett kärl med många små hål i botten användes för att avlägsna vasslen ur sköret. Skörosten blir grymig och får en ganska kärv smak.<sup>108</sup>

### Färskost av söt mjölk

"Färskost" kallades i äldre tid ost gjord av sötmjölk, som hade koagulerats med surmjölk eller kärnmjölk. Det blir en sorts skörost, men av segare natur och mildare smak än skörost gjord på självsyrad mjölk. Sedan formades osten till en relativt flat kaka som skars i skivor när den serverades. Osten blev inte för torr eller hård.

Den omnämns ofta som festrätt, speciellt vid midsommar och vid andra festtillfällen. Då kunde

den smaksättas med russin, socker eller kanel och beströs med hackade ägg. Den var också omtyckt som reskost och förning. Den kunde också användas till vardagsmat som pålägg eller sovel, men saltades då mer och kunde kryddas med gräslök eller kummin.

### Brynost

En variant av färskosten är brynosten. Det är en färskost som brynts eller rostats på något sätt. "Söt mjölk koktes upp och så hälldes lite sur mjölk i så det blev ostigt. Så tog man upp det med en slev med hål i. Det lades i en fyrkantig form av trä med hål i botten så att vasslan rann ur. Formen kallades "brynoststomma". Sen hällde man upp osten på en plåt, hade sakta eld med äggula och smör. Man kunde också äta osten innan den bryntes. Brynrost kunde man ha när som helst. Man tog ett stycke brynrost till ett stycke bröd. Brynrost smakade nog bättre än vanlig ost, men kunde inte hålla sig."<sup>109</sup>

### Äggost

Äggost är en festost som gjordes i hela södra delen av Sverige. Den tillagades genom att ägg och sur mjölk vispades ner i sötmjölk och fick sjuda tills det koagulerade. Därefter skiljdes ostmassan från vasslan och pressades samman och formades i en oststjärna av plåt. Efter ett dygn var osten färdig. lämpliga tillbehör ansågs vara ansjovis och sill. Den kunde också ätas som efterrätt och beströddes då med lite socker och kanel. Oststjärnans form och mönster bidrog till att göra färskosten till ett smycke på bordet.



Äggosten gjordes dekorativ.  
Foto: Fredrik Persson. Smaka Sverige

<sup>105</sup> NM frågelistor EU 499 Holmsjö.

<sup>106</sup> Lönnblom, I och Ström S. Med smak av Blekinge – mat, människor och miljöer.

<sup>107</sup> NM frågelistor. EU 499 Holmsjö.

<sup>108</sup> Ränk, Gustav. Från mjölk till ost – drag ur den äldre mjölkhushållningen i Sverige. Nordiska museets handlingar 66. Lund 1966.

<sup>109</sup> NM frågelistor. EU 499 Holmsjö.

### Ostkaka

Ostkaka är en svensk osträtt som förekom framförallt i de södra och mellersta delarna av landet i olika varianter och har använts som förning att ta med sig till kalas. Den görs genom att man först löplägger sötmjölken, därefter hålls vasslan av och ägg, vetemjöl, grädde, socker och mandel i olika proportioner läggs i och rörs om och kakan gräddas i en form i ugnen.

### Ägg

Ägg var en färskvara under vår och sommar och man tillät sig att frossa i ägg till påsken. Annars unnade man sig inte äggen, utan sålde dem till närmaste stad för kontanter. Ägg användes mest till äggröra och kokta eller stekta till matsäck. Ibland vankades äggmjölk, då man vispade ner några ägg i kokande mjölk.<sup>110</sup> Man plockade också gärna ägg efter orrar på svedjorna om våarna och använde i hushållet.<sup>111</sup> I skärgårdarna vittjade man i stället sjöfågelägg. Särskilt eftertraktade var ägg från skrak, men också ägg från andra sjöfåglar som ejder, mås och trut.<sup>112</sup>

### Rotfrukter, grönsaker och ärtor

Varje gård hade ett trädgårdsland eller kålgård där man odlade rotfrukter och kryddor. Kålgården var vanligen inte särskilt stor. Man odlade vitkål, blåkål, grönkål, rovor, kålrötter, bondbönor, morötter, palsternackor, gul- och röd lök och kryddor. På varje gård hade man en tunna med syrad kål stående där man skar ner vitkål, rovor, kålrötter och ibland morötter och ärtor. Det varierade vad man odlade och på några gårdar blev det mycket sparsamt. De syrade grönsakerna kokades och användes som grund i välling och soppor.<sup>113</sup> Man odlade även humle till öl och dricka.

### Rovor och kålrötter

I kålgården odlades så kallade kålrovor som var cylinderformade och ljusgula med vitt kött. Rovor odlades också på svedjelanden. De kunde ätas råa eller kokta och som rovmos av kokta och stötta rovor.<sup>114</sup> Ister kryddades ibland med rödlök.

### Bondbönor

Bondbönan har odlats i våra trakter sedan stenåldern och ingick tills för hundra år sedan i baskosten. De skulle sås på Bedadagen. Bondbönorna odlades bara för husbehov och vanligen i kålgården. Så länge de är mycket späda användes de med skidorna på, skurna i bitar. Något äldre spritades de, men användes oskalade. Som ännu äldre spritades, förvällades och skalades de.<sup>115</sup> I många fall har de torkats för att användas under vintern och kanske malas till mjöl.

Bondbönor användes till soppa, eller välling, som den oftast kallas. Ibland tillsammans med morötter och andra grönsaker, men ofta med persilja som enda tillsats. Den kunde kokas tjockare till en stuvning, eller gröt och ätas tillsammans med fläsk. Överbliven böngröt kunde stekas upp nästa dag.<sup>116</sup>

### Ärtor

Hela ärtor (gräärtor) brukades allmänt i ärtvälling eller ärtsoppa, mjöl av ärtor däremot till gröt, pannkaka, med mera.

### Kryddor

Av kryddor odlades senap, pepparrot, mejram, kummin, timjan, körvel, gräslök, dill, persilja. Krydd- och vitpeppar, mejram och timjan användes till all slags slaktmat och rödlök i blodmat. Kummin var en vanlig krydda, särskilt i bröd. Anis, fänkål, senap, ättika, kryddnejlika nämns också. Kardemumma, kanel, ingefära, russin och saffran kunde köpas och användas i förningsrätter.<sup>117</sup> Libbsticka och kvanne har sannolikt också odlats intill husen. Humle odlades för egen brygd av öl och svagdricka.

### Potatis

Den första propagandan för potatis i slutet av 1700-talet gällde framförallt potatisen som ersättning för bröd som tilltugg till sovel. I Blekinge började man odla potatis redan ett par årtionden före 1700-talets slut, vilket omvittnas av

<sup>110</sup> NM frågelistor EU 421 Åryd,

<sup>111</sup> NM frågelistor EU 2469 Åryd, Halasjö.

<sup>112</sup> Lönnblom, I och Ström S. Med smak av Blekinge – mat, människor och miljöer.

<sup>113</sup> Ränk, G. Från mjölk till ost. 1966.

<sup>114</sup> NM frågelistor. EU 499 Holmsjö.

<sup>115</sup> Israelsson, Lena. Köksträdgården - det gröna arvet. 1996.

<sup>116</sup> [www.sprakochfolkminnen.se/](http://www.sprakochfolkminnen.se/)

<sup>117</sup> Öller, J. J. Beskrifning öfwer Jemshögs sochn i Blekinge.

kyrkoherde Öller i Jämshög år 1800. *”Även som de senaste åtta åren ganska mycket potatoes blivit planterad, såväl på de sandigaste åkrarna som på nyhackad jord. Dessa är mycket givande och tjänar till många hundrades, i synnerhet fattigas föda.”*<sup>118</sup>

Man kokade potatisen i soppkitteln som vanligt. Särskilt var det de fattigare och torparna som först tog till sig potatisen för den var billig. Somliga hade inte råd med annat sovel, utan fick nöja sig med kokt potatis och lingon. Senare tillkom alla nu kända potatisrätter. Det dröjde kanske inte så länge innan man kom på att man kan använda potatis till att göra kroppkakor med. Men potatis fick snart en avsevärd användning till att bränna brännvin av.

### Frukt och bär

I Blekinge hade allmogen fruktträd i sina trädgårdar redan under 1700-talet, vilket man inte hade i någon större utsträckning i övriga Sverige förrän efter 1800-talets mitt. Man odlade flera sorters äpplen, päron och plommon och ibland också körsbär. Man odlade också krusbärs- och vinbärsbuskar.

Frukterna skördades på hösten och kokades in i stora tunnor så att man hade mos året om. Man åt även frukt och bär färska eller torkade i ugnen skurna i skivor så att man senare kunde tillreda fruktsoppor och bärgrot med mera. En del gjordes det jästa drycker av. Röda vinteräpplen sparades till julen.

De fattiga som inte hade fruktträdgårdar plockade suräpplen och vildpäron och åt eller gjorde mos och soppa av.<sup>119</sup>

### Kött och fläsk

Under november och december månader hölls den stora slakten. Då slaktades främst julgrisen samt kalvar och får. Allt på djuren togs tillvara och saltades, torkades och syrades. Köttet saltades ner i stora träkar, ett kar för fläsk och ett för nötkött. Varje bit gnedes omsorgsfullt in med salt och sedan hällades kall saltlake över. Styckningen följde inte några bestämda regler, utan man högg här och var

med en yxa.<sup>120</sup> Grishuvudet hade en självklar plats mitt på julbordet.<sup>121</sup>

Istret hackades i bitar och smältes. Av blodet gjordes palt, pannkaka, paltbröd med mera. En mindre del äts färskt. Man åt företrädevis kött av äldre djur. Hästkött var det enda man inte åt.

Vid kyndelmässotid – i början av februari – brukade man hänga upp såväl kött som fläsk till torkning, eller som sade man till ”speke” i sovelkammaren. Man tog det då ur saltlaken, sköljde av det och lät det hänga och torka på loftet eller vinden tills det var färdigt att äta framåt våren. Bara skinkan röktes.<sup>122</sup>

Vid tillagning kokades det mesta och spadet man fick togs tillvara och var en viktig del i kosthålllet. Kokt höna eller ungtupp var även uppskattade inslag i soppa. Får och tamfågel kunde också slaktas och ätas färskt under andra tider av året som variation till det saltade köttet.<sup>123</sup>

### Palt och sylta

Helst använde man svinblod till palt, men även får- och kreatursblod gick bra. Blodet kryddades med vitpeppar och mejram och rågmjöl rördes i. Den färdiga smeten formades till små paltar av rund eller oval form. En isterbit kunde läggas i varje. Paltarna kokades en timme i vatten. En del äts färsk med smörsås till, en del förvarades i halm, skars upp och stektes i fläskflott efterhand.<sup>124</sup>

Paltbröd av kreatursblod och rågmjöl bakades i stor mängd efter slakten på hösten och torkades på spett.

Av mindre djur som får och kalvar tog man också tillvara blodet, men gjorde då en enklare blodpudding med korngryn som avreddes med korn- eller vetemjöl. Av smådjur gjordes också lungmos som bestod av ihophackad lunga, lever, hjärta, korngryn, timjan och peppar som kokades ihop och sedan skars i skivor.<sup>125</sup> Det kött som var kvar på huvud och fötter gjorde man pressylta av.

<sup>118</sup> Öller, J. J. Beskrifning öfver Jemshögs sochn i Blekinge.

<sup>119</sup> NM frågelistor EU 499 Holmsjö.

<sup>120</sup> NM frågelistor EU 2469 Åryd, Halasjö.

<sup>121</sup> NM frågelistor EU 499 Holmsjö.

<sup>122</sup> NM frågelistor EU 2469 Åryd, Halasjö och EU 499 Holmsjö.

<sup>123</sup> Fjällström, Phebe. Nord- och mellansvenskt kosthåll i kulturekologisk belysning. 1970.

<sup>124</sup> NM frågelistor EU 2469 Åryd, Halasjö och EU 499 Holmsjö.

<sup>125</sup> NM frågelistor EU 499 Holmsjö.



Grisen slaktades några veckor före jul. Allt togs tillvara på olika sätt. Det mesta saltades ner och användes under lång tid framöver.  
Foto: Nils Keyland. Nordiska museet/Digitalt museum.

Slarvsylta, eller plockefint, gjordes av får- eller kalvkött och inälvor till en slags sylta. Den lär ha varit uppskattad av drängarna till merafton, eftermiddagsmålet.<sup>126</sup>

### Korv

Korv gjordes i olika varianter, främst för att ta hand om de bitar som inte kunde användas för annat, mestadels inälvor och blod. Det var ett drygt arbete att göra korv eftersom allt kött måste finhackas med kniv i ett trätråg innan det kunde stoppas i korvfjälster. I Karlskrona hyrde man in båtsmän för att hacka korven.

Man benämnde korven efter den behandling den fick efter det den hade stoppats. Surkorv i form av isterband hängdes i köket för att surna. Den kallades isterband eftersom man i denna korv även hackade ner den hinna av ister som håller ihop njurarna. Både isterband och stångkorv fick torka över en stång inne i stugan.<sup>127</sup> Lung- och leverkorv och blodkorv saltades och måste vattenläggas innan den kokades. Korven bestod vanligen av en blandning av korngryn och hackmat (kött och inälvor) tillsammans med salt, kryddor, mejram,

timjan, kummin, peppar och lök. All hackad korv kallades med ett gemensamt namn för *hackepölse*. Korven kunde förvaras längre tid om den torkades, då blev den spickekorv.

Hackekorv efter nöt saltades och torkades, varefter man "glöastekte" den då man skulle äta. Hackekorv efter grisar och får saltades och stektes sedan på "plåten".<sup>128</sup>

Pölsa gjordes av korvsmet som stoppades i magsäcken och var mycket större än korv. När slakten var klar skulle man gå till grannarna med en smakbit av korven, palten, fläsket med mera. Sen fick man smakbit tillbaka av dem, så att före jul fick man smaka på sådana färsk saker nästan varje dag.<sup>129</sup>

### Fett – ister

Eftersom det mesta av maten kokades behövdes inte så mycket fett. Det fett som användes var företrädesvis ister. Ister fick man genom att smälta fett på grisen efter slakt. När det svalnat stelnade det och blev bredbart. Både smör och ister saltades ganska hårt för hållbarhetens skull.<sup>130</sup>

<sup>126</sup> Lönnblom, I och Ström S. Med smak av Blekinge – mat, människor och miljöer.

<sup>127</sup> NM frågelista EU 11781 Kallinge.

<sup>128</sup> NM frågelistor. EU 2469 Åryd, Halasjö.

<sup>129</sup> NM frågelista EU 499 Holmsjö.

<sup>130</sup> Östlund, B. Mat med historia – från medeltid till nutid.

### Fisk

Salt eller färsk sill (strömming) stod på matbordet nästan varje dag i hela länet. Det åt man betydligt oftare än kött. Kust- och skärgårdsbefolkningen fiskade mycket sill under sommarhalvåret. Den saltades in och byttes i september mot råg och andra varor. Trots detta importerades torkad lutfisk och storsill från Norge.<sup>131</sup> Lantbefolkningen köpte sillen vid fiskelägena eller på marknaderna längs kusten.

Det fiskades också annan fisk - torsk, gädda, abborre, ål, id, braxen, lake, mört, sik och lax - nämns återkommande i källorna. Fiskarna sålde även färsk fisk vid kajkanten året om.

I insjöarna bedrev man fiske till husbehov. Där fångades gädda, abborre, ål, braxen, mört och i vissa sjöar fanns lake och ruda. I bäckarna satte man mjärdar på våren när fisken lekte och där det fanns fall byggde man ålkistor. På somrarna använde man nät och ålrev och om vintern anglade man på isen.<sup>132</sup>

Sill, ål, och torsk saltades, men åts mycket även färsk. Även fisken kokades vanligen till soppa eller välling, både i saltat och färskt skick. Sillen vattnades knappt ur innan den kokades eller stektes. Ofta åt man även benen. Fisken kunde även torkas om den inte var så fet. Torkad mört var exempelvis mycket vanligt. Mörten torkades upphängd på en stugvägg, för att därefter träs upp på ett grovt snöre och hängas upp på loftet. Den torkade mörten lutades framåt hösten och kunde också stekas på glöden i spisen.<sup>133</sup>

Sillen kunde också rökas till böckling och även ål och lax röktes. Torsk och ål saltades in. Av skarpsill, eller vassbuk som den kallades, gjordes anjovis.

Lutfisk kallad "stockfisk" hörde julen till och åts ofta också på begravingar.<sup>134</sup> I skärgården ville man ha färsk torsk till jul.<sup>135</sup>

När man kokade torsk kunde man fylla huvudet med torsklever och rågmjöl, vilket gav en speciell smak. Det kallades "Kammerkruppen". Det lär vara

riksdagsman Fabian Månssons favoriträtt som levererades till honom i Stockholm.<sup>136</sup>

### Vilt

Vilt kött var inte vanligt bland allmogen, men man kunde snara eller gillra en hare eller skogsfågel ibland. Det hörde på många håll till att fånga en julhare. Älg och rådjur fanns inte i skogarna vid den tiden. Skärgårdsbefolkningen hade möjlighet att jaga säl, sjöfågel, hare och raphöns för egen konsumtion. I skärgården har sälkött varit en del i kosthållet som också saltades in. I Torhamns-skärgården åt man spicken sjöfågel (saltad och torkad) och kroppkakor med "pjuk" (späck).<sup>137</sup>

### Vilda bär

Man plockade lingon, blåbär, björnbär, nypon, suräpplen, enbär, slånbar, tranbär och smultron. Särskilt lingon var en viktig basvara som användes mycket. Man kokade sur lingonsylt som förvarades i tinor. Av blåbär kunde man koka blåbärsgrot. Bär kunde också säljas för att få in välbehövliga kontanter. Alla sorters bär, men särskilt lingon, plockades för avsalu i städerna och stora mängder lingon gick också på export till Tyskland.<sup>138</sup>

Av den myckna fläder (hulle) som också växer i Blekinge kokade man hyllete som läkemedel.<sup>139</sup>

J J Öller ger en beskrivning från Jämshög år 1800: *"Bland vilda buskar och bär, vilka här växa till myckenhet, nämner jag i första rummet den i mångahanda avseenden nyttiga och hälsosamma enbärsbusken. Av dess bär kokar en och en annan det härliga och svett drivande enbärsmoset, men mera allmänt nyttjas dessa bären av allmogen till drickas beredning. Slånbuskens bär plockas och ätes sedan de fått frost och är goda till sallad då de läggs i ättika. Björnbärsbuskens bär är förträffligen goda så väl att lägga på vin som att äta rå och insyltade. Hallonbusken är allmän, vilkens välsmakliga bär var och en känner, såväl då de ätas rå som då de läggs på vin, samt insyltade. Bären kan också försiktigt torkas*

NM frågelistor EU 2469 Åryd, Halasjö. Medelstads hd.

<sup>131</sup> Landshövdingeberättelse 1828 och 1865-60.

<sup>132</sup> NM frågelistor. EU 2469 Åryd, Halasjö.

<sup>133</sup> NM frågelistor. EU 2469 Åryd, Halasjö.

<sup>134</sup> NM frågelista EU 59 Kristianopel.

<sup>135</sup> Lönnbom, I, Ström, S. Med smak av Blekinge – mat, människor och miljöer.

NM frågelistor EU 2469 Åryd, Halasjö.

<sup>136</sup> Lönnbom, I, Ström, S. Med smak av Blekinge – mat, människor och miljöer.

<sup>137</sup> Berglund, Björn. Från Bröms till Utlängan. Blekinge. 1971.

<sup>138</sup> Jönsson, Gottfrid. En gammal lanthandel. Ur Kyrkhult 1865-1965. 1965.

<sup>139</sup> NM frågelistor EU 82 Kristianopel.





Lingon har varit en basföda som användes i många sammanhang. Foto Jonas Bergsten.

*i bakugn samt därefter året igenom förvaras och nyttjas till en välsmaklig fyllning i bakelser då de var gång efter behov uppkokas med något socker. Smultron, kallas här jordbär, finns överallt i socknen till myckenhet och i synnerhet på svedjorna till en ovanlig storlek och godhet. Lingon, som här kallas krösen, växer även här till myckenhet. Tranbär finns även här och syltas lika med lingon. Blåbär växa och vissa år till myckenhet. Kan torkas i bakugn och kokas till gröt eller soppa”.*

### Hasselnötter

I äldre tid har hasselnötter ingått i kosthållningen i hela Europa. Bönderna samlade in nötter, inte bara för sin egen skull, utan också för avsalu och de kunde betalas dyrt. Man fick inte börja plocka förrän vid Bartolomeus den 24 augusti. Nötskogen representerade ett ganska stort ekonomiskt värde för markägaren och om någon tog hasselnötter olovandes gav det böter. Man exporterade hasselnötter från Blekinge under 1700-talet.<sup>140</sup>

Det omnämns sällan i uppteckningar hur man använt dem i hushållet, men man åt dem ungefär som vi i våra dagar äter godis, eller som uppmuntran under långa arbetskvällar eller helger, eller i samband med julens lekar och festligheter. Vid julen, men även i andra sammanhang, spelade nötlekarna stor roll som underhållning och tidsfördriv. Det kallades att ”nöttra”. Ännu in på

<sup>140</sup> Sjöbäck, Märten. Bleking – färdvägar och vandringsstigar utgående från järnvägarna. 1950.

<sup>141</sup> Medelius, Hans. Ölandsnötter. Kalmar län 2007.

<sup>142</sup> NM frågelistor. EU 499 Holmsjö.

1940-talet ägnade man sig på jul- och barnkalas åt enkla gissningslekar med nötter som insats.<sup>141</sup>

### Svamp

Bönderna åt inte svamp av något slag.

### Ersättningar i svälttider

Före 1800-talets sista decennier var möjligheten av en svältperiod alltid en oroande realitet. Särskilt i skarven innan man hunnit ta in årets nya skörd på sensommaren kunde det vara kritiskt. Det vittnas om att man som ersättning i bröd och soppor använde nässlor, åkerkål, sälglöv, hassel- och boknötter, och syrefrö eller vad som helst man kunde få tag på att stoppa i munnen.<sup>142</sup>

### Dryck

#### Vattnet var ofta otjänligt att dricka

Vid den här tiden drack man vanligen någon form av jäst dryck med svag eller starkare alkoholhalt till både vardag och fest. Vattnet i äldre tiders brunnar kunde ofta vara dåligt. Det berodde på att avfall och urin spreds på marken och trängde djupt ner i marken och fördes med regnvatten ner i vattendragen. Brunnarna kunde därför vara effektiva smittkällor för framförallt dysenteri. Man undvek därför att dricka brunnsvatten.<sup>143</sup> Men det fanns naturligtvis också rent källvatten som man kunde dricka.

#### Sypa var den traditionella vardagsdrycken

Den ofta salta maten gjorde att man behövde dricka mycket. ”Sypa” var den dryck man hade till vardags och som förekom i hela östra Sverige i äldre tid. Den kallades ”sypa”, efter sypspannen som den förvarades i. Det var skummad och jäst surmjölk som blandades upp med vatten<sup>144</sup>. Ibland spetsades den med kärnmjök (vättskan som blev över när man hade kärnat smör). Den kunde efter jäsningsen bli tämligen stark och smakrik och av varierande alkoholhalt. En bytta med en skopa i stod framme i stugan och ny surmjölk slogs på allteftersom, eller andra mjölkrester som kärnmjök. Om mjölken började tryta slog man på

<sup>143</sup> Swahn, Jan Öjvind. Fil, fläsk och falukorv. Svenska mattraditioner genom tiderna.

<sup>144</sup> NM frågelistor. EU 2469 Åryd, Halasjö, EU 421 Åryd, EU 499 Holmsjö.

mer kallt vatten. Kvalitet och smak kom därför att variera kraftigt. Seden att dricka sypa upphörde successivt under 1800-talet.<sup>145</sup>

J J Öller beskriver en annan dryck som var städse i västra Blekinge vid den här tiden: *"I allmänhet dricks om sommaren ej annat än så kallad välling som tillagas av söndergnodda sur- eller vildäpplen, vilka kokas i vatten med något mjöl och mjölk och därefter väl sönderröres och sätts hela lagen till ett slags jäsning i en stor tina eller bytta med lock över, vilken dryck beständigt utspäds alltsom därav tages och står alltid en slev i tinan varav var och en i huset dricker efter behov. Utom detta dricks mest och i allmänhet endast kallt vatten i synnerhet då folket sommartiden är ute i sitt arbete"*.

### Brännvinsbränning

Brännvin konsumerades i stora mängder under perioden 1780 till 1850. Efter det att husbehovsbränningen släpptes fri 1787 stod en brännvinspanna på jäsning i nästan varje gård. Man upptäckte tidigt att man kunde använda potatis istället för säd och att potatisen trivdes bra på Blekinges sandiga jordar. Man började och slutade dagen med en sup, plus det som dracks däremellan. Det gällde också kvinnorna, även om de vanligen var betydligt mer måttliga än männen. Även små barn kunde få en sup. Mäsken som blev över gavs till grisarna att äta och var en bra förevändning för bränningen. Se vidare sid 110.



<sup>145</sup> Ränk, Gustav. Från mjölk till ost – drag ur den äldre mjölkhushållningen i Sverige.

### Öl, svagdricka och annan dricka

Man bryggde även dricka och öl på malt av korn och humle. De var av överjäst typ och mindre starkt och hållbart än det underjästa öl vi dricker idag. Dricka är ett öl med låg alkoholhalt. Det skulle bryggas maltdricka till jul och midsommar och andra stora högtider, jämte bröllop, begravningar, gillen och prästbesök. I vardagslag, särskilt i slåttern, bryggdes den enklare och mer alkoholsvaga drickan. Man drack vanligen varken öl eller dricka till vardags.<sup>146</sup>

I Blekinge tog man vara på enbären och bryggde mycket både enbärsöl och enbärsdricka. Man använde också björksav på våren. Samtliga jästes så att de fick en svag alkoholhalt. Man kunde också göra andra enklare jästa drycker av potatis eller olika sorters bär som lingon, blåbär och hallon.<sup>147</sup>

### Om mältning och brygd

Före 1850 hörde brygden till kvinnornas viktiga sysslor. Mältningen skedde i en bastu eller "kölna". Kornet fick ligga och svälla i vatten tills det mjuknade. Sen fick det gro under värme. När det grott fick det torka några par dagar och bli malt. Maltet maldes på en kvarn och blandades med varmt vatten. Det gav en tjock gröt som kokades under omrörning och sedan silades. Massan som blir kvar kallas mäske och den silade vätskan kallas vört. Spad av kokad humle blandades med vörten och jäst lades i. När vörten började jäsa följande dag förslöts kärlet tätt.

*Att brygga öl var kvinnornas arbete. Mäsken hålls genom en silduk och sötnan rinner ur.  
Foto: Ingalill Granlund, Nordiska museet/Digitalt museum.*

<sup>146</sup> NM frågelistor. EU 2469 Åryd, Halasjö.

<sup>147</sup> NM frågelistor. EU 8856 Holmsjö, Tving.

## Exempel på några äldre veckomatsedlar

### Måltidsordning i ett bondehem i Jämshög omkring år 1800

J J Öller beskriver hur matordningen var i ett bondehem omkring år 1800. *"Mattillredningen är ganska simpel, men man nöjer sig inte med mindre än fem mål om dagen, nämligen morgonmat, dafvare, middag, merafton och aftonvard."*

Till **morgonmat** gives antingen smörgås eller ost och bröd, eller blott en skiva bröd och en sup brännvin. Denna äts strax efter man stigit upp och innan något arbete börjas om morgnarna.

Till **dagvaren** som ätes klockan åtta eller nio på morgonen gives spickesill eller kokt sill och så kallad sypa bestående av blandad okokt mjölk och dricka.

Till **middagen** som vanligen äts klockan två redds vanligen varm mat bestående av ärtor och kött, eller soppa och kött, eller om sommaren sur mjölk i stället för soppan, stundom och fläsk, kokt eller spicken i stället för kött.

Till **merafton** som äts klockan fem eller sex gives ister och bröd eller lika som morgonmaten vartill ock i stället för smör gives ister som folket gärna äter.

Till **aftonvarden** tillreds åter varm mat bestående av gröt och mjölk eller dricka i stället för mjölken eller kokta jordpäron och uppkokt dricka med lite mjölk uti. Sillen ombyts stundom med ål, då det ska vara mycket väl och stundom mot blekings småsill.

Stundom gives ock om middagarna någon torr fisk kokad i stället för kött, men lutfisk eller här så kallad blötfisk och stabofisk äts ej utom på gillen och högtidsaftnarna. Vassle efter ystning och kärning äts som delikatess.

När främmande ska fågnas med middag eller aftonvard sätts gemenligen fram en skinka, torrt kokat kött, köttkorv eller tunga, ölost eller äggmjölk, hårdkokade ägg, stundom stek av salt eller färsk kalvbagge eller bockkött, vilket i stekningen överstryks med honung som ska vara mycket väl, även då färsk fisk därmed bestrykes.

### Matordningar omkring 1870, Åryd, Halasjö:

Man steg upp tidigt. Efter en timme var kaffet färdigt och vanligen smörgås.

Till frukost vid sjutiden vankades grynmat (välling) eller på plåten uppvärmd potatis samt smör eller fläsk. (Längre tillbaka brukade man äta ett mål – davan. Till detta skulle en karl ha en "kakefjårding", dvs fjärdedelen av en brödkaka. Till den fick de smult, smör eller fläsk.)

Middag hade man alltid vid tolvtiden. Till den hade man i de flesta fall potatis, soppa, grynmat eller ärtor."

Klockan fem hade man merafton som bestod av kaffe och vanligen smörgås eller fläsk och bröd och emellanåt äggdoppa, då man hade främmande. (Doppa = gröt)

Till kvällsmat hade man ofta någon sorts gröt såsom potatisgröt, kross- eller helgrynsgrot eller ärtgröt. Merendels kokade man så mycket att man fick över till kvällen efter då den stektes upp på plåten. Kvällsmat åt man vanligen sent, framåt nio - tio på kvällen. Längre tillbaka kallades detta mål för nattvann eller natan.

När man hade sill stekte man den inte sällan på glöden sedan man lyft av potatisgrytan. När sillen stekt lade man den på en tallrik och hällde lite vatten på, så hade man doppa också.

Om vintern hade man även krösnamos som doppa till potatisen. Hade man mjölk eller sypa brukade man blanda krösnamosen med den, sur som den var. Man blandade aldrig socker i krösnamosen.

#### EU 62 Östra Blekinge Mat vid tröskning, ca 1870

Kl 6 kornmjölsdoppa och kall potatis  
Kl 10 davare, varm potatis, sill och kärnmjölk  
Kl 1 middag, fläsk och potatis  
Kl 7 rågmjölsgröt och kärnmjölk, sen fil i fällbänken

#### EU 67 Västra Blekinge Mat vid tröskning ca 1870

Upp kl 2  
Davare Kl 5 första mål mat saltat torrt spickefläsk eller saltat torrt svinister och grovt rågröd. Härtill ett lerfat med sur mjölk och var sin träsked att använda vid måltiden. De andra målen kom i sedan i vanlig ordning.

## Produktionsförhållanden på herrgårdarna



Valje gård i Sölvesborgs kommun. Huvudbyggnad med rum för familjen och representation. I den symmetriskt placerade flygeln rum för tjänstefolk samt förråd, kontor och dylikt. Foto: Maria Malmlöf

Lantbruket utgjorde den huvudsakliga inkomstkällan även för ståndspersoner på herrgårdar omkring år 1800. Man levde av självförsörjning och eget jordbruk. Herrgården bestod dels av själva huvudgården, dels av underliggande arrendegårdar och torp.

Herrgårdarna ligger vanligen i områden med goda odlingsförutsättningar. De omges av lummig grönska och ädellövskog av ek, bok och lind. Väster om Karlskrona, runt Nätraby, breder ett jordbrukslandskap ut sig med en koncentration av herrgårdar. Här producerades under ett par hundra år en stor del av den mat som krävdes för Karlskronas invånare och flottans manskap. Det är gårdar som Verstorp, Trantorp, Västeråkra, Stora Boråkra, Augerum, Hässlegården, Spandelstorp, Torps gård, Verkö gård, Marielund, Avelsgårde, Johannishus och Skärva.<sup>148</sup>

Huvudgården var vanligen inte så stor, inte ens på de största egendomarna. Åkerarealen uppgick sällan till mer än 40 hektar. Även boskapsstocken var av ganska måttlig storlek med omkring tjugo

kor, samt ungdjur, får, svin, kalkoner, gäss, höns och ett tjugotal dragare. Både oxar och hästar användes som dragare. Djuren var mer välnärda än på bondgårdarna eftersom man hade tillgång till större ängs- och betesarealer.

Man hade ett antal anställda, men även herrskapet deltog i det praktiska arbetet, särskilt det som utfördes inne i huset. Den huvudsakliga arbetskraften hämtades från de arrendegårdar och torp som hörde till herrgården.

En stor andel av herrgårdens tillgångar kom i form av natura från arrendegårdarna och torpen. Arrendebönder och torpare gjorde dagsverken och var skyldiga att leverera vissa produkter till herrgården, som mjölkprodukter, spannmål och vilda bär. Från fiskartorpen levererades färsk fisk.<sup>149</sup>

### Herrgårdarnas bebyggelse och trädgårdsanläggningar

Herrgårdens bebyggelse var enligt traditionellt mönster uppdelad i tre delar; mangården med trädgård och park, ladugården och byggnaderna utanför gården. I mangården låg herrskapets

<sup>148</sup> Lönnbom Ingemar. *Blekinge*. Bilda förlag. 2005.

<sup>149</sup> Ulväng, Göran. *Hus och gård i förändring*. 2004.

påkostade bostadshus med rum för familjen, gäster och tjänstefolk och med svala matförråd i källaren. Symmetriskt placerade låg flyglar med utrymmen för bland annat anställda och förrådsutrymmen och det fanns alltid ett avträde.

Ekonomibygnaderna låg samlade i ladugården. Här fanns stall, fähus, fårhus, svinhus och förvaringshus för foder, vagnar och redskap. Av brandsäkerhetsskäl låg brygghus, badstuga, smedja, bränneri och spannmålsmagasin en bit utanför gården.

Brygghuset användes både som tork- och rökhus för bland annat torkning av malt inför ölbrygden, torkning av spannmål och rökning av matvaror. Här fanns också gårdens stora bakugn.

Särskilda byggnader för mer storskalig brännvinsframställning, *brännerier*, var gängse när brännvinsbränningen var som störst, från omkring 1780 till dess brännvinsbränning förbjöds 1855. Det brännvin som producerades var dels avsett för eget behov, dels som del av de anställdas lön och dels för försäljning. Spannmålsmagasinet hade inte sällan en iögonfallande placering på en höjd och en genomtänkt utformning. Ofta hade man också en egen kvarn inom gårdens ägor.<sup>150</sup>

### Trädgårdsanläggningen

Till herrgården hörde även en trädgård som var symmetriskt anlagd i förhållande till mangården. Ofta anlades också en park och allé på samma sätt. De större parkerna kunde vara indelade i kvarter med planteringar, statyer och fontäner. Sommartid pryddes de med exotiska växter som placerades ut i lådor. Köksträdgårdar med fruktträd, bärbuskar, drivbänkar och trädgårdsland av olika slag låg på en särskild plats.

Större herresäten kunde också ha ett orangeri. Det är ett uppvärmt växthus för övervintring av exotiska träd och frukter, som citron, pomerans,

persikor, aprikoser, druvor, fikon och ananas – frukter som människor i allmänhet knappast hade hört talas om vid denna tid.<sup>151</sup> Ett orangeri hade hög status och fick ofta en framträdande plats i trädgården och en påkostad utformning.

### Förvaringsutrymmen för matvaror

I herrgårdens källare fanns vanligen praktisk inredning i olika avdelningar för förvaring av matvaror. I taken fanns stänger med eller utan järnkrokar och hängande hyllplan. På takstängerna hängde bland annat rökta skinkor och korvar. På golvet stod stora träkar med saltat kött, ett för nötkött och ett för svinkött. Ägg, smör och mjölkflaskor stod i särskilda träställ på en hylla. Saft och sylt förvarades i glas och krus på hyllor. Långa väggarna var stora trälåror placerade för förvaring av olika mjölsorter och bröd.

Rotsaker av alla slag förvarades i sand. Många sorters äpplen från höstskörden låg varsamt sorterade i specialgjorda trälådor med spjälor. Här fanns också en avdelning för vin.<sup>152</sup>

### Herrgårdens hushåll

Herrgårdens hushåll kunde variera med mellan femton och fyrtio personer. Av dessa utgjorde fem till sex personer herrskapets familj, medan resten var hus- och ladugårdspigor och arbetskarlar. Ofta fanns också en trädgårdsmästare som skötte om trädgården.

Gårdsdriften kunde skötas av en inspektör så att godsherren istället kunde ägna sig åt en militär eller civil karriär. Hustrun däremot hade ansvaret för livsmedelsförråden, mathållningen och trädgården. Tyngre och smutsiga sysslor överlämnades till pigorna. Hustrun kunde, liksom i bondehushållet, också ta ansvar för själva jordbruksdriften när det var nödvändigt. För att behålla familjens sociala ställning och få till stånd förmånliga äktenskap var det nödvändigt att ha ett stort kontaktnät med tjänster och gentjänster och ett rikt sällskapsliv.

<sup>150</sup> Ulväng, Göran. Hus och gård i förändring. 2004.

<sup>151</sup> Andersson, Ingela. Orangerier, drivhus och vinterträdgårdar. Byggnadsvård nr 1/1999.

<sup>152</sup> Liby, Håkan. Köket på Grönsö. 2009.



## Mat och dryck i herrskapskulturen cirka 1800

---

Herrskapskulturen var mer nationell än bondekulturen. Man rörde sig och umgicks med likasinnade över de geografiska gränserna på nationell nivå. Men även inom herrskapskulturen fanns det regionala skillnader, så tillvida att man åt och drack mer eller mindre av vissa saker på grund av tradition och tillgång. De flesta influenser som kom utifrån spreds vanligen från Stockholm och hovet till godsens och herrgårdarna och de rikare borgarna ute i landet. I trakterna runt Blekinges städer, och särskilt Karlskrona, fanns herrskapsfolk och höga militärer som deltog i dessa kretsar. Det fanns också en uttalad statusjakt, det var viktigt att representera och visa upp sig, visa att man följde med och hade ekonomiska möjligheter till det.

### Skillnaden i kosthåll mellan bonde och herreman

Även på en herrgård eller ett gods levde man av självhushållning och eget jordbruk. Man hade riklig tillgång till egenproducerade råvaror av spannmål och animalier. Till detta kom produkter in natura från underliggande torp och gårdar. Därifrån fick man bland annat spannmål, mjölk, smör, grädde och färska vilda bär, som lingon, blåbär, enbär, smultron och nypon. Från fiskartorpen fick man regelbundet färsk fisk.

Råvaror och konserveringsmetoder var ungefär de samma som hos bönderna, men kosthållet på herrgårdarna skiljde sig betydligt från det hos allmogen. I herrgårdshushållet hade man tillgång till en stor variation av frukt, grönsaker och kryddor. Ägg, smör, ost och grädde använde man själv i hushållet och sålde inte för kontanter som bönderna gjorde. Man odlade och använde vetemjöl även till vardags i matlagning och bak.

Allt kött togs om hand på samma sätt som hos allmogen, men på herrgården var variationen större i hur det tillagades. Man konsumerade också

mycket vilt kött, främst alla sorters skogsfågel och hare.

Det som påtagligt skiljer gods och herrgårdar vid denna tid från bondens gårdar är trädgårdsanläggningarna. De kunskaper om trädgårdsodling och trädgårdsskötsel som klosterväsendet fört till vårt land upprätthölls av inom herrgårdskulturen. Under 1700-talet hade det dessutom kommit in nya influenser från kontinenten, främst från Frankrike om nyttoodling av olika slags grönsaker.

Svamp och kräftor serverades i herrgårdarna, men inte hos bönderna. Vin, bischop (en då vanlig vinbål), punsch och finare kryddat brännvin fanns bara i herremannens hushåll.

### Tillredning av maten

Även i herrgårdarna kokades huvuddelen av maten i en gryta på den öppna elden. Mycket stuvades också och då användes rivet bröd som redning. Man stekte mycket i ugn i olika sorters formar. Köttet kunde också stekas på spett, halster eller stekplåt. Soppor av olika slag var daglig spis och kunde varieras med kött, fågel, fisk, mjöl och grönsaker och följa årstidernas gång.

Många olika rätter kunde bakas i en "tortpanna", det vill säga en rund förtent kopparbunke med låga kanter. Tortpannan ställdes på en trefot och under den lades kolglöd. Också på det platta locket lades kolglöd. På så sätt behövde man inte elda i stora bakugnen för en enda rätt.

### Kokböcker från tiden

För att få en bättre bild av hur man faktiskt tillredde sin mat vid den här tiden kan man gå till de kokböcker som gavs ut då, men det finns inte mycket att välja mellan. Vid sekelskiftet 1800 kom det ut ett par kokböcker som fick stort genomslag. År 1796 gav Anna Maria Rückerschöld ut en kokbok med inriktning på det mer vardagliga köket "Den

nya och fullständiga kokboken innehållande beskrifning af med mindre kostnad tillreda hvarjehanda smakliga rätter". 1804 kom Carolina Weltzins kokbok "Ny kokbok eller anvisning till en myckenhet av nu brukliga maträtters tillredande". Kokböckerna vände sig till herrskapsfolk som kunde läsa och hade tillgång till de råvaror som ingår i recepten. Före detta fanns knappast några kokböcker, utan man samlade på sig handskrivna recept. Ett viktigt undantag utgör Cajsa Wargs kokbok *Hjelpreda i hushållningen för unga fruentimber*, som trycktes första gången 1755 och som fick ett stort genomslag.

Av intresse är också "Märta Stures hushållsbok" från 1737. I den finns en receptsammanställning av det som kunde vara nödvändigt att tillreda i herrgårdshushåll vid tiden. Boken ger en bred bild av en lite äldre vardaglig tradition. Det finns ett stort antal recept på både vardagsmat och festmat som bygger på en stor variation av råvaror.

Lite senare, 1864, gav Carolina Johansson från Karlshamn, också kallad Matgumman, ut en kokbok med 250 populära recept.

### **Bihang – en redogörelse för diverse**

#### **hushållsknep**

Alla kokböckerna från tiden innehåller ett "bihang" med praktiska råd i hushållet, exempelvis om hur man gör ättika, malt, lim, löpe, såpa, brygd, stöper ljus och gör läkemedel, tar ur fläckar ur linne med svavelrök och vatten, förbättrar brännvin, röker böckling, förbättrar silltran och gör lin- och rovolja till lampor, allt som hörde till vardagens arbete för en herrgårdsfru.

### **Råvaror och beredning på herrgårdarna – exempel på recept**

I följande avsnitt ges exempel på recept som finns i kokböckerna från omkring sekelskiftet 1800. I recepten anges ingredienser, men sällan mått eller hur man ska gå tillväga. Man ges en översiktlig bild av vilka maträtter som förekom, men inte hur de tillagades.

#### **Sädeslag – bröd, gröt och välling**

Bröd var en viktig del av kosten, men även gröt och välling. All sorts säd odlades, inklusive vete. Det finns många recept på gröt och välling i Märta Stures hushållsbok - citrongröt, pumpagröt, risgrynsgröt, gräddgröt och smörgröt. Hos Märta Sture finns också ett recept på franskbröd, men inte på rågbröd. Brödbak ansågs så vardagligt att det inte behövde beskrivas i en kokbok. Det framgår av kokböckerna att man åt bröd till det mesta som en integrerad del av maträtten. Ofta serveras sovlet på stekta eller halstrade brödskivor av vete eller råg.

#### **Buljong och soppa**

Även på gods och herrgårdar kokades det mesta i en gryta över eld. Det finns därför många recept på hur man gör buljong eller sod på kött, fisk och grönsaker.

Det finns en stor variation av soppor. Här ges ett axplock av de recept på soppor som förekommer.

Brun köttssoppa, oxköttssoppa med gryn och grönsaker (morötter, selleri, persiljerötter, ärtskockor, lök, spenat, spritade sockerärter och potatis). Kalvsoppa med purjolök och rivet bröd, smör, ägg och gryn. Till hönsoppa även grädde och klimp. Fågelsoppa av tjäder och orre med sviskon och havregryn. Svartsoppa. Soppor av braxen och id och gädda.

Grön soppa av alla slags grönsaker – sparris, blomkål och fina sockerärter. Vitkålssoppa med kött. Blåkålssoppa – fordrar rödbetor. Surkålssoppa med smör och grädde. Grön soppa av nässlor eller mälla med frikadeller av kött eller fisk. Gula ärter med senap och färskt fläsk.

Äggöl innehåller dricka, rivna rågskorpor, äggulor och kryddor.

#### **Mjolk och grädde**

Mjolk togs upp till herrgården och skummades på grädde. Man serverade inte oskummad mjolk som dryck. Grädden användes i matlagningen och till att göra smör, men även ost. Den ingick i olika efterrätter och vispades då ofta. Surmjolk, eller filbunke, sattes i stora stenkrus. Kruset togs sedan upp direkt på matbordet där husmor skivade ut

## En terroiratlas över Blekinge som kulinarisk region

surmjölken på tallrikarna. Av sötmjölken gjordes även både färskost och hårdost med löpe.

### **Kött**

Man slaktade på gården och tog tillvara det mesta på djuret – köttet, blod, späck, oxgommar, tunga, bräss, njure, lever, tarmar, märg, huvud, fötter, talg med mera, vilket gav möjlighet till variation i kosten. Man saltade, syrade, torkade eller åts färskt. Köttet saltades ner i stora kar, ett kar för fläsk och ett för nötkött. Man tillagde även färsrätter på ett annat sätt än i bondehushållet, eftersom man hade pigor som kunde sättas på det tidsödande arbetet att hacka kött med knivar i en träho. Man hackade och färserade och blandade med grönsaker och kryddor till pastejer och puddingar som gräddades i ugn. Får och tamfågel slaktades och åts färskt som variation till det saltade köttet.



*Tråg och hacka för att göra färs. Foto: Maria Malmlöf*

Märg användes som fett bland annat i den nya moderätten pudding, vilket gav en alldeles speciell smakbrytning. Kalvkött betraktades som en delikatess som med fördel serverades vid festligare tillfällen.

I huvuddelen av recepten från tiden kokades kött i gryta med kryddor och grönsaker. Men det finns även recept på oxfilé stekt i ugn, stekt på spett, halstrad på koleld, inbakad i ugn. Recept finns på kalops och ragu som görs som idag, och recept på rullader, pressylta, kojuver.

Av kalv kunde göras kalv sylta, stuvad kalvhjärna, kalvlever, kokt eller stekt kalvhuvud. Många kalvköttsrecept finns på exempelvis öron, fötter,

inälvor, pastejer, färs av kalvkött som formas som korvar och steks omlindade i papper.

Får och lamm steks på spett och färseras. Bland färrätterna finns dillkött som tillagas som idag. Grytor gjordes med rovor, lammfötter och stekta lammhuvuden. Det finns många sätt att ta tillvara fläskkött. Svinhuvud och skinka kan kokas färsk. Spädgris stekas på spett.”

### **Korv**

Korv förekommer nästan inte alls bland recepten. Innan det fanns köttkvarnar var det ett tungt arbete att hacka kött och därför togs de flesta kött delar omhand på annat sätt.

### **Tamfågel och ägg**

Av de höns, kalkoner, gäss och ankor man födde upp kom både kött och ägg till användning i rätter av olika slag. Fågel kokades vanligen till soppor och recept finns också på kokad fylld kalkon, kokat höns med risgryn eller krusbär. Man stekte ibland på spett eller i bakugnen. Det fanns också recept på syltad gås, stuvad eller fylld anka.

Det finns många recept på äggrätter, exempelvis ägg med syrlig sås, äggost, äggröra, äggmos, rismjolk med ägg, äggvitsmjolk med flera efterrätter som serveras i koppar.

### **Kronvilt och vild fågel**

Älg och rådjur fanns nästan inte i markerna under 1700- och 1800-talen. Kungen och adeln hade i äldre tid jakträtten på allt klövvilt. Gustav III gav 1789 bönderna rätt till jakt på egen mark, vilket ganska snabbt ledde till att det lilla vilt som då ännu fanns helt utrotades. Det fanns inga rådjur i Sverige norr om Skåne, inga kronhjortar och inga vildsvin och nästan ingen älg. De få som fanns hölls också undan av vargarna.

Hare fanns dock och mycket skogsfågel som orre, tjäder, fasan, duvor och raphöns. Även sträckfåglar som ejder och ånder var uppskattade byten och småfåglar ”kamsfåglar” som lärkor och duvor.



*Rapphöns är en vanligt förekommande fågel i Blekinge som man jagat mycket genom tiderna. Foto: Mostphotos*

Hare och vildfågel stektes gärna på spett eller i ugn eller i gryta. Man stuvade också eller gjorde grytor eller pastejer och raguer. Kamsfågel, allehanda vilda småfåglar som lärka, vaktel, trast, åts fyllda och stekta i järnpanna eller kunde stekas i stora bakugnen.

### **Svamp**

I motsats till allmogen åt herrskapen svamp. Toppmurklor, riskor eller champinjoner ingår då och då i maträtterna. Recept finns på riskor med ägg, stekta champinjoner och stenmurklor med fyllning av kräftor eller hummer.

### **Fisk och kräftor**

Insaltad sill och annan saltad eller torkad fisk som gädda och ål köptes även i herrgårdarna i tunnor eller fjärdingar av kustens fiskare. Lutfisk köptes på marknaden. Ål kunde även rökas. Insjöfisk som gädda, abborre, braxen, gös och lake var uppskattade och åts oftast färsk. Kräftor fanns det gott om i vattnen, vilket man tog väl vara på. Gravning av fisk nämns inte.

Fisken kokades, stuvades, färserades, stektes i ugn, fylldes och gjordes puddingar av. Salt kokt sill kunde ätas med sötsur sås eller bara ättika. Av

fiskfärs tillagades krocketter och queneller. Fiskaladåber var vanligt.

### **Rotfrukter och grönsaker**

Man odlade det mesta man kunde önska sig i fråga om rotfrukter och grönsaker. Vitkål, blomkål, kålrot, morötter, rovor, bönor, ärtor, brysselkål, rödbetor, palsternackor, rädisor, lök, purjolök, gräslök, persilja, sparris, kron- och jordärtskockor, spenat, sallad, tomat, gurka, pumpa och melon omnämns. Det som gick syrades eller lades in. En tunna med syrad kål var ett måste även på herrgården.

Vid den här tiden var det självklart att grönsaker skulle tillredas genom att kokas eller stuvades. Grönsakerna ingick oftast som ingredienser i andra rätter som soppor, pastejer eller aladåber.

Recept på stuvad eller kokt huvudsallad visar på oviljan mot att äta grönsaker som inte blivit tillagade på något vis.

### **Pastejer**

Pastejer av kött, fisk och rotsaker var mycket vanligt alltsedan medeltiden. Somliga äts varma och andra kalla. Den traditionella betydelsen av pastej är en fyllning av fisk, kött, grönsaker eller frukt inbakad i deg. Ofta hälldes en sås i pastejskalet innan det förslöts och sattes in i ugnen. Kryddor som användes till alla slags pastejer är krydd- och svartpeppar, ingefära, nejlikor och muskot.

### **Puddingar**

Puddingar var något nytt som hade blivit på mode vid sekelskiftet 1800. En pudding består huvudsakligen av en huvudingrediens, vätska, ägg, rivet bröd eller mjöl, grädde och kryddor. Puddingar tillreddes i form och gräddades i ugn under tättslutande lock. Märg användes ofta i puddingar och pastejer som fett och gav en alldeles speciell smakbrytning. Recept finns bland annat på njur- märg- och leverpudding, vitkåls- och surkålpudding, blodpudding, spenatpudding, rispudding och potatispudding.

Efterrättspuddingar hade nyhetens behag, exempelvis en citronpudding med äpplen, franskt

vin, socker, grädde, äggula, kanel, rivet bröd, pomeransskal, äggvitor, smör och mjöl.

### **Kalla förrätter**

Man tillagade många kalla förrätter och variationen var stor: syltor, torteletter, pastejer, lådor, inlagd fisk (ål, färsk lax, sik, lindare, braxen och stekt strömming) och aladåber. Aladåber med kött, fisk och grönsaker var nytt och modernt vid sekelskiftet 1800. Man kunde också servera rökt kött uppskuret i skivor. Rökt fisk som lax, sill och böckling, är också vanliga förrätter. Hummer, ostron och kawiar förekommer också.

### **Inläggningar**

Inläggningar gjordes i ättikslag, saltlag, öl och vin. Man saltade in grönsaker och gjorde inläggningar av kräftor och kalkon och braxentungor. Söta inläggningar gjordes av frukt och bär i sockerlag.

### **Köpta matvaror och kryddor**

Man köpte också vissa varor. Hummer och ostron kom från västkusten. Konsumtionen av importerade varor som socker, suckat, russin, mandel, kapris och korinter var stor och kryddor användes flitigt, gärna flera tillsammans. Mest förekom muskotnöt, kanel, kardemumma, ingefära, muskotblomma, timjan, spiskummin, saffran och valnöt, men även russin, mandel, korinter, fikon och anis.<sup>153</sup> Pepparrot, socker och salt återkommer också ofta i recepten. Rosenvatten och orangevatten var omtyckta smaktillsatser.

### **Frukt och bär**

Det var uppskattat att äta frukt som äpplen, päron, plommon, körsbär och bigarråer i såväl färskt tillstånd som tillagat på olika sätt i efterrätter eller omvandlade till must, vin, saft, sylt, mos, gelé, kompott och så vidare. Det gällde även bär som krusbär, hallon, röda- och svarta vinbär, smultron och jordgubbar.

Vilda bär som lingon, blåbär, smultron och nypon användes i drycker, sylt, gelé och efterrätter av

olika slag. Enbär användes både som krydda och till att brygga dricka.

De exotiska växter man fick av egen skörd från orangeriet, som citroner, apelsiner, pomerans, lagerbladsträd, aprikoser, persikor, fikon, ananas och druvor användes i ett stort antal maträtter.

### **Socker**

Vid herrgårdarna konsumerades det också stora mängder socker, succat och sirap i form av konfekt och andra sötsaker, söta bakverk med mera. Suckat eller citronal är det i socker inkokta tjocka skalet av cedratcitronen. Honung nämns nästan aldrig. Det var den lilla kretsen välbeställda som konsumerade det mesta av det socker som importerades till landet. Som en konsekvens av detta var dåliga tänder och tandvärk vanligt bland högreståndspersoner.

### **Bakverk och efterrätter**

På herrgårdarna hade man möjlighet att baka söta bakverk, förutom pepparkakor, kringlor, rån, mandelkakor och skorpor, även klenäter, struvor, gorån och munkar som friterades i fett och kunde



*Sockret formerades som sockertoppar som man förvarade i en ask och högg bort bitar vartefter man behövde använda det. I Karlskrona fanns ett "sockerbruk" som tillverkade sockertoppar av råsocker.<sup>154</sup> Sockertopp med sockertång. Foto: Ljusdals hembygdsförening.*

<sup>153</sup> Salje, Sven Edvind. Gränsland i brytningstider. 2007.

<sup>154</sup> Landshövdingeberättelse 1822.



## En terroiratlas över Blekinge som kulinarisk region

kokas över den öppna elden. Tårta och bakelser var vanligt, men stod för något vi idag skulle kalla sockerkaka med frukt. Exempel är krokantårta, makronbakelse, mandeltårta, fruktkaka, ostkaka, rismjölskaka, gräddkaka, citronkaka, äppelkaka, med flera. Vin är återkommande i alla sorters rätter och bakverk. Även söta fruktpajer var vanligt som efterrätt.

Snömos var en vanlig efterrätt. Den består av vispgräddade, äggvitor och socker som vispades till ett fluffigt skum, oftast med någon form av smaksättning, typ rosen- eller orangevatten. Den kunde serveras på stekta brödsivor och beströas med socker och kanel.

Fruktsoppa var vanligt som nyponsoppa och citronsoppa, krusbärssoppa, körsbärs-, röda och svarta vinbärs-, äpple-, päron- och plommonsoppa. Kärnmjölkssoppa åts med grova, mörka, sötsura skorpor. Hetvägg eller semlor åts på Fettisdagen. Man gjorde också, våfflor och plättar med pannkaksmet som liknar dagens.

### Dryck

På herrgårdarna dracks det mycket alkohol som i samhället i övrigt. Man bryggde svagdricka och öl, herreöl till sig själv och svagare svenneöl till tjänstefolket. Man bryggde också enbärs- eller enrisdricka och på våren kunde man tappa björkarna på björksav. Hemmagjord punsch och bischop (en slags vinbål), dracks mycket. Man köpte röda viner från Frankrike, claret och rehnskt vitt vin från Tyskland. Man tillverkade även egna fruktviner av olika slag och med stor variation, exempelvis körsbärsvin och blåbärsvin, eller mjöd av källvatten och vit honung. Man hade egen brännvinsbränning och gjorde många olika sorters brännvinskryddningar, bland annat tallstruntbrännvin, det vill säga brännvin smaksatt med unga tallskott.

Färsk mjölk gavs bara till barn och sjuka.



*Punschbål och koppar från Skottsbergsgården i Karlshamn. Foto: Maria Malmjöf*

Kaffe, te och choklad hade introducerats på 1700-talet och fått en snabb spridning bland de välbärgade. Till det åt man bakverk av olika slag.

### Tradition kring matbordet

En finare måltid bestod vanligen av tre "anrättningar" med många rätter samtidigt uppdukade på bordet där förrätt, varmrätt och dessert stod sida vid sida. I den första anrättningen ingick soppor. Den andra bestod av puddingar, pastejer, aladåber och dylika rätter. Den tredje anrättningen bestod av bakverk, frukt och konfekt. Man åt vid ett dukat bord med duk, servetter, kandelabrar, servis – gärna av ostindiskt porslin -, glas och individuella bestick, inklusive gaffel. Till fest sjöngs det mycket runt bordet.

Till vardags var kosthållet enklare med bröd och bara ett fåtal rätter, där gröt kunde ingå, och alltid efterrätt och sötsaker av något slag. Till det dracks dricka eller öl och på kvällen något vin. Kaffe och te dracks också.

En modern människa skulle kunna sitta med vid herrgårdens bord år 1800 utan större problem. Smakerna var säkerligen lite annorlunda mot idag på grund av kryddning och något annorlunda ingredienser. Man åt också vissa delar på djuren som vi inte uppskattar idag, men i det stora hela skulle man känna igen sig och kunna tycka om maten.



*Herrgårdsfamiljen åt vid ett dukat bord med duk, servetter, kandelabrar, servis – gärna av ostindiskt porslin, glas och individuella bestick, inklusive gaffel. Till fest sjöngs det mycket runt bordet. Foto: Bertil Ludvigsson, Värmlands museum/Digitalt museum.*

## Lästips kokböcker

För den intresserade finns i böckerna *Svensk festmat – menyer från tre sekel* av Gert Klötzke (1992) och *Det dukade bordet* av Kersti Wikström förslag på menyer ur de äldre kokböckerna som har anpassats efter dagens mått och råvaror. Märta Stures hushållsbok är bearbetad av Kersti Wikström 2007.

### **Matgumman – en blekingsk Kajsa Warg**

Under senare delen av 1800-talet, 1864, gav den blekingska kokboks författaren Carolina Johansson ut *Kokerskekatekes eller korta och lättfattliga anvisningar till god och enkel matlagning för unga husmödrar, tjenare, skeppskockar m. fl. af en erfaren*

*Husmoder*. Carolina Johansson kallade sig för *Matgumman*.

Caroline Schoug som hon hette före äktenskapet var född i Karlshamn 1821 och gifte sig 1849 med boktryckeriägaren E G Johansson. Kokboken innehåller 250 recept. Recepten ger beskrivningar på en del nyare rätter, både enkla att laga och smakliga.

*Matgumman* togs emot med öppna armar och hon fortsatte att skriva kokböcker. En andra upplaga kom i form av *Ny kokbok* från år 1874.<sup>155</sup>

<sup>155</sup> Lönnblom, I och Ström S. Med smak av Blekinge – mat, människor och miljöer.

## Den stora samhällsomvandlingen under 1800-talet



När näringsfriheten infördes 1846 fick det omedelbara följder för vitaliseringen av företagande i landets städer. Tyska bryggeriet byggdes ut med ångkraft och ökade sin produktion avsevärt. Foto: Tyska bryggeriet omkring 1890. Blekinge museum.

1800-talet blev en på alla sätt omvälvande tid och under seklets gång förändrades mycket från grunden. Rent generellt kan alla samhällsförhållanden ur de flesta aspekter delas upp på tiden före och efter industrialismen. Ett antal faktorer var avgörande.

Ångan som drivkraft möjliggjorde mekanisering och massproduktion på ett nytt sätt. Förbättrade vägar och radikalt förbättrade kommunikationer genom ångbåtar och järnväg gjorde att världen öppnade sig som aldrig tidigare. Redan från 1821 trafikerade en hjulångare den så kallade ostkustlinjen Stockholm-Malmö, där Karlskrona utgjorde ett stopp.<sup>156</sup>

En stark borgerlighet växte fram och det obligatoriska skråväsendet i städerna avskaffades i två steg, 1846 (skråtvånget) och 1864 (fri etableringsrätt) och frihandel infördes 1856.

Ståndsriksdagen ersattes 1865 med ett tvåkamarsystem. Allmän folkskola infördes 1842 och hela folket blev successivt läskunnigt. Tidningar och tidskrifter fick en ny och bred spridning. Fotogenlampan innebar en stor revolution när man fick ljus och kunde använda de mörka kvällarna till arbete, umgänge och läsande. Nya vanor uppstod.

Stambanan för järnvägen invigdes 1865 och anslutande trafik i Blekinge från Karlskrona till Kristianstad öppnade 1874. Under 1880-talet tillkom de nord-sydliga järnvägslinjerna.<sup>157</sup>

Nya näringar som producerade för en marknad växte fram i regionen, exempelvis brännerier, stärkelsefabriker, fiskberedning, mejerier, bryggerier och ångkvarnar. Hotell och restauranger blev nya företeelser i städerna. Intresset för trädgårdsnäringen ökade väsentligt och handelsträdgårdar växte upp i städernas närhet.

<sup>156</sup> Nättraby museum.

<sup>157</sup> Holmgren, Sven. Järnvägarna i Blekinge. En bok om Blekinge 1942.

## En terroiratlas över Blekinge som kulinarisk region

En ny grupp av välbärgade företagare uppstod. De sociala skillnaderna var stora och de växande grupperna av arbetare, torpare och backstugusittare hade bara små tillgångar. Välståndet bland befolkning i stort ökade dock väsentligt i förhållande till tidigare.

En förutsättning för Sveriges industrialisering var befolkningsökningen i landet under denna tid. Folkmängden ökade från 2,3 miljoner år 1800 till 5,1 miljoner år 1900, detta trots att drygt en miljon människor emigrerade till Amerika under samma tid. Blekinge och två andra län fick uppleva en befolkningsminskning. Under perioden 1851-1930 emigrerade 39 189 personer från Blekinge, vilket var många i förhållande till befolknings storlek.<sup>158</sup>

Jordbruket och fisket förblev den största inkomstkällan för befolkningen som helhet.

### Förändringen i korthet

Förändringen under 1800-talet kan sammanfattas: landskapet odlas upp, skogar försvinner, siktlinjer öppnas, bebyggelsen sprids i landskapet, nya typer av bostadshus och uthus, trädgårdar runt husen, nya maskiner av alla de slag, ny sorts boskap, lanthandlare i byarna, kunskapsnivån och välståndet höjs, nytt sätt att laga mat på när järnspisen introducerats, husmanskost, som vi känner den idag, får brett genomslag.

### Utvecklingen inom jordbruket i Blekinge

Under 1800-talet skedde en kraftig utveckling inom jordbruket. Förordningen om storskifte kom 1747, enskifte kom 1807 och laga skifte 1827. Skiftena innebar att odlingsmarkerna till varje gård lades i sammanhållna åkrar, i stället för de tidigare långsmala tegarna. Tvånget att göra allt samtidigt upphörde med det.

Laga skiftet genomfördes huvudsakligen under perioden 1840–60. En dryg tredjedel av gårdarna flyttades ut från bytomterna.



Ångdrivet tröskverk i Ramdala, 1940-tal.  
Foto: Blekinge museum.

Skiftet öppnade för nya jordbruksmetoder. En mycket omfattande nyodling kom till stånd. Ängen bröts upp och man odlade vallväxter i stället. Lövängarna försvann därför i stor omfattning. Markarealen ökade också genom de omfattande statsunderstödda sjösänkningar och utdikningar som genomfördes. Skiftena öppnade både för en ökning av antalet gårdar genom nyodling, men även för sammanslagningar när man blev fri att kunna köpa och sälja. All mark som överhuvudtaget gick att odla på röjdes. Skogarna bebyggdes och landskapet blev mer öppet än någonsin.

Speciellt för Blekinge var det omfattande svedjebruket. Varje bonde kompletterade sitt jordbruk med en svedja på skogen där man odlade råg, potatis och rovor. Svedjebruket upphörde inte förrän sent 1800-tal och pågick på några ställen in på 1900-talet.

Nya, mer effektiva jordbruksredskap och maskiner infördes under århundradets sista årtionden. Exempelvis fanns både mekaniska tröskverk och ångtröskverk, såningsmaskiner, hästräfsor, flerskäriga plogar, fjäderharvar och vändplogar på både stora och mindre gårdar vid 1800-talets slut.<sup>159</sup>

Jordbrukets omdaning under 1800-talet innebar en övergång från huvudsakligen självhushållning till penninghushållning. Bönderna blev

<sup>158</sup> SCB – Statistiska Centralbyrån. Historisk statistik för Sverige Del 1 Befolkning.

<sup>159</sup> NM Frågelistor EU 47 Tving.



jordbrukare i stället för mångsysslare och specialiserade sig och började producera för en marknad. Man inrättade brännerier, stärkelsefabriker, mejerier, trädgårdsproduktion och en effektiviserad boskapskötsel. Det gav ett överskott som man kunde köpa varor för. När etableringsrätten blev fri växte också handelsbodarna upp överallt på landsbygden. Den fortgående befolkningsökningen gav också ökad efterfrågan på livsmedel.

### Växtodling

Det blev ett genombrott för fodersäd på 1870-talet som hörde samman med växelbruk och ökad animalieproduktion. Rågen var fortfarande den största grödan, men havren hade kommit på andra plats och kornet fallit ner till tredje. Potatis hade blivit den största grödan räknat i skördad volym.<sup>160</sup>

Havreodlingen fortsatte att öka fram till sekelskiftet 1900 och en stor del gick då till export till England. Sockerbetor hade börjat odlas på försök 1890 och eftersom det slog väl ut odlades betor i stor mängd mot vid sekelskiftet 1900.<sup>161</sup>

Vid sidan av spannmål odlades ärtor, bönor, kål och trädgårdsprodukter för husbehov.<sup>162</sup> Vid århundradets slut odlades inte längre någon humle i länet. I stället importerades den humle man behövde från Tjeckien. Den ansågs vara av mycket bättre kvalitet.<sup>163</sup>

Användningen av artificiella gödningsämnen ökade betydligt från 1870-talet och framåt. Man använde guano, benmjöl och superfosfater.<sup>164</sup>

### Slaktboskap och mejeriprodukter

Med den ökade befolkningen och det ökade välståndet steg efterfrågan på alla slags animalieprodukter. Antalet boskap av alla sorter ökade hos de självägande bönderna i länet under

1800-talet. Korna var av heterogen lantras. De var småväxta, röd-vita och hade horn. En medveten avel av husdjuren slog inte igenom i bondeleden förrän vid sekelskiftet 1900.<sup>165</sup> Idag finns inget kvar av den heterogena lantras som tidigare fanns i länet.

1870 såldes både ost och smör utom länet. Mejerihanteringen gick framåt och välordnade mejerier växte fram, både på herrgårdarna och som andelsmejerier bland bönderna.<sup>166</sup>

### Gårdsbebyggelsen förändras under 1800-talets gång

Genom laga skiftet sprängdes de gamla byarna. Gårdarna kom att anläggas i nya friare former och fick en öppnare karaktär och en mer spridd gårdsdisposition. Det blev vanligt att sammanföra de många små uthusen till några få större enheter. Uthusen förlades vanligen i vinkel eller parallellt sinsemellan och som ett slags flyglar till manbyggnaden.

Ekonomibyggnaderna blev gradvis större, bredare och högre i takt med att åkerarealer, jordbruksredskap och boskapsstock utökades. Djuren ställdes mot ett foderbord i ladugårdens mitt och inte som tidigare med mularna mot ytterväggarna. En höskulle med taköppningar fanns ovanför foderbordet och fönster gav ljus åt djur och arbetsfolk. Åtgärder för väderväxling och rengöring förbättrades.<sup>167</sup> Husen målades med rödfärg. Tegel eller spån blev vanligt i stället för halm på taken. På storbondgårdarna byggdes ladugårdar av gråsten och stora friliggande sädesmagasin.

I den västra delen av länet behöll man länge den kringbyggda gårdsformen. Man byggde tegelbyggnader med korsvirke och uthus och stora ladugårdar byggda av gråsten var vanligast här.<sup>168</sup>

<sup>160</sup> Landshövdingeberättelse 1865-70

<sup>161</sup> Landshövdingeberättelse 1896-1900

<sup>162</sup> Flach, Wilhelm, m fl. Sveriges jordbruk vid 1900-talets början. Göteborg 1909.

<sup>163</sup> Landshövdingeberättelse 1891-95.

<sup>164</sup> Landshövdingeberättelse 1870-75

<sup>165</sup> Landshövdingeberättelse 1870-75

<sup>166</sup> Landshövdingeberättelse 1896-1900

<sup>167</sup> Landshövdingens femårsberättelse 1856-60.

<sup>168</sup> Erixon, Sigurd. Den blekingska lantbefolkningens byggnadskultur. 1939.





De långa, tvåvånings boningslängorna, som efterträtt de tidigare ryggåsstugorna med höga loft vid gavlarna, är kanske mer karaktäristiska för Blekinge än något annat. Framkammarsstuga i Häjetorp, Ramdala. Foto: Maria Malmlöf.

### **Bondens bostad - högloftsstuga blir framkammarsstuga**

Högloftsstugan var fortfarande i tämligen allmänt bruk under 1800-talets första hälft. Den då rådande goda konjunkturen och inkomsterna från brännvinsbränningen gjorde det möjligt att modernisera boendet och möta tidens ökade behov och stegrade kulturella standard. Det sammanföll med laga skiftet och de utflyttningar av gårdarna och de om- och nybyggnader som vidtogs i samband med det.

Framkammarsstugan i två våningar blev under 1800-talets gång karaktäristisk i hela Blekinge. Genom att höja den låga ryggåsstugan i mitten i linje med högloften skapades *framkammarsstugan* i två våningar under ett enhetligt tak. Framkammarsstugan utgör alltså en direkt utveckling av högloftsstugan. Rummens benämningar och funktioner var identiska. Bakugnen flyttades till ett särskilt kök som var skilt från dagligstugan. Den nedre våningen bestod av kök och två rum som beboddes av familjen och den övre våningen begagnades till att förvara spannmål och annat och till rum för gäster.<sup>169</sup>

På Listerlandet gjordes tvärtom. Där sänkte man höjden på loftstugorna och fick till en samlad envåningslänga med en låg vind under ett

gemensamt tak. På vinden förvarade man säd och husgeråd. Man får alltså skilja mellan Listerlandets låghus och tvåvåningshusen i övriga Blekinge.

Vad som verkligen skiljde de nya bostadshusen från de äldre var den påtagligt förbättrade inomhusmiljön och hygienien. Den tidigare öppna härden i dagligstugan ersattes av järnspis under 1800-talets sista årtionden. Samtidigt började man inreda med kakelugnar, tapeter, mattor, spegelbyråer och stoppade möbler. Husen fick nya stora fönster, på taken lades tegel och de målades med rödfärg eller linoljefärg som gav dem ett prydligt utseende.

På Listerhalvön byggdes många boningshus av tegel som kunde infogas i de äldre korsvirkesstommarna.

Källare har sedan gammalt spelat en stor roll för förvaring av matvaror och drycker. Ofta tycks de ha varit placerade under stugorna eller högloften, men lika gärna kunde de vara ensamliggande.<sup>170</sup>

### **Enkelstugor på små gårdar och torp**

På små gårdar och torp blev den normala formen för boningshus stugor med bara ett stort rum och ett separat kök bakom en förstuga, på samma sätt som det var i större delen av vårt land.

<sup>169</sup> H Althin. Beskrifning öfver Hjortsberga socken 1855. Lantmäteristyrelsens arkiv I/12 12.

<sup>170</sup> Björnsson, Sven. En studie i det blekingska kulturlandskapet. Lund 1946.

### Bondgårdarnas trädgårdar

I slutet av 1800-talet började man att anlägga trädgårdar vid bondgårdarna. Hushållningssällskapen var aktiva i främjandet och en länsträdgårdsmästare anställdes 1874 för rådgivningen. Man odlade blommor och perenner i rabatter och anlade rundlar som prydnader och blommande buskar som gersmin och syren i bersåer.

### Förändringar på gods och herrgårdar

Men med den tilltagande industrialiseringen och ökade välståndet och bättre transportmöjligheter ökade efterfrågan på animalier kraftigt och priserna steg. Särskilt efterfrågades mejeriprodukter.<sup>171</sup>

Under 1800-talets gång pågick stora förändringar i herrgårdarnas driftsform och arbetsorganisation. Den tidigare driften med arrendebönder och torpare började anses ineffektiv och olönsam. Många godsägare slog därför samman underlydande gårdars jord med huvudgården och arrendeböndernas dagsverken ersattes med heltidsanställda jordbruksarbetare. Herrgårdarnas eget jordbruk växte därmed kraftigt och till det kom en stor nyodlingsverksamhet.

Detta accentuerades i slutet av 1800-talet när det blev en tydlig övergång till animalieproduktion på herrgårdarna. Då uppstod ett behov av en större stam fast anställda för att klara de stora mjölkbesättningar som då byggdes upp. Främst behövdes många mjölkerskor.

År 1878 konstruerade de Laval mjölkseparatorn och därmed kom mjölkproduktionen in i ett nytt skede. Smörfettet kunde tillvaratas på ett betydligt mer effektivt sätt. Vid den här tiden byggde så gott som varje herrgård i länet upp ett eget mejeri. Bönderna runt omkring kunde leverera sin mjölk dit. Man producerade främst smör, som också såldes utanför länet.

Ökningen av boskapsstocken under 1800-talet bestod främst av kor och i viss mån oxar. På herrgårdarna hade man då infört högavkastande raser som Ayrshire och ostfrisisk ras som kontinuerligt förbättrades genom en medveten

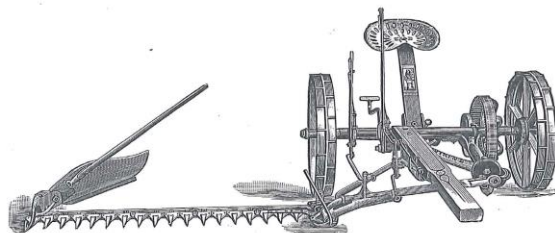


Fig. 81. Slättermaskin.

*Illustration: Jordbruksredskap. Källa: Jordbrukslära för skolor och självstudium, 1926.*

avel. Flera större hönsgårdar hade skaffat ädlare hönsraser som Leghorn och Plymouth rock för produktion av ägg och kycklingar.

### Herrgårdens bebyggelse

Många huvudbyggnader på gods och herrgårdar i länet förändrades under 1800-talet. I herrgårdslandskapet runt Karlskrona nybyggdes många huvudbyggnader och utgör en brokig skara vad gäller ålder, form och stil.

Köken moderniserades överallt med järnspis, isskåp med mera. Den intilliggande parken omvandlades ofta i någon 1800-talsstil.

Ekonomibyggnaderna på gården blev fler till antal och storlek under 1800-talets lopp. Det behövdes eftersom gårdarnas storlek växte i takt med den utvidgade huvudgårdsdriften och den ökade nyodlingen och genom att animalieproduktionen fick allt större betydelse.

Under slutet av 1800-talet blev speciella arbetarbostäder med en uthuslänga med förråd och avträde ett vanligt inslag i herrgårdsbebyggelsen.

### Herrgårdarnas handelsträdgårdar och äppelodlingar

Under 1800-talet och långt in på 1900-talet var herrgårdarna de främsta producenterna av frukt och grönsaker. Man odlade både för avsalu och eget behov och man odlade praktiskt taget allt. Trädgårdarna runt herrgårdarna utökades när frukt och grönsaker blev ett viktigare inslag i gårdens ekonomi. Man sålde till städerna och då främst till Karlskrona och till marinens behov.

<sup>171</sup> Ulväng, Göran. Hus och gård i förändring.

## Fisket under 1800-talet

Fisket har varit av stor betydelse för befolkningen i Blekinge. I 1766 års fiskeristadga tydliggjordes att Kronan upplät fritt fiske vid sina stränder, vilket medförde att de befintliga fiskelägena kom att växa kraftigt, samtidigt som nya började uppstå överallt längs kusten. På bondeägd mark fick fiskarna i stället mot särskilt kontrakt med markägaren sätta upp en stuga och fähus och få tillgång till lite jord och betesmark. Till ett fiskeläge hörde också sjöbodan, bryggor och gistgårdar vid sjön. En gistgård är träställningar som användes för att torka fiskenäten.

Fisket bedrevs både som yrkesfiske och binäring. Fisket varierade och hade både goda och dåliga perioder. Befolkningen längs kusten och på öarna ökade kraftigt som överallt annars. 1832 fanns det ca 400 yrkesfiskare, och 1860 573, de flesta bosatta i Mjällby socken. 1888 fanns det 2 133 yrkesfiskare och 407 binäringsfiskare. Med familjer var de över 10 000 personer som levde direkt av fiske.<sup>172</sup>

Blekinge kan indelas i olika fiskelägesbygder.

- 1) Mest intensivt har fisket bedrivits från Listerlandets fiskelägen som är de största i landskapet och ligger koncentrerade till halvöns syd- och östkust. Även Hanö räknas hit. Här bedrevs i första hand havsfiske och ålfiske längs kusten.
- 2) Kuststräckan och skärgården från Pukavik till Sandhamn karaktäriseras av havs- och gråfiske där fanns flera fiskelägen som Torhamn och Utlången. Ungskär har sedan 1800-talets mitt varit den östra skärgårdens största fiskeläge. På bondeägd mark kunde torparna bedriva binäringsfiske.
- 3) Längs östkusten dominerade ålfisket över havsfisket och bedrevs huvudsakligen som binäringsfiske av bönderna.

Gråfisket utövades året om med olika sorters redskap, såsom notar, ryssjor, nät och krok. Gädda, sik, id, abborre och mört är de fiskarter som fångades mest. Sparsamt förekommer också braxen, björkna, harr, sarv och lake. Löja, tobis och spigg fångades till bete för krokfisket.<sup>173</sup>

På hösten var det vanligt att man fångade vassbuk (skarpsill) som man lade in till anjovis.

Ålfiske med hommor bedrevs längs hela kusten på eftersommaren eller hösten när ålen vandrade ut mot Atlanten. En stor del av ålen köptes upp av tyska uppköpare som kom med specialbyggda sumpbåtar och hämtade fisken.

Det mesta av den övriga fångsten såldes i Blekinge, men på höstsidan seglade de blekingska fiskeflottorna uppåt smålandskusten laddade med saltad sill som såldes vid marknaderna i Kalmar, Mönsterås och Oskarshamn.<sup>174</sup>



Laggad tunna med insaltad sill. Foto:Trine Isaksen.

I Blekinge läns Kongl. Hushållssällskaps handlingar 1840 & 1841 konstaterar man: "Sill och torsk fångas till stora kvantiteter och säljs färsk i provinsens städer, köpingar och lastageplatser, dels i närgränsande provinsers städer och andra avsättningsställen. Dessutom erbjuder skärgårdsborna varje efterhöst och tillika under sommarmånaderna, större kvantiteter saltad sill och torsk till avsalu på nämnda orter. Även andra fiskslag som lax, sik, gädda, ort och ål fångas och säljs i inte obetydliga belopp. Laxen rökt, säljs på avlägsnare orter till och med i huvudstaden, och ålen saltad och de övriga fiskslagen, för det mesta färska, säljs dagligen på vanliga avsättningsställen inom provinsen".

<sup>172</sup>Hällgren, Elof. Havsfisket i Blekinge. En bok om Blekinge. 1942

<sup>173</sup>Landshövdingeberättelse 1891-95

<sup>174</sup>Nilsson, Anders. Om öländsk färjesjöfart och bondesejktion. Kalmar län 1981

### Säljakt

Jakten var också betydelsefull för skärgårdsborna, både sjöfågeljakten på våren och säljakten på vintern. Sälarna klubbades på isen eller sköts. Allt togs tillvara – köttet, skinnet och fettet som kokades till tran som kunde användas till lyse och som smörjmedel. I slutet av 1800-talet, när säljakten hade upphört, fick man istället skottpengar av staten när man skjutit säl. Sälens betraktades som ett skadedjur för fisket och särskilt för laxen.

### Havsfisket vid Listerlandet

Det huvudsakliga näringsfånget på Listerlandet var sillfisket. Man började så tidigt man kunde på våren och höll på till sent på hösten då båtarna drogs upp. Sillfisket bedrevs som *vrakfiske* (drivgarnsfiske). Man använde så kallade vrakekor som var 25–35 fot långa och riggade med råsegel. Man var fyra man ombord och hade ett åttiotall garn per båt. Garnen sattes vid solnedgången, ofta flera hundra meter sillgarn i en enda långa. Båt och garn drev i flera timmar mitt i natten med strömmar och vindar innan garnen togs upp. Det var ett tungt, kallt och farligt arbete. Olyckor skedde vid hastigt uppkommen storm. Fiskarna lät ogärna kapa garmlänkarna i första taget, garn och båt var ju deras viktigaste egendom.<sup>175</sup> Man drog upp näten i soluppgången och återvände hem till kvinnorna som tog hand om fångsten som genast saltades ner i tunnor.



*Fiskarhustrur driver kommers vid kajen.  
Foto: Johan Emanuel Teorin, Blekinge museum*

<sup>175</sup> Nogersund i gamla dagar. Nogersunds hembygdsförening 1997.

<sup>176</sup> Hällgren, Elof. Havsfisket i Blekinge. 1942

Sillfisket bedrevs också längs den skånska kusten eller i vattnen runt Bornholm. Hustrurna följde ofta med sina män till Bornholm, hyrde rum där, lagade männens mat, lagade näten och hjälpte till med att plocka ur sillen och torka garnen. Hade fiskarhustrun små barn hemma att se till, fick äldsta dottern följa med i stället.<sup>176</sup>

Om vintrarna satt fiskarna och band sina nät och spann sitt tågvirke. Hela familjen hjälpte till. Varje fiskare hade sina speciella garnhängen eller torkplatser på land.

Varje morgon under sillfisketiden hölls marknader på fiskelägena på Listerlandet. Sillen såldes till göingar som kom med stora vagnar till hamnen och köpte upp. Man kunde också segla till Sölvesborg och Karlshamn och sälja fisken på Fisktorget. Det var kvinnornas arbete – också seglingen. För dessa seglatser användes oftast mindre blekingsekor. Kvinnorna var rappa och munviga och skötte kommersen med fruar, hembiträden, fiskupphandlare och bönder. Det pratades, prutades, vägdes och ackorderades.<sup>177</sup> En del av sillen gick till rökerier och blev böckling. På eftersommaren eller hösten är sillen fet och lämpar sig bäst för insaltning eller inläggning till kryddsill.

### Fiske och stenindustri i symbios

Under 1800-talets andra hälft uppstod en betydande stenindustri längs kusterna och i skärgården. Den drog folk från andra näringar, särskilt från fisket. Det var mest gatsten man högg som gick på export till Tyskland. Många arbetade växelvis med fiske och stenindustriarbete som kompletterade varandra beroende på konjunktur. Så i kustbygden var fiske och stenindustri länge de viktigaste näringsgrenarna.<sup>178</sup>

### Beredningsindustri

Under 1860-talet började man bereda en del fiskslag mer marknadsmässigt genom saltning eller inläggning för avsalu. En mängd sillsalterier uppstod, både i länets städer och i skärgårdarna. Hushållningssällskapet hade anställt en

<sup>177</sup> Nogersund i gamla dagar. Nogersunds hembygdsförening 1997.

<sup>178</sup> Hällgren, Elof. Havsfisket i Blekinge. 1942

sakkunnig person från Norge under några år för att undervisa i sillsaltning. Därjämte startades saltning av torsk och inläggning av kryddsill, men i avsevärt mindre omfattning än sillsaltningen. Av kryddsillen exporterades mycket till Tyskland och Ryssland. Laxfisket var rikligt och vann i betydelse och började exporteras färsk till England.<sup>179</sup>

### 1800-talets slut

Handeln med fisk utvecklades betydligt under 1880-talet och fiskhandlarnas antal fördubblades innan sekelskiftet. Man handlade med såväl färsk fisk som med salt, rökt och kryddad sill. Antalet fiskare sjönk dock vid samma tid. Sillen var fortsatt viktigast, följt av ål, lax, torsk, flundra och gråfisk i fallande skala. Blekingsfiskarna fiskade efter lax längs hela Östersjökusten och utanför Danmark och Tyskland.

Tyska uppköpare köpte huvuddelen av ål, lax, torsk och gråfisk. Torsk och sill saltades in och kunde nu skickas med järnväg till olika orter inom landet.

Under 1890-talet försämrades lönsamheten i sillfisket och antalet yrkesfiskare i det närmaste halverades. Den salta strömmingen förlorade sin marknad och huvuddelen av de tidigare talrika salterierna lades ner. Saltning av sill och torsk fortsatte bara i östra skärgården. Fiskarna i Torhamns skärgård saltade årligen mer än tusen tunnor sill som de fraktade i egna båtar och sålde i andra orter, mest i Kalmar, Oskarshamn och Mönsterås. I övrigt lades årligen omkring 10 000 kaggar kryddsill in.

Rökning av lax bedrevs i stor skala såväl i Mörrum som i Sölvesborg och också ål och böckling röktes. Vid 1800-talets slut fanns femton rökerier för fiskvaror i länet, varav fyra bara för lax.<sup>180</sup>

### Fiske i insjöar och åar

Det fanns rikligt med fisk i Blekinges insjöar och åar, men fisket där bedrevs under all tid mest som husbehovsfiske av bönder och torpare. Fisket i sjöarna gav under äldre tider rikliga fångster av gädda, ål, storabborre, braxen, sutare och mört. Man använde huvudsakligen nät, mjårdar, ryssjor

och långrev. Insjööring förekom bara i Raslängen och Halen och sällsynt i Alljungen.

Det fanns även kräftor tämligen jämnt spridda över landskapet, med tyngdpunkt i västra och norra delarna. Bondebefolkningen åt vanligen inte kräftor, men man kunde fiska och sälja i städerna eller till herrgårdarna, där kräftor uppskattades.

I åarna fiskades i främst ål och stationär laxöring och havsöring när den gick upp för lek. Gädda, abborre, mört, id och nejonöga kunde också fångas. Fisket efter vandringsål skedde med ålkistor.<sup>181</sup>

### Båtarna

Blekingsekan finns i många varianter i storlek och snitt, men har en ensartad konstruktion av klinkbyggd ek. Det fanns förr olika slag av ekor, från den stora vrakekan på upp till 32 fot, till den lilla roddekan på 13–14 fot. I västra Blekinge byggdes blekingsekorna kraftigare och fylligare än i den östra delen beroende på att man var mer ute på öppet hav. Inomskärs kunde man se mer lågbordiga ekor som är snabbare, men besvärliga i hög sjö.<sup>182</sup>

Ekorna hade ursprungligen råsegel, men mot slutet av artonhundratalet övergick man till sprisegel och två master, den bakre med ett litet aktersegel. Besättningen utgjorde tre till fyra man, varav två ägde ekan. Under 1880 och 90-talen blev det allt vanligare att däckta båten. 1884 fanns fem och år 1900 224 däckade båtar. Samtidigt fanns 1 158 öppna båtar, jämte 44 roddsumpar.<sup>183</sup>

### Laxfisket i Mörrumsån

Fisket i Mörrumsån har genom alla tider varit av stor ekonomisk betydelse. Sedan tidig medeltid har fisket varit regalt, det vill säga ägts av Kronan. I äldre tider användes ljuster för att fånga laxen. Hemmanen längs Mörrumsån hade arbetskyldighet vid kronans fisken. Det bestod bland annat i att bygga och underhålla fiskeredskap och att hjälpa till när fisken skulle fångas. De fiskeredskap som förekom var fasta fisken (laxkar), håv, laxnot och laxgarn (nät). Laxkar fanns på tjugo olika ställen i ån. Ett givande fiske

<sup>179</sup> Landshövdingeberättelse 1866-70

<sup>180</sup> Landshövdingeberättelse 1891-95

<sup>181</sup> Johansson, Gunnar. Fiskar och fiske i Blekinges sjöar och åar. Natur i Blekinge 1957.

<sup>182</sup> Bengtsson, Bengt. Från ö till ö.

<sup>183</sup> Hällgren, Elof. Havsfisket i Blekinge. 1942.



## En terroiratlas över Blekinge som kulinarisk region

var strykning med håv i strömmen vid Kungsbron i Mörrumsån, där laxen stannar för att vila inför språnget att forcera Kungsbron.

Första dagen för notfiske var den 11 maj, som kallas *Mörrums nationaldag*. Den har tradition sen 1754 då mycket folk samlades för att se på när de första laxarna sprattlade i noten. Noten drogs mellan två båtar och bildade en säck. Notdragningen började vid den så kallade Flodnoten. Den första fångsten på våren kallades "Guds lax" och skulle delas mellan lika mellan prästen och socknens fattiga.

I Mörrum uppstod en beredningsindustri för laxen. Mycket av den röktes.

### Årets gång i skärgården

Under vintern när isarna låg ägnade man sig åt att sätta gäddkrok som man betat med småmört. Man lagade eller gjorde nya nät om kvällarna. På vintern satte man ibland också ut ryssjor efter lake.

Med våren kom alfågel, skrak, ejder och knipor och vigg. Sjöfågeljakten betydde mycket. Det fanns i regel inte färskt kött under vintern, så de första nystekta sjöfåglarna om våren var extra uppskattade. Det mesta av sjöfågeln gick åt i det egna hushållet.

I mitten av maj började fisket efter sill, det var det fiske som gav mest. Man fiskade sill med skötar eller not. En sköte är ett extra stort och djupt nät. Vid notdragning läggs nätet ut i en vid cirkel utefter land och man drar in nätet med fisken i. Ibland kunde man få en lax på rev som kunde säljas i stan - man hade inte råd att äta den själv. Sillfisket pågick en bit in i september.

I slutet av maj fiskades gädda, sik och abborre. De kunde sumpas och sparas för att sedan seglas till närmaste marknadsplats. Stilla försommarkvällar stöjde man ål. I mitten av juni övergick man i stället till ålhommor. Efter midsommardagen började slåttern och med den en paus i fisket.

I början av augusti skulle alla ålhomorna vara i sjön. Tyska uppköpare hade avtal med fiskarna att de skulle sälja hela sin fångst till dem. De kom seglande med en ålsump för att samla upp ålen.



*Blekingefiskare på hemfärd. Träsnitt av Adolf Nordling 1874. Notera kvinnan vid styråran med ett sovande barn i knät. Blekinge museums samlingar.*

Den tyska åljakten kom varannan vecka och ibland ännu oftare om fisket var riktigt bra. Ålfisket pågick till mitten av oktober, därefter togs ålhomorna upp och torkades.

I oktober nättjade man abborre. Ett abborrenät lades ut längs stranden eller runt grynnor på fyra – fem meters djup och så pulsade man för att skrämma in fisken i nätet. Detta gick bäst i oktober – november. När det var nyis kunde man göra på samma sätt efter gädda i någon smalare vik. Man fiskade torsk till vinterns behov.

### Potatis, brännvin och stärkelse

Blekinge intar en särställning bland Sveriges landskap vad gäller odling och konsumtion av potatis. Här började man odla och äta potatis redan i slutet av 1700-talet till skillnad från landskapen längre norrut, där det dröjde till ett par decennier in på 1800-talet. I det dåtida fattiga Blekinge upptäckte man att landskapets sandiga jordar var utmärkta för potatisodling och att potatisen kunde användas både för mat, brännvinsbränning och svinuppfödning. Initialt, omkring 1780, odlades potatisen i kålgården /trädgårdstäppan, men bara tio år senare hade en kraftig utveckling skett då potatis hade kommit i

## En terroiratlas över Blekinge som kulinarisk region

allmänt bruk och användes både till att äta och till brännvinsbränning.<sup>184</sup>

Husbehovsbränningen blev fri 1787. Man hade dittills använt säd till att bränna brännvin med, men övergick snart till potatis. Även beträffande brännvinsbränningen kom Blekinge tidigt att inta en förgrundsställning. Nästan alla brukare i länet deltog. År 1797 var 4 056 personer anmälda till brännvinsbränning. Brännvinet blev snart blekingarnas främsta handelsvara och inkomstkälla.

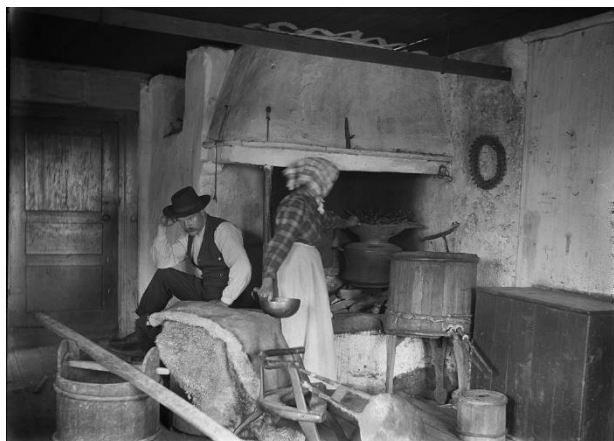
Det uppstod två huvudcentra för odling i Blekinge, dels sydöstra delen i Torhamns, Ramdala, Jämjö, Lösen och Augerums socknar, dels sydvästra Blekinge på Listerhalvön och Mörrum. Det var Blekinges mest utpräglade sandjordsdistrikt.

Potatisodlingen kom redan i slutet av 1700-talet att spela en stor roll för jordbrukets fattiga befolkning. Torpare, inhyses- och backstugehjon levde i stor utsträckning på potatis som komplement till brödet. Ofta gjorde man upp om "hälftenbruk" dvs de fattiga fick odla på bondens jord mot halva skörden de tog upp gick till bonden.<sup>185</sup>

Handeln med brännvin blev på 1820- och 30-talen så lönsamt att det bidrog till en kraftig välståndsökning hos allmogen. Det yttrade sig bland annat i att man kunde bygga nya tvåvånings bostadshus och nya större hus till djuren. En värdefull biprodukt vid bränningen var dranken som användes till utfodring av svin. Dranken blev till och med en ursäkt för att bränna brännvinet.

1850 skriver landshövdingen: "

Brännvinsbränningen är inte blott en binäring, utan den är så införlivad med jordbruket att den är dess egentliga mål. Blekinge är utan tvivel den provins där brännvinsbrännandet först drevs till någon höjd, där det ekonomiska värdet av en högt driven potatiesodling således först försöktes och därifrån spritts till andra orter inom några få decennier. Omkring två miljoner kannor



*Hembränning i bondstuga. Foto Nils Keyland Nordiska museet/Digitalt museum.*

produceras. Hälften konsumeras på orten och hälften exporteras, huvudsakligen till Stockholm, dit brännvinet fraktas med fartyg."

Industrialiseringen av brännvinsbränningen med ångbrännerier påbörjades i Blekinge i liten skala under 1840-talet då bönderna gick samman och startade ångbrännerier. Brännerierna kom att bli första steget mot ett industrialiserat jordbruk där förädling av jordbruksprodukter till halvfabrikat kom att utföras av bönderna själva. Först under 1800-talets sista hälft kan man tala om en egentlig industri. 1829 fanns det 2 585 brännerier, 1850 fanns det ca 1 000 vanliga brännerier och 27 ångbrännerier.<sup>186</sup>

### **Husbehovsbränningen förbjöds 1855**

När husbehovsbränningen förbjöds 1855 blev potatisodlarna tvungna att leverera sin råvara till de bolagsdrivna ångbrännerierna. I vissa byar gick man då samman och bildade andelsbrännerier för att behålla en del av lönsamheten.<sup>187</sup> År 1876 fanns det 54 ångbrännerier, medan de mindre brännerierna försvann som en följd av förbudet.

1860 ställdes tillverknigen under kontroll av staten. En betydande export pågick till Stockholm, Göteborg och städerna längs östkusten. 1875 utskleppades 3,5 miljoner liter brännvin från Blekinges hamnar.

<sup>184</sup> Öller J J. Beskrifning över Jemshögs sockn i Blekingen. Wexjö 1800.

<sup>185</sup> Utterström, Gustaf. Från potatisodlingens genombrottsstid i Blekinge. Blekingeboken 1946.

<sup>186</sup> Landshövdingeberättelse 1848-50.

<sup>187</sup> Wenster Ivar. Den raffinerade potatisen – om stärkelsefabrikationen i västra Blekinge under 1800-talet. Blekingeboken 1995.

### **Brännvinet och Blekinges städer**

Även i Blekinges städer uppstod både en stor handel och produktion av brännvin under 1800-talets senare del. För Sölvesborg bidrog brännvinshandeln till att staden återfick sina fullständiga stadsrättigheter år 1856. Idag används delar av de tidigare brännvinsmagasinen som konstgalleri och museum. Karlshamn blev känt över världen för sin punsch. Karlshamn hade två punschfabriker under 1800-talet. I ett gammalt varumagasin har man återuppfört den ena, von Bergens, med apparater, flaskor, inventarier, prismetallor med mera. I Karlskrona fanns 1870 tre fabriker för brännvinsdestillering och en ättiksfabrik.<sup>188</sup> De viktigaste utskeppningshamnarna för brännvinet var Sölvesborg, Pukavik och Karlshamn.

### **Nykterhetsrörelsen**

Som en reaktion på det omåttliga supande som husbehovsbränningen förde med sig uppstod en nykterhetsrörelse – måttlighetsföreningar - redan i början av 1800-talet. Nykterhetsrörelsen fick större framgångar ju mer seklet led och särskilt blev förbudet mot husbehovsbränning viktigt.

Landshövdingen vittnar 1895: "För en stor del av lantbefolkningen förekommer förtäring av spritdrycker numera endast undantagsvis vid andra tillfällen än auktioner, fester och stadsbesök, därvid det ej sällan händer att dessa drycker alltför ymnigt förtäras."

### **L O Smith – brännvinskungen och renat brännvin**

L O Smith, eller Lars Olsson som han från början hette, brukar räknas som en av de mest kända blekingarna. Han var bodbiträde i Karlshamn, men flyttade till Stockholm på 1850-talet och antog namnet Smith efter sin fosterfar. Där blev han grosshandlare eller brännvinsmäklare och var ombud för Skånes och Blekinges brännvinsbrännerier och samlade så småningom en stor förmögenhet som han senare förlorade. Han var också huvuddelägare i Karlshamns stora spritförädlingsverk.

Brännvinet var ofta starkt förorenat av illasmakande finkelolja. L O Smith köpte en nedlagd fotogenfabrik på Reimersholme i Stockholm och byggde där 1869 en anläggning för så kallad varmrening av brännvinet. Detta var början till "Renat" och nutidens stora exportsuccé Absolut. Hans profil återfinns idag på varje Absolutflaska som säljs.

### **Stärkelsestillverkning**

Efter det att brännvinsbränningen för husbehov förbjöds kom stärkelsestillverkning att bli den viktiga produktionen för odlarna i Blekinge. Blekinge kom att spela en stor roll vid framväxten av stärkelseindustrin. Försök till mekanisering av stärkelsestillverkning skedde redan under 1850-talet på flera gårdar i Jämshögs socken med handdrivna småkvarnar, men produktionen var blygsam. En mer industriell form fick tillverkningen när de tre bröderna Nils, Ola och Måns Jönsson 1878 byggde en mindre fabriksanläggning på gården Hemmingsmåla i Jämshögs socken. Fabriken fick snart flera efterföljare och ett tiotal fabriker uppfördes i västra Blekinge.

Fabrikerna ägdes av bönderna själva som andelsfabriker och potatisen levererades av de kringliggande gårdarna. Mer än hälften av landets stärkelsefabriker låg då i Blekinge med tyngdpunkt i västra delen och Listers härad.<sup>189</sup> I Brömsebro låg den största fabriken.

Blekinge var i slutet av förra seklet den största producenten i landet av potatisstärkelse. Vid sekelskiftet 1900 hade Blekinge omkring 50 små och medelstora stärkelsefabriker. Flertalet var andelsägda och några få gårdsfabriker fanns också. Lönsamheten vid stärkelsefabrikerna var avsevärt lägre än den hade varit vid brännerierna.

I likhet med dranken i brännerierna kunde restprodukterna från stärkelsen användas vid svinuppfödning i stor skala. Svinuppfödningen utvecklades därför parallellt med stärkelseproduktionen. Se vidare s 112.

<sup>188</sup> Björnsson, Sven. En studie i det blekingska kulturlandskapet. 1946.

<sup>189</sup> Björnsson Sven. En studie i det blekingska kulturlandskapet. 1946

## Trädgårdsnäringen tar fart

Intresse för trädgårdsnäring ökade i hela samhället under 1800-talets sista decennier. En ökad medvetenhet om grönsakers nytta hade ledde till en stigande efterfrågan på trädgårdsprodukter.<sup>190</sup>

Hushållningssällskapen hade uppdraget att stimulera landsbygdsbefolkningen att anlägga trädgårdar, som förutom att tillfredsställa det egna behovet av grönsaker och frukt, även skulle ge ett överskott till försäljning. På så sätt avsåg man skapa en ekonomiskt värdefull binäring till lantbruket. I varje län anställdes länsträdgårdsmästare som informerade och höll kurser i rationell trädgårdsskötsel och fruktodling och försåg landsbygden med fruktträd och bärbuskar.<sup>191</sup>

1874 anställde Hushållningssällskapet i Blekinge en länsträdgårdsmästare som kraftfullt bidrog till att höja trädgårdsskötseln i hela landskapet. Antalet fruktträd ökade till det tiodubbla. Sammanlagt planterades 45 000 fruktträd och bärbuskar, plus andra plantor under perioden 1875 till 1895. Hälften delades ut gratis till torpare, å hemmansägare, fiskare och folkskolor. 1895 fanns 70 skolträdgårdar i länet. Cirka 600 hektar i länet används då för trädgårdsodling.<sup>192</sup>

Blekinge hade då redan tidigare legat i framkant i landet vad gäller fruktodling. Det fanns en



*Agtatorp utanför Nättraby drevs under perioden 1900–1910 en trädgårdsskola enbart för kvinnor. Syftet var dels att ge kvinnor möjlighet att bege sig ut i yrkeslivet inom trädgårdsområdet och även att ge kunskaper inom det egna hushållet. Totalt läste 132 elever vid trädgårdsskolan under dessa tio år.<sup>193</sup>*

omfattande fruktodling i västra Blekinge redan år 1800, se sidan 37, men även på de större gårdarna i hela länet fanns stora fruktträdgårdar, exempelvis på Mariannelund, Spandelstorp och Västeråkra. Landshövdingen vittnar 1895 om att befolkningens intresse för trädgårdsodling är livlig och att ett särskilt intresse för fruktodling finns i länets västra del, utmed Ryssberget. ”Större fruktodlingar som är avsedda för handel finns på flera ställen. Från dessa och även från mindre fruktodlare säljs rätt stora myckenheter till andra delar av landet. Grönsaksodlingen på kalljord och blomster-odlingen är också stadda i utveckling, men odling av grönsaker i drivbänk har ännu inte vunnit någon större utbredning.”

Intresset för trädgårdsodling formligen exploderade. Det växte fram ett stort sortiment av köksväxtfrön som skapades av lekmän ute i bygderna. Vid sekelskiftet 1900 fanns i Blekinge tio fruktodlarföreningar med sammanlagt 229 medlemmar. Överallt arrangerades trädgårdsutställningar och trädgårdstävlingar. Vid en trädgårdsutställning 1905 i Karlskrona kunde man exempelvis tävla i frukter odlade på kalljord, frukter odlade under glas, köksväxter från kalljord, krukväxter, blommor, torkade eller konserverade trädgårdsalster, fruktviner och safter, frön av inhemsk odling, trädgårdsredskap med mera.<sup>194</sup>

### Handelsträdgårdar

Handelsträdgårdar anlades i städernas närhet under 1800-talets sista år. I växthus, i bänkar och på friland odlades det grönsaker och frukt. Produkterna såldes sedan på städernas torg.

### Hushållningssällskapet i Blekinge

Hushållningssällskapen spelade en viktig roll under den senare delen av 1800-talet vad gällde att utveckla och modernisera jordbruket, så även i Blekinge. Man arbetade på ett statligt uppdrag med rådgivning inom alla viktiga områden som utsädessorter, foderväxtodling, avel, maskiner, mejerihantering, skogsbruk, med mera. Hushållningssällskapen delade ut belöningar och medaljer till framgångsrika lantbrukare och arrangerade lantbruksmöten, utställningar, tävlingar, kurser och rådgivning.

<sup>190</sup> Israelsson, L. Köksträdgården – det gröna arvet. 1996.

<sup>191</sup> Blekinge läns hushållningssällskap 150 år. 1964.

<sup>192</sup> Landshövdingeberättelse 1891–95.

<sup>193</sup> Wikipedia.

<sup>194</sup> Landshövdingeberättelse 1900–05.

Hushållningssällskapen drev på jordbrukets mekanisering, vattenavledning och täckdikning bland annat. Sällskapet anställde rådgivare inom jordbruk, fiske, husdjur, trädgård, mejeri, hemslöjd, maskin och länsveterinär.<sup>195</sup> Man inköpte också avelsdjur, fruktträd, bärbuskar, skogsplantor och förmedlade eller delade ut. Man förmedlade även statliga lån och bidrag.<sup>196</sup>

Hushållningssällskapen hade uppdrag från staten och ekonomiskt stöd från länsstyrelsen genom statliga brännvinsförsäljningsmedel för att stå för bidragsgivning och rådgivning gentemot landsbygdsföretagen. Man samlade även in statistik om jordbruk och fiske som landshövdingen i sin tur rapporterade till regeringen i så kallade landshövdingeberättelser som gavs ut vart femte år under hela 1800-talet.

Staten inrättade egna lantbruksnämnder 1948 som tog över bidragsgivningen och 1967 överfördes statsanslaget helt till lantbruksnämnderna. Sällskapen blev då likställda med ideella föreningar, men fortsatte med individuell rådgivning och utbildning inom jordbrukssektorn. År 2005 slogs Blekinges hushållningssällskap samman med Kalmar- och Kronobergs läns hushållningssällskap.

## Tekniska innovationer revolutionerar köket och matlagningen

### Järnspisen – en innovation av avgörande betydelse

Omkring 1860 skedde ett mycket viktigt genombrott i kökets och matlagningens tekniska utveckling när järnspisen introducerades och relativt snabbt fick ett genomslag. Järnspisen patenterades 1845 av Bolinders. Den placerades vanligen i den tidigare öppna eldstaden. Järnspisens fördelar var att den var bränslesnål, den höll värmen och det blev inte lika rökigt och sotigt i köket som tidigare. Dessutom kunde värmen lättare anpassas vid matlagningen och det

var möjligt att ha fler kokkärl på gång samtidigt och baka på samma gång.

Järnspisen innebar en genomgripande förändring i hur man kunde laga mat. Man kunde också baka bröd och småkakor kontinuerligt och i mindre mängder än tidigare.

### Köttkvarnen



En innovation som inte ska underskattas var den handvevade köttkvarnen som uppfanns av tysken Karl Drais och som kom till Sverige vid 1800-talets slut.<sup>197</sup> Den underlättade hushållsarbetet avsevärt. Tidigare hade man krossat kött i mortel eller hackat det fint med kniv när man gjorde färs. Av den anledningen gjordes inte alls så mycket korv i äldre tid som senare, utan alla delar som numera mals till färs togs om hand på annat sätt. Det blev enkelt att göra köttbullar, kåldolmar och annan färsmat som man tidigare bara gjorde i högreståndsmiljö.<sup>198</sup>

### Mjolkseparatorn

Förr var det tidskrävande att separera grädden från mjölken. Mjölken fick stå framme tills fettet flöt upp till ytan och kunde skummas av. En framgångsrik mjolkseparator uppfanns av Gustaf de Laval 1878. Med den kunde man på kort tid enkelt skilja bort grädden ifrån mjölken. Mjolkseparatorn hade två utloppsrör, ett för grädden och ett för den avfettade mjölken.

Separatorn kom att användas av de flesta mindre lantbruksgårdar under slutet av 1800-talet och i början av 1900-talet innan mejerierna helt tog över hanteringen av mjölken.

<sup>195</sup> Wickbom, Ulf. Idén som slog rot. Jubileumbok Hushållningssällskapet Kalmar-Kronoberg-Blekinge 1811–2011.

<sup>196</sup> Bring, Samuel E. Stockholms läns och stads hushållningssällskap 1847–1947.

<sup>197</sup> Ritter, Anna. Fokus, nr 40 2010.

<sup>198</sup> Östlund, Barbro. Mat med historia – från medeltid till nutid. 2001.





Separation blev av revolutionerande betydelse för mjölkhanteringen både i Sverige och i resten av världen. Reklamaffisch från AB Separator, senare ALFA-Laval.

Den grädde som framställdes med separatorns hjälp var av en annan kvalitet än den man tidigare haft, som vanligen innehöll mycket vätska och var svår att vispa. Från 1880-talet blev det möjligt för både husmödrar och bagerier att göra gräddtårter och bakelser till kafferep och födelsedagar och laga gräddiga efterrätter. Fastlagsbullarna fick nu sin krans av vispgrädde.<sup>199</sup>

### Syntetisk löpe, pressjäst och bakpulver

Syntetisk löpe, pressjäst och bakpulver var innovationer på 1870-talet som underlättade ystning och bak. Hanteringen med kalvmage och vilande surdeggrund behövdes då inte längre. Seden att baka rågbröd med surdeg levde dock kvar i många hem på landsbygden en bra bit in i 1900-talet.

### Isskåp

Vid seklets slut dök *isskåpet* upp hos de bättre bemedlade. Isskåpen var en föregångare till kylskåpen. Med hjälp av isblock kunde man hålla varor kalla i skåpet. Särskilda transporter av is fick kontinuerligt beställas. Stora isblock sågades ut i sötvatten om vintrarna och förvarades i sågspån så att de inte smälte.

### Husmanskosten växer fram från 1870-talet

#### Mat- och dryckestraditioner förändras på landsbygden

De stora förändringarna under 1800-talet medförde att matvanorna förändrades i grunden. Råvarorna fick bättre kvalitet och nya produkter kom till. Potatis hade blivit stommen i kosthålllet och grönsaker och frukt spreds till breda befolkningsgrupper som inte haft tillgång till det tidigare. Matlagningstekniken utvecklades. Järnspisen, köttkvarnen och separatorn fick avgörande betydelse för nya sätt att ta tillvara råvaran. Pressjäst och syntetisk löpe underlättade bakning och ystning.

Hos bondebefolkningen blev förändringarna under 1800-talet genomgripande när det gällde mat, kosthållning och mattraditioner. I stället för att övervägande koka det mesta av maten övergick man till att steka på järnspis och i ugn och att göra grytor, såser, inläggningar med mera, med herrgårdsmaten som förebild. Maten blev mer varierad och sammansatt.

Somligt av den tidigare maten gick ur tiden, annat fick ta större plats, ofta i förändrad form. Ur det tidigare kosthålllet utkristalliserades vid slutet av 1800-talet det vi kan kalla *husmanskost* som mer eller mindre blev var mans mat. Benämningen kom dock inte förrän långt senare.<sup>200</sup>

<sup>199</sup> Wikipedia

<sup>200</sup> Hirdman, Yvonne. Matfrågan – mat som mål och medel. Stockholm 1870–1920.



Middagsmåltid i familjen 1902. Alla äter på egen tallrik och med bestick.  
Foto Axel Sjöberg. Nordiska museet/Digitalt museum.

Soppor och vällingar upphörde som basmat. Hembakat rågbröd fortsatte ta stor plats i kosthålllet. Vetemjöl användes i vardagslag till pannkakor, kroppkakor, klimp med mera i stället för råg- och ärtmjöl som tidigare. Sypan övergavs som dryck och ersattes av köpt svagdricka. Brännvinsdrickandet minskade väsentligt. Kaffet blev var mans dryck med kaffebröd till.

Frukostmaten utvecklades också mot större variation. Den blev rikligare med pålägg i form av ost och kött på brödet och till det drack man kaffe.

På middagen serverades en lagad rätt som kunde bestå av sill och potatis, fläsk och potatis, köttkorv, fläsk, rovor till rotmos, mannagryn till gröt, oxkött och sopprötter till köttsoppa, bräckkorv och bruna bönor. Sill dominerade inte längre. Grönsaker var fortfarande sällsynta. Måltiden avslutades med någon form av efterrätt av frukt eller bär.

Importen av kolonialvaror ökade. Konsumtionen av socker, kaffe och ris ökade generellt.

### **Från gemensam skål till egen tallrik, gaffel och kniv**

Från att tidigare ätit med egen sked ur gemensamma kärl och haft gemensam skopa i drickaspannen, övergick man till individuella tallrikar, bestick i form av kniv och gaffel och eget glas på bordet. Maten lades upp tillskuren på olika fat och i olika skålar.

Nedan följer en sammanställning av några av de mest påtagliga förändringarna i kosthålllet i länet under det sena 1800-talet.

### **Mejeriprodukter**

De första mejerierna startade i Blekinge på 1860-talet. Man sålde sina produkter till särskilda försäljare i städerna. Tillgången på smör, grädde och ost inte längre var förbehållet högtidliga tillfällen, utan de fick en vidsträckt användning som ingrediens i mat och bakprodukter.

### Ost blir vardagsvara

Det sena 1800-talets framväxande mejerinäring gav upphov till att en mängd ostsorter utvecklades och blev vardagsvara. Särskilt vid juletid blev det obligatoriskt att ha god ost på julbordet i alla familjer. Olika sorters hårdost var mest populärt. Mjölken såldes dels från stora krukor direkt på gatan, dels i särskilda små mjölkaffärer där man också sålde grädde, ost och smör och där man öste upp mjölken från stora bleckbehållare i kundens egen medhavda flaska.<sup>201</sup>

### Dryck

#### Svagdricka och öl

Under 1800-talets andra hälft tog den framväxande bryggeriindustrin, som bryggde lageröl, pilsner och svagdricka, helt över det tidigare hembryggandet. Den överjasta svagdrickan bygger på den tidigare hembryggda drickan och den tog plats som vardagsdryck, såväl hos lantbrukarfamiljerna som bland tätorternas arbetare och medelklass. Den tappades på femliters kaggar och såldes både i affärer och med drickabilar.<sup>202</sup>

#### Brännvinsdrickande minskar kraftigt

Nykterhetsrörelsen var starkt pådrivande i att brännvinsdrickandet minskade så som det gjorde vid 1800-talets slut i förhållande till tidigare. Starkt bidragande var naturligtvis det statliga monopolet på brännvinsförsäljning som infördes.

#### Kaffe

När kaffet slog igenom och blev var mans tillgång vid 1800-talets slut, kom det att ersätta brännvinet som vardagsdryck. En egen kaffekultur utvecklades som fick en viktig social funktion. Med järnspisen kunde man grädda kakor och kaffebröd i mindre kvantiteter. Att bjuda till kaffekalas och duka kaffebordet med allt vad som hörde till och servera kaffebröd och bakverk enligt givna normer blev ett nytt sätt att umgås från 1870-talet och framåt. Vetebrödet, som tidigare bara förekommit vid julen, blev basen i bjudningarna. Man bjöd på godran, som gräddades i rånjärn, och småkakor.



*Kaffebjudning i Medelstad, Ronneby omkring sekelskiftet 1900. Foto: Blekinge museum.*

Ju fler sorter, desto finare kalas. Gärna sju sorter vid mer högtidliga tillfällen.

Man rostade sitt kaffe själv i en kaffebrännare och malde det kaffekvarn innan det kokades i kaffepannan. Kaffekoppar, gräddkanna och sockerskål behövdes också till serveringen.

Kaffe var dock länge en dyr vara för många och ännu en bra bit in på 1900-talet använde man diverse ersättningsmedel för kaffe till vardags. De vanligaste ersättningsmedlen var cikorians rot eller rostade korn av råg eller korn.<sup>203</sup> Under ransoneringarna under första och andra världskriget användes ersättningsmedel mycket.

#### Socker

På 1880-talet fick den inhemska sockerproduktionen ett genombrott. Sockret, som tidigare varit förbehållet de mest välbesuttna, blev mer överkomligt och användningen spred sig i nedåt i befolkningslagren. Man kunde unna sig socker till kaffet, i bakverk, efterrätter och även till konfekt vid livets högtider, men det användes fortfarande mycket sparsamt. Det riktigt stora genomslaget sockret som vardagsvara kom dock inte förrän på 1930-talet.<sup>204</sup>

<sup>201</sup> Swahn, Jan-Öjvind. Fil, fläsk och falukorv. Svenska mattraditioner genom tiderna. 2000.

<sup>202</sup> Swahn, Jan-Öjvind. Fil, fläsk och falukorv. Svenska mattraditioner genom tiderna. 2000.

<sup>203</sup> NM frågelistor EU 2469 Åryd, Halasjö.

<sup>204</sup> Blom, Tomas. Socker – från lyxvara till vardagsmat. Populär historia 17 november 2014.

## Restaurangväsendets uppkomst

*Detta avsnitt bygger på Edward Bloms artikel om restaurangernas uppkomst och guldålder och Håkan Jönsson och Richard Tellströms bok Från krog till krog. De är av intresse eftersom den restaurangkulturen fick stor påverkan på matkulturen i samhället i övrigt. Exempel från Blekinge har lagts till.*

Hur matkulturen utvecklades under 1800-talet och framåt hänger intimt samman med den hotell- och restaurangkultur som utvecklades under samma tid. Hotell och restauranger i vår mening började inrättas i Sverige under 1800-talets senare del. På landsbygden fanns tidigare övernattningsställen, gästgivargårdar, längs alla de viktigare vägarna i landet. Gästgiverierna ansvarade även för hästbyten och skjutsar. Det fanns ett stort antal enkla gästgiverier längs huvudvägarna i Blekinge.

Gästgiverierna kunde vara ytterst spartanska, både vad gällde kost och logi, men på de större gästgiverierna kunde olika bättre rätter erbjudas och även öl, brännvin och ibland även vin.

I städerna fanns enkla härbärgen och krogar utan övernattningsmöjlighet. Om man behövde natthärbärke var man tvungen att ta in hos någon släkting eller annan man kände. Krogarna var mycket enkla ställen för de fattiga. De drevs vanligen av änkor och andra som inte kunde försörja sig på annat vis. På krogen serverades enbart lokalt öl och brännvin och enkel mat, som bröd och salt sill.

### Restaurangnäringens guldålder 1850–1900

1800-talets andra hälft kom att bli en guldålder för den svenska restaurangnäringen. När näringsfriheten hade införts och industrialismen inletts på allvar blev det ett ekonomiskt uppsving för den nya medelklassen, borgerligheten i städerna, som hade börjat ta för sig och kom att dominera näringslivet. Det rådde en entreprenörsanda där många nya verksamheter tillkom och med den agrara revolutionen ökade matproduktionen i landet avsevärt.

### Hotell blir ett nytt fenomen

Restaurangbranschens uppkomst är intimt sammankopplad med hotellens framväxt. De första högklassiga, kontinentalt inspirerade restaurangerna var nämligen inhysta i nybyggda hotell. De första riktiga hotellen började byggas i hamnstäderna vid 1800-talets början och spred sig först långsamt och senare snabbt över landet. Drivande i byggandet var ofta de nya kommunerna som ofta kombinerade stadshotellet med egna representativa lokaler och som också då tog intäkterna från främst spritförsäljningen.

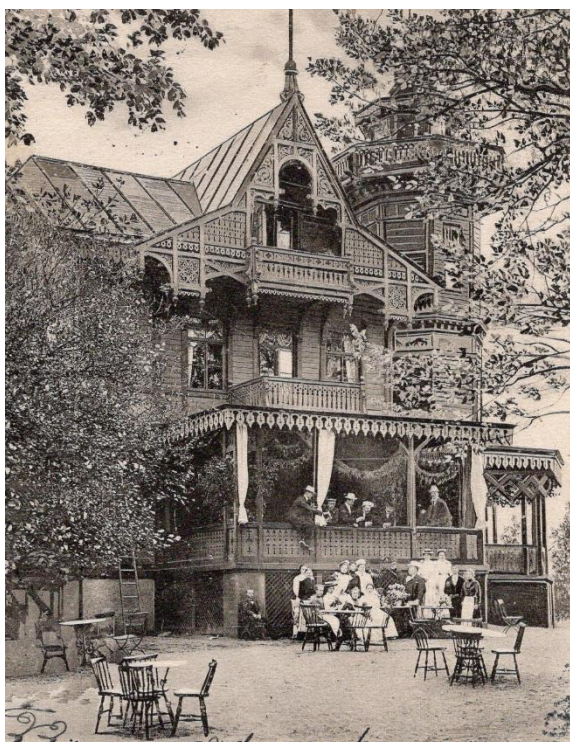
Hotellbyggandet nådde sin kulmen på 1880-talet och då hade de flesta städer byggt ett påkostat stadshotell. Resandet och behovet av övernattningsställen hade ökat explosivt. Vägarna hade förbättrats och vägnätet byggts ut, ångbåtar ökade komforten och snabbheten i resandet. När sedan järnvägen etablerades fick de tidigare gästgiverierna läggas ner och istället byggdes järnvägshotell vid viktiga knutpunkter.

Det uppfördes eller inrättades stadshotell i städerna i Blekinge relativt sent. Karlskronas nuvarande stadshotell invigdes grandios 1890. 1909 öppnades stadshotellet i Karlshamn i hörnet Kungsgatan/Kyrkogatan, där restaurang Stadshuset tidigare låg. 1898 hade Järnvägshotellet invigts som också inrymde teater och restaurang. I Sölvesborg tillkom stadshotellet 1911 i järnvägsstationens omedelbara närhet. I Ronneby fanns sedan tidigare hela anläggningen Brunshotellet som kunde ikläda sig denna funktion. Flera av de nuvarande stadshotellen hade tidigare, mera enkla föregångare.

### Mötesplats och vardagsrum

Det andra skälet till hotellens uppkomst var att städernas nyrika borgare behövde gemensamma lokaler för baler, föreningsmöten, bolagsstämmor, konserter med mera och i de nya hotellen inreddes därför eleganta festsalar och klubbrum. Representation på lokal blev vanlig när näringslivet blomstrade. Varje bolagsstämma krävde en efterföljande stämmomiddag med åtskilliga rätter och passande viner.





Sommarrestaurangen Bellevue uppfördes cirka 1880 nordväst om Karlshamn. Den revs 1953. Foto: Karlshamnsvykort.

### **Baler, banketter och nöjespalats**

Under de sista årtiondena av 1800-talet fram till första världskriget blomstrade också nöjeslivet. Ordenssällskapen upplevde en utomordentlig tillströmning och hotellens och nöjespalatsens festlokaler fylldes av frackar och färgglada band och medaljer. Det dukades med manglat linne, vinglas på rad, specialtryckta menyer med franska rätter i guldskrift. Musikalisk underhållning och wienervalser var självklara inslag. Punschen kom helt att dominera borgerlighetens festvanor från mitten av 1800-talet och fram till första världskriget.

Inte ovanligt var att det serverades ett mycket stort antal rätter som exempelvis hummer, gravlax, chateaubriand, biffstek, oxfilé, kalvkotlett, fågelpastej, stekt orre och stekt tjäder och till efterrätt glass och frukt. Till detta olika sorters vin.

Under 1800-talet blev anrättningarnas dekorativa utformning mycket väsentlig. Det framgår inte minst av den omfattande utgivningen av kokböcker vid denna tid med en stor variationsrikedom av fantasifullt formade

aladåber, pastejer, geléer, puddingar, savaränger, tårter och bakelser.

### **Nyhet med serveringspersonal**

Vid seklets mitt infördes en nyhet i fråga om sättet att servera genom "service á la russe" som innebar att rätterna serverades en efter en direkt ifrån köket och bars omkring till gästerna av "uniformerad" betjäning i svart och vitt.

### **Restaurangerna var männens domän**

Hotellen kunde ha mat- och dryckesserveringar i flera olika klasser med olika entréer. De blev en umgängesplats för män som tillbringade mycket tid på lokal. Många ungarlar hade inte alls någon tillgång till eget kök. Kvinnor gick inte på restaurang utan manligt sällskap. De kunde däremot gå på kafé dagtid i sällskap med en annan kvinna.

### **Överkomliga restaurangpriser**

Priserna på mat och dryck var omräknade efter konsumentprisindex avsevärt lägre än idag. Särskilt billigt var smörgåsbordet. Om man hade ett borgerligt yrke var köpkraften mycket större än idag och även en lägre tjänsteman hade råd att äta och dricka gott till vardags. En industriarbetarlön var däremot en tiondel i värde jämfört med idag, men det fanns också matställen för mindre bemedlade.

### **Sommarrestauranger**

Under 1800-talets tre sista decennier blev det mycket populärt bland borgerligheten att dinera på eleganta sommarrestauranger med snickarglädje och påkostade inredningar och kontinentala kök med fantastiska rätter och långa vinlistor. Brunshotellet i Ronneby fungerade som sommarrestaurang där det serverades både mat och dryck, men det också var populärt bland brunngästerna att ta båt ut till Karön och sommarrestaurangen där. Även i de andra av Blekinges städer uppfördes sommarrestauranger.

### **Smörgåsbord på järnvägshotellen**

Järnvägens utbyggnad gav inte bara upphov till hotell, utan bidrog även starkt till det svenska smörgåsbordets uppsving. I de nygrundade järnvägsrestaurangerna blev smörgåsbordet lösningen på att resenärer snabbt måste förses med mat och dryck – tågen hade initialt inte några restaurangvagnar. Alla sorters delikatesser och



dryck ställdes upp. Gästerna fick betala en summa i förväg och sedan ta för sig av vad man ville ha från olika håll av bordet. När locket tjöt drack man snabbt upp en sista nubbe och sprang iväg med en aladåb eller ostbit i handen. Om man stannade längre lät man gärna smörgåsbordet följas av en varmrätt. Och eftersom järnvägsrestaurangerna var den allra senaste nyheten, blev de stilbildande och det stora smörgåsbordet spreds även till restauranger som inte låg vid järnvägen.

Smörgårdsbordet är en mycket svensk specialitet. Smörgåsbordets blomstringstid kom att infalla under perioden 1880 fram till första världskriget. Antalet smårätter hade då utökats kraftigt och variationen var omfattande med hundratals olika rätter.



*Med järnvägen fick smörgåsbordet sin verkliga blomstringstid. Ett digert smörgåsbord dukades upp och några snapsar ingick alltid. Foto: Mao Tzu.*

### **Brännvinsbordet**

Smörgåsbordet bygger på en gammal tradition – brännvinsbordet. Brännvinsbordet uppstod i högre kretsar på 1500-talet och bestod ursprungligen av öl, bröd, smör, ost och brännvin som man bjöd på

medan man väntade på att inbjudna gäster skulle samlas. Under 1700-talet kompletterades bordet med några kalla smårätter som salt sill, rökt korv eller spickeskinka. Under 1800-talet utökades det ytterligare med exempelvis fläsk, tunga, rädisor, sardiner, anjovislåda och det var då det började kallas för smörgåsbord.

### **Slutet på guldåldern - alkoholpolitiken styr restaurangerna**

År 1855 fick kommunerna rätt att besluta om alkoholförsäljningen för att öka nykterheten. Stadshotellen var från början inte bara hotell och restaurang, utan också kommunkontor och inte minst viktigt, säte för det kommunala spritbolaget. Efter kommunreformerna på 1860-talet bildade de flesta kommuner spritbolag som stod för en betydande del av inkomsterna för kommunerna. Kommunerna stod för utskänkningstillstånden och för att få kontroll över alkoholkonsumtionen började de också själva driva restaurangerna.<sup>205</sup>

Mot slutet av 1800-talet hade kommunerna övertagit brännvinsutskänkningsrätten på de allra flesta håll. Bara de bästa privatägda restaurangerna i större städer tilläts servera rusdrycker.

År 1893 förbjöds servering av alkohol vid ställen som inte erbjöd lagad mat och tre år senare kom varietéförbudet när det inte längre blev tillåtet att äta och dricka medan man såg på underhållning. Detta medförde att restaurangverksamheten minskade avsevärt, men trots det kan man säga att restaurangernas guldålder varade fram till första världskriget 1914.

De tidigare excesserna med 10–20 rätter upphörde och istället infördes trerättersmenyer på restaurangerna efter fransk modell – förrätt, huvudrätt och efterrätt.<sup>206</sup>

<sup>205</sup> Jönsson, Håkan. Den gastronomiska revolutionen. 2012.

<sup>206</sup> Swahn, Jan Öjvind. Fil, fläsk och falukorv. 2000.

## Maten inom borgerligheten omkring 1850–1900

Den framväxande borgerligheten och de nya restaurangerna byggde vidare på den mattradition man haft bland de välbeställda och på gods och herrgårdar. Tillagning och rätter utvecklades dock och maten stod också under stark inverkan från det franska köket. Det uppstod en mycket rik flora av kokböcker under senare delen av 1800-talet. Den kanske mest lästa kokboken som hade stort inflytande var Charles Emil Hagdahls kokbok *Kokkonsten som vetenskap och konst* som kom ut i flera upplagor. Hagdahls bok speglar utvecklingen inom kokkonsten bland de mer välbeställda i samhället under 1800-talets senare del. Första upplagan av kokboken publicerades 1879 och innehåller cirka 3 000 recept.

### Ur Charles Emil Hagdahls kokbok

Hagdahl framhåller vikten av att göra måltiden till en upplevelse - omsorgen om detaljerna, valet av råvaror, dukningens betydelse, uppläggnings- och de stränga uppförandekoderna vid bordet. Han behandlar inte minst ekonomin – hur man hushållar, tar tillvara, och bevarar efter slakt och skörd, konserverar och förbereder vinterförråd, allt detta arbete som förr var så viktigt. Här finns en rik källa att ösa ur för den som vill veta mer.

Hagdahls bok är skriven för och användes av samhällets mer välbeställda skikt av borgare och herrskap. Mycket handlar om mat vid finare middagar. Rätterna är omständligt tillagade och åtta till tio rätter kunde ingå i en bjudning. Till det serverades fina viner och alltid punsch.

Många av recepten var sådana rätter som också hade serverats på herrgårdarna vid 1800-talets början. Men en hel del hade förändrats, utvecklats och förfinats och också ytterligare komplicerats. Mångfalden och variationen var avsevärd. Det var status att ha råd att äta många rätter med exklusiva råvaror och fina utländska viner till det. Serviser, glas, bestick och uppläggningsfat antog en mängd former som det skapades strikta regler om hur skulle användas och till vad.

Nedan följer ett försök att utifrån Hagdahls kokbok peka på vad som kommit till i form av nyheter i

råvaror, rätter och tillagningssätt under senare delen av 1800-talet i förhållande till tidigare. Mycket av den tidigare maten var fortfarande gångbar och smörgåsbordet med alla dess smårätter hade en stor betydelse i samhället generellt.

### Exempel på rätter och nyheter

Soppa fanns i en mängd varianter och var ett obligatorium vid varje måltid.

En stor variation av såser är något nytt. Nytt är också rostat och stekt bröd av vete och färdigköpt makaroni, nudlar, ravioli och polenta.

Bland fiskrecepten har nya fiskarter tillkommit – piggvar, hafstunga, sjötunga, rödspätta, helgeflundra, kolja, vitling, stenbit, makrill, stör, och röding. Braxen anges av Hagdahl vara en av de yppersta sötvattensfiskarna som förekom i ymnig mängd i östra Sverige. Som särdeles läckerhet räknas tungan av braxen, levern av torsk, gädda och lake, samt rommen av abborre.

Skaldjursrätterna är avsevärt fler än tidigare.

En nyhet är att det finns ett stort antal korvrecept. Korv hade tidigare haft låg status, men med köttkvarnen fick man möjlighet att göra på ett nytt sätt och med nya ingredienser.

Recept på hur man tillagar fågel är ett omfattande avsnitt. Förutom alla fåglar som tidigare tillretts kommer nu pärlhöns, påfågel och ripa.

### Pastejer, timbaler, krustader, vol-au-venter

Pastejer av olika slag var fortfarande mycket vanliga på bordet och konstfullt designade pastejformar användes.

Timbal var något nytt. Den liknar pastej med skillnaden att degen försetts med dekorationer och först gräddats för sig. Den fylls med en färdig fyllning som fått stelna kallt innan den stjälpes upp på ett fat. Timbaler var festmat som ansågs som en prydnad för bordet och saknades sällan vid en finare måltid.

## En terroiratlas över Blekinge som kulinarisk region

Vol-au-vent är också en ny form av pastej av smördeg som gräddas utan form, urholkas och fylls med ragu.

### Potatis

Potatis anges vara det förnämsta födoämnet för mer än hälften av den svenska befolkningen. Många recept beskriver hur den kan hanteras.

Rotfrukter och grönsaker ingår i en mycket stor variation. Broccoli framstår som en nyhet.

Hagdahl anger att den svenska surkålen har fått konkurrens av den tyska Magdeburgersurkålen, som hölls för den främsta av kännare.

Matrabarber var nytt. Recept finns på stuvade rabarber, rabarberkompott och rabarberkaka.

### Grönsaker

Hagdahl beskriver ett stort antal recept på sallader med många olika slags ingredienser, kött och fisk, inklusive huvudsallad, krasse med mera. Han rekommenderar vinägretsås till. *"Sallatsväxterna ingår inte så allmänt i vår dagliga hushållning som är brukligt i utlandet."*

En nyhet var tomater eller "kärleksäpplen". Hagdahl anger att den kan användas på många sätt – i form av puré, pickles och till sallad då de är större och råa. Recept finns på stuvade tomater, tomatpuré, färserade och som gratäng. Tomatpuré på flaskor från utlandet hade funnits och kommit till användning redan tidigare.

Nya bönsorter hade kommit – vita och bruna bönor. Rätten Bruna bönor hade sin karakteristiska smak av sött och surt och åts med stekt fläsk på samma sätt som idag.

Nytt var också konserverade fina gröna ärtor från Frankrike. De hade också börjat odlas i Sverige.

### Ägg och ost

Att göra omelett var ett nytt sätt att tillaga ägg.

Ost som avslutning på en måltid hade blivit en nödvändighet. Ett stort antal nya importerade ostsorarter hade tillkommit som Roquefort, Brie, Gruyère, Stilton, Chester, Gorgonzola, Parmesan och Edamer.

### Efterrätter och bakverk

Variationen på efterrätter utökades vid sidan om de äldre recepten. Fukt, socker, grädde och

vetemjöl var huvudingredienser. Suffléer var något nytt. Det gjordes även fruktsuffléer.

Glass och sorbet hade tillkommit. Det finns ett utförligt avsnitt om beredning och olika recept på glass och sorbet – som blivit vanligt på alla finare bord.

Även bakverken hade fått nya dimensioner och stor variation. Nytt var bland annat bakverk av smördeg och mördeg. Den senare skiljs från smördeg genom att det ingår socker.

Tårtor och bakelser kunde göras på nytt sätt i och med att man genom separatorn fått förfinad grädde som lätt kunde vispas. Det använde man sig av till gräddtårtor och gräddbakelser bland annat.

Hagdahl anger att sedan man börjat tillverka pressjäst hade bak av bröd och mjuka kakor blivit allt blivit enklare och bättre och att det hade uppstått en passion för vitt bröd.



Glass blev ett uppskattat och lyxigt nytt inslag när efterrätt skulle serveras.  
Foto, Mostphotos

## Utvecklingen under 1900-talet

Samhällsutvecklingen under 1900-talet i Sverige innebar en ständig rörelse av förändring, från en stark industristat till ett tjänste- och informations-samhälle och radikalt minskade inkomstklyftor. Med några penseldrag kan man säga att det tidiga 1900-talet präglades av industriell utveckling, arbetarrörelse, kamp för ett mer jämlikt samhälle, kvinnlig rösträtt, det första världskriget, radion, 30-tals kris och folkhemsbygge. I mitten av seklet, efter det andra världskriget, kom många reformer, som semester, åttatimmarsdag, ATP och utvecklad sjukvård. Dessutom kom tekniska innovationer som elektricitet, bilism och TV och sociala fenomen som hemmafruvar, framtidstro, arbetskraftsbrist och arbetskraftsinvandring, slit och släng. Under senare delen kom internation-alisering, vänstervåg, miljörörelse, kvinnorörelse, barnomsorg, snabbmat, skärholmenuppror, charterresor, flyktinginvandring, globalisering, Internet, mobiltelefoner med mera.

### Jordbruket under 1900-talet

Under 1900-talet skedde stora förändringar inom svenskt jordbruk. Vid seklets ingång hade halva befolkningen sin försörjning genom jordbruket. En kontinuerlig minskning av antalet jordbruk, teknisk utveckling och rationalisering präglar århundradet och vid seklets slut var bara en procent av befolkningen sysselsatt inom jordbrukets primärproduktion. Vid 1900-talets början bestod jordbruket av ett mycket stort antal små familjeföretag som fortfarande hade ett lågt mekaniserat, arbetsintensivt och tungt arbete med kombinerad boskapsskötsel och växtodling.

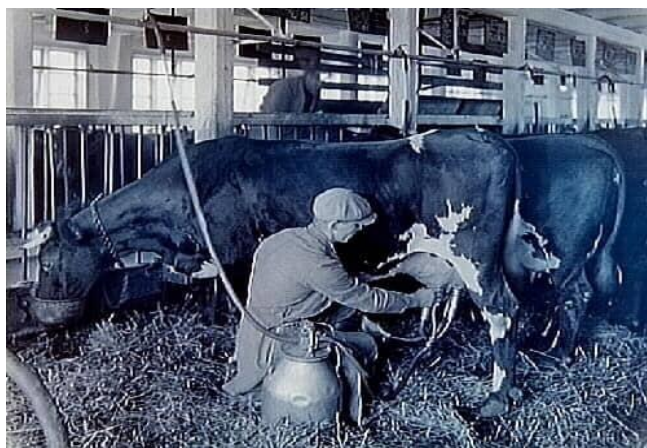
Hästar och oxar klarade större delen av dragkraftsbehovet. Nästan alla gårdar hade egna plogar och andra redskap förbättrades efter hand. Tröskarbetet hade mekaniserats, främst genom tröskvandringar och ångdrivna tröskverk fanns på större gårdar eller byalag.

Under första världskriget blev det livsmedelsbrist och ransonering. Många hade svårt att få tillräckligt med mat och jordbrukarnas produktion kontrollerades för att stävja svartabörshandel.

Mellankrigstiden kom att kännetecknas av en mycket stark minskning av antalet lantbrukare. Samtidigt skedde en betydande strukturo-mvandling, rationalisering och mekanisering i jordbruket. Självbindare och spridare av stall- och handelsgödsel infördes på de flesta gårdar. En livsmedelsindustri började ta hand om den förädling som tidigare utförts inom det egentliga jordbruket.

Elektrifieringen av landet hade börjat. Initialt handlade det främst om belysning. Vid cirka hälften av alla gårdar fanns el framdragen när andra världskriget bröt ut 1939. Med elen underlättades bland annat vattenförsörjningen – man slapp bära vatten i hinkar och mjölkmaskiner kunde installeras. 1939 mjölkades var tredje ko med maskin. Då fanns det cirka 20 000 traktorer i landet och luftgummihjulen höll på att slå igenom.

Andra världskrigets avspärningar innebar igen svår livsmedelsbrist och kontroller av jordbruksproduktionen från myndigheternas sida för att få till ett rättvist ransoneringssystem. Efter andra världskrigets kris minskade sysselsättningen i jordbruk med binärningar från cirka 25 procent till cirka tio procent vid mitten av 60-talet. Även antalet företag och åkermark fortsatte att minska



Vid ca hälften av alla gårdar fanns el framdragen när andra världskriget bröt ut 1939. Med elen underlättades jordbruksarbetet på många sätt. 1939 mjölkades var tredje ko med maskin. Foto: Östergötlands museum.



men totalproduktionen i jordbruket blev i stort sett oförändrad.

Det blev en stark mekanisering efter andra världskriget. Antalet hästar sjönk dramatiskt samtidigt som antalet traktorer mer än femdubblades årtiondet efter kriget. Traktorerna blev också starkare och bättre utrustade. Spannmåls-skörden effektiviserades genom att självgående skördetröskor började användas av allt fler.

Inom sockerbetsodlingen kunde antalet arbetstimmar kraftigt minskas genom enkornsåmaskin och skördemaskiner.

Åren omkring 1950 infördes det egentliga handelsgödseljordbruket och den kemiska ogräsbekämpningen introducerades i stor skala. Förändringen gick snabbt. Den ökade kemiska ogräsbekämpningen kom att omfatta större delen av stråsädsarealen. Växtföljder utan vall blev då möjliga.<sup>207</sup>

### De senaste 50 åren

Utvecklingen har följt i samma linjer under resten av 1900-talet. Jordbruksföretagen är numera strikt specialiserade. Ett familjeföretag med ren spannmålsodling i slättbygderna kan bruka 100 - 250 hektar åker med en årlig insats som gott och väl klaras av en person. Andra har specialiserat sig på animalier, fläskproduktion, mjölk-, kött- eller äggproduktion. Idag produceras merparten av livsmedlen av stora företag med många djur, alternativt stora arealer och flera anställda. Många mindre gårdar som lagt ner mjölkproduktionen har övergått till köttdjur som binäring.

Vid seklets slut kom miljöfrågorna mer i förgrunden. Krav ställdes på mindre bekämpningsmedel och växtnäring och ekologisk odling kom i ropet. En stark trend växte också fram på att återgå till småskalighet och lokal produktion med gårdsbutiker och privata mejerier, bryggerier och slakterier.

Gårdarna har numera stora lösdriftsstallar, utgödslingsanläggningar, plansilos eller balar för ensilage, datorstyrda utfodrings- och mjölkkningsautomater med mera. Man har stora hallbyggnader för maskiner och lagring. Vanligen



Lösdriftsladugård i modern tappning med lösdrift och halmbädd. Foto: Maria Malmlof.

finns dock mangårdsbyggnaden från 1800-talet kvar på gården i moderniserat skick och även några äldre bodar och magasin.

Den sociala situationen på gårdarna har också starkt förändrats under seklet. Vid 1900-talets ingång levde en jordbrukarfamilj i en arbetsgemenskap där allas arbetsinsatser var nödvändiga. Även barnen fick hjälpa till med vad de kunde från sjuårsåldern. Det fanns grannar att samspråka med och ta hjälp av när det behövdes. Idag är marginalerna pressade och när ett fåtal personer ska hinna göra allt blir det stressigt. Det är ensamt att sitta i en traktor och plöja 100 hektar åker, mot att plöja fem hektar bakom en häst. Ofta har hustrun, om ägarna är ett gift par, dessutom ett eget arbete utanför företaget.

## Utvecklingen i Blekinge

### Brännvinsbränningen under 1900-talet

Vid sekelskiftet 1900 fanns 13 brännerier med tyngdpunkt i västra Blekinge. År 1900 var Blekinge den tredje största brännvinsproducenten i landet efter de båda Skånelänen, med tolv procent av tillverkningen. Av tillverkningsvärdet kom mer än 40 procent från Listerlandet. Brännvinet såldes till städerna vid Östersjökusten så långt norrut som till Gävle. Från Sölvesborg avgick fartyg år 1959 med ca två miljoner liter och från Pukavik med nära en miljon liter.<sup>208</sup>

<sup>207</sup> 100 år med svenskt lantbruk. Sveriges lantbrukshistoria 1890-1990 utgiven med anledning av Lantbruksstyrelsens 100 års jubileum. Jönköping 1990.

<sup>208</sup> Blekinge. Svenska turistföreningens årsskrift 1971.



1971 fick Vin & Sprit AB monopol på all sprittillverkning i landet och de då tre kvarvarande brännerierna i Blekinge i Ysane, Skarap och Grännum fick läggas ner. Bränneriet i Grännum står kvar i det skick det lämnades 1971 och är numera ett besöksmål som förklarades för byggnadsminne 1994.<sup>209</sup>

### **Stärkelsestillverkningen rationaliseras**

Vid sekelskiftet 1900 fanns många små stärkelsefabriker runt om i Blekinge, varav den största i Bröms. 1927 gick en majoritet av de små stärkelseföreningarna ihop i en gemensam försäljningsförening, Sveriges Stärkelseproducenters förening, för att uppnå en stabilare position på marknaden. Huvudkontoret placerades i Karlshamn. Successivt moderniserades och rationaliserades tillverkningen och antalet fabriker minskades. Sedan 1970 är all stärkelsestillverkning koncentrerad till det producentägda Lyckeby Starch med en fabrik för tillverkning av teknisk stärkelse i Mjällby utanför Sölvesborg och för en fabrik i Fjälkinge utanför Kristianstad som gör stärkelse inom livsmedelsproduktion.<sup>210</sup> Se vidare sidan 112.

Listerlandet är idag ett av landets största stärkelseproducerande områden. Potatisodlingen i Blekinge upptar 2 000 hektar, vilket motsvarar ca 20 procent av åkerarealen för stärkelsepotatis i landet.

### **Trädgårdsnäringen**

Blekinge har sedan lång tid tillbaka legat i framkant i landet vad gäller odling av frukt och bär med tyngdpunkt i västra Blekinge. 1935 bildades Blekinge läns fruktodlareförbund. 1965 bestod det av 20 trädgårdssodlarföreningar och som sammanlagt hade 1 100 medlemmar.<sup>211</sup> Ända fram till mitten av 1950-talet var försäljningen av framförallt äpple, som skickades med packlårar via järnvägen, en viktig binäring och inkomstkälla för många lantbrukare.<sup>212</sup> Blekinge har under 1900-talet vuxit till ett av landets främsta distrikt vad gäller trädgårdssodling. Jordgubbar, hallon, tomat, gurka, dill, sallad, squash och chili är stora produkter i länet idag.

### **Jordgubbar**

Den svenska jordgubbsodlingen växte fram under första hälften av 1900-talet i odlingsdistrikt såsom Öland, Skåne och Stockholms skärgård.<sup>213</sup> Jordgubbsodling i större skala kom däremot igång relativt sent i Blekinge. Efter kontakter men AB Findus i Bjuv startade nära 200 odlare 1949 jordgubbsodling. Odlingarna blev lyckosamma och snart utvidgas de till att också omfatta kommersiell odling av hallon och svarta vinbär.<sup>214</sup>

### **Koloniträdgårdar**

Intresset för trädgårdssodlingen fick också sitt uttryck i kolonirörelsen som startade 1895 i Malmö efter kontinentalt mönster och egnahemsrörelsen som bildades på regeringens initiativ 1904. Syftet var att ge stadsbon en möjlighet att komma ut till sin egen lilla trädgård och odla frukt och grönsaker och hålla livsmedelskostnaderna nere. Under första världskriget var livsmedelsbristen svår och det drabbade särskilt de sämst ställda i städerna. Myndigheterna såg möjlighet att förbättra situationen något genom att upplåta mark åt koloniträdgårdslotter.

Under första och andra världskriget blev koloniträdgårdarna en viktig försörjningskälla för befolkningen med potatis, frukt och grönt. Det var då en stor tillgång att ha ett köksland och en matkällare.<sup>215</sup>

I Karlshamn upplät kommunen mark till Karlshamns koloniträdgårdsförening 1915. Dragsö koloniförening i Karlskrona tillkom 1920. Även i Sölvesborg och Ronneby etablerades koloniträdgårdsföreningar och flera har tillkommit senare.

### **Blekinge i statistiken**

I Blekinge fanns 6 681 jordbruksföretag år 1900, år 1951 fanns det 5 079 och år 2000 1 453 stycken, alltså en minskning med närmare 80 procent under 1900-talet.

Samtidigt var åkerarealen år 1900 63 902 hektar, år 1951 57 804 hektar och 1999 34 000 hektar, en sammanlagd nedgång med omkring hälften. Åkerarealen har alltså inte gått ner i samma utsträckning som antal företag, vilket avspeglar

209 Werdenfels, Åke. Grännums bränneri – ett industriminne i historisk belysning.

210 www.lyckeby90.com

211 Blekinge läns hushållningssällskap 150 år. Karlskrona 1964.

212 Israelsson, Lena. Köksträdgården – det gröna arvet. 1996.

213 Smaka Sverige

214 Blekinge läns hushållningssällskap 150 år. 1964.

215 Israelsson, Lena. Köksträdgården – det gröna arvet. 1996.

den storleksrationalisering som skett under århundradet.<sup>216</sup>

Blekinge är ett starkt jordsbrukslän. Andelen av de totalt förvärvsarbetande inom jordbruket är mycket högre i länet än i övriga riket – 1.4 procent i riket mot 3.3 procent i Blekinge.<sup>217</sup>

Även i Blekinge är trenden för småskalighet stark. Här finns nu många gårdsbutiker med ett varierat utbud, alltifrån viltkött, fårost, glass, öl, frukt och bär, grönsaker med mera.

### Fisket under 1900-talet

Vid sekelskiftet 1900 hade lönsamheten i sillfisket en nedgångsperiod. Fiskarbefolkningen minskade, men värdet av båtar och fångst ökade. Man fiskade mera efter lax längs kusterna. Det mesta av fångsten köptes av laxhandlarna i Mörrum som dels rökte den eller exporterade den färsk. Ålfångsten ökade. Största delen av den ål som fångats i ryssjor såldes fortsatt till tyska uppköpare. Efterfrågan på salt sill hade gått ner. Saltning av sill förekom bara i östra skärgården, men betydliga mängder sill lades in i kryddor. Sillen gav trots detta störst intäkter följt av ål och torsk. Laxfångsten i Mörrumsån gav bra inkomster, men kom inte upp i jämförelse med saltsjöfisket. Man exporterade färsk fisk inom landet och till Danmark och Tyskland.<sup>218</sup>

Första världskriget innebar förbättrade villkor och stigande priser på grund av livsmedelsbristen. Vid den tiden hade två tekniska innovationer av stor betydelse för fisket introducerats – det fasta bottengarnet för ål och snurrevaden/trålen för havsfisket.<sup>219</sup> Från början av 1920-talet kom ålbottengarnet helt att dominera ålfisket. Fiskelaget bestod vanligen av två till fyra man. Att sätta ut ålbottengarnen krävde mycket arbete. På östkusten blomstrade fastlandsböndernas strandfiske upp, när bottengarnsfisket efter ål blev alltmer utbrett. Varje by hade sitt lilla fiskeläge med sjöbod, tjärningsplats och annan utrustning för ålfisket. På Utlängan bedrevs ålfisket rationellt med bottengarn på öns östsida.<sup>220</sup> På 1920-talet

fanns 1 100 yrkesfiskare i länet och 600 binäringsfiskare.

### Båtarna motoriseras

1906 satte en första fiskare in en motor i sin båt. På 1910-talet blev det allt vanligare att nya däcksbåtar skulle ha motor. 1923 kom den första kravellbyggda trålaren och från 30-talet blev trålare av trä gängse. Det fanns många små varv längs kusten som byggde fiskebåtar, på Joggesö, i Hällevik, Vägga, Matvik, Ekö, Saxemara, Ronnebyhamn och Saltö.<sup>221</sup> Trålfisket innebar att familjens arbetsinsats i fisket i princip upphörde och blev ett yrke enbart för männen.

Under andra världskriget ökade lönsamheten i fisket igen. 1944 hade antalet yrkesfiskare stigit till 1 300. Sill och strömmingsfisket fortfarande det viktigaste, följt av torskfisket. Men ibland var värdet av ål eller lax större. Fisket i Blekinge var fortsatt näst störst i landet efter Bohuslän, med tyngdpunkt på Listerhalvön. Konkurrenten från västkustfiskarna var svår, men de stora fångsterna av ål och lax gjorde att man kunde hävda sig.

### Fiskarna organiserar sig

För att motverka en ny efterkrigs-kris och ta tillvara medlemmarnas ekonomiska intressen bildade fiskarna i Blekinge 1944 Svenska Sydkustfiskarnas Centralförbund (SSC) med 1 200 medlemmar. 1948 bildades Sveriges Fiskares Riksförbund som man anslöt sig till. Man tecknade avtal med flera grossister som förband sig att ta emot all fisk. Efter kriget hade en ny prisreglering införts som innebar ett garanterat minimipris på fisken.

Större båtar och fångster ställde krav på större fiskehamnar med stora kajplatser och under 1930-talets krisår tillkom flera hamnar som statligt finansierade beredskapsarbeten.<sup>222</sup>

216 SCB.

217 www.lrf.se

218 Landshövdingeberättelse 1901-05.

219 Fisket på Sydkusten. En studie i fiskerinäringen i Blekinge och Skåne län. Länsstyrelserna. 2002.

220 Berglund, Björn E. Från Bröms till Utlängan 1970.

221 Blekinge. Svenska turistföreningens årsskrift 1971.

222 Fisket på Sydkusten. En studie i fiskerinäringen i Blekinge och Skåne län. Länsstyrelserna 2002.



Trålen dras in full med sill.  
Foto: Blekinge museum.

Efter kriget växte beredningsindustrin och koncentrerades. Man anlade konservfabriker och frysanläggningar i Karlskrona, Hörvik och Nordersund. Omsättningen på torsken stimulerades kraftigt genom konsumentvänlig filéttillverkning.<sup>223</sup>

1950-talet och decennierna därefter innebar en dynamisk utveckling. Då kom de syntetiska fiskeredskapen av nylon och terylen, liksom ekolod, radar och komradio. Till det kom djupfrysningstekniken och grunden var lagd för det moderna åretruntfisket. Det effektiviserade fisket gav kraftigt stigande fångster, men antalet fiskare skönk. 50- och 60-talen var goda år för ålfisket med stora fångster och mycket goda förtjänster. Kusten vid Hanöbukten levde upp till epitetet "Guldkusten". 1956 började man också fiska foderfisk.

Den svenska beredningsindustrin klarade på 1960-70-talen bara att ta hand om en mindre del av landningarna, så mycket exporterades för beredning utomlands. För att möta detta beviljade staten stora lån för utbyggnad av både beredningsindustri och hamnar och broar på sydkusten. Effekten blev många nya arbetstillfällen i Blekinge för bland annat filéttiering av torsk.<sup>224</sup>

1970-talet blev lyckosamt med ett starkt bestånd av vuxen sill och ett ökande torskbestånd i Östersjön. Efterfrågan på sill blev därefter vikande, medan den ökade på torsk.<sup>225</sup> 1970 fanns det fortfarande 437 fiskare totalt i Blekinge.

Torskfisket fortsatte att utvecklas stadigt med stora landningar under första hälften av 1980-talet. Goda inkomster gjorde att många äldre trätrålare skrotades med statliga bidrag och ersattes av större ståltrålare. Konsekvensen blev att bestånden och fångsterna av torsk minskade kraftigt. Lönsamheten försvann och många fiskare gav upp och slutade.

Efter EU-inträdet 1995 har de tidigare regleringarna av fisket stärkts med fiskestopp, kvoter och licenser. Fisket kontrolleras på ett annat sätt än tidigare. Vid sekelskiftet 2000 hade fiskarna i Blekinge övergått till småskaligt kustfiske med små båtar/trålare. Mellan 1980 och år 2000 halverades antalet båtar i Blekinge från närmare 500 mindre båtar till 169 och från 50 stora båtar 31 stycken. Man räknar med att det fanns cirka 300 yrkesfiskare kvar då.<sup>226</sup>

### Fisket under 2000-talet

Under 2000-talet har nedgången i fisket varit radikal. Handeln med fiskerättigheter i form av individuellt tilldelade fartygston har medfört en överföring av fiskekvoter till västkustfiskare som har större ekonomiska muskler. Förutom miljöproblem och överfiske har Östersjön fått stora kolonier av säl och skarv, arter som båda konsumerar stora mängder fisk och som förstör fiskeredskap. Till detta kommer ett omfattande trålfiske efter sill och skarpsill som används till foder och som huvudsakligen bedrivs av stora fiskefartyg från Västkusten och som konkurrerar med torskens om mat. Idag år 2019 finns det 80 fiskare som har licens i Blekinge. Av dem är hälften över 65 år och cirka tjugo har fisket som huvudsaklig försörjning medan övriga 60 bedriver fiske i mindre omfattning och säljer oftast sin fångst direkt till konsument. På tre ställen i länet kan man ännu landa fisk och bara på två ställen

<sup>223</sup> Sjöbeck, Märten. Bleking. Färdvägar och vandringsstigar utgående från järnvägarna. 1949.

<sup>224</sup> Lönnbom Ingemar. Blekinge. 2005.

<sup>225</sup> Fisket på Sydkusten. En studie i fiskerinäringen i Blekinge och Skåne län. Länsstyrelserna 2002.

<sup>226</sup> Fisket på Sydkusten. En studie i fiskerinäringen i Blekinge och Skåne län. 2002.

pågår ännu en mycket småskalig beredning av lokalt fångad fisk. I Blekinge finns fortfarande närmare tjugo fiskare som fiskar ål med ålbottengarn, krok och ryschor.

### Laxfisket i Mörrumsån 1900-tal

De fasta redskapen var i bruk ända fram till 1960-talet och därefter lades det kommersiella fisket ned. Vissa speciella dagar håvas det fortfarande vid Flodnoten på gammalt vis. Håvarna är stora med långa skaft. Allt annat lax- och öringsfiske utövas idag som sportfiske. Sportfiske har bedrivits i Mörrumsån sedan 1940. Den ekonomiska betydelsen av Mörrumsfisket är idag fortsatt stor. Vid Kungsforsen ligger idag Laxens hus, med utställningar om laxens livscykel.<sup>227</sup>

Svenskt laxfiske får idag endast bedrivas längs Norrlandskusten enligt beslut av Havs- och vattenmyndigheten. I södra Östersjön får högst 200 laxar fångas. Huvuddelen av dessa fiskas utanför Mörrumsåns mynning.<sup>228</sup>

### Jakt

Det var sensation när älg, rådjur och hjort började bli vanliga i början av 1950-talet. Den största avskjutningen var på 1980-talet, då viltkött under en period stod för fem procent av landets köttintag. Idag ligger det på ca två-tre procent.<sup>229</sup>

### Lantbrukets föreningsrörelse - kooperationen

För att bli starkare gentemot uppköpare och handlare började lantbrukarna gå samman och bilda ekonomiska föreningar kring försäljning och förädling av olika produkter. En stark ekonomisk föreningsrörelse växte fram runt sekelskiftet 1900. Floran av föreningar var mycket omfattande. 1908 fanns ca 2000 föreningar och 1929 mer än 6 400. Landet täcktes av ett finmaskigt nät av organisationer för olika aspekter av jordbruket. Bland den stora floran av föreningar kan särskilt nämnas de lokala mejeriföreningarna och inköpsföreningarna, kontrollföreningarna och slakteriföreningarna.

Praktiskt taget alla jordbrukare har varit, och är, medlemmar i en eller flera ekonomiska föreningar. Jordbrukarna äger på så sätt ett stort antal mejerier, slakterier, kvarnar etc. De ekonomiska föreningarna säljer medlemmarnas produkter, ordnar krediter, mm. Mer än  $\frac{3}{4}$  av den svenska jordbruksproduktionen passerar därför genom lantbrukskooperationen, vars centrala organ numera är LRF Lantbrukarnas riksförbund.<sup>230</sup>

### Hygienkrav leder till sammanslagningar

I början av 1900-talet var hygienien kring livsmedelstillverkning och försäljning mycket otillfredsställande och sjukdomar som tuberkulos spreds den vägen, både genom kött och mjölk. 1939/40 instiftades ett antal lagar för att komma tillrätta med problemen. Det ledde till sammanslagning till större enheter inom föreningsrörelsen för att man skulle klara av att finansiera de investeringar som behövdes för att möta de hygieniska kraven. Många små privata mejerier och slakterier tvingades då lägga ned, eftersom de inte hade råd med de investeringar som krävdes.

### Standardiseringen tar bort regionala skillnader

En sidoeffekt och resultat av det storskaliga, moderna, hygieniska och effektiva tänkandet blev standardiserade mejeriprodukter. Mjölk, ost och smör som levererades från mejerierna skulle se ut och smaka likadant överallt. Det fanns ingen önskan eller tanke på att profilera regionala skillnader.

Förädlingsindustrin genomgick en betydande strukturomvandling under 1900-talets senare del. Antalet mejerier, slakterier, kvarnar och bryggerier minskade kraftigt, på grund av stordriftsfördelar och ett omlagt transportsystem. Exempelvis fanns det 143 bryggerier 1945 och 22 kvar 1977.<sup>231</sup>

Men vid 1900-talets sista decennier uppstod en motreaktion mot det storskaliga, industriella och standardiserade. Ekologiskt, småskaligt, gårdsbutiker, gårdsmejerier, bryggerier för främst öl, bagerier och kvarnar växte fram. De står dock bara för en mindre del av produktion och försäljning.

<sup>227</sup> Björnsson, Sven. En studie i det blekingska kulturlandskapet. 1946.

<sup>228</sup> Intervju med fiskare Glenn Fridh, 2019.

<sup>229</sup> www.jordbruketisiffor.wordpress.com

<sup>230</sup> Östman, Peter. Jordbruket och det agrara landskapet efter andra världskriget. Ur Svensk landsbygd. 1973.

<sup>231</sup> Nilsson, Staffan. Bryggerier i Sverige. 1993.

## Jordbrukspolitiken under 1900-talet

Vid 1900-talets ingång sysselsatte jordbruket fortfarande mer än hälften av alla förvärvsarbetande i landet. Jordbruket var modernäringen och de välbärgade bönderna upplevde sin politiska storhetsperiod. Bondeförbundet bildades som politiskt parti 1909 och fick ett stort inflytande.

De flesta jordbruken var fortfarande mycket små. Jordbrukets omdaning under 1800-talet hade inneburit en övergång från naturahushållning till penninghushållning på så vis att man specialiserade sig på någon gren inom lantbruket och producerade för en marknad. Denna förändring fick genomslag på de små och medelstora jordbruken först en bit in på 1900-talet.<sup>232</sup>

Första världskriget 1914–18 var en svår tid för stora delar av det svenska folket. Efter krigsutbrottet blev det nästan omöjligt att importera den brödsäd, handelsgödsel, kraftfoder och motorbränsle med mera som man behövde. Följden blev livsmedelsbrist, kraftigt höjda priser och svartabörs-handel. Många av de fattiga i städerna fick gå hungriga.

### Gränsskydd och prisreglering 1933

Som en följd av den världskris som följde på 1930-talet fick jordbrukarna svårt att avsätta sina produkter. Det svenska jordbruket genomgick en svår lönsamhetskris som främst drabbade småbruken. En ny jordbrukspolitik infördes 1933. För att gynna jordbruket och säkra självförsörjningen, började livsmedel att *prisregleras*. Det innebar att jordbrukaren var garanterad avsättning för de prisreglerade varorna till ett på förhand framförhandlat pris. Ett *gränsskydd* mot utländsk konkurrens infördes samtidigt. I den mån man producerade överskott skulle det avsättas på världsmarknaden med hjälp av *exportstöd*. Importavgifter och jordbrukspriser fastställdes i förhandlingar mellan staten och jordbrukets organisationer och senare även fackföreningsrörelsen.

### 1947 års jordbrukspolitiska beslut

Efter en uppgång under andra världskriget fortsatte jordbrukets dåliga lönsamhet. Det ledde fram till 1947 års jordbrukspolitiska beslut. Det skulle vara möjligt för jordbrukarna att ha samma inkomst som industriarbetarna. Prisregleringarna och gränsskyddet för jordbruksprodukter behölls. Jordbruk under 10 hektar fick inte längre något stöd, vilket gällde närmare 70 procent av gårdarna.

1948 inrättades Lantbruksstyrelsen nationellt och lantbruksnämnderna regionalt för att ta ansvar för rationaliseringen. Lantbruksnämnden och staten fick förköpsrätt till jordbruk med syftet att bilda bärkraftiga gårdar.

Det svenska jordbrukslandskapet hade sin största omfattning under 1920- och 30-talen. 1940 utgjorde jordbruksbefolkningen 25 procent av landets yrkesverksamma. Tiden efter 1945 karaktäriseras av en stark minskning av jordbruksarealen och antalet jordbruk.<sup>233</sup>

### 1967 års jordbrukspolitiska beslut

Vid slutet av 50-talet inträffade en ny lönsamhets- och avsättningskris. Underskottet av livsmedel hade successivt blivit överskott, det så kallade "kött- och spannmålsberget". 1967 antogs en ny jordbrukspolitik som syftade till att minska överproduktionen genom att staten fick ett ännu större inflytande över att effektivisera jordbrukarens arbete. Flyttningsbidrag och nedläggningsbidrag till småbrukare infördes. Produktionsmålet angavs till en successiv sänkning av självförsörjningsgraden till 80 procent.

Storleks- och driftsrationaliseringen och specialisering möjliggjorde en oförändrad jordbruksproduktion med reducerad arbetskraft. En långtgående växtförädling och ökad användning av konstgödsel ökade avkastningen. 1970 hade jordbruksbefolkningens andel av landets yrkesverksamma sjunkit till fem procent. Men

<sup>232</sup> Nordborg, Knut. Rural bebyggelse och markanvändning i Sverige från laga skiftet till andra världskriget.

<sup>233</sup> Östman, Peter. Jordbruket och det agrara landskapet efter andra världskriget. 1973.



många jordbruk blev dock kvar som deltidjordbruk eller bisyssla.<sup>234</sup>

Den nya politiken sammanföll med den ”gröna vågen”. Allt fler såg med kritiska ögon på urbaniseringen och det moderna konsumtionssamhället. Många unga storstadsbor flyttade ut på landet för att leva ett alternativt liv nära naturen.<sup>235</sup>

### **Omställning 90**

På 1980-talet ledde de stigande matpriserna till att många konsumenter, inte minst barnfamiljer, protesterade. Allt fler ekonomer och politiker ansåg att bristen på konkurrens inom livsmedelsindustrin, där de LRF-anslutna kooperativa företagen dominerade, var en del av förklaringen till de höga matpriserna i Sverige. Negativ miljöpåverkan i form av övergödning av haven och rester av bekämpningsmedel i maten gjorde också att jordbruket uppmärksammades. Världsmarknadspriset låg under prisnivån i Sverige och när överskottet exporterades betalade staten mellanskillnaden.<sup>236</sup>

För att få ner kostnaderna på statsbudgeten genomfördes 1990 en ny jordbrukspolitisk reform. Prisregleringen avskaffades och stora arealer åkermark skulle tas ur odling för att minska jordbrukets överskottsproduktion och få balans i livsmedelsproduktionen. Arealen skulle istället användas till nischgrödor, betald träda, energiskog med mera. Reformen påbörjades i stor skala.

### **CAP Common Agriculture Policy – EU:s jordbruksstöd**

Det blev dock ett tvärt kast i jordbrukspolitiken när Sverige i stället gick med i EU 1995, med nya former av regler och stöd. Från tidigare prisstöd övergick man till arealstöd och gårdsstöd, stöd för miljövänliga brukningsmetoder, bevarande av odlingslandskapet, nötkreatursstöd och djurvälståndssättningar. På så vis kan det svenska jordbruket upprätthållas i en omfattning som annars inte varit möjlig, men till priset av en för lantbrukarna ibland svårbegriplig byråkrati.<sup>237</sup>

---

<sup>234</sup> Östman, Peter. Jordbruket och det agrara landskapet efter andra världskriget. 1973.

<sup>235</sup> [www.lrf.se](http://www.lrf.se)

<sup>236</sup> [www.lrf.se](http://www.lrf.se)

<sup>237</sup> Förstärkta miljöinsatser i jordbruket – svensk tillämpning av EG:s miljöprogram. SOU 1994:82.

## Mat och dryck under 1900-talet

### Ett axplock nyheter under 1900-talet

#### Hushållsskolor och receptböcker

Omkring sekelskiftet 1900 inrättades många hushållsskolor för att unga kvinnor skulle lära sig att bli duktiga husmödrar. Det gavs också ut en mängd kokböcker. Några av dem har fått stor betydelse för hur kosthållet har utvecklats i de breda folklagren. Anna Maria Zetterstrand och Lotten Lagerstedt är två hushållslärarinnor och kokboks författare som hade mycket stort genomslag vid 1900-talets början. *Hemmets kokbok* från 1903 har tryckts i närmare en miljon exemplar. När man bläddrar i dessa kokböcker kan man konstatera att matvanorna har stått sig över tiden och att det mesta från sekelskiftet 1900 känns igen och fortfarande är gångbart.<sup>238</sup>

#### Socker

Det riktigt stora genomslaget för sockret som vardagsvara i de breda folklagren kom på 1930-talet.<sup>239</sup> Då blev det desto mer använt och socker och sirap kom till användning i kaffebröd och matbröd, men även i maträtter som stuvade makaroner och stuvade grönsaker.

Under 1900-talets senare del kommer en stor del av sockret genom industriframställda livsmedel såsom läsk, choklad och godis. I dag äter vi 50 kilo socker per person och år i Sverige och 25 procent av det sockret kommer från godis. Svenskarna äter mest godis i världen och dubbelt så mycket godis som genomsnittet för EU. Det är följderna av en galopperande godiskonsumtion de senaste 30 åren – inte minst av plockgodis.<sup>240</sup>

#### Nya råvaror

Havregryn och bananer kom på 1920-talet. Då började man också kunna köpa tomater och apelsiner i butikerna.

#### Konserveringsapparat

Vid sekelskiftet 1900 introducerades konserveringsapparaten som snart fick mycket spridd användning. Maten kunde bevaras med hjälp av hermetisk inkokning. Metoden gick ut på att matvarorna placerades i lufttäta kärl som upphettades i vattenbad. Den tillagade maten – det kunde vara kött, svamp, frukt, bär eller grönsaker – lades i glasburkar med gummiring och bygel som fylldes med antingen salt- eller sockerlag. En riktigt gjord konserv kan hålla sig i princip hur länge som helst.

#### Djupfryst

Djupfrysningstekniken kom i början av 1950-talet. Det uppstod då en rörelse med kollektiva frysöreningar där man hade ett gemensamt frysrum där varje medlem hade ett frysack. 1956 lanserade Elektrolux sin första frysbox, som omedelbart fick stor spridning. Frysningen gjorde den tidskrävande konserveringen onödig. Så småningom medförde den nya tekniken att frysta färdigrätter kunde köpas i butikerna, som fiskpinnar, kåldolmar, pommes frites, broiler med mera. Då kunde man också unna sig att äta glass ofta.

#### Glass

Glass hade serverats i de övre samhällsskikten från 1800-talets slut i konstfulla formationer. Puckstång, en pinnglass att köpa på stan, introducerades på Stockholmsmässan 1930, men glass spred sig inte till de breda folklagren förrän en bra bit in på 1900-talet när frysboxen blev vanlig.

#### Färdigmat

Frödinges ostkaka, som lanserades i slutet av 1950-talet, var bland de första färdigrätterna som tillverkades i Sverige och den blev snabbt stor.

**Microvågsugnen** slog igenom ordentligt i Sverige på 1980-talet.

<sup>238</sup> Liby, Håkan, Nelander, Gunilla Uppländsk undfågnad. Matkultur och recept. 1994.

<sup>239</sup> Blom, Tomas. Socker – från lyxvara till vardagsmat. Populär historia 17 november 2014.

<sup>240</sup> Persson, André och Hedlund, Thomas. Godis åt folket – en bok om hur svenskarna blev sockerslavar i Karamellkungens rike. 2009.

### Snabbköp

Under 1900-talets första hälft var det förbjudet att sälja livsmedel, mjölk och charkuterier i samma butik. Andra världskriget medförde en uppluckring av systemet och 1947 öppnade de första snabbköpen där kunderna själva fick plocka varor.



Konserveringsapparaten ändrade möjligheten att bevara mat länge. Foto: Carl Larssons Fotografiska Ateljé. Länsmuseet Gävleborg/Digitalt museum.

## Vardagsmaten - svensk husmanskost

Under det sena 1800-talet gick Sveriges befolkning över till det vi numera kallar svensk husmanskost. Husmanskosten står för rustika rätter av vardagskaraktär. För det mesta är de tillagade av enkla råvaror från grunden, vilket kräver framförhållning och tid vid spisen. Järnspisen, som kom under det sena 1800-talet, var en förutsättning för det nya sättet att laga mat på. På den kunde man tillaga i flera kärl samtidigt och man hade alltid tillgång till en varm ugn av bra storlek.<sup>241</sup>

<sup>241</sup> Åkerberg, J. Husman – Traditionell mat för moderna människor. 2011.

Vardagsmaten för svenska folket under första hälften av 1900-talet var kokt potatis, stekt fläsk eller stekt strömming med löksås eller stuvade ärtor. Frukost eller kvällsmat bestod av gröt med mjölk och smörgås med pålägg. Gröten kunde ofta skivas och stekas till kvällsmat. Till detta fanns en mängd rätter att variera med, förutom stek till söndagsmiddagen, som blivit mer eller mindre obligatorisk i alla hem.

Man åt generellt mer kött och fläsk och mer fisk, mjölk och fett än tidigare. Den lilla rika delen av befolkningen hade inte heller längre råd att bekosta de excesser man tidigare ägnat sig åt vid borden. Rätterna blev färre och avsevärt mindre påkostade och extravaganta.<sup>242</sup>

I och med att alla i samhället fick tillgång till både till det mesta av råvaror och också till information genom kokböcker och så småningom radio och TV försvann mycket av äldre regionala skillnader i maträtter och kosthåll och maten blev ungefär densamma i hela landet. Vissa regionala och lokala mönster lever dock kvar, som att man oftare äter vissa rätter, exempelvis äter man oftare kroppkakor, isterband, bruna bönor och ostkaka i sydöstra Sverige än på många andra platser.

När man går igenom litteratur och kokböcker och använder sin egen erfarenhet kommer man fram till ett antal rätter som är eller har varit vanliga under 1900-talet. Här nedan följer en genomgång på vanligt förekommande mat i landet som de flesta över 50 år väl känner igen.

### Fisk

Att äta fisk av många slag och anrättad på olika sätt var mer vanligt i början av seklet än i slutet. Den salta sillen eller färska strömmingen har gått från att vara en stående basrätt till att nu bara sällan serveras i hemmen.

Vanliga fiskrätter är eller har varit: stekt strömming, stekt strömmingsflundra, kräftströmming, ättikströmming, stekt salt sill med löksås, strömmingslådor, inlagd sill, sillbullar med korintsås, böckling, matjessill med gräddfil, kokt gädda med pepparrotssås, kokt torsk med äggsås, lutfisk med vit sås, fiskgratäng, fiskpudding, stuvad abborre, Janssons frestelse, gravad lax, laxkotletter, inkokt lax med hollandaisesås, rökt

<sup>242</sup> Hirdman, Yvonne. Matfrågan – mat som mål och medel. 1870–1920.

eller inkokt ål, stekt rödspätta med kapris och rödbetor, panerad torsk med remouladsås, fiskgryta och ugnstek hel fisk.

### **Kött**

Sedan 1950-talet har köttätandet i det närmaste fördubblats. Enligt Jordbruksverket åt svensken i genomsnitt 49 kilo rent kött 2011. Till det kommer 23 kilo charkvaror och elva kilo frysta varor som innehåller kött. Kött har blivit billigare och betraktas som riktig och nyttig mat. Snabbmatsindustrin och grillkulturens framgångar har också ökat köttätandet. Att grilla hemma blev ett etablerat folknöje på 1970-talet. Av någon anledning betraktas grillning som en manlig syssla över hela världen.<sup>243</sup>

Vanliga kötträtter är eller har varit: slottsstek på söndagen, salta biten/rimmad oxbringa med pepparrotssås, sjömansbiff, kalvkött med dillsås, wienerschnitzel, plommonspäckad fläskkarré, kalops, biffstek med lök, oxfilé, rostbiff, honungsgriljerade revbensspjäll, fläskkarré, ragu, kassler, fläskfilé, fläskkotletter, fläsklägg med rotmos, julsinka, lammkotletter, lammstek, lammgryta, dillkött på lamm, får i kål.

### **Köttfärs**

Att laga rätter på köttfärs har blivit vanligt först efter det att köttkvarnen kom till Sverige vid 1800-talets slut. Först ut var köttbullar, frikadeller, kalvjärpe, kålpudding, kåldolmar, pannbiff, köttfärslimpa, biff Lindström med mera. Senare kom bland annat köttfärssås, hamburgare, fyllda paprikor och chili con carne.

### **Korv**

Korven gjordes tidigare av hackad inälvsmat. Senare har också rent kött tillförts. Falukorv är den korv som numera äts mest i landet. Även isterband, fläskkorv, julkorv, korv Stroganoff, korvkaka, grillkorv och kokt korv är vanliga.

### **Palt**

Palt och paltbröd äts tidigare mycket ofta, men har senare ersatts av blodpudding. Pölsa förekommer fortfarande ofta.

### **Fågel**

Förr var en kokt höna eller tupp, gås eller anka det man åt i tamfågelväg. Hönan serverades gärna i currysås med ris. Efter boilerens inträde på slutet av 50-talet i djupfryst form har grillad eller ugnstekt kyckling blivit vardagsmat och äts i stor mängd.

### **Såser**

Till maten har en rik såskultur utvecklats. Vit sås/bechamelsås, brunsås, skysås, löksås, pepparrotssås, äggsås, rödvinnssås, majonnäs, hollandaise, bearnaisesås, gräddsås, dillsås, gravlaxsås, korintsås.

### **Äggrätter**

Tillgången på ägg var i äldre tider begränsad och till och med pannkakor lagades utan ägg. Under 1900-talet har många äggrätter blivit vanliga som omelett, äggröra, pannkakor och fläskpannkaka, tunna pannkakor.

### **Soppa**

Soppa var tidigare en självklar del i kosthålllet. Ärtsoppa, köttsockpa, hönssoppa, fisksoppa och tisdagssoppa (gjord på kokt kött, pärlgryn och rotfrukter), spenatsoppa, nässelsoppa, potatis- och purjolökssoppa var självklara i vardagen. Senare har tomatsoppa, sparrissoppa, svampsoppa med mera tillkommit.

### **Potatis**

Potatisen slog ut brödet som huvudföda i 1800-talets början. Men vid 1900-talets slut har potatisen börjat förlora sin plats som självklar kolhydrat vid alla måltider. Mellan 1960 och 2010 nästan halverades potatiskonsumtionen per person från 87 till 45 kilo per år. I potatisens ställe kom mer kött, bröd, ris, fröer, gryn, rotsaker och pasta.

Under andra världskriget experimenterade militären med att ta fram ett pulver för potatismos. 1960 kunde både Blå Band och Kungsörnen lansera importerade potatisflingor. 1962 kom Felix svenska potatisflingor ut i butik.

Pommes frites lanserades av Tore Wretman, som serverade handskurna pommes på sina restauranger på 1950-talet. I handeln kom frysta pommes på slutet av 1950-talet. Under 80-talet har

<sup>243</sup> Damberg, Jenny. Nu äter vi! 2014

kvaliteteten höjts väsentligt genom pommes strips.<sup>244</sup>

Potatisen tillreds i många olika former – som kokt, mosad, stuvad, stekt med lök, kroppkakor, raggmunk, gratäng, potatissallad, ugnsbakad i olika former, klyftpotatis, pommes frites och pytt i panna.

### Grönsaker

Ju längre fram 1900-talet skridit, desto mer grönsaker har konsumerats. En stark påverkan från USA gör sig gällande. Man började konservera grönsaker industriellt på 1930-talet.

Djupfrysningstekniken har utvecklats och många grönsaker fryses istället sedan slutet av 1900-talet. På 1950-talet var det fortfarande ovanligt med sallad som huvudrätt, men däremot var det etablerat som förrätt. Sallad som huvudrätt kom istället på 1970-talet och då ingick mycket konserver i salladen, som torskrom eller tonfisk.

Vi äter grönsallad, vitkålssallader, rårivna morötter, potatissallader, grekisk sallad, Ceasar sallad, surkål, avokadoröror, kokta majscolvar, kokt sparris, squash, broccoli- och blomkålsgratäng, kokt sparris, hollandaise, lingonkål, pizzasallad med mera.

Stuvade grönsaker som bruna bönor, stuvad spenat, stuvade skär- eller bondbönor, långkål, stuvade morötter och nässlor är speciellt svenskt.

Syltade och inlagda grönsaker som gurka, rödbetor, vitkål hör till vardagsmaten.

### Pasta, grynrätter och ris

Makaroner kom i liten skala redan i slutet av 1800-talet, men blev mer vanliga under 1940-talet när det byggdes makaronifabriker i flera städer i Sverige och man gjorde reklam för hur de kunde tillagas. 1961 lanserade Kungsörnen snabbmakaroner som blev klara på tre minuter. Makaroner äts gärna stuvade eller som makaronilåda.

Pasta på mer italienskt vis kom stort i början av 1970-talet och vid seklets slut var spagetti och köttfärsås den vanligaste vardagsrätten i Sverige. Det italienska köket generellt blev intressant. Vitlök började användas i svenska hem. Samtidigt blev amerikansk söt ketchup stort i Sverige.

Svenskar lär vara världens främsta ketchupkonsumenter. Vi äter den gärna till pasta som inga andra nationer gör.<sup>245</sup> Felix tomatketchup tillverkas i Fågelmaras i Blekinge.

Även ris hör 1900-talet till. Tidigare förekom mindre mängder risgryn som gröt (viter gröt) vid särskilt högtidliga tillfällen.

### Smörgåsmat

I Sverige äter vi mycket smörgås med diverse pålägg – ost, leverpastej, kaviar, ägg, kokt skinka. Varma, gratinerade smörgåsar, pajer och sandwich är populärt. Smörgåstårtan är en unik svensk skapelse som innehåller allt. Ett konditori i Östersund gör anspråk på att varit först med smörgåstårtan på 1960-talet.

### Frukt och bär

Vi har upprätthållit den äldre traditionen att ta hand om och förädla vilda bär. Av lingon, blåbär, nypon, rönnbär, fläder görs sylt, saft, gelé med mera. Det samma gäller de odlade frukterna och bären som äpplen, päron och körsbär, vinbär och krusbär, rabarber och jordgubbar. Jordgubbar började odlas i Sverige i början av 1900-talet och Blekinge hör numera till hört till de större producenterna. Jordgubbar i olika former har blivit ett måste om somrarna. Lingon, som tidigare betraktades som en basvara, har förlorat i betydelse.

### Skaldjur

Skaldjur var tidigare förbehållet en snäv krets av välbeställda människor. Nu äts de av alla och gärna vid mer festliga tillfällen då man bjudet på räkor, kräftor, hummer, musslor, scampi, krabba, fisk- och skaldjursgryta eller västkustsallad.

### Vilt

Förutom hare, och ibland skogsfågel, var vilt i äldre tid inget för gemene man, utom för skärgårdsbefolkningen som sköt sjöfågel och säl. De mer välbeställda hade inte sällan skogsfågel på sitt bord. Under 1900-talet har stammar av rådjur, älg, vildsvin och hjort växt fram och skjuts i skogarna av jaktlag. Samtidigt har den tidigare så vanliga skogsfågeln som orre, tjäder och järpe kraftigt decimerats. Under seklet har man lagat stek och gryta av älg, rådjur, hare, skogs- och

<sup>244</sup> Damberg, Jenny. Nu äter vi! 2014.

<sup>245</sup> Damberg, Jenny. Nu äter vi! 2014.



## En terroiratlas över Blekinge som kulinarisk region

sjöfågel och hjort. Till det vilda serveras med fördel någon svamp.

### Efterrätter

Under större delen av 1900-talet har det varit en självklarhet att avsluta middagen med någon form av efterrätt som kunde vara tämligen enkel i form av lingongrädde, en fruktkompott eller liknande.

Vanliga efterrätter är eller har varit: Lingongrädde, saftsoppa, stekta eller torkade äpplen, ostkaka, fruktsallad, äpplekaka med vaniljsås, fruktkompott, nyponsoppa, fruktpajer, jordgubbar med glass och grädde, glass av alla de slag och sorbet, lingonpäron, kräm på bär serverad med mjölk, fromage, chokladpudding, parfait av bär, brulépudding, ris a la Malta och flamberade bananer. (Bananen kom till Sverige på 1920-talet.)

### Matbröd

Som vardagsbröd har hela samhället tagit över det bröd som tidigare var reserverat för de högre klasserna och som av gemene man på sin höjd ätits som helgdagsbröd. Sötlimpan som bakats av råg och vetemjöl jämte sirap och kryddor som pomerans med mera började framställas på Kronobageriet i Stockholm på 1920-talet.<sup>246</sup>

Under 1900-talet har vi ätit sirapslimpa, vörtbröd, knäckebröd, råglimpor, grahamsbröd, franskbröd, ankarstock, painriche, baguette och på senare tid "hälsoriktigt" surdegs- och fullkornsbröd.

### Bakverk och fika

Sverige har en unik kaffekultur som började redan under slutet av 1800-talet. Kaffekulturen möjliggjordes i och med att priset på vetemjöl blev överkomligt för de flesta, att sockerbetsodlingen ledde till billigt socker och att järnspisen och bakpulver introducerades.

Svenskar är en av världens största kaffekonsumenter. Fram till 1970 var närmare 80 procent av det kaffe som såldes i Sverige kokmalet. På 1970-talet blir elektriska kaffebyggare allt vanligare. År 2000 är närmare 90 procent av kaffet i Sverige bryggmalet. En fjärdedel av den dryckesmjölk som säljs beräknas användas i kaffe.<sup>247</sup>



*Kanelbullen blev fikabrödet nummer ett från början av 1950-talet. Foto: Gun Persson, Mostphotos*

"Fika" har blivit en social institution - när man tar en paus från en aktivitet för att dricka kaffe eller någon annan dryck med arbetskamrater, familj eller vänner. Till drycken hör någon form av fikabröd i form av bullar, småkakor, sockerkaka, tårta eller smörgåsar. Det vanligaste fikabrödet är kanelbullar. De första beläggen för kanelbulle kommer på 1920-talet, men det var först på 1950-talet som den kom att bli nummer ett bland fikabröd.

Ordet *fika*, i betydelsen att dricka kaffe, finns belagt sedan 1910. Man vände på ordet "kaffi" (en sidoför till 'kaffe'- baklängestal eller backslang). Från verbet bildades sedan ordet "fik", i betydelsen "kafé", "konditori".<sup>248</sup>

### TV-brickor och fredagsmys

1956 inledde SVT sina reguljära sändningar. När familjen samlades framför TV:n åt man gärna TV-brickor med smörgåsar, te, kaffe eller öl. Men framförallt blev snacks populärt. Snacks är enklare att göra än kanapéer eller sandwistrekanter. Potatischips, ostbågar och popcorn kom via USA till Sverige på 1950-talet. 1994 användes ordet fredagsmys framför TV:n för första gången i media.<sup>249</sup>

### Frukost

Våra frukostvanor är mycket konservativa. Vid sekelskiftet 2000 består en svensk frukost av

<sup>246</sup> Campell, Åke. Det svenska brödet. 1950.

<sup>247</sup> Damberg, Jenny. Nu äter vi! 2014.

<sup>248</sup> Wikipedia

<sup>249</sup> Damberg, Jenny. Nu äter vi! 2014.

## En terroiratlas över Blekinge som kulinarisk region

smörgås, mjölk, fil, yoghurt, flingor, gröt, ägg, juice, kaffe eller te, och så har det sett ut sen länge.

I ett femtioårsperspektiv är de tydligaste frukosttillskotten juice, en rad nya mejeriprodukter och fruktyoghurt. På 1980-talet kom yoghurten på bred front. Konsumtionen av smör och margarin gick ner och ost upp. I början av 50-talet åt svensken nästan 15 kilo smör/margarin om året, som sjunkit till 1,5 kilo år 2000.

Tre fjärdedelar av den svenska ostmarknaden utgörs av hårdost. 19 kilo ost per person och år gör svenskarna till världens fjärde mest ostätande nation efter Frankrike, Tyskland och Grekland. Hushållsost är det som köps mest.

Kalles kaviar sattes i produktion 1954 efter ett recept som ABBA köpt av en gårdfarihandlare. Gossen på tuben är vd-sonen Carl.<sup>250</sup>

### Restaurangkulturens utveckling

Håkan Jönsson beskriver i boken *Den gastronomiska revolutionen* vad som föregick den svenska gastronomiska revolutionen på 1980-talet. Utdrag ur den sammanfattas nedan.



Korvgubbe med låda på magen förbjöds 1959 av livsmedelshygieniska skäl. Efter det började man bygga permanenta korvkiosker. Först serverades bara kokt korv, sen också grillad och med mos och bröd och senare pommis frites. Korvkioskerna blev populära som samlingsplats för unga på 50-talet och framåt.<sup>251</sup>

Vid sekelskiftet 1900 fanns det fortfarande en livaktig privatägd café- och restaurangverksamhet i Sverige. Vid första världskriget början bildade de kommunala restaurangbolagen Allmänna restaurangbolagen SARA, för att ta kontroll över alkoholkonsumtionen. 1919 infördes ett antal restriktioner. Starköl totalförbjöds och spritintaget vid en måltid på restaurang begränsades till två snapsar och en avec. Alkohol fick också bara serveras i samband med en måltid. År 1922 infördes motboken som starkt begränsade hur mycket sprit en person rent allmänt fick köpa. Många blev därför hänvisade till restaurangerna för att få en snaps eller grogg.

SARA-bolagens andel av hotell- och restaurangverksamheten ökade snabbt. 1946 förstatligades SARA-bolagen, som då svarade för en tredjedel av de restauranger som hade tillstånd att servera vin och sprit.

SARA-restaurangerna kom att förknippas med slentrianmässig servering, dyr och dålig mat och dåliga arbetsförhållanden. Alkoholrestriktionerna ledde till ett krogbeteende som var inriktat på att få dricka maximal mängd alkohol och man beställde smörgås som inte åts upp, utan vandrade ut och in till köket.

År 1955 avskaffades motboken och andra restriktioner och då behövde man inte längre gå på restaurang för att dricka alkohol, med resultat att restaurangbesöken minskade kraftigt. För att få tillbaka kunderna behövde då restaurangerna utvecklas.<sup>252</sup>

### Tore Wretman leder utvecklingen

Den som mer än någon annan insåg att en förändring var nödvändig efter det att motboken avskaffats var restauratören Tore Wretman. Utifrån sina krogar i Stockholm satte han och hans medarbetare en gastronomisk standard i landet. Hans restauranger blev en plantskola för nästan alla i den generation kockar som senare skulle komma att omvandla restaurangsverige. Tore Wretman blev känd i folkdjupet genom det populära TV-programmet "Novisen vid spisen" där han spred kunskaper kring matlagning. Han blev

<sup>250</sup> Damberg, Jenny. Nu äter vi! 2014.

<sup>251</sup> Damberg, Jenny. Nu äter vi! 2014.

<sup>252</sup> Jönsson, Håkan. Den gastronomiska revolutionen. 2012.

också den som gjorde sig känd för att stå upp för den unikt svenska husmanskosten.

På 1960-talet höjdes standarden framförallt på de större restaurangerna och hotellen, men det var ännu en begränsad krets som gick på krogen, mest för att göra affärsuppgörelser, knyta kontakter eller för att manifesteras sin sociala position.

### 1980-tal "Det nya franska köket"

Under sent 70-tal tidigt 80-tal startade ett antal gourmetrestauranger i det nya franska kökets anda, som Restaurang Gourmet i Stockholm och Johanna i Göteborg. Några av det nya franska kökets grundstenar var en lätt och naturlig tillagning för att få fram de naturligt inneboende smakerna hos råvarorna. Griffeltavlor infördes i stället för förtryckta menyer för att få flexibilitet och kunna ta tillvara råvaran när den tidsmässigt är som bäst. Även mindre krogar i orter utanför storstäderna togs över av nya restauratörer som höjde klassen. Allt fler började äta ute för matens skull.

Kockyrkets status höjdes markant. Man började göra färdiga tallrikar i köket, vilket gav kocken i det närmaste monopol på den konstnärliga kreativiteten och makten i restaurangen.

1991 såldes det statliga restauranginnehavet ut. Många av de tidigare SARA-krogarna lever numera vidare i nya former i privat regi.

### Den svenska gastronomiska revolutionen

I början av 1980-talet var grunden lagd för den gastronomiska revolution som sedan följde. Efterfrågan hade ökat, yrkets status höjts, man hade fått medial genomslagskraft genom kokböcker, tidskrifter, TV-program och matlagningstävlingar. Svenska kockar etablerade sig på den internationella scenen. Åren kring millennieskiftet innebar en explosiv utveckling och antalet sysselsatta i restaurangbranschen ökade med mer än femtio procent fram till 2008. Vanan att gå ut och äta hade etablerats som en självklar del av livet för många svenskar.

Tillväxten i restaurangbranschen under senare år är en internationell trend, men i få länder har omvandlingen gått så snabbt som i Sverige.

Restaurangbranschen har gått från att vara ett problem för folknykterheten till ett nationellt profilområde som lyfts fram med stolthet både inom och utom landet.<sup>253</sup>

### En nykter restaurangkultur etableras

Mitten av 1900-talet var också den tid då en annan restaurangkultur etablerades, nämligen alkoholfria restauranger i form av mjölkbarer, lunch- och varuhusrestauranger etablerades som ett av många uppskattat alternativ. Mjölkbarerna var delvis inspirerade av den internationella nykterhetsrörelsen och pådrivna av Mjölpropagandan (bildad 1923). Mjölkbaren fick sitt stora genombrott upp på Stockholmsutställningen 1930 och fick snabbt efterföljare. Mjölkbarerna var först med att låta gästen servera sig själv vid en bardisk, vilket uppfattades som mycket modernt i amerikansk stil.

Samtidigt skedde en stark utveckling av trafik- och turistrestauranger, pensionaten blomstrade och de första restaurangskolorna i landet startade. Konditorier blev samlingsplats för främst ungdomar i efterkrigstiden. Konditorierna investerade i samvaro och jukeboxar. De blev den första plats i restauranghistorien där uteätande blev en plats där relationer mellan män och kvinnor inleddes.

1953 öppnade den första grillbaren Grillette i Stockholm. Grillbarer blev populärt. Tio år senare fanns det runt 1 200 grillbarer i Sverige. Snabb servering och låga priser i modern miljö var mottot.

En undersökning 1978 visade att cirka 85 procent av restaurangbesöken då gjordes på enklare matserveringar som personalmatsalar, snabbrestauranger, gatukök, korvkiosker kaféer och varuhusrestauranger.<sup>254</sup>

### Matinfluenser utifrån från 1960-talet och framåt

Från 1970-talet och framåt började utländska maträtter komma in på bred front. Köttfärssås och spagetti blev standardmat i de flesta hem. Pizza- och kinarestauranger blev vanliga. På slutet av 70-talet kom hamburgerrestauranger som delvis

<sup>253</sup> Jönsson, Håkan. Den gastronomiska revolutionen. 2012.

<sup>254</sup> Håkan Jönsson och Richard Tellström. Från krog till krog. Svenskt uteätande under 700 år. 2018



*Pizzerian är idag Sveriges vanligaste restaurangtyp. Det finns över 3 000 och är den vanligaste på landsbygden. Pizzeria Kungsplan i Karlskrona.*

konkurrerade ut de tidigare korvkioskerna. Under 80-talet kom japansk mat, sushi, och kebab från Mellanöstern, som alla blev mycket populära. Tacos kom på 90-talet och har intagit hemmen. Vid 1900-talets slut kom en ny hälsotrend och ekologiskt, vegetariskt och "slow food" vann mark. Surdegsbröd och mycket grönsaker blev kännemärke. Färdigmat, hemkörda matkassar, take away och gårdsbutiker hör till bilden.

Tore Wretman skriver 1967 i *Svensk husmanskost* "När vi tar in nya mattraditioner utifrån gör vi det utifrån ett statustänkande vad gäller länder med inflytande i världen. I dag påverkas vårt kök kanske mest av USA. Även mat från andra länder som pizza, spagetti, tacos, sushi och kinesisk mat har tagit en vända över USA innan det kom hit. Tidigare stod Frankrike för de starkaste influenserna vad gäller mathållningen och ännu tidigare Tyskland. Även turismen har medfört en utveckling av våra matvanor och även invandringen i viss utsträckning."<sup>255</sup>

Jenny Damberg har i boken *Nu äter vi! De moderna favoriträtternas moderna historia* gjort en gedigen genomgång av den mat som introducerades i slutet av 1900-talet och som sammanfattas nedan.

#### **Fyra små rätter**

Tre eller fyra små rätter skapades i Stockholm i slutet av 1960-talet. Kinesiska kockar rekryterades

och man uppfann ett särskilt svenskkinesiskt kök, numera en matlagningstradition i sig.

#### **Pizza**

Pizzans genomslagsår i Sverige var det röda 1968. Pizzan gjorde då att en ny generation började gå på krogen. Pizzerian stod mellan den fina restaurangen med vita dukar och grillbaren och kunde erbjuda en avslappnad stämning med chiantivin i bastklädda flaskor. Den var prisvärd och hade mysfaktor. Den första pizzasalladen i form av strimlad vitkål serverades redan 1969. En särskild svensk variant av pizza har utvecklats som har tunnare botten och rikligare med ost än i andra länder. De flesta av landets pizzerior är små familjeföretag.<sup>256</sup>

#### **Hamburgare**

Hamburgaren slog igenom på permanent basis 1973 då Mc Donalds öppnade på Kungsgatan i Stockholm. 2013 fanns det ca 220 Mc Donalds restauranger i Sverige. Innan hamburgaren åt man köttbullar och pannbiff. Mc Donalds blev Sveriges första privatägda restaurangkedja, senare följt av flera.

#### **Kebab**

Den vertikalt roterande dönerkebabben var 1980-talets tunga snabbmatstillskott. Den hade blivit en megahit i 1970-talets Västberlin där den hade introducerats av turkiska immigranter. Så småningom letade den sig upp till Sverige och i början av 1990-talet var kebabben etablerad här. Även de flesta kebabbarer utgörs av små familjeföretag.<sup>257</sup>

#### **Sushi**

Sushi var nytt och exklusivt. Det var en rätt för 1980-talet och yuppien, de unga karriärister. Riktigt stort blev det japanska först på 90-talet.

#### **Taco**

Tacon kom till Sverige 1982 då den presenterades i Allt om mat. Som många andra av 1900-talets trendkök tog det mexikanska vägen över USA och hann bli Texmex på vägen. Det är i hemmen som tacón har sin vanligaste plats. Den svenska tacón, serverad i torra nachoskrov har blivit 1990-talets

<sup>255</sup> Wretman, Tore. *Svensk husmanskost*. 1967.

<sup>256</sup> Damberg, Jenny. *Nu äter vi!* 2014.

<sup>257</sup> Damberg, Jenny. *Nu äter vi!* 2014

familjemiddag. En tacomiddag kan hela familjen hjälpas åt att laga och duka fram.<sup>258</sup>

### **Thaikiosk**

Vad gäller thaimaten finns det ett samband mellan invandring och turism. Thairesturer blev vanliga på 1990-talet när svenskarna började åka till Thailand. En hel del korvkiosker omvandlades till thaikiosker av driftiga unga thailändskor. Den thailändska matkulturen tog inte, som många andra av 1900-talets stora mattrender, omvägen till Sverige via USA.

### **Vegetarianism och Slow-food**

På 1970-talet blev vegetarianismen trendig. Det motiverades både med hälsoskäl och med solidaritet med tredje världen genom hushållning med jordens resurser. Sedan 1990-talet har vegetarianismen växt och omfattas av större grupper. Nytt är också att antalet veganer växer med tyngdpunkt i yngre åldersgrupper.

Slow food-rörelsen föddes i Rom 1986 som en motreaktion mot fast food och industriell tillverkning av mat. Den betonade det lokala och hantverksmässiga och respekten för den mänskliga livsrytmen och för ett harmoniskt förhållande mellan människa, djur och natur och vill lyfta fram smaker och dofter i traditionell matlagning från världens alla hörn.<sup>259</sup>

### **Välfärden och storköksmat i offentlig sektor**

En viktig nyhet under 1900-talet var att storkök inrättades och mat lagades på ålderdomshem och sjukhus och senare också på skolor och förskolor. Under lång tid rådde storköksprincipen, men den ifrågasattes alltmer vid seklets slut. Skolmaten har, sedan den blev helt införd i grundskolesystemet på 1960-talets andra halva, gradvis gått från husmanskosträtter med högre matlagningskunnande, till en blandning av lågprisvarianter av prefabricerade rätter smaksatta med kryddningar från olika snabbmatsrecept. Livsmedelsindustrin förser idag både kommersiella restauranger och offentliga storkök med samma slags varor.<sup>260</sup> Trenden idag är att övergå till egna kök inom offentliga verksamheter.<sup>261</sup>

### **Att äta ute till vardags har blivit gängse**

Under 2010-talet har restaurangbranschen fortsatt att öka i snabb takt. Nu klagar branschen på brist på arbetskraft. 2017 omsatte restaurangbranschen omkring hundra miljarder och sysselsatte över hundratusen personer.

Under 2000-talet har en demokratisering av restaurangbesöken ägt rum. Allt fler kan unna sig lyxen att gå ut och äta emellanåt. Kännetecknade för de senaste decenniernas utveckling är hur gränserna mellan uteätande och hemmamåltider har suddats ut, liksom mellan restauranger och dagligvaruhandeln. Hämtmat och hemleveranser av varm restaurangmat har blivit vanligt.

## **Dryck**

### **Svenska folket börjar dricka mjölk**

Att dricka söt mjölk blev en ny företeelse i början av 1900-talet. För att få svenska folket att dricka mera mjölk började man propagera för mjölken som nyttig och näringsrik. 1923 bildades riksförbundet "Mjölpropagandan" som främst riktade sig till skolbarnen, men mjölken blev snart en stor dryck i breda befolkningslager. Mjölken såldes vid sekelskiftet 1900 i särskilda mjölkaffärer från stora bleckbehållare och östes upp i kundens egen medhavda spann. 1937 infördes krav på pastörisering i syfte att hindra den tidigare spridningen av tuberkulos via mjölken. På 1930-talet kom glasflaskor, som på 1950-talet ersattes av Tetra Pak i triangelform och ett decennium senare av de fyrkantiga förpackningar som fortfarande används.<sup>262</sup>

### **Svagdricka, pilsner och öl**

Svagdrickan var den dryck som annars blev vardagsdrycken i många hem, såväl hos lantbrukarfamiljerna som bland tätorternas arbetare och medelklass fram till 1950-talet. Den tappades på femliters kaggar och såldes både i affärer och med drickabilar.<sup>263</sup> Även pilsner var vanligt, medan starköl bara kunde köpas på apoteken fram till dess att motboken försvann 1955.

<sup>258</sup> Damberg, Jenny. Nu äter vi! 2014.

<sup>259</sup> www.wikipedia.se

<sup>260</sup> Tellström, Richard. Hunger och törst - svensk måltidshistoria. 2015.

<sup>261</sup> Håkan Jönsson och Richard Tellström. Från krog till krog. Svenskt uteätande under 700 år. 2018

<sup>262</sup> Swahn, J-Ö. Fil, fläsk och falukorv. 2000.

<sup>263</sup> Swahn, J-Ö. Fil, fläsk och falukorv. 2000.





Kaggar med svagdricka. Foto: Stockholms auktionsverk.

### Julmust

Julmust började tillverkas 1910 uppmuntrad av nykterhetsrörelsen som ett alkoholfritt alternativ till julölet och kallades i början julöl eller juldricka. Receptet hämtades från Tyskland och tillverkas av ett avalkoholiserat extrakt av malt och humle.<sup>264</sup>

### Läskedrycker

Under 1900-talet har produktion och konsumtion av läskedrycker av olika slag vuxit sig stark och inte minst Coca cola blivit en dryck med stort genomslag.

### Vin

På 1960-talet började många svenskar att upptäcka vin. Konsumtionen av vin har oavbrutet vuxit sedan dess, medan konsumtionen av brännvin/starksprit har sjunkit i motsvarande mån.

### Alkoholpolitik

För att begränsa det utbredda brännvinsdrickandet infördes motbok 1922. För att få motbok skulle man ha över en viss inkomst, vara 21 år och helst gift. Då fick man köpa tre liter sprit i månaden. Giftnor fick ingen motbok och ogifta på särskilt tillstånd. Vin fick man köpa utan begränsning, men efterfrågan var inte stor. Starköl kunde bara handlas på apotek. 1955 avskaffades motboken och alla män och kvinnor som fyllt 21 fick samma rätt att handla på Systembolaget.

1965 introducerades mellanölet med 3,5 - 4,5 procents styrka i livsmedelsbutikerna. 1977 togs det bort av alkoholpolitiska skäl. 1971 sålde Systembolaget för första gången mer vin än sprit.

EU-inträdet 1995 innebar stora förändringar i möjlighet till införsel av all sorts dryck. 1996 såldes den första bag-in-boxen och alkoholisk blev också tillåtet då.<sup>265</sup>

### Så vad äter vi idag?

1975 listade Slakteriförbundet de tio mest populära rätterna i Sverige. Listan toppades av köttbullar följt av falukorv, tunna pannkakor, havregrynsgröt, fläskkotlett, stekt fläsk, köttfärsås, varm korv/grillkorv, ärtsoppa och bacon.

När KF presenterade en liknande undersökning år 2000 toppades listan av falukorv, följt av köttfärsås, pizza, pasta med ketchup, fiskpinnar, pannfärdig biff, djupfryst färdigmat, färdiga köttbullar, kycklingrätter och snabbsoppor.<sup>266</sup>

Noteras bör att de två vanligaste rätterna under 1900-talets första hälft – stekt fläsk eller stekt strömming med kokt potatis och sås inte längre finns med bland de mest populära rätterna.

1970 stod matkontot för över 25 procent av genomsnittshushållets utgifter. Under 2010-talet har den sjunkit till 12–13 procent.

Man måste ställa sig frågan i vilken mån den svenska husmanskosten kommer att finnas kvar i framtiden. Den välrenommerade krögaren Tore Wretman befarade att husmanskosten kommer att försvinna. Den tar tid att laga och kräver kunskaper. Inom restaurangvärlden anser man sig inte råd med arbetskraftskostnaden och inte heller i hemmen är man idag beredd att lägga ner den tid och planering som behövs. Tore Wretman såg en möjlig räddning i industriellt framställda hel- och halvfabrikat, i förbättrad konserveringsteknik och att den allmänna uppfattningen om vad som är fint att äta radikalt förändras. Det är delvis den utveckling vi ser idag, men antalet rätter ur den svenska husmanskostens skafferi som produceras som färdigmat är starkt begränsat i förhållande till vad som funnits tidigare.

<sup>264</sup> Wikipedia.

<sup>265</sup> Damberg, Jenny. Nu äter vi! 2014.

<sup>266</sup> Damberg, Jenny. Nu äter vi! 2014

## Växtodling – karaktäristiska sorter för Blekinge

### Sädesslag och lantsorter

Fram till den senare delen av 1800-talet odlade man olika lantsorter av sädeslagen. Lantsorterna hade en stor variation. Vid den tiden började man bedriva en målmedveten växtförädling. Växtodlingen genomgick stora förändringar under perioden 1870–1945. Odlingen av råg minskade i länet och i stället odlades havre, mest för att användas till foder, men även till konsumtion av mjöl och gryn. Havren gick också på export. Kornet minskade kraftigt på grund av minskad öl- och drickatillverkning och vetet ökade för att möta efterfrågan av vetebröd. Bovete odlades här och var i dalbygden och Listerbygden. Vallodling av klöver, timotej och vicker infördes för att kompensera de bortodlade ängsmarkerna.<sup>267</sup>

Under senare tid har Nordiska genbanken (NGB) samlat in och sparat olika äldre sorter av kulturväxter.

Till höstsådd användes kobbaråg, olgaråg och midsommarråg (NGB396). Sorten som kallades kobbaråg, var en mycket grov och bördig och givande råg och mycket hårdig. Om det varslades frost när rågen stod i blom fick drängarna gå ut om natten med ett rep och dra över fältet. Höstrågen gav ett mörkt mjöl.<sup>268</sup>

Svedjerågen (NGB13871) ansågs för att var särskilt god och lämna det yppersta mjölet till bröd. Svedjerågen sålde bönderna inte något av. Det var den bästa rågen och det blev det vitaste och finaste mjöl av, ja nästan som vetemjöl, fritt från alla sorts ogräs. Svedjerågen hade olika namn – finnråg och pensråg.<sup>269</sup> Senare odlades även petkuser (NGB2644), probsteirråg med flera.

I slutet av 1800-talet gjorde Hushållningssällskapet sortförsök med plymagekornet och printiciekornet som lämpade sig väl på länet

jordar.<sup>270</sup> Kornet var det säde som då förekom mest och som var den viktigaste sådden. Man använde två- och sexradigt korn. Tvåradigt korn användes till öl och malt och det skulle sås när törnbusken blommade (i början av maj) och sexradigt korn när enbusken rök eller eken skylde duvan (i början av juni).<sup>271</sup> Himmelskorn var ett sexradigt korn som förekom mycket och användes till bak och gröt.<sup>272</sup>

Havren var det inte så noga med, eftersom den skulle bli kreatursföda. Till vårsådd användes vanlig svarthavre, svart klashavre, vithavre och vitgrå spetshavre.<sup>273</sup> Spetshavren blandades ofta med vicker. Probsteierhavre lämpade sig bra på höglandsjord vid Hushållningssällskapets försök 1895. 1912 gjordes försök med bland annat Svensk plymhavre, Rysk spetskornhavre, Guldregnhavre, Vitlinghavre och Segerhavre.<sup>274</sup>

Vete användes bara i liten omfattning och i så fall värvete. Det kräver bättre jord, mer arbete och gödning. Lantvete av olika sorter förekom.

Det är nu länge sedan de tidigare lantsorterna odlades. Vid kontroll i NordGens databank finns dock tämligen många sädeskorn av de ovan nämnda lantsorterna bevarade idag.

### Potatis

Kasjuer och blåpotatis framstår som de mest vanliga man odlade. Många andra sorter förekom som gulpäre, rödpäre, gråpäre, svartpäre, flatpäre, gredeline, m fl sorter (lokala benämningar).<sup>275</sup> Potatisen skulle sättas med början den 18 maj. 1912 gjorde Hushållningssällskapet sortförsök med olika potatissorter. Man provade fjorton olika fabrikspotatissorter bland annat Up to date, Pres Krüger, Imperator II, Magnum Bonum – varav Up to date ansågs bäst. Elva matpotatissorter provades också, bland annat Up to date, Eldorado, Magnum

<sup>267</sup> Björnsson, Sven. En studie i det blekingska kulturlandskapet. 1946.

<sup>268</sup> EU 37 Holmsjö, Medelstads hd

<sup>269</sup> EU 56 Sillhövda sn, Medelstads sn och EU 67 Västra Blekinge och EU 37 Holmsjö, Medelstads hd

<sup>270</sup> Landshövdingeberättelse 1891-95

<sup>271</sup> EU 47 Tvings sn, Medelstads hd och EU 39 Halasjö, Åryds sn, Bräkne hd.

<sup>272</sup> EU 69 Nätraby, Medelstads hd

<sup>273</sup> EU 37 Holmsjö, Medelstads hd

<sup>274</sup> Blekinge läns hushållningssällskaps tidskrift 1912.

<sup>275</sup> EU 39 Halasjö, Åryds sn, Bräkne hd.

Bonum, Evergood, Harbinger, Early Puritan och Brittish Queen.<sup>276</sup>

### Rovor

Rova för mat är en mycket gammal gröda som klarar vårt vinterklimat bra. Det är inte densamma som majrova, utan var avsevärt större och längre. Det finns inte så mycket skrivet om rovodling, men den odlades både på åkern i liten skala och i kålgårdarna. Rovorna hade betydelse som stapelgröda.

Rovor minskade i betydelse som mat när potatisen ökade i odling från sekelskiftet år 1800. Efter 1850-talet flyttade matroverna helt in i trädgården. Enligt en sagesman användes flatrovor och vedarötter – en sorts kålrot som inte längre finns.

I Blekinge fortsatte man att odla stora mängder matrover under hela 1800-talet på svedjorna. Där såddes en sorts matrover som kallades brånarovor. ”De blev flata som tallrikar, dock 3–4 – tum tjocka, de kunde bli så stora som 5 skålpund när de kom i lämplig svedjejord. Sådana rovor finns inte nu (1928). De var fördelaktiga som föda åt både människor och djur. På svedjan sådde man också senap.”<sup>277</sup>

På 1850-talet började man också odla foderrovor eller så kallade turnips till djuren på de större gårdarna. Bortfelderrova kom senare att odlas tämligen allmänt.<sup>278</sup>

### I Kålhagen

Trädgårdsodlingen av rotfrukter och grönsaker var inte så stor. I trädgårdslanden fanns kålrötter, morötter, vitkål, palsternackor och senap.<sup>279</sup> I enstaka fall odlades gulrot – en sorts morot som inte finns längre. De var ljusgula och blev mycket stora och trivdes på sidländ åker och mosslägg.<sup>280</sup>

På de förnämsta bondställen hade de en liten säng med sockerärtor i kålhagen (kåksträdgården). Potatislök Åby (SWE85) är en potatislök av äldre sort med koppling till Åby utanför Karlskrona.<sup>281</sup>

### Grå och gula ärtor

De svenska ärtorna har under historisk tid varit detsamma som gråärter. Gråärter fanns i en stor variation av lokala sorter. I Sverige finns ett förhållandevis stort antal traditionella sorter bevarade. Vilka gråärter som odlades i Blekinge i äldre tider är inte känt.

Under loppet av 1800-talet tog de släta gula ärtorna över som matärter och vid 1800-talets mitt hade gula ärtor helt övertagit rollen som matärter, så pass att de flesta svenskar idag inte känner till gråärter. Västgötaärtor nämns som sort.

Gråärter odlades parallellt en tid, men gavs då istället som foder till djuren.<sup>282</sup> Försök gjordes av Hushållningssällskapet 1912 med Pelusker som är en form av gråärt.<sup>283</sup>

Ärtsorter som odlas för att äta färska är en relativt sen förekomst. Sådana slag av ärtor fick en större spridning först i och med trädgårdsodlingens genombrott hos lantbefolkningen under senare delen av 1800-talet.<sup>284</sup>

### Bondbönor

Bondbönorna var grå och stora som sviskon. De kallas ömsom spritböna, bondböna eller välsk böna.

### Fruktodling – äpplen och päron

J J Öller omnämner år 1800 ”de sköna trädgårdsfrukterna av flere sorters äpplen, päron, plummon och körsbär, vilka nästan var bonde och ganska många torpare har i sina trädgårdar. Här finns bland dem (torparna) vilke själv uppodlat 2 till 3 tunnlands åker, samt planterat till och med 200 fruktträd av vilka de i fruktbarande år kunna hösta och föryttra flera tunnor av de skönaste trädfrukter såsom Pommés rouges, Bon Cretiens, Bergamotter, m fl, de bästa slags äpplen och päron”. Han nämner också körsbär och teritser.

Fruktodlingen ökade mot 1800-talets slut. Omkring 1890 anlades stora fruktträdgårdar längs Ryssbergets sluttning.<sup>285</sup>

276 Blekinge läns hushållningssällskaps tidskrift 1912.

277 EU 37 Holmsjö, Medelstads hd

278 Landshövdingeberättelse 1846-50 och 1901-05.

279 EU 45 I Andersson, Rödeby, Östra hd.

280 EU 37 Holmsjö, Medelstads hd

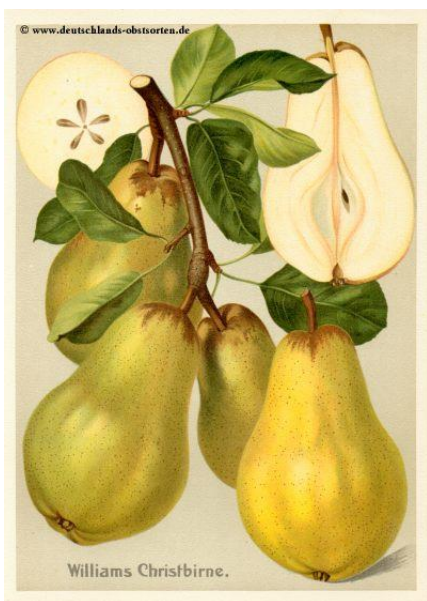
281 Ragnar, Martin. Regional matkultur. 2014.

282 EU 11094 Rödeby, Östra hd

283 Blekinge läns hushållningssällskaps tidskrift 1912.

284 M Leino och L Nygårds: Puggor och pelusker. 2008.

285 Björnsson, Sven. En studie i det blekingska kulturlandskapet. 1946.



*Bon Cretiens* är en päronsart som nämns av J J Öller och som odlades mycket i Jämshögs socken vid 1700-talets slut.

Sorter av äpplen som nämns från Åryds socken från omkring 1870 är röda vinteräpplen, paradisäpplen, söt kantäpplen, söt klaräpplen, sötbisk- surbisk, möräpplen, astrakaner och gröna pumpaäpplen – som var mycket stora.

Man odlade också mycket päron där, men hade då färre sorter. Bon cretiens, bröstpäron, rödpäron, stempäron – var hårda och såldes till jul i städerna. De gulplommon man odlade var de mest eftertraktade och såldes liksom de stora körsbären till städerna och gav mest pengar. Sen fanns kriken, körsbär, sockerbär och terissar. Man odlade också rikligt givande krusbärs- och vinbärsbuskar.<sup>286</sup>

### Fruktodlarföreningen 1912

1912 hade Fruktodlarföreningen i Blekinge 168 medlemmar. Man inlevererade då omkring 23 000 kilo frukt nämligen: 5 000 kilo päron, 4 000 kilo sommar- och okända äpplesorter, 6 000 kilo Gravensteiner, 3 500 kilo melonäpple samt 4 500 kilo av andra vinteräpplesorter.<sup>287</sup>

### Äppelsorter Blekinge

*Citronäpple* som också kallas *Melonäpple* har utnämnts till Blekinges landskapsäpple.

*Gravensteiner* kom till Sverige under slutet av 1700-talet och har odlats mycket i Blekinge. Gravensteiner kräver ett mildt klimat och den anses utvecklas bäst i sydöstra Sverige. Frukten är stor, kantig och mycket variabel med en gul färg med röda flammor.

I Sveriges pomologers årsskrift 1910 nämns i korta citat om frukter från Blekinge. Där nämns bland äpplen Blekinge citronäpple (Knappnålsäpple) och Blekinge glasäpple (klaräpple).

### Päron

Av päron, plommon och körsbärssorter finns inga kända som har sitt ursprung i regionen.<sup>288</sup>

*Gråpäron* är en av hela landets mest spridda och omtyckta päron även i Blekinge.

I Sveriges pomologers årsskrift 1910 nämns bland päron som odlas Bergamotter, Bon Cretiens, Muscateller/Kanelpäron och Beurre som är mycket gamla sorter, vidare Gränna rödpäron, och olika typer av Svanhalsar, däribland Windsor.



*Citronäpple* är Blekinges landskapsäpple.  
Foto: Lena Stävmo

<sup>286</sup> NM frågelistor EU 499 Holmsjö. Åryds socken.

<sup>287</sup> Blekinge läns hushållningssällskaps tidskrift 1912.

<sup>288</sup> Nilsson, Anton. Våra päron-, plommon- och körsbärssorter. 1989.



## Lantbruksdjur – raser och avel

### Nötboskap

Uppgifterna om nötboskapen i äldre tid är mycket bristfälliga. Vid början av 1800-talet fanns det tre allmogeraser med större spridning i landet, den norrländska lantrasen, smålands-gotlandrasen och herrgårdsrasen.<sup>289</sup>

Smålands-gotlandrasen var den ras som var förhärskande i Blekinge. Den hade gul, röd eller brokig färg, hade stora horn, fin benstomme och hårdighet. En fullvuxen ko vägde mellan 300 - 435 kilo och mjölkade i medeltal 200 kannor (560 liter) om året. Herrgårdsrasen, som fanns på herrgårdarna i södra och mellersta Sverige, var mer storvuxen och hade övervägande röd färg efter boskapsimport från Holland under 1500-talet.

Landshövdingen noterar 1822 att kreaturen i Blekinge är av medelmåttigt slag och godhet. 1870 skriver han att *"Någon särskild kreatursras finns inte i länet. De inhemska så kallade bondkorna visar sig ofta särdeles tacksamma vid god skötsel och att ge dem större omsorg skulle kanske vara av större vikt än att man vinnlägger sig om att införa nya raser. Ayrshire och holländska raser har tagits in, men då det visat sig medföra större kostnader än uppnådda resultat, har antalet sådana djur på sistone minskat."*

När mejerihanteringen blev den främsta inkomstkällan under 1860-talet slutade man svältföda djuren under vintrarna som tidigare och började förbättra djurstammen genom avel. Avelstjurar av främst Ayrshire, men också Ostfriesland, nord Schlesvigs ras, Anglerras och Pembrokehire införskaffades. Här var Hushållningssällskapet aktivt med att köpa in rastjurar och fördela i länet.<sup>290</sup>

Genom förädlingen försvann lantraserna och det uppstod i stället en svensk ayrshireras. Även

*SRB (Svensk rödbrokig boskap) har varit den vanliga korasen i Blekinge under hela 1900-talet.*



Foto: Bengt Ekberg, Azote.

herrgårdsrasen korsades till en ny nationell ras, Rödbrokig svensk boskap, RSB. 1928 slogs de samman till en ras, Svensk röd och vit boskap, SRB. Då bildade man också en gemensam avelsförening för den sammanslagna boskapen. SRB kan vara allt från helt rödbrun till nästan helt vit, men några färgade partier finns alltid.<sup>291</sup> SRB blev den dominerande korasen i Blekinge under större delen av 1900-talet. De gav ca 3 349 l mjölk per ko och år omkring 1950.<sup>292</sup>

### Ringamålako

Ringamålako är en sentida lantras av ko som återfanns i Ringamåla i norra Blekinge i början av 1990-talet. Djuren påminner starkt om 1940-talets SRB-djur och kan dessutom ha inslag av RSB. Idag finns 18 hondjur och 68 handjur i inalles 18 besättningar, företrädesvis i Götaland, men också en del djur i Svealand.<sup>293</sup>

### SLB

Den svenska låglandsboskapen SLB, som är en utpräglad mjölktyp, härstammar från marsktrakterna i norra Tyskland och Holland. Den började importeras i stor mängd till främst Skåne på 1860- och 70-talen. Den har därefter spridits över stora delar av landet och finns i ett fåtal besättningar i Blekinge. SLB kräver bättre bete och ger mindre fet mjölk än SRB.

<sup>289</sup> Johansson, Ivar. Husdjurslära för de lägre lantbruksläroverken. 1942.

<sup>290</sup> Björnsson, Sven. En studie i det blekingska kulturlandskapet..

<sup>291</sup> Korkman, Nils. Svensk nötkreatursavel under ett sekel. 1988.

<sup>292</sup> Björnsson, Sven. En studie i det blekingska kulturlandskapet.

<sup>293</sup> www.allmogekon.se



## Arbetshästen

Som dragdjur har man framförallt använt dragoxar i östra Blekinge och hästar som dragdjur i västra. Av vilken ras den inhemska hästen var i början av 1800-talet är oklart, men landshövdingen noterar 1822 och 1850 att den inhemska hästrasen är bra. Det lär också ha funnits ett litet russ som kallades öhäst som numera är en försvunnen ras.<sup>294</sup>

Något senare började man genom Hushållningssällskapet försöka förbättra rasen genom avel. Man korsade då den inhemska rasen med norsk häst och bergsardenner, vilket man ansåg ge ett bra resultat.<sup>295</sup>

Efter sekelskiftet 1900 kom ardenner, eller den belgiska hästen, att bli den arbetshäst som dominerade i lantbruket i Blekinge. Den är kraftig och uthållig, förnöjsam och hårdig och har ett gott lynne. I och med det avelsarbete som företogs, bland annat på Ottenby kungsgård på Öland, kunde man så småningom tala om en svensk ardenner.<sup>296</sup>

## Svin

Svensk lantras, det så kallade hussvinet, var det svin som dominerade fram till 1800-talets slut.<sup>297</sup> Den var stor och helvit med grov behårad hud och karaktäristiska hängande öron. Den hade goda modersegenskaper, men var senvuxen och hade kort kropp och svagt utvecklade skinkor. Det fanns också svin som var svarta till hudfärgen och hade decimeterlång borst.<sup>298</sup>

För att förbättra svinrasen gjorde Hushållningssällskapet insatser och köpte in galtar av yorkshireras.<sup>299</sup> Under 1900-talet har svinskötseln stått högst inom de potatisodlande delarna av västblekinge och östbygden. Lantras och yorkshireras dominerade svinaveln ännu vid 1900-talets mitt.<sup>300</sup>

<sup>294</sup> Muntlig uppgift. Susanne Ström.

<sup>295</sup> Landshövdingeberättelse 1891-95.

<sup>296</sup> Johansson, Ivar. Husdjurslära för de lägre lantbruksläroverken. 1942.

<sup>297</sup> Ragnar, Martin. Grisens historia - så mycket mer än *fläsk*. 2015.

<sup>298</sup> Johanson, Ivar. Husdjurslära för de lägre lantbruksläroverken.

## Får

Under 1800-talet minskade antalet får kraftigt. Det svenska lantrasfåret fanns tidigare i hela landet. Den fårras som kom att dominera i Blekinge under 1800-talets senare del var cheviotfåret, som är en helvit ras som importerats från norra England. Idag finns bara ett litet antal får, men en mångfald av olika raser.<sup>301</sup>

## Fjäderfä

Mycket litet är känt om svenska lantraser av höns. Landshövdingen skriver 1895 att det som gjorts för att föra in bättre raser verkar ha medfört god verkan. Sannolikt var det Vit Leghorn, en ras med ursprung i USA, han avsåg. Rasen fick relativt tidigt utbredning i Sverige då den har goda värpningsegenskaper. 1912 rapporterade Hushållningssällskapet att deras utdelning av avelsagg liksom föregående år omfattade Vit Leghorn, Vit Plymouth Rock, Vit Wyandotte samt Pekinganka.

## Blekingeanka

Blekingeankan är en ursprunglig svensk lantrasanka. De släpptes sommartid ut på öarna i Blekinges yttre skärgård. Vintertid hölls de inomhus. Rasen identifierades 1994 på Ungskär i Blekinge, då en flock på två andrikar och fem ankor hittades hos en fiskarfamilj. År 2012 fanns det 71 hanar och 137 honor i 43 besättningar.<sup>302</sup>

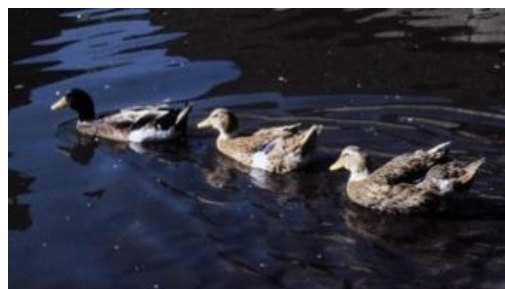


Foto: Erik Wigert, Smaka Sverige.

<sup>299</sup> Landshövdingeberättelse 1891-95

<sup>300</sup> Björnsson, Sven. En studie i det blekingska kulturlandskapet. 1946.

<sup>301</sup> Johansson, Ivar. Husdjurslära för de lägre lantbruksläroverken. 1942.

<sup>302</sup> Wikipedia

## Livsmedelsförädling

---

### Livsmedelsförädling under 1700-talet

Under 1700-talet fanns en småindustri som var grundad på vattenkraften i åar och vattendrag. Den bestod av kvarnar och sågar och drevs som binäring till jordbruket. Vid seklets slut fanns 85 skattlagda mjölkvarnar, varav fem väderkvarnar. Dessutom hade bönderna ett par hundra små enkla kvarnar som bara kunde nyttjas under de högre vattenflödena vår och höst.

I Elleholm fanns ett stärkelsebruk, i Ronneby ett socker- och stärkelsebruk och i Karlskrona ett sockerbruk för processning av importerat socker. Därutöver fanns annan småindustri som benstampverk, benmjölsfabrik, såpsjuderier med mera. Det var inte många anställda per plats. Man hade få råvaror, men goda vattendrag och billigt arbetskfolk.<sup>303</sup>

Vid vattenfallen vid Lyckeby byggde kronan 1721 en ny stor anläggning, Lyckeby Kronokvarn, som malde mjöl till Kronobageriet på Stumholmen. Kronobageriet byggdes under 1730-talet. Här bakades hårda "knaks" för sjöresorna och mjuk "ankarstock" för folket i land. Mjölskutorna med rågmjöl från Lyckeby Kronokvarn lade till precis intill bageriet.

### 1800-talet och framåt

#### Kvarnar

Under 1800-talets lopp blev kvarnarna färre och större. De små kvarnarna vid de mindre vattendragen övergavs och kvarnarna koncentrerades till de större åarna med jämn vattenföring. Flera väderkvarnar lades ner och övriga moderniserades. År 1900 fanns 63 kvarnar.

### Brännvinsbränning

I Blekinge började man tidigt att odla potatis i stor skala. Initialt prövade man den som matpotatis, men ganska snart förstod man att den också kunde användas till att bränna brännvin.

Brännvinsbränningen har av hävd haft en mycket stor omfattning i Blekinge. År 1797 var 4 056 personer anmälda till brännvins-bränning. Nästan alla jordbrukare i länet deltog och brände för husbehov och försäljning. Brännvinet blev böndernas främsta inkomstkälla och medförde ett nytt välstånd. 1829 fanns det 2 585 brännerier och 1850 fanns det cirka 1 000. Minskningen berodde på att man gick samman i andelsbolag. Först under 1800-talets sista hälft kan man tala om en egentlig industri. Till följd av förbudet mot husbehovsbränning år 1855 försvann de mindre brännerierna. 1860 ställdes tillverkningen under kontroll av staten. 1875 fanns 54 brännerier kvar och år 1900 13 med tyngdpunkt i västra Blekinge.

År 1900 var Blekinge den tredje största producenten av råsprit i landet efter Skånelänen. Av tillverkningsvärdet kom mer än 40 procent från Listerlandet. 1971 monopoliserade staten all tillverkning och försäljning av alkohol. Det fanns då fortfarande åtta brännerier i Blekinge som då kunde sälja sin tillverkning till Vin & Sprit. En avsevärd export gick till Stockholm, Göteborg och städerna längs östkusten. Från Sölvesborg avgick fartyg exempelvis år 1959 med cirka två miljoner liter och från Pukavik med nära en miljon liter. Brännvinsbränningen i Blekinge upphörde 1971 när Vin & Sprit byggt sina nya rationella fabriker i Nöbbelöv och Åhus utanför Kristianstad och lät koncentrera all tillverkning av råsprit dit. Då fick också de då kvarvarande tre andelsbrännerierna i Blekinge i Skarup, Grånium och Ysane läggas ner för gott.<sup>304</sup>

---

<sup>303</sup> Björnsson, Sven. En studie i det blekingska kulturlandskapet. Lund 1946.

<sup>304</sup> Salje, Sven Edvin. Gränsland i brytningstider.2007

**Gränums bränneri**, i södra delen av Olofströms kommun, är ett av Sveriges tre fysiskt bevarade brännvinsbrännerier med utrustningen i stort sett intakt från när den sista säsongen avslutades våren 1971. Brännerirörelsen i den nuvarande byggnaden startades 1897 då flera bönder i bygden gick samman och bildade ett andelsbränneri. Verksamheten upphörde 1971 när tillverkningen monopoliserades av staten.<sup>305</sup> En biprodukt från brännerierna var drank som användes till att utfordra grisar med och gav upphov till en betydande svinskötsel.<sup>306</sup>

## Punsch



Foto: Karlshamns museum

Begreppet Carlshamns punsch tillkom vid mitten av 1800-talet när man började med industriell framställning av punsch i Karlshamn. Då startade två fabriker - J N von Bergen & sons och C G Bergs. L O Smith, även känd under namnet brännvinskungen, köpte C G Bergs och överförde tillverkningen till sin egen spritfabrik i staden och ändrade namnet till Carlshamns Punschfabrik AB.<sup>307</sup>

År 1914 tillverkade Carlshamns Punschfabriks AB en halv miljon liter punsch. Namnet Karlshamn blev synonymt med punsch, inte bara i Sverige utan runt om i hela världen.

1917 fick Vin och spritcentralen ensamrätt att tillverka och sälja alkohol. Staden hade haft flera fabriker som tillverkat både punsch och andra spritdrycker, men då tvingades de lägga om produktionen och producera essenser med mera. Den siste punschtillverkaren, von Bergens, lade ner verksamheten så sent som 1968–69. Vin- & Spritcentralen övertog all tillverkning av punsch och flyttade den till egna fabriker. 2008 flyttades tillverkningen till Åbo i Finland. Sedan 2008 ägs varumärket av Pernod Ricard.

## Carlshamns flaggpunsch

Både von Bergens och hans konkurrent C. G. Berg använde samma varumärke. Efter det att C.G.Bergs fabrik köpts upp av brännvinskungen L.O.Smith lät Smith 1885 registrera ett nytt varumärke med två korslagda svenska örlogsflaggor för sin Carlshamns punsch - som i folkmun kom att kallas Flaggpunsch.<sup>308</sup>



Foto: Karlshamns museum

<sup>305</sup> Bebyggelseregistret Riksantikvarieämbetet.

<sup>306</sup> Björnsson, Sven. En studie i det blekingska kulturlandskapet. Lund 1946.

<sup>307</sup> Karlshamns museum.

<sup>308</sup> Vin & Sprit AB.

### Blekinge Akvavit, Brygghus 19

Sedan 2017 tillverkas det brännvin i Blekinge igen. Det är Brygghus 19 AB i Karlshamn som har startat tillverkning utifrån resterna av det öl man



brygger i sitt ölbryggeri. Drycken produceras i liten skala på ett hantverksmässigt sätt och finns i Systembolagets butiker i Blekinge.

### Stärkelseindustrin

När husbehovsbränningen förbjöds 1855 övergick många bönder till att tillverka stärkelse av potatisen i liten skala för hand. År 1878 konstruerade och tillverkade bonden Ola Jönsson i Hemmingsmåla och hans bror Nils Jönsson de apparater som möjliggjorde en mer industriell tillverkning av stärkelse. De byggde då den första mindre stärkelsefabriken på sin gård i Jämshögs socken. Anläggningen var enkelt mekaniserad med en hästvandring och torkningen av potatismjölet skedde genom vedeldning. 1885 hade fem fabriker tillkommit i närheten i deras efterföljd. År 1900 fanns det 47 fabriker.

Fabrikerna ägdes av bönderna själva som andelsfabriker och potatisen levererades av de kringliggande gårdarna. Mer än hälften av landets stärkelsefabriker låg då i Blekinge med tyngdpunkt i västra delen och Listers härad.<sup>309</sup> I Brömsebro låg den största fabriken.

Tekniken förbättrades i snabb takt med ökad lönsamhet och snart kunde fabriken förses med ångmaskiner, ofta begagnade och inköpta från nedlagda brännerier. Flera brännerier byggdes också om till stärkelsefabriker. En förutsättning var

<sup>309</sup> Björnsson Sven. En studie i det blekingska kulturlandskapet. Lund 1946



Lyckebyfabriken Foto: Lyckeby 90.

järnvägarna och flertalet anläggningar uppfördes i anslutning till stationerna.<sup>310</sup>

Det fanns också två mindre sagogrönsfabriker, en i Jämshög och Solfarin AB i Sölvesborg.

Potatisförädlingsindustrin medförde att flera andra näringsgrenar kunde utvecklas. En omfattande hemindustri uppstod för tillverkning av säckar och tunnor. En mekanisk industri växte upp med bland andra Ebbamåla gjuteri och Sölvesborgs mekaniska verkstad som specialiserade sig på utrustning till fabriken.

### Lyckebyfabriken

1913 startade en stärkelsefabrik i det nedlagda bryggeriet i Lyckeby i östra Blekinge - Lyckeby Glukos - för tillverkning av glukos från potatis. 1927 gick en majoritet av de små stärkelse-föreningarna ihop i en gemensam försäljnings-förening - Sveriges Stärkelseproducenters förening, förkortat SSF. Huvudkontoret placerades i Karlshamn. Två år senare köpte SSF det då nerlagda Lyckeby Glukos och drog åter igång framställningen. På det viset kom namnet Lyckeby in i SSF. Glykosfabriken i Lyckeby var länge den största av sitt slag i landet.

Andra världskriget innebar ransoneringar och regleringar och potatisen som odlades behövdes åter för livsmedel. Efter freden 1945 inleddes en kraftig rationaliseringsera. Nedläggningar av de minsta stärkelsefabriken skedde i rask takt. När

<sup>310</sup> Wenster Ivar. Den raffinerade potatisen - om stärkelsefabrikationen i västra Blekinge under 1800-talet. Blekingeboken 1995.



## En terroiratlas över Blekinge som kulinarisk region

nya Mörrums stärkelsefabrik stod färdig 1958 ersatte den sju av de mindre stärkelsefabrikerna.

Under 1960-talet började man uppmärksamma att industrins utsläpp generellt har negativ inverkan på miljön. För SSF var det framförallt utsläppen av näringsrikt processvatten från stärksetillverkningen som var problemet. SSF utvecklade tillverkningstekniken så att det blev praktiskt möjligt att använda processvattnet som gödning och sprida det på betesmarker i närheten av fabrikerna i stället för att släppa ut det orenat i vattendragen.

Under åren 1960–1964 lades nästan alla de kvarvarande mindre stärkelsefabrikerna ner och ersattes av fyra stora nybyggda fabriker i fyra olika företag: Kristianstadortens och Villands i Skåne samt Lister och Östra i Blekinge.

### Lyckeby Starch AB

De fyra stärkelseföreningarna gick slutligen ihop och bildade ett gemensamt företag - Lyckeby starch. Lyckeby Starch AB ägs av Sveriges Stärkelseproducenter, en ekonomisk förening med ca 600 medlemmar i södra Sverige. Av dessa är ungefär 400 aktiva odlare av stärkelsepotatis, vara cirka fyrtio i Blekinge.



*Bild från stärkelsefabriken i Jämshög, en av de mindre och orationella fabriker som lades ner.  
Foto: Lyckeby 90*



*Stärkelsefabriken i Mjällby utanför Sölvesborg*

Lyckeby arbetar med alla länkar i kedjan från odling och förädling av utsädespotatis och stärkelsepotatis till forskning, utveckling, tillverkning och försäljning av högspecialiserade moderna produkter för livsmedels- och pappersindustrin.

På 1980-talet inleddes internationella samarbeten och företaget Culinar förvärvades. Man distribuerar idag till omkring 30 marknader runt om i världen och har dotterbolag i Lettland, Danmark, Tjeckien, Polen och Ryssland och ett försäljningskontor i Shanghai.

2003 organiserades koncernen i två affärsområden - Lyckeby Culinar för livsmedel och Lyckeby Industrial för tekniska produkter.

Produktionen av tekniska specialstärkelser för framförallt tillverkning av papper sker vid Lister Stärkelsefabrik i Mjällby strax utanför Sölvesborg, medan stärkelse som livsmedel har koncentrerats till fabriken i Fjälkinge utanför Kristianstad.

År 2016 tog SLU i Alnarp i samarbete med Lyckeby fram en helt ny potatissort vars stärkelse enbart består av naturligt lagringsstabil amylopektin. Den nya potatisen blir Sveriges första som utvecklats med hjälp av CRISPR-CAS9. Ambitionen är att denna nya potatisråvara ska effektivisera stärksetillverkningen, höja kvaliteten och kraftigt minska behovet av kemi i tillverkningen.<sup>311</sup>

<sup>311</sup> Lyckeby Starch's hemsida och Lyckeby 90.



## Fiskförsäljning och förädling

Fisket har historiskt varit Blekinges viktigaste näring vid sidan av jordbruk och potatisodling. Försäljningen skedde tidigare på olika sätt - genom att fiskarhustrurna seglade in till stadstorgen eller att fiskarna om höstarna seglade i konvojer upp längs östkusten till främst olika smålandshamnar och sålde insaltad sill. Det kom också uppköpare ner till fiskelägena och tyska uppköpare kom i specialbyggda sumpbåtar och köpte främst ål.

Under 1800-talets andra hälft började man med en mer organiserad förädling och startade så kallade salterier både i skärgården och i städerna där man saltade in sillen och även gjorde kryddsill som man sedan kunde sälja i hela landet och även skicka på export så långväga som till Ryssland. Men redan vid sekelskiftet 1900 minskade efterfrågan på salt sill och de flesta salterier lades ner.<sup>312</sup> I Blekinge var man tidig med att röka fisk och ett antal rökerier uppstod där man främst rökte sill, ål och lax.

En bit in på 1900-talet uppstod en småskalig beredningsindustri i fiskelägena med rökt fisk, konserver och inläggningar. Ett bra exempel på detta är Althinis i Fågelmara. I Mörrum fanns Atlantic, en beredningsindustri för lax.

En kraftig utveckling tog vid efter kriget och i mitten av 1900-talet var optimismen stor. Hamnar och broar byggdes ut, båtarna blev större men färre, förädlingsindustrin gick bra och man utvecklade nya idéer. Konservfabriker, kyl- och frysanläggningar och rökerier byggdes ut eller byggdes nya. Vid de stora fiskelägena på Listerlandet – Nogersund, Hällevik och Hörvik – på Saltö i Karlskrona, i Fågelmara och Mörrum växte det successivt under 1900-talet upp en stor beredningsindustri för den fisk man landat.

### Dagens situation

I dag 2019 är fiskenäringen på väg att slås ut helt i Blekinge. Fiskhandeln har i stor utsträckning fått lägga ner sedan några år på grund av avsaknad av fisk. Den beredningsindustri som finns kvar baserar huvudsakligen sin produktion på importerad fiskråvara från Nordostatlanten och odlad lax från Norge.

## Kvarvarande beredningsindustri för fisk

### Hugosson & Persson Fisk Försäljnings AB

Hugosson & Persson Fisk Försäljnings AB i hamnen i Nogersund är ett litet aktiebolag med tolv anställda. Man tar emot fisk och bereder sill.

### Nogersundsfisk AB

Nogersundsfisk AB handlar med fisk och håller service till fiskebåtarna med utrustning och reparationer (tidigare Tommys fisk).

### Hennings Rökeri o Fiskaffär

På Hamnplan i Hällevik ligger Hennings Rökeri & Fiskaffär med restaurangen Dagmars Hamnkrog straxt intill. Man säljer rökt och färsk fisk i butik av egentillverkade produkter.

### Wägga rökeri

Wägga rökeri i Karlshamn tar fortfarande emot lokalt fångad fisk till rökning, förutom den fisk man tar in från annat håll.

### FiskOnline AB

FiskOnline AB är ett innovativt sätt att sälja lokalt fångad fisk direkt till kund. Det startade det 2013 som ett Leader-projekt och bland annat var Blekinge Tekniska högskola med för att utveckla ett webbaserat försäljningssystem. Det bygger på att de anslutna fiskarna skickar SMS-meddelanden till sina kunder när man har något att sälja. Sju fiskare längs kusten är anslutna. Fiskarna fiskar lokalt med garn och krok.

### Försäljning över facebook

Även andra aktiva fiskare längs kusten lägger i slutna grupper ut på facebook när de har något att sälja och säljer då endast direkt till kund.

### Blomlöfs rökeri

Blomlöfs rökeri i Fågelmara, strax över gränsen till Kalmar län, har funnits sedan slutet av 1920-talet med fiskförsäljning och rökt fisk. Under 1940-talet fick rökningen av ål allt större betydelse, efter förebild från det närbelägna Althinis i Fågelmara. Idag röks huvudsakligen norsk lax och man driver också fiskbutik och servering. Blomlöfs tar också mot leveranser från de få fiskare som fortfarande

<sup>312</sup> Landsövdingeberättelse 1900-05.

finns kvar längs Blekinges östra kust. Blomlöfs rökeri tog i augusti 2019 över Saltö fisk i Karlskrona.

### Mottagning av fisk

Mottagning av fisk i liten skala finns idag på Saltö i Karlskrona och i Nogersund och i liten mån hos Blomlöfs i Fågelmara på östra kusten.

## Några exempel på tidigare beredningsindustri för fisk

### Saltö Produkter AB

Saltö Produkter AB i Karlskrona hade 20 anställda på 1970-talet var först med fiskgratäng, klar att värma i ugn. Företaget sålde enportioners strömmingslådor och torsk med kräftsmaak. På Saltö hade också Findus en anläggning.

### Blekinge Andelsfisk

Blekinge Andelsfisk i Karlskrona var ett KF-företag som hade ett av landets största fiskrökerier. Huvuddelen av arbetskraften var kvinnlig som på några sekunder omvandlade en nyfångad torsk till filéer för infrysning.<sup>313</sup>

### Foodia AB på Saltö i Karlskrona

Foodia AB ägnade sig främst åt industriell förädling och handel. Sillfiléer panerades och stektes för lokal försäljning och export.

### Doe Anglert fiskaffär i Torhamn

I Torhamns hamn låg Doe Anglerts fiskaffär på 1950-talet. Man fileade torsk som hämtats från i huvudsak Torhamns eller Sandhamns hamnar. Fisken såldes till Stockholm och andra orter i Sydsverige. Förutom fiskaffären fanns ett rökeri och en lådfabrik.<sup>314</sup>

### Atlantic, Mörrum

I Mörrum fanns länge flera rökerier och konserverfabriker för främst mörrumslax. Den största var Atlantic som lades ner för omkring tio år sedan.<sup>315</sup>

### David Nordqvists Fiskexport AB



Nordqvists i Nogersund.

Foto Nordqvist fiskexport AB

Familjeföretaget Nordqvists Fiskexport etablerades i Nogersund 1876. Man arbetade med industriell produktion och marknadsföring av högförädlade fiskeprodukter som konserver och djupfrysta produkter. Mycket gick på export. 2017 togs verksamheten över av A La Carte Food Scandinavia som samtidigt tog över varumärket Falkeskog Delikatesser. Nu hanterar man inte längre fisk från Blekinge.

### Sturkö rökeri

Sturkö rökeri var ett familjeföretag som både rökte fisk och hade restaurang och catering. Rökeri lades ner på våren 2019 men en liten del rökt fisk säljs fortfarande i Gårdsbutiken vid Handelsträdgården invid kvarnen på ön.

### Althinis konserverfabrik blev Reymersholms livsmedelsfabrik blev AB Felix Tomatketchup

Harry Alhini var en viktig föregångare som redan 1915 grundade en firma med inriktning på export av ål i Fågelmara. 1930 lät han bygga en konserverfabrik och startade inläggning av höns-, kött- och fiskprodukter. 1954 togs det över av AB Reymersholm Livsmedel som byggde ut och ökade antalet anställda från 30 till så småningom 200 personer.<sup>316</sup>

<sup>313</sup> Dahl Jan. Blekinge. Svenska turistföreningens årsskrift 1971.

<sup>314</sup> PRO Torhamn 2014.

<sup>315</sup> Sundfeldt, Jan. Fiskare. Blekinge. Svenska turistföreningens årsskrift 1971.

<sup>316</sup> Blekinge museum.



Foto: Ola Palmgren, Blekinge museum



Foto; Blekinge Museum

När det gällde lax var företaget Europastörst som råvaruförbrukare. Man sålde även böckling. Alla småfiskare i skärgården levererade framförallt ål till Reymersholms.<sup>317</sup>

1964 tog AB Felix över fabriken och utökade den med ytterligare till 220 anställda. Tillverkningen smalnades av allt mer och övergick till tomatketchup och såser. Sedan 1995 ägs fabriken av Orkla och sysselsätter idag cirka 70 personer. Varje år används cirka 35 000 ton tomatpuré som importeras utomlands ifrån för att framställa ketchup. AB Felix Tomatketchup heter anläggningen idag.

## Trädgårdsnäringen

Blekinge har sedan lång tid tillbaka legat i framkant i landet vad gäller fruktodling. År 1895 vittnar landshövdingen om att "större fruktodlingar som är avsedda för handel finns på flera ställen. Från dessa och även från mindre fruktodlare säljs rätt stora myckenheter till andra delar av landet".<sup>318</sup> Blekinge gör på det viset skäl för epitetet *Sveriges trädgård* sett i ett historiskt perspektiv.

Blekinge hör idag till Sveriges främsta distrikt vad gäller trädgårdsodling. Länet ligger på fjärde plats vad gäller antalet sysselsatta och femte plats vad gäller produktion, trots länets begränsade yta.

På **friland** är man ledande vad gäller dill och gurka och på andra plats för isbergssallad och annan sallad och betor och squash. Beträffande majs och purjo ligger man på tredje plats, rödbeta på fjärde plats, matlök och morot femte plats. På grund av de speciella jordarterna odlas mycket litet av kålväxter. Man odlar inga ärtor, men en del åkerbönor. Odlingen av matpotatis är försumbar, men fyrtio företag odlar potatis för stärkelse och är tvåa i landet efter Skåne.

Vad gäller skörd i **växthus** är Blekinge ledande i landet vad gäller produktion av chili. Man ligger på klar andra plats vad gäller gurka och tomat – där Skåne och Blekinge står för större delen av landets produktion. Blekinge ligger på femte plats vad gäller växthusyta och fjärde plats vad gäller energiåtgång i växthusen.<sup>319</sup>

## Bär och frukt

Blekinge är Sveriges tredje bärodlingdistrikt efter Skåne och Kalmar län. Vad gäller odling i ton av blåbär och hallon ligger Blekinge på andra plats i landet och jordgubbar på tredje efter Skåne och Kalmar län, körsbär och päron andra plats, äpple tredje plats efter Skåne och Jönköpings län. Man odlar både för försäljning till grossist och direkt till konsument genom gårdsbutiker och marknadsstånd och i några fall för självplock.<sup>320</sup>

<sup>317</sup> Dahl, Jan. Blekinge. Svenska turistföreningens årsskrift 1971.

<sup>318</sup> Landshövdingeberättelse 1890–95.

<sup>319</sup> SCB 2017

<sup>320</sup> SCB 2017

### Jordgubbsodlare

Några exempel på jordgubbsodlare är Ingemanssons Jordbruk AB i Sölvesborg, Olle Svenssons Partiaffär AB i Olofström, Röaby Bärodling i Bräkne-Hoby, Åby Bär & Lantbruksprodukter AB i Ramdala och Övägen Lantbruk AB i Sölvesborg.

### Handelsträdgårdar

Flera handelsträdgårdar anlades i städernas närhet omkring sekelskiftet 1900. I växthus, i bänkar och på friland odlades det grönsaker, fruktträd och blommor. Produkterna såldes sedan på städernas torg. Ett exempel är Ljungsleds plantskola i Mörrum som startade i början av 1920-talet. Andra kom så småningom som Sölvekulle handelsträdgård i Sölvesborg, Asarums handelsträdgård, Skavkulla handelsträdgård i Nättraby, Blekingeplantan i Nättraby, Plantriket AB Johannishus och Johnnys Trädgårdsservice och plantskola i Ronneby.

### Företag och gårdsbutiker frukt och grönt



Elleholms tomater startade i Jämstorp 1988 med 3000 kvadratmeter växthus. Det har byggts ut i omgångar och mäter nu nära 60 000 kvadratmeter, som idag är Sveriges näst största växthus. Man odlar idag tomater av olika former och färger, som miniplommtomater och Cockailtomat på kvist. I gårdsbutiken säljs även andra produkter efter säsong.

### Gummagårdens Gurkodling AB

Gummagårdens Gurkodling finns i Norge mellan Karlshamn och Sölvesborg. Företaget startade 1996 och växthusytan har succesivt utökats till 23 400 kvadratmeter. I växthuset odlas 33 000 plantor slanggurka. Man bedriver också traditionell växtodling och säljer ett flertal olika grönsaker och bär i gårdsbutiken.

På Gummagården odlas jordgubbar i en table-top-odling, där jordgubbarna växer cirka en meter upp på ställningar i säckar eller odlingslådor, vilket underlättar vid plockning. Man odlar också i

tälttunnlar som gör att man kan förlänga säsongen och skörda bär från slutet av april till in i september. Även gårdens sommarhallon och hösthallon odlas i tunnel.

### Ekne gård Frukt & Grönt



Gårdsbutiken på Ekne Gård utanför Olofström har funnits sedan 1950-talet. Man erbjuder stort sortiment av frukt och grönt samt flera sorters potatis och egenproducerade ägg. Ekne Gård har växt till att i dag kunna leverera till livsmedelsbutiker och restauranger över hela södra Sverige. En stor del av sortimentet kommer från trakten och utbudet av ekologiska produkter är stort.

### Sturkö frukt och bärodling

Sturkö frukt och bärodling startade i början av 1970-talet. Odlingen består av äpple, jordgubbar, hallon och björnbär. Åtta äppelsorter skördas från augusti/september till november. Frukten levereras till närbutiker och finns till försäljning i gårdsbutiken. Man säljer också ett stort sortiment av marmelader och chutneys. Några av dem har vunnit priser i Eldrimners nationella tävlingar i mathantverk, exempelvis björnbärsmarmelad "Med smak av Blekinge".

### Bond-Gården i Olsäng, Jämjö

I den lilla byn Olsäng längst i öster vid Kustvägen ligger Bond-Gården. Gården har betesdjur och en gårdsbutik. Sortimentet i gårdsbutiken varierar efter säsong och tillgång och utgörs såväl av egenodlade produkter som inköp från närliggande odlare. En stor del är ekologisk eller obesprutat. Här finns sparris, potatis, jordgubbar, morot, lök, västerågurka, sockermajs, blåbär, pumpor, honung, Ottos glass med mera.

### Lilla Köksträdgården

Lilla Köksträdgården i Bräkne-Hoby har funnits sedan 2010. Man förädlar lokala råvaror samt säljer egna grönsaker och vaktelägg. Numera har man specialiserat sig på mathantverk, catering och matlagningskurser.



## En terroiratlas över Blekinge som kulinarisk region

### **Westerdahlsgården**

Westerdahlsgården ligger i Kolshult, två kilometer från Eringsboda i norra Blekinge. Sedan tretton år tillbaka odlas ekologiska blåbär på gården. I gårdsbutiken säljs färska blåbär från egna odlingar, honung från bikupor i odlingen och olika sorters blåbärsbuskar.

### **Bredaviks Örtagård, Sturkö**

Bredaviks Örtagård har funnits på Sturkö sedan 1997. Företaget erbjuder hantverksmässigt tillverkade produkter med förankring i äldre mattradition.

I Krydd- & Handelsboden finns ett stort antal kryddblandningar till mat, snaps och likörer. Specialiteten är kryddor blandade efter medeltida recept. I sortimentet finns kryddor, senaper, vinäger, örtteer med mera. Man säljer även lokalt odlade ört- och kryddplantor. Man har vunnit silvermedalj för sin senap i Eldrimners nationella tävling i mathantverk.



*Bredaviks Örtagård är inspirerad av en medeltida miljö från 1300-talet. Man odlar ört- och kryddplantor och ger särskilda visningar av den medeltida örtgården.*

### **Kyckling**

Kyckling är idag en viktig produktion i Blekinge. Omkring en femtedel av landets kycklingar föds upp här. Vissa företag producerar under eget varumärke, medan andra är kontrakterade till större företag som Guldfågeln.

### **Lagerbergs kyckling**

Lagerbergs kyckling startade 1965 i Norge utanför Sølvesborg med uppfödning av kyckling och eget

slakteri. Verksamheten växte successivt med nya kycklingstallar, styckhall, frysutrymmen och utlastning. Nästan all kyckling säljs hel och djupfryst. 2016 fick bolaget en ny ägare i Atria Scandinavia AB. Företaget har idag 120 anställda.

### **Guldfågeln kyckling**

Guldfågeln AB är ett av Sveriges ledande företag när det gäller svenskproducerad kyckling med bas i Skåne och på Öland. Alla Guldfågeln's kycklingar är kläckta i koncernens kläckeri i Skåne, därefter föds kycklingen upp hos särskilt utvalda uppfödare i södra Sverige där flera finns i Blekinge.

### **Vilt**

Idag är hjortnäringen stor i Blekinge. Blekinge är ett av de län som har flest hjorthägn i landet, vilket innebär att en stor del av den svenska produktionen av hjort kommer härifrån. Huvuddelen är dovhjort, men också ett mindre antal kronhjort föds upp.

Kött som kommer från jakt av vilda djur är av betydligt större kvantiteter än det som kommer från vilthägn. Det gäller rådjur, älg, dovhjort och kronhjort i fallande skala. Störst är avskjutningen av vildsvin, där Blekinge står för nästan sex procent av alla vildsvin som skjuts i Sverige.

### **Eriksberg Vilt & Natur**

Eriksberg i Trenså utanför Karlshamn köptes 1938 av zoologen Bengt Berg som ägnade sig åt forskning på kronhjort. Han köpte ut torparna och lät hägna in området. När Bengt Berg dog 1967 tog hans son Iens Illum Berg över och utökade hägnet kraftigt och införde visenter i området.

1976 blev Eriksberg naturreservat. Egendomen såldes därefter ett antal gånger och ägs idag av Mellby Gård.

Eriksberg drivs numera som en safaripark där det även finns konferenslokaler och utställningar. Djuren på Eriksberg är bland annat vildsvin, kronhjort, dovhjort, visent och mufflon.



### Gårdsbutiken Outdoor Eriksberg

Gårdsbutiken Outdoor Eriksberg ligger strax utanför hägnet. I Eriksbergs gårdsbutik finns ett urval av Eriksbergs viltprodukter med ett stort sortiment av korvar gjorda av olika sorters viltkött och andra delikatessprodukter.

### Bottnansmåla gård

På Bottnansmåla gård utanför Rödeby betar sedan januari 2012 ca 150–180 dovhjortar varje sommar i hägnet på 18 hektar. I gårdsbutiken som öppnades 2014 erbjuds kött av gårdens dovhjortar. Det finns också korvar av olika smak samt rökt kött. I gårdshandeln finns även ett stort sortiment från olika mathantverkare, främst från Blekinge. Bottnansmåla Gård erbjuder också andelsbiodling som ett sätt att få egen honung utan att behöva sköta bina själv. Då får man honung från sin kupa under hösten.



### Wiktor Olssons Slakt & Chark

Wiktor Olssons slakt och chark grundades 1948 i Bräkne-Hoby. Företaget har sedan dess utvecklats till en småskalig slakt, chark och gårdsbutik. 2017 öppnade man en filial i Karlskrona.

Man tillverkar olika sorters prisbelönta svenska charkprodukter som isterband, handknuten prinskorv, hackekorv, leverkorv, skinka, leverpastej och pressylta. Köttet kommer från lokala producenter och samtliga produkter tas fram på ett hantverksmässigt sätt med traditionsenliga recept utan tillsatser. Kallrökning utförs på traditionellt vis i rökkammare med alspån. Köttet hängmöras.

2016 fick man guld- och silvermedalj i Korv-SM för sina isterband samt tredje plats för Falukorven – ”en verklig Rolls-Royce” var omdömet om den.



Riksdagsmannagården i Mörrum.  
Foto: Maria Malmöf

### Riksdagsmannagården

På Gamla och Nya Riksdagsmannagården i Mörrum i Karlshamns kommun bedrivs traditionellt skogs- och lantbruk, men också aktiv viltskötsel med uppfödning av viltfågel till utsättning och sällskapsjakt samt gårdsbutik. På gården finns också kött från utegrisar och lamm.

Man har ett eget gårdsslakteri sen 2010. I gårdsbutiken säljs också närodlade frukt, bär, grönsaker efter säsong.

### Askunga Dovvilt

Askunga Dovvilt i Karlskrona kommun startade 2011 med uppfödning av dovsvilt. Idag har man ca 300 djur under delar av året. Man föder också upp kor och kalvar av rasen Rödkulla. Man driver en större gårdsbutik med ett brett sortiment och ett kafé/restaurang. Här finns bland annat viltkött från vildsvin, älg, fasan och and och mathantverk från hela Sverige.



Dovhjortshindar. Foto: Mostphotos.



### Johannishus gårdsbutik

På Johannishus gods finns stora hägn för dovhjort där hjortarna lever som vilda djur. I gårdsbutiken säljs också viltkött från djur som har jagats på egna marker. Här kan man köpa älg, kronhjort, dovhjort, vildsvin, rådjur, viltkorv och honung. På gården finns en egen vilthanteringsanläggning där köttet tas till vara på ett hantverksmässigt sätt. Allt vilt kommer från skogarna på Johannishus. I slottsparken finns en biodling och honungen säljs på gården och hos utvalda återförsäljare.

### Mejerier

Mejerihanteringen började tidigt i Blekinge. Det första större mejeriet öppnade i Hobykulle i november 1865. (Ett första mindre redan i Johannishus 1861). Hushållningssällskapet anställde en mejerikonsulent 1865 för att stötta utvecklingen. 1870 fanns det tretton mejerier. Antalet mejerier ökade successivt och vid 1895 års slut fanns det 38 mejerier i verksamhet. Av dessa var 18 andelsmejerier, åtta herrgårdsmejerier och sex herrgårdsuppköpsmejerier där minst en 1/3 av mjölken köptes upp, samt sex uppköpsmejerier där mer än 2/3 av mjölken köptes upp. Man tillverkade oskummad mjölk, smör, halvfet ost och skummjölksost.

Mejerierna öppnade egna affärer i städerna i Blekinge och Skåne där de sålde sin mjölk, ost och smör. Kärnmjölken och vasslen såldes tillbaka till bönderna som dryck eller kalv- och svinfoder.<sup>321</sup>

Mejeriernas antal gick successivt ner under första hälften av 1900-talet, medan antalet leverantörer gick upp på grund av ökad lönsamhet. 1935 fanns 21 mejerier och 3 730 leverantörer. Den största sammanslagningen skedde i Karlskronatrakten, där Karlskrona-traktens mejeriförening dominerade större delen av östra dal- och skogsbygderna. Ostberedning skedde främst i mejerierna i Karlskrona och Ronneby där man

tillverkade cirka 200 000 kilo ost. Mest helfet, men också halvfet ost gjordes. Man levererade i hela östra Blekinge och en bit in i Småland.<sup>322</sup> Idag finns det 55 mjölkproducenter i Blekinge och man levererar sin mjölk till Skånemejerier eller Arla i Kalmar. Det finns också några producenter som säljer direkt till konsument via mjölkomater.

### Sydöstmejeriet

Karlskronatraktens mejeriförening bildades på initiativ av godsägare Ehrenberg i Vedeby. I det ingick Karlskrona, Lyckeby, Ramdala- och Björkeryds mejerier. I slutet av 1950-talet ändrades namnet till Blekingemejerier, tio år senare till Sydöstmejerier och från mitten av 1970-talet gick det upp i Arla. Mejeriet lades ner år 2006.<sup>323</sup>



Foto: Nostalгимacken.

### Orranäs gårdsmejeri

Orranäs gårdsmejeri ligger vid Kustvägen i Jämjö socken. Man gör ostar på mjölk från egna getter och på ekologisk mjölk från en grannbondes kor.



<sup>321</sup> NM frågelistor EU 499 Holmsjö, Åryd.

<sup>322</sup> Björnsson, Sven. En studie i det blekingska kulturlandskapet. 1946.

<sup>323</sup> Facebook 2013



*Orranäs Blå utsedd till Godaste ost av alla tävlande på Ostfestivalen i Stockholm 2014 och 2015. Boel Dahlberg med Carl-Jan Grankvist på Ostfestivalen på Nordiska museet i Stockholm.*

Allt görs för hand på traditionellt vis. Ingredienserna är, förutom mjölken, egentillverkad mjölksyrakultur, löpe, mögelkultur och salt. Betet varierar över året liksom tillgången på sly, vilket påverkar mjölken. Därför utmärker sig den gårdsproducerade osten med att smak och konsistens varierar.

Inne i gårdsbutiken kan man få provsmaka ostarna och få en inblick i hur tillverkningsprocessen går till. I butiken finns en kallrökt och lufttorkad bocksalami samt produkter från andra småskaliga matproducenter. Orranäsostar har fått en rad utmärkelser. Man har fått guld, silver och brons för ostarna den nationella Ostfestivalen i Stockholm ett antal år och sammaledes på Eldrimners SM i Mathantverk varje år.



### **Björketorps gård**

På Björketorps gård utanför Ronneby bedrivs ekologiskt lantbruk med mjölkproduktion från 150 SRB-kor, (se sidan 108). Mjölken förädlas delvis på gården och man säljer egentillverkad glass och mjölk i mjölkautomat för självbetjäning. Köparen tar antingen med sig en egen flaska eller köper en på plats.

Glasskiosken på gården har öppet året om med självbetjäning med minst ett dussin smaker av egentillverkad glass. Glassen produceras av mjölk från gårdens ekologiska kor, grannens ägg och med honung från bikupor.

### **Karlshams Olje- och kraftfoderfabrik som blev Carlshamns mejeri – som blev AAK**

AKO och Carlshamns mejeri är bland Blekinges största företag inom livsmedelsproduktion. Det startade genom att Reimersholm Spritförädling AB 1916 lät bygga en fabrik för vegetabilisk olja, sojamjöl och foderkakor. Fabriken köptes 1932 av Kooperativa Förbundet som bildade AKO – AB Carlshamns oljefabriker.<sup>324</sup>

I slutet av 50-talet investerade KF i en ny margarinfabrik i Karlshamn, som på 1960-talet byggdes ut till Europas modernaste margarinfabrik med en yta på över 10 000 kvadratmeter. De massiva lageranläggningarna och cisternerna dominerar hamnen i Karlshamn. Tillverkningsomfattade främst vegetabiliska oljor och fodermedel som gjordes av importerade råvaror. Carlshamns oljefabrik tog emot nittio procent av landets hela oljeväxtskörd och svarade nära nog ensam för Sveriges hela behov av vegetabiliska oljor.

1994 avskildes margarinverksamheten och fick namnet Carlshamns mejeri. I Carlshamns mejeri tillverkades bland annat Bords Eve och glass. Klassikern Runda Bords följdes av DUO Olivmargarin och därefter LättLätt smörgåsmargarin. TV-tvillingarna Torsten och Tore sammanfattade



*Karlshamns oljefabrik 1920. Foto: Karlshamnsvykort*

<sup>324</sup> Karlshamnsvykort.se



smaken: Gott, gotti, gotti, gott, gott, vilket fick genomslag i hela landet.<sup>325</sup>

2002 såldes margarintillverkningen till finska Raisio, som flyttade över produktionen av margarin till Finland och tillverkningen i Karlshamn lades ner. Varumärket Carlshamns margarin lever fortfarande kvar i tillverkningen i Finland. I Carlshamns mejeris tidigare lokaler finns nu ett företagshotell med Bärtas, BoFood, CLUK, Brygghus 19 med flera företag.<sup>326</sup>

### AAK

Parallellt levde Karlshamns oljefabrik kvar och gick 2005 samman med Aarhus United i Danmark till Aarhus-Karlshamn AAK. Det är numera ett svenskt globalt företag med huvudkontor i Malmö som producerar vegetabiliska olje- och fettlösningar till livsmedel och teknisk industri. Fabriken i Karlshamn köper in vegetabiliska oljor från hela världen och man köper även in merparten av den svenska rapsskörden. Följaktligen hamnar större delen av den blekingska rapsskörden i Karlshamn.<sup>327</sup>



Reklambilder Carlshamns mejeri

### Historiska bryggerier

Ur Nilsson, Staffan. Bryggerier i Sverige – en kulturhistorisk inventering. Uppsala 1983:

#### Bryggerier ca 1850 - 1950

Det öl som tillverkats i Sverige under äldre tid var av överjäst typ. Jäsningen ägde rum under kort tid och vid hög temperatur, varefter jästen flöt upp till ytan i jäskaren, därav beteckningen överjäst öl. Det var ett sött och mörkt öl som påminde om porter och svagdricka. Det var öl av överjäst typ som

bryggdes både i hemmen och i städernas hantverksbryggerier.

På 1840-talet började man införa tyskt öl av underjäst typ som benämndes bayerskt öl. Jäsningen ägde rum vid låg temperatur under ca en vecka och lagrades sedan under två-tre månader. Ölet blev godare och hade längre hållbarhet än det svenska. Det bayerska ölet introducerades i Sverige i Stockholm 1843 och fick snabbt en stor spridning i landet genom en industrialiserad tillverkning och kom att helt tränga ut svenskölet. 1877 introducerades också den böhmiska pilsnern i Sverige, som med tiden kom att bli det dominerande ölet i hela världen. Längre fram blev även alkoholfria drycker och läskedrycker en viktig del av bryggeriernas tillverkning.

I Blekinge fanns fem bryggerier vid 1800-talets slut.

#### Tyska bryggaregården, Karlskrona, senare AB Förenade bryggerierna i Karlskrona

Redan 1693 flyttade den tyske bryggaren Ph KH Kraan in i det fd skeppsbyggmästarebostället på Vämö och startade öltillverkning - Tyska bryggaregården. 1849 ändrade man inriktningen till ett bayerskt bryggeri. 1882 bildades AB Förenade bryggerierna i Karlskrona och Lyckeby genom sammanslagning av Tyska bryggaregården och G A Berggrens bryggeri i Lyckeby. Bryggeriet i Lyckeby lades ner 1889, (se bild sidan 66).

Vid sekelskiftet 1900 uppgick produktionen till 260 000 liter öl och 15 000 liter svagdricka, en för ett landsortsbryggeri mycket stor tillverkningsvolym.

1927 köptes Nättraby bryggeri och 1928 ingick man ett samarbetsavtal med AB Stockholms bryggerier som ägde Karlshamns bryggeri. 1959 köptes Karlshamns bryggeri. Bryggeriet tillverkade lite olika sorters öl och också andra drickor. Karlskronapilsner var den mest kända och som det var mest efterfrågad på. Det fanns också; Karlskrona lager-öl, Lyckeby lager-öl, Nättraby lager-öl, export beer, klass 2 pilsner, klass 2 lager och klass 1 skattefritt. Man tillverkade också

<sup>325</sup> Sjöbeck, Mårten. Bleking. Färdvägar och vandringsstigar utgående från järnvägarna. 1949.

<sup>326</sup> Google.

<sup>327</sup> AAK marknadsavdelning.

sockerdricka, bordsvatten och engelskt sodavatten, som var ett slags mineral-vatten.

1961 gick Karlskronabryggeriet upp i Stockholms bryggerier AB. När företaget fusionerades med den då nybildade koncernen Pripp-Bryggerierna AB 1972 lade man ner produktionen. Fastigheten med byggnader såldes två år senare till Karls-krona kommun. Byggnaderna är välbevarade och inrymmer numera ett företags hotell.

### **Nättraby bryggeri**

Bryggeriet grundades 1836 av apotekare C J M Lindevald. Från 1846 tillverkades bayerskt öl. Vid sekelskiftet 1900 tillverkades här 11 000 liter porter, öl och svagdricka. 1916 köptes bryggeriet av Carl Herman Jephson som var utbildad bryggare. Han lät utvidga och modernisera bryggeriet. 1927 blev Jephson vd vid Tyska Bryggaregården i Karlskrona och i samband med det sålde han sitt bryggeri dit. Driften vid bryggeriet lades ner omkring 1930.

### **Carlshamns bryggeri AB**

Bryggeriet grundades 1870 av grosshandlaren C O Berg. Vid sekelskiftet 1900 tillverkades drygt 100 000 liter öl, 15 000 liter svagdricka, och dessutom malt. 1906 började man producera läskedrycker. Tillverkningen hölls sig tämligen konstant över tiden. Vid 1920-talets mitt övertogs bryggeriet av AB Stockholms Bryggerier. Tillverkningen av maltdrycker klass II upphörde 1955. Läskedryckstillverkningen fortsatte fram till 1961 då all produktion lades ner. Bryggeriets byggnader är numera rivna. (Låg tidigare i kvarteret Bryggeriet.)

### **Sölvesborgs bryggeri**

Bryggeriet grundades på 1870-talet av bryggaren M M Rosenberg. 1919 övertogs bryggeriet av AB Skånebryggerier som efterhand lät göra utbyggnader och moderniseringar. 1950 såldes bryggeriet till AB Förenade bryggerierna i Karlskrona som samma år lade ner driften. Anläggningen används numera till kontors- och lagerlokaler.

## **Nutida mikrobryggerier**

Att starta nya mikrobryggerier med lokala ölsorter har blivit en trend de senaste tio åren. Det gäller även för Blekinge där det idag finns tre-fyra mikrobryggerier och efterfrågan på ölet växer.

### **Carlskrona Bryggeri, Karlskrona**

År 2013 återuppstod Carlskrona Bryggeri i regi av tredje generationen i bryggarfamiljen Jephson som tidigare innehade Tyska Bryggaregården. I familjen fanns ett antal originaletiketter, recept och gamla protokoll och handlingar från bryggartiden sparade. Man började brygga Carlskrona Pilsner igen och efterfrågan blev snabbt stor. Maltkornet odlas på ägarnas gård Trantorp utanför Nättraby. Nu bryggs även den Mörka Lagern och den på 1960-talet populära Jarramasölen igen.

### **Bryggeri Skeppsgossen**

Bryggeri Skeppsgossen i Karlskrona startade 2015. Fram till idag har man tagit fram sexton olika sorters öl, bland annat Karlskrona, Ronneby lager, 1680 Örlogsstaden och Chapman IPA.

### **Brygghus 19**

Brygghus 19 i Carlshamns kommun gör åtta sorters öl och en starksprit på mäskan från ölbygden – Blekinges akvavit.

### **Johannishus bryggeri**

Johannishus bryggeri är ett mikrobryggeri i uppstartsfasen.

## **Vingårdar**

I sydligaste Sverige har under de senaste tjugo åren en vinproduktion av högre kvalitet börjat växa fram. Druvan Solaris har visat sig passa de svenska och blekingska jordarna särskilt väl att göra vitt vin på. Solaris har blivit Sveriges vanligaste vindruva för vinproduktion och ger ett fruktigt och friskt vitvin. Det solsäkra läget i Blekinge tillsammans med milda vindar under vår och höst ger bra möjligheter att göra vin av hög klass.



## En terroiratlas över Blekinge som kulinarisk region

Det svenska vinet, med nya dofter och smaker, har börjat uppmärksammas och även uppskattas i södra Europa och fått internationella priser.<sup>328</sup>

### Vingården Stora Boråkra

På gården Stora Boråkra utanför Karlskrona planterades de första vinstockarna 2009. Det var 250 Solaris, en druva för vitt vin och 50 Rondo, en druva för rött vin. I dag finns 4 000 stockar av 98 procent Solaris. Det gör Boråkra till den största vingården i Blekinge och bland de större i Sverige. Boråkras solaris har belönats med bronsmedalj på Föreningen Svenskt Vins årsstämma.



*Stora Horn*

### Stora Horns Vin HB

På Hasslö utanför Karlskrona startade Stora Horns vingård 2015. I ett första steg har ungefär 1600 vinrankor satts i jorden och fokus ligger på den tidiga rödvinsdruvan Frühburgunder/Pinot Madelene, som man hämtat från Tyskland. Dessutom har runt 400 Solaris planterats.

2017 lanserades det första vinet *Stora Horn Solaris* som belönades med bronsmedalj vid Föreningen Svenskt Vins årsstämma. 2018 fick ytterligare tre viner diplom varav ett rött och ett rosé. Man fortsätter nu att utveckla nya viner.

### Övriga vingårdar

Det finns ytterligare några mindre vingårdar i Blekinge, på Tjurkö och Bökenäs utanför Ronneby och det blir sannolikt fler framöver. Solaris är den druva som odlas mest.

## Musterier

### Karlskrona musteri



Karlskrona musteri ligger i Ramdala. Karlskrona-must finns i tre varianter. En ren äppelmust av Santana, Rubinola och Amorosa i en mix. Den andra varianten är en äppelmust som blandats med fläderblommor. Den tredje kallas *Karaktären* och är speciellt framtagen för Systembolaget.

### Bredängs Ciderbryggeri

Bredängs Ciderbryggeri, intill Kustvägen sydost, har producerat äppelmust och cider sedan 2011. Ciderbryggeriet skapades för att försöka ta tillvara äpplen som slängdes överallt om höstarna. Man pressar både egna och andra odlares äpplen. Merparten av äpplena som används kommer från odlare på Sturkö eller Arkelstorp. Musten pastöriseras och håller sig då i upp till ett år. Äpple på flaska har två gånger vunnit medalj i



Eldrimers SM i mathantverk. Juryns omdöme var: "Råvaran är tydlig rakt igenom. Utseende, doft och smak uppfyller alla förväntningar, en fulländad produkt!"

<sup>328</sup> Säfwenberg; Mattias. Svenskt vin: en vinvärld som växer. 2019.

## Nya gårdsbutiker idag

Antalet gårdsbutiker ökar och det finns många småföretagare inom mathantverk som inte syns statistiken. De bidrar till attraktiva besöksmål för den växande turismen. Många av de företag som driver gårdsbutiker är medlemmar i *Smakupplevelse Blekinge* som är en ekonomisk förening för mat- och upplevelseentreprenörer i Blekinge, se sidan 14. Föreningen har idag 37 medlemmar. Här nedan presenteras ett axplock av de gårdsbutiker som finns i Blekinge idag. För helheten se [www.smakupplevelseblekinge.se](http://www.smakupplevelseblekinge.se)

### Äggaboden

Äggabodens gårdsbutik i Gärestad by utanför Ronneby startade 1994. Äggen kommer från gårdens egna hönor. I gårdsbutiken säljs även närproducerade, krav- och ekologiska produkter, från främst Blekinge. Man vill lyfta fram de blekingska odlarnas produkter och mathantverk. Viltköttet kommer alltid från den blekingska skogen och köttet från naturbetesdjur och är KRAV-märkt. Äggaboden har utvecklat en egen majonnäs som Carl Jan Grankvist beskrivit *som en rejäl sommarkyss*.

### Biodling

Landshövdingen rapporterar under hela 1800-talet att det inte finns något större intresse för biskötsel i länet. I början av 1900-talet försökte Hushållningssällskapet skapa ett intresse för biodling. Man höll kurser och lyckades bilda nya föreningar.<sup>329</sup>

Idag finns det många biodlare i Blekinge. Somliga är specialiserade och ingår i Biodlingsföretagarna. Bland dem kan nämnas Blekinge Kust & Skärgårdshonung i Torhamn, Honungstjänst Blekinge i Karlshamn och Lyckå Bigårdar, Lyckeby. Därutöver finns honungsproduktion på många gårdar som en bisyssla.

Man producerar många olika sorters honung, till exempel Maskros, Lind, Ljung, Skogsblommor.

## Bagerier

### Andréns bageri på Sturkö

Andréns hantverksbageri har funnits på Sturkö sedan 1893. Man har bakat och bakar fortfarande traditionella blekingska bröd som ankarstock och rågskorpor och särskilda födelsedags- och namnsdagstårter i form av kransar som fyller en plåt. Förr bakade man också mycket skådebröd till jularna. Man levererar året runt, men har bara öppet dagligen under somrarna.



### Gylles Konditori

Gylles Konditori AB startade 1862 i Karlskrona. Gylles har konditori/bageri och restaurangkök. Produktionen omfattar allt från bröd, smörgås-tårter, kakor, bullar, tårter, till renodlad catering. Gylles har, sedan Kronans bageri på Stumholmen lades ned, fortsatt tillverkning av ankarstocken och den speciella rågskorpan från Karlskrona. Gick under hösten 2019 i konkurs men återköptes.

### Lennarths konditori

Lennarths konditori startades i Karlskrona på 1930-talet. Man bakar traditionellt bröd som ankarstock och rågskopor och mycket annat.

### Konditori Continental

Konditori Continental, i folkmun "Contan", är ett bageri och konditori i centrala Ronneby där man har bakat bröd och konditorivaror i flera generationer.

### Café Mandeltårtan

Café Mandeltårtan ligger i kanten av Ronneby brunnspark. Villan byggdes i mitten av 1800-talet och var då en del av Fridhems gård. Den gamla villan är inredd stämningsfullt från tiden. Här erbjuds bakelser, kakor, och olika tårter och bland dem den uppskattade mandeltårtan. De har även öppnat ett eget surdegsbageri i byggnaden bredvid och erbjuder nu smörgåsar på nybakat surdegsbröd.

<sup>329</sup> Blekinge läns hushållningssällskaps tidskrift för år 1912.

### Ritz Conditori Bageri

Ritz Conditori Bageri i Sölvesborg har funnits i nuvarande regi sedan 2008. Ritz signum är stora surdegsbröd och moussebakverk. Man bakar från grunden i eget bageri. Brödet bakas med långa jästider och egenodlade surdegar och gräddas på stenhäll i stenugnen. Man säljer också kaffebröd, tårtor och egentillverkad glass.

### Röshults vedugnsbageri

2011 stod vedugnsbageriet färdigt. Målsättningen med verksamheten är att umgås i en genuin miljö samtidigt som man bakar tillsammans och lagar mat som man gjorde då seklet var ungt. I caféet erbjuds smörgåsar, bullar och kakor och kaffekaffe i Kockums emaljerade kaffepannor. Man har även en filial i Karlshamn, där man säljer brödet, bullar, kakor och andra närproducerade produkter.



Foto: Röshults Vedugnsbageri

### Lagrito's

Företaget Lagrito's gör heta grillsåser med chili som bas. Man har utvecklat ett tjugotal olika såser och senaper med olika styrka och smak som säljs i hela Sverige.



### Karlskronaglass

KARLSKRONAGLASS

är närproducerad glass efter italienska gelatorecept från utvalda lokala råvaror. Karlskronaglass tog hem två medaljer i Glass SM på Stockholmsmässan 2016 - guld för citronsorbeten och brons i hasselnötsklassen.



Foto: Karlskronaglass

### Sockerfabriken i Karlshamn

Socker var i äldre tid en dyrbar importvara som få kunde efterfråga. I Karlskrona fanns ett sockerbruk, Concordia, under första hälften av 1800-talet med sex arbetare som tillverkade toppsocker, kandissocker och sirap av importerad råvara.<sup>330</sup>

År 1893 gjordes försöksodling med sockerbeta på 35 hektar och 1895 på 275 hektar i länets östra del. Ett misslyckat försök gjordes med att etablera en sockerfabrik i Nättraby som föll på grund av de låga sockerpriserna. I stället anlades en råsockerfabrik i Karlshamn i en ändrad del av Karlshamns spritförädlingsaktiebolags fabrik. Den startade i oktober 1895.<sup>331</sup> Fabriken lades ner 1953, men sockerbetor odlas fortfarande i Blekinge.

<sup>330</sup> Landshövdingeberättelse 1832.

<sup>331</sup> Landshövdingeberättelse 1891-95.

## Kolafabriken

Swedish toffee and fudge



Kolafabriken startade i liten skala i Bräkne-Hoby 1993. Man tog fram egna recept på kola och efter ett par år utvecklades recepten för fudge (mjuk kola) och man blev därmed den första fabrikstillverkaren av fudge i Sverige. Idag säljs kola och fudge i hela Sverige.

EnglaGott är en serie färdiga presentpåsar med fudge och kola i många olika smaker. Fudge påminner om kola, men har en mjuk konsistens. Fudge har funnits som konfektyr i över hundra år.

### Blekinge Kafferosteri

Blekinge Kafferosteri ligger i Mörrum och rostar specialkaffe. Kaffeprovningar, koppningar, kurser och workshops ingår i verksamheten. Kaffe skördas olika tider på året på olika ställen i världen och man söker efter det bästa kaffet från olika länder. Blekinge kafferosteri har fått priser både i Sverige och i Kina.

### Cikoriafabriker

Som föregångare till kafferosteriet kan även de cikoriafabriker som tidigare fanns räknas. På 1860-70-talen fanns det två -i Asarum och Matvik. Cikoriaroten rostades och användes som kaffesurrogat. Kaffe var länge dyrt för människor med mindre inkomster. Under världskriget var det dessutom svårt att tillgå.<sup>332</sup>

### Husgeråd i metall

Under 1800-talets sista kvartssekel startades metallindustri för hushållsvaror. Kockums i Ronneby och Kallinge tillhör de mer namnkunniga blekingeindustrierna.

I Kallinge tillverkades de elspisar som funnits i åtskilliga svenska hem. Kockums elspisar var försedda med snabba elbesparande rörslingor i stället för vanliga elplattor.

### Kockums emalj

Kockums emaljverksverk i Ronneby var en svensk tillverkare av emaljerat gods, med export till stora delar av världen. Emaljverket ingick i Kockums Jernverks AB, som liksom Kockums Mekaniska Verkstad ägdes av familjen Kockum.

Tillverkningen startade under den senare delen av 1800-talet och man framställde emaljerat plåtgod, företrädesvis husgeråd som kokkärl, handfat, kannor, hinkar, men även andra produkter. Fabriken upplevde sin storhetstid på 1930-talet. Godset tillverkades i ett flertal färger, till exempel den gula serien med grön rand. Konkurrenten från plasten blev till slut för svår för emaljverksverket. Tillverkningen lades ner vid årsskiftet 1970/71, men har återupptagits under 2018 i annan regi.<sup>333</sup>

**NU ÄVEN I BLEKINGE**

**REKO** Närproducerad mat

DIREKT FRÅN PRODUCENT TILL KONSUMENT UTAN MELLANHÄNDER



PRODUKTER\* t.ex. grönsaker, rotfrukter, potatis, färska kryddor, ägg, bröd, kött, fisk, bär, frukt, honung, förädlade produkter och mjölkprodukter.

REKO är kostnads- och tidseffektivt för båda parter!

**FÖR MER INFO OM TIDER OCH UTLÄMNINGSPLATSER GÅ MED!**

**REKO-RING KARLSKRONA**  
**REKO-RING RONNEBY**  
**REKO-RING KARLSHAMN**

Nu har Rekoringer startat i Karlskrona, Ronneby och Karlshamn och fler kommer sannolikt att komma till. Konceptet är enkelt: Som privatperson går man med i respektive ords facebookgrupp och ser vad producenterna erbjuder till nästa utlämningsstillfälle. Man beställer det man vill ha, betalar och åker till utlämningsplatsen på annonserad tid och hämtar sina produkter.

<sup>332</sup> Björnsson, Sven. En studie i det blekingska kulturlandskapet. 1946.

<sup>333</sup> Facebook



## Några karaktäristiska eller unika maträtter i Blekinge

I följande avsnitt redovisas några karaktäristiska eller unika livsmedel och maträtter i länet. Redovisningen görs utifrån råvarusort och inte utifrån geografi eftersom det mesta av det som redovisas gäller generellt.

### Bröd och bakverk

#### Bröd

Brödet var basen i kosten i bondehemmen. Det var ett grovt, mjukt, saftigt, surdegstjäst bröd av skållat rågmjöl. När brödet bakades på höstsått och ugnstorkat rågmjöl fick det en mörk, nästan svart färg. Den vårsådda rågen från svedjorna gav ett ljusare bröd.

#### Kavring i väster

I Blekinges västra del var förrådsbrödet kavring, såsom det också var i Skåne. Det bakades ut till avlånga limpor.

#### Runda limpor i öster

I östra Blekinge bakades i huvudsak två sorters bröd, det grova rågbrödet och det lite finare och tunnare siktebrödet. Det var ett mustigt mjukt bröd med smak av anis, fänkål eller kummin. Degen bakades ut till stora runda limpor som smordes med vatten eller dricka för att ge dem en vacker brun färg.<sup>334</sup>

#### Ankarstock

Ankarstock är från början ett bröd avsett för militären. Det är ett grovt, mjukt, surdegstjäst rågbröd som kan vara av både mörkt och ljusare slag. Det bakades på Kronobageriet i Karlskrona. På så sätt kom recepten på ut till allmänheten. Se vidare s 43.

Man behöll de surdegstjästa bröden in på 1900-talet till dess industribrödet med sin söta smak slog igenom som köpebröd eller i varje fall som förebild för det hembakade brödet efter 1920-talet.

#### Rågskorpa

Rågskorpan är en älskad och mycket uppskattad specialitet i Blekinge. Det är ett avlångt bröd som har dubbelbakats, en så kallad dubbling. Det bakas ut till bullar som gräddas, delas och gräddas igen. Rågskorpan bakas idag på rågsikt, vetemjöl smör, jäst, mjölk, vatten, socker och salt. Den avnjuts, lätt rostad utanpå, men fortfarande mjuk inuti till kaffe med smör på.<sup>335</sup>

Rågskorpan sägs ursprungligen komma från flottan. Det var behovet av hållbar proviant under de långa seglatserna som ledde till att brödet torkades. De hårda fyrkantiga små succariebröd som användes som skeppsproviant är dock inte helt desamma.<sup>336</sup>

#### Passlor

Passlor är smakbiten när man bakade. Man lämnade lite av degen, kavlade ut den i tunna rundlar, tog därefter salt eller rimmat fläsk i tärningar och bredde ut över rundeln, sen lades en rundel ovanpå och kanterna nöps ihop. De gräddades i eftervärmen efter det att bröden tagits ut. Det var fest för barnen när de fick fläskpasslor, som det kallades.<sup>337</sup>

#### Kringlor

Det har bakats många olika sorters kringlor i området. I äldre tid bakades de av kornmjöl.

Vissa kringlor kunde göras på ojäst deg. Det skulle bakas på rågsikt och mjölk och när det skulle vara riktigt festligt hade man i mycket smör och ägg. Flickorna bakade gärna kringlor till marknadsdagar för att ge till någon pojke. Man kunde också baka ut kringeldegen till "snelevar". Då kavlades degen till långa strängar som skars på snedden. De smakade bra till kvällskaffet.

Till jul gjordes det konstfullt utformade kringlor av vetedeg, till exempel "tolvhålskringlor" och "dubbeljungfrur".<sup>338</sup>

<sup>334</sup> Lönnblom, I och Ström S. Med smak av Blekinge – mat, människor och miljöer. 2002.

<sup>335</sup> www.smakasveriege.se

<sup>336</sup> Campell, Å. Det svenska brödet. 1950.

<sup>337</sup> Haller, Gunnel. Matkultur i Blekinge. Växjö 1986.

<sup>338</sup> Lönnblom, I och Ström S. Med smak av Blekinge – mat, människor och miljöer. 2002.



## Kalasmat och förningsrätter

Till högtider bakades festligare bröd. Vanligen gjordes skorpor, kringlor, våfflor och pepparkakor, men även klenäter, struvor, gorån och munkar som samtliga friterades i fett i en gryta över den öppna elden. Till detta användes kornmjöl eller inköpt vetemjöl.

Till bröllop, begravning och olika gillen skulle hustrurna ta med sig förning som bestod av goda bakverk. Det kunde vara sötost, brynost, ostkaka, äggpannkaka, grynpannkaka, bakelser och dylikt. Alla skulle få en smakbit och att bedöma och berömma var viktigt.<sup>339</sup>

### Spettekaka

I västra Blekinge var man influerad av skånsk matkultur och därför var spettekakan ett givet inslag vid kalas och högtider. Ingredienserna är en mängd ägg, socker och potatismjöl. I äldre tid ringlades smeten på ett spett som långsamt vreds över glödande kol. Spettekakan har alltid tillverkats av specialister.<sup>340</sup> Den skånska spettekakan har fått EU:s skyddade geografiska beteckning SGB år 2000.



*Spettekakan var ett givet inslag vid högtider och kalas i västra Blekinge.*

*Foto: Bygdefotografen Martin Svensson*

### Ostkaka

Ostkaka är en kalasrätt som allmänt har använts som förning att ta med sig på kalas. Alla husmödrar hade sitt eget, lite hemliga recept. Huvudingredienser är sötmjöl, ägg, vetemjöl, grädde, socker och mandel i olika proportioner och kakan gräddas i en form i ugnen.

### Viter gröt eller söter gröt

Viter gröt, eller söter gröt, gjordes på korn- eller risgryn som kokades i mjölk och skulle vara rikt dekorerad med kanel och russin. Alla gillen och kalas avslutades med att man åt söter gröt och rimmande till den.

### Vasslegröt

Vasslen som blev kvar efter ystning fick koka ihop under många timmar och blev då en söt och god gröt. Den tillagades ofta med korngryn, ibland med en tillsats av äpplebitar och honung, men vanligast var korn-, råg- eller havremjöl. Vasslegröt var obligatorisk vid ostgillen och brytgillen (när man bråkade lin).

### Brynost

Brynost var också en kalasrätt. Det är en färskost som först gräddas i en panna i ugnen och därefter skärs i skivor som steks på en panna på spisen eller över elden. Som efterrätt kunde den stekas i sirap.

### Äggost

Äggost är en festost som tillagades genom att ägg och sur mjölk vispades ner i sötmjöl och fick sjuda tills det koagulerade. Ostmassan pressades samman och formades i en oststjärna av plåt som gjorde äggosten till ett smycke på bordet. Äggosten kunde serveras som mellanrätt tillsammans med ansjovis och sill.

### Kalvdans

Kalvdans gjordes förr på råmjölk – den första mjölken efter kalvningen. Mjölken, som har en hög proteinhalt, värms försiktigt i en långpanna tills den stelnar av sig själv. Den äts med lingonsylt och grädde.

<sup>339</sup> NM frågelistor EU 421 Åryd och EU 499 Holmsjö.

<sup>340</sup> Institutet för språk och folkminnen.

## Mat av mjölk

### Surmjölk

Man åt mycket syrad mjölk – filbunke - under de tider som korna gav mjölk. Självvarnad mjölk blir som en bräcklig gelé när den skiljer sig från vasslan och under en kort jäsningsstid förvandlas till en kornig, skör massa.<sup>341</sup> Surmjölk var också vanlig som efterrätt. Man åt den då utan socker till bröd.

### Storost och Prästost

Storost och Prästost är grynpipeg hårdost. Osten blir grynpipeg när vasslen pressas ut över vassleytan och ostmassan dräneras på vasslan innan den pressas ihop. Osten varierade kraftigt i smak och kvalitet.<sup>342</sup> Den gjordes ursprungligen i hemmen och tillverkades också vid så kallade ystagillen då byns kvinnor gick samman och ystade stora ostar för eget bruk eller till prästen i tionde.<sup>343</sup> Senare gjordes den på många av de otaliga mejerier som tillkom i länet.

## Potatis – Blekinges främsta karaktärsväxt

Potatisen har haft och har fortfarande en särställning i Blekinge. Befolkningen här var ovanligt tidig med att ta till sig potatisen som en möjlighet och börja odla den i stor skala. Med den stora tillgången till potatis har man uppfunnit ett antal rätter för att få variation.

### Kroppkaka

Det förekommer två typer av kroppkakor i Blekinge – vita och grå. De grå görs av råreven potatis och de vita av kokt potatis. De grå är vanligast öster om Karlskrona och de vita västerut. I västligaste delen av Blekinge äts inte kroppkakor i någon större utsträckning.

Kroppkakan kunde förr fyllas med vad man hade för dagen, gås, ål, torsk, eller sill, men helst med tärnat fläsk och lök kryddat med kryddpeppar, såsom man gör ännu idag. Kroppkaka äts med



*Kroppkor med lingon och skirat smör.  
Foto: Min matblogg.*

lingon och skirat smör eller grädde. Kroppkakor som blivit över stektes och äts varma eller kalla.

### Kludda

Kludda eller klådda – variant av kroppkakor i form av ugnspannkaka.

### Rålåpor

Rålåpor är råreven potatis som steks som plättar i mycket fett. Kan ätas med lingonsylt och fläsk eller på rågbröd.<sup>344</sup>

### Bulsa

Rotmos kallas bulsa och är en blandning av kålrot, potatis, fläskspad krydd- och vitpeppar.

### Frynor

Frynor är potatisskivor sattes på en varm kittel och torkades. Blekingska "chips" som var omtyckta av barnen.<sup>345</sup>

### Prynor

Prynor är riven kokt potatis som blandas med mjölk och mjöl. Skärs i skivor och steks.

### Glöpära

"Glöpära" - man rakade bort askan och la oskalade potatis i spisen samt rakade askan över och lät dem steka och så med några saltkorn på. Glödsteckt potatis äts mycket vid kolning med salt sill till.

<sup>341</sup> Ränk, Gustav. Från mjölk till ost – drag ur den äldre mjölkhushållningen i Sverige. 1966.

<sup>342</sup> Ragnar, Martin. Svensk ostkultur i recept och formspråk – ett arv att förvalta.

<sup>343</sup> Ragnar, Martin. Svensk ostkultur i recept och formspråk – ett arv att förvalta. 2013.

<sup>344</sup> Haller, Gunnel. Matkultur i Blekinge.

<sup>345</sup> Lönnblom, I och Ström, S. Med smak av Blekinge – mat, människor och miljöer. 2002.

## Kött, fläsk och vilt

Under november och december månader hölls den stora slakten. Då slaktades främst julgrisen samt kalvar och får. Allt på djuren togs tillvara och saltades, torkades och syrades. Styckningen följde inte några bestämda regler, utan man högg här och var med en yxa.<sup>346</sup> Skinkan var den enda del som röktes. Grishuvudet hade en självklar plats mitt på julbordet.<sup>347</sup>

Vid kyndelmässotid – i början av februari – brukade man hänga upp såväl kött som fläsk till torkning, eller som sade man till "speke" i sovelkammaren. Man tog det då ur saltlaken, sköljde av det och lät det hänga och torka på loftet eller vinden tills det var färdigt att äta framåt våren. Bara skinkan röktes.<sup>348</sup>

Vid tillagning kokades det mesta och spadet man fick togs tillvara och var en viktig del i kosthålllet. Kokt höna eller ungtupp var även uppskattade inslag i soppa. Får och tamfågel kunde också slaktas och ätas färskt under andra tider av året som variation till det saltade köttet.<sup>349</sup>

### Blodpalt

Blodpalt var en form av blodpudding som ofta stod på bordet. Blodet kryddades med vitpeppar och mejram och rågmjöl lades i. Den färdiga smeten formades till små paltar av rund eller oval form. En isterbit kunde läggas i varje.<sup>350</sup>

### Hackekorv

Korven bestod vanligen av en blandning av korngryn och hackmat (kött och inälvor) tillsammans med salt, kryddor, mejram, timjan, kummin, peppar och lök. All hackad korv kallades med ett gemensamt namn för *hackepölse*. Det kunde vara surkorv, stångkorv med mera. Korven kunde förvaras en längre tid om den torkades, då blev den spickekorv.<sup>351</sup> Att den kallades hackekorv berodde på att det tidigare inte fanns några köttkvarnar, utan att köttet hackades i ett kötttråg med knivar innan de fylldes i fjälster och kokades.

Hackekorv efter nöt saltades och torkades, varefter man "glöastekte" den då man skulle äta. Hackekorv efter grisar och får saltades endast och stektes sedan på "plåten".<sup>352</sup>

### Sjömansbiff

Sjömansbiff görs av ytterlår av nöt som med lök och potatis får koka i öl. Ombord på ett skepp kokade man allt i en gryta. Karlskrona är Sveriges stora örlogsstad och har fått äran av ursprunget för sjömansbiffen.<sup>353</sup>

### Sjöfågel – ejder, vigg, alfågel, svärta

I kustlandet var sträckande sjöfågel ett eftertraktat byte och välkommet tillskott i hushållet. Man satte i äldre tid upp nät och senare har man haft skjutvapen. Även sjöfågeln kokades vanligen till soppa i äldre tid och senare stektes den i gryta.<sup>354</sup>

### Hare, skogsfågel, rapphöns

Av vilt fanns i före 1900-talet i princip bara skogsfågel och hare, men det fanns mer än vi kanske kan förstå idag. Att skjuta en hare till jul var en självklarhet i hela länet. Man åt även mycket säl längs kusterna och i skärgården.

### Klövsvilt - älg, rådjur, hjort och vildsvin

Under 1900-talet har en kraftfull stam av älg, rådjur, hjort och vildsvin vuxit fram i de vittomfattande skogarna. Blekinge är ett av de län som har mest vilt i hägn av dovhjort och kronhjort. Det har blivit ett av Blekinges nuvarande karaktärsdrag. Många goda rätter har vuxit fram ur detta.

## Fisk

### Insaltad sill, ål, torsk och flundra

Det vanligaste sättet att konservera fisk var tidigare att salta den. Man saltade sill, ål, torsk och även flundra. Fisken fick då vattnas ur innan den tillreddes. Salt, kokt ål betraktades som en delikatess i skärgården. Man kunde också koka in salt ål.

<sup>346</sup> NM frågelistor EU 2469 Åryd, Halasjö. Medelstads hd.

<sup>347</sup> NM frågelistor EU 499 Holmsjö.

<sup>348</sup> NM frågelistor EU 2469 Åryd, Halasjö och EU 499 Holmsjö.

<sup>349</sup> Fjällström, Phebe. Nord- och mellansvenskt kosthåll i kulturekologisk belysning. Ur Mat och miljö: en bok om svenska kostvanor. 1970.

<sup>350</sup> NM frågelistor EU 2469 Åryd, Halasjö och EU 499 Holmsjö.

<sup>351</sup> NM frågelista EU 499 Holmsjö.

<sup>352</sup> NM frågelistor. EU 2469 Åryd, Halasjö.

<sup>353</sup> Ragnar, Martin. Regional matkultur. Terroir i matlandet Sverige. 2014.

<sup>354</sup> Haller, Gunnel. Matkultur i Blekinge. 1986.

### Färsk kokt fisk av alla de slag

Fisk äts även färsk i mån av tillgång, speciellt då i kustlandet. I inlandet kunde man få färskfångad fisk i insjöar och åar. I äldre tid kokades nästan all fisk i någon form av soppa.



*Blekingesill. Foto: Barbro Nässén.*

### Blekingesill/ättikssill

Panerade stekta sillfiléer som fått kallna i ättikspad med rödlök.<sup>355</sup>

### Kryddsill

Kryddsill är sill inlagd i ättikslag och kryddor av bland annat rödbrun sandel, som serveras till lunch med hackad gräslök och med tjock grädde som sås.

### Rökt fisk – sill, lax och ål

Rökt fisk i form av böckling, ål och lax har funnits länge längs kusten. Rökt flundra är däremot en nyhet som kom under 1900-talets andra del.

### Julgädda

Att gädda skulle finnas på julbordet var en viktig tradition i kustlandet.<sup>356</sup>

### Soltorkad fisk

Vissa lite fetare fiskar som mört och id kunde saltas in lätt och soltorkas uppträdda på träspett, som hängdes upp på en solig yttervägg. Den torkade mörten kunde stekas på glöden i spisen.<sup>357</sup>

### Sillsoppa "Sillasö"

Salt sill drogs ut i vatten under en natt. Den klipptes sedan i bitar, stektes och tillsattes i soppspadet av svagdricka eller ljust öl som avretts med surmjölk och mjöl, eller med söt mjölk och någon ättika.<sup>358</sup>

### Ålsoppa

Ålsoppa kokad med persilja och potatis är typisk för Blekinge där ålen helst förtärs i soppa eller på annat sätt.<sup>359</sup>

### Gäddsoppa

Tillagades som sillsoppa med den skillnaden att sötmjöl användes till avredningen. Flundre-, abborr- och siksod gjordes på samma sätt. Fisksoppa kokades av fiskspad och mjöl.

### Laxryggsoppa

Fiskarna hade inte råd att själva äta upp den lax man fångat. Men när man fileade kunde man koka soppa på de delar som blev kvar, ryggfena, huvud och inälvor.<sup>360</sup>

### Kammerkruppen

Kammerkruppen är en rätt som äts bland fiskarbefolkningen förr. En deg görs av torsklever och grovt rågmjöl, salt, kummin och grädde som formas till bollar. Bollarna läggs in i torskens huvud och allt kokas i kort spad med salt, kryddpeppar och lagerbärsblad. En del tog ut bollarna och stekte dem i smör. Detta var riksdagsman Fabian Månssons favoriträtt om levererades speciellt till honom i Stockholm.<sup>361</sup>

### Glöahoppor

Glöahoppor är salt sill som läggs på glöd. Då hoppar den omkring.<sup>362</sup>

### Pannkaka

Pannkaka var en vanlig rätt. Den lagades på kornmjöl och vatten och skilde sig alltså en hel del från pannkaka som vi känner den, eftersom varken ägg eller mjölk användes. Ordinärt pannkaksmjöl kunde bestå av en blandning av råg-, korn- och

<sup>355</sup> Ragnar, Martin. Regional matkultur. Terroir i matlandet Sverige. 2014.

<sup>356</sup> Lönnblom, I och Ström, S. Med smak av Blekinge – mat, människor och miljöer. 2002.

<sup>357</sup> Nordiska museets frågelistor. EU 2469 Åryd Halasjö.

<sup>358</sup> Recept Google

<sup>359</sup> Ragnar, Martin. Regional matkultur. Terroir i matlandet Sverige. 2014.

<sup>360</sup> Haller, Gunnel. Matkultur i Blekinge.

<sup>361</sup> Lönnblom, I och Ström, S. Med smak av Blekinge – mat, människor och miljöer. 2002.

<sup>362</sup> NM frågelistor EU 82 Kristianopel. Östra hd.

ärtnmjöl eller enbart ärt- eller kornmjöl. Det gräddades till tunna pannkakor som äts med fläsk eller lingon.<sup>363</sup>

### Ärtmjölspannkaka

Ärtmjölspannkaka bereddes allmänt av rent vatten och ärtmjöl. Senare tillsatte man vanligen hälften vetemjöl eller så mycket man önskade.

### Ister som matfett

Ister är smält fett från gris. Det var det man använde i matlagningen och på bröd ända fram till 1950-talet. Man unnade sig inte smör utan använde det till att betala skatt till kronan eller prästens tionde. Istret kunde smaksättas med salt och rödlök.<sup>364</sup>

### Soppor

I äldre tid, innan järnspisen kom under senare hälften av 1800-talet, kokades nästan all mat i gryta till soppa och i grytan la man ner av det som fanns till hands av råvaror. Man skiljde inte så tydligt mellan välling och soppa. Basen var den buljong man kokat något i. Somliga speciella soppor har utkristalliserat sig och finns kvar i vår tid.

### Ärtsoppa

Ärtsoppa har en lång tradition ända ner i forntiden. I spisordningar (veckomatsedlar) från 1600-talet och långt in på 1800-talet är ärtsoppa, tillsammans med kålsoppa och korngrynssoppa/välling/gröt, ett självklart matinslag i alla sociala grupper.<sup>365</sup> Inom marinen stod ärtsoppa dagligen på menyn.

### Köttssoppa med klimp

Tillreddes när man hade kokat kött och hade tillgång till spad. Till klimp togs antingen kornmjöl eller rågmjöl och mjölk.

### Kålsoppa

Syrad kål kokades och användes som bas för olika ingredienser.

### Rov- och potatissoppa

Rov- och potatissoppa var enkelt att tillaga.<sup>366</sup>

### Tisdagssoppa eller sluring

Hela korngryn lades i kött- eller fläskspad. När grynen kokat en stund la man i skuren kålrot, morötter, palsternackor och selleri. Avreddes med mjölk och mjöl.

### Nässelsoppa

Nässelsoppa kokades om våarna, men särskilt i tider av nöd togs nässlor tillvara också till både bröd och gröt. Den kunde kryddas med gräslök och körvel.

### Ägg

Ägg var en färskvara under vår och sommar och man tillät sig att frossa i ägg till påsken. Annars unnade man sig inte äggen, utan sålde det mesta till staden för kontanter. Ägg användes mest till äggröra och kokta eller stekta i matsäck.<sup>367</sup> Ibland vankades äggmjölk, då man vispade ner några ägg i kokande mjölk.<sup>368</sup> Man plockade också gärna ägg efter orrar på svedjorna om våarna och använde i hushållet.<sup>369</sup> I skärgårdarna vittjade man i stället sjöfågelägg. Särskilt eftertraktade var ägg från skrak, men också ägg från andra sjöfåglar som ejder, mås och trut.<sup>370</sup>

### Rotfrukter, grönsaker och örter

Varje gård hade ett mindre trädgårdsland eller kålgård där man odlade rotfrukter och kryddor. Man odlade vitkål, blåkål, grönkål, rovor, kålrötter, bonbönor, morötter, palsternackor, gul- och röd lök. På varje gård hade man en tunna med syrad kål stående där man skar ner vitkål, rovor, kålrötter och ibland morötter och örter. De syrade grönsakerna kokades och användes ofta som grund i välling och soppor.<sup>371</sup> Man odlade även humle till öl, dricka och brännvin.<sup>372</sup>

### Rovor och kålrötter

I kålgården odlades så kallade kålrovor som var cylinderformade och ljusgula med vitt kött. Rovor

<sup>363</sup> NM frågelistor EU 39 Åryd.

<sup>364</sup> Israelsson, Lena. Köksträdgården - det gröna arvet. Helsingborg 1996.

<sup>365</sup> Bringéus, Nils-Arvid. Arbete och redskap. Mat och dryck. Lund 1971.

<sup>366</sup> Nordiska museets frågelistor. EU 499. Holmsjö. Medelstad.

<sup>367</sup> Martinsson, Harry. Nässlorna blommar. 1935.

<sup>368</sup> NM frågelistor EU 421 Åryd.

<sup>369</sup> NM frågelistor EU 2469 Åryd, Halasjö.

<sup>370</sup> Lönnblom, I och Ström S. Med smak av Blekinge – mat, människor och miljöer.

<sup>371</sup> Ränk, G. Från mjölk till ost – drag ur den äldre mjölkhushållningen i Sverige. Lund 1966.

<sup>372</sup> NM frågelistor EU 499 Holmsjö.



odlades också på svedjelanden. De kunde ätas råa eller kokta och som rovmos av kokta stötta rovor.<sup>373</sup>

Rovor kunde holkas ur och det urskrapade kokades och blandades till en deg med mandel och socker som man fyllde rovorna med, varpå locket lades på och rovorna stektes.

### Bondbönor

Bondbönor användes till soppa, eller välling, som den oftast kallas. Ibland tillsammans med morötter och andra grönsaker, men ofta med persilja som enda tillsats. Den kunde kokas tjockare till en stuvning, eller gröt och ätas tillsammans med fläsk.<sup>374</sup> Överbliven böngröt kunde stekas upp nästa dag.<sup>374</sup>

### Ärtor

Ärtor (gräärtor) betraktades som ett sädeslag. Ärtor odlades på åkern och användes på samma sätt som mjöl till soppa, pannkakor, gröt, välling och bröd.<sup>375</sup>

### Inlagd gurka

Många grönsaker konserverades genom att syras. Att lägga in gurka och använda i många sammanhang har varit vanligt i regionen. Gurkan skivas och en lag av ättika, socker och vatten hålls över den.<sup>376</sup>

### Jordgubbar

Blekinge är idag landets största jordgubbsodlare så Blekinge är numera starkt förknippat med jordgubbar.

### Frukt

Man började att odla frukt i Blekinge på bred bas redan på 1700-talet. Förutom att man sålde sin frukt till städerna tog man hand om och åt av den själv. Man torkade den frukt som skulle kunna användas senare, men unnade sig att äta frukt färsk och man gjorde också kompott, kräm, soppa och dryck av frukten. Att ha röda äpplen sparade till julbordet hörde till.<sup>377</sup> När man senare hade stor tillgång till socker gjordes saft och sylt. Då tillkom också många varianter av fruktkakor och pajer.

### Klövningasoppa

Klövningasoppa är en specialitet för Listerlandet. Den bereds av torkad frukt, främst päron. Recept från Hällevik: Man skar klyftor av äpplen och päron och torkade igenom dem ordentligt i samband med att ugnen värmts upp för brödbak. Den torkade frukten förvarades i tygpåsar på vinden. Barnen åt klyftorna som godis.<sup>378</sup>



Vanligen torkade man frukt i Blekinge och lagade fruktsoppor av under vinterhalvåret.  
Foto: Receptportalen.

### Träpärnasoppa

Träpärnasoppa från Ungskär gjores av torkade päron också. Fruktsoppa var högstidsmat.<sup>379</sup>

### Vinbär, krusbär

Vinbär, krusbär och andra bär från trädgården har man också gjort kräm, soppor och kompotter av.

### Vilda bär

I de blekingska skogarna och hagarna växer många vilda bär som man nogsammt tog tillvara på i äldre tid, både för egen del och för att säljas på marknaderna. Särskilt den fattigare delen av befolkningen kunde tjäna extra genom att plocka och sälja bär. På de många svedjorna växte det speciellt stora och fina lingon och smultron som man tog hand om.<sup>380</sup> En hel del lingon gick också på export från Blekinge till Tyskland.

<sup>373</sup> NM frågelistor. EU 499 Holmsjö.

<sup>374</sup> [www.sprakochfolkminnen.se/](http://www.sprakochfolkminnen.se/)

<sup>375</sup> Matti Leino och Lena Nygårds. Pluggor och pelusker. 2008.

<sup>376</sup> SCB

<sup>377</sup> NM frågelistor EU 59 Kristianopel. Östra hd.

<sup>378</sup> Haller, Gunnel. Matkultur i Blekinge.

<sup>379</sup> Lönnblom, I och Ström, S. Med smak av Blekinge – mat, människor och miljöer. 2002.

<sup>380</sup> NM frågelistor EU 89. Östra hd.

### Lingon

Lingon eller kröson var en viktig basföda. I äldre tider kokade man surlingon som förvarades i tinor. Lingon har använts som tillbehör till mycket mat och ibland hos fattiga som egen rätt. I senare tid har man också kokat sötad sylt. Lingonsylt i olika varianter har då använts till efterrätter, det enklaste lingon med mjölk eller lingongrädde som kunde serveras som efterrätt i det närmaste dagligen.

### Blåbär, björnbär, smultron, vildhallon, nypon

Man tog hand om alla vilda bär och använde i hushållet. Bären plockades och torkades eller användes färska och av dem koktes bärgrot, soppa, kräm, kompott, mos, sylt och saft.<sup>381</sup> I äldre tider var tillgången till socker begränsad och rätterna var då mer syltiga än i senare tid.

### Hasselnötter

Hasselnötter hade tidigare en förhållandevis stor betydelse i hushållningen och utgjorde en av Blekinges exportvaror i äldre tid. Man plockade också hasselnötter på hösten för att ha att "nöttra" med till jul. J J Öller nämner att man är så ivrig att plocka nöterna att de inte hinner mogna ordentligt.<sup>382</sup>

### Kryddor

Av kryddor odlades senap, pepparrot, mejram, kummin, timjan, körvel, gräslök, dill, persilja. Pepparrot som växte fritt var också mycket använd. Man tyckte om starka och beska smaker.<sup>383</sup>

### Dryck

#### Sypa eller blanda

I äldre tid var *sypa* vardagsdrycken framför alla. Den bestod av jäst surmjölk, ibland uppblandad med kärnmjölk eller vassle, utblandad med vatten som fått stå och jäsa.

#### Öl, dricka och svagdricka

Till jul och slåttern efter midsommar eller andra högtider som bröllop och begravning bryggde man dricka eller öl. Ölet var stark dricka som bryggts på dubbla mängden malt.<sup>384</sup> Under första hälften av

1900-talet övergick man i stället till köpt svagdricka eller mjölk.

### Slånbär

Slån trivs på kalkrik mark och finns i hela södra Sverige, men trivs bäst i kustlandet. Av slån gjordes inte sällan slånbärslikör till jul.

### Enbär

Det var vanligt att brygga enbärsöl till jul. Det är en jäst dryck med svag alkoholhalt. Bären samlades in i augusti månad. Man slog på busken så att de mogna bären föll ner. Efter torkning maldes de på hemkvarn och kokades därefter och fick jäsa.<sup>385</sup>

### Hyllete

Vid nästan varje gård stod en fläderbuske. Av flädern gjorde man hyllete. Det ansågs kunna hjälpa mot hosta och heshet.<sup>386</sup>

### Brännvin,

Brännvin fanns alltid tillhands och dracks dagligen fram till 1850-talet då hembränningen förbjöds. Brännvin ingick i all hemlagad medicin. I Blekinge hävdade man att malört, roten i stensöta och dyvelsträck i brännvinet botade magknip och dålig matlust. Brännvinet dracks i små silverbägare *brännvinskoppen*, som fick gå runt bordet.



*Brännvinskopp av silver.  
Nordiska museet.*

### Kumminbrännvin – kvinnornas favorit

Blandningar av kummin och pomeransskal gavs till kvinnor och barn. Kvinnorna var speciellt förtjusta i kumminbrännvin. När de bjöd hem varandra skulle det alltid vara en "komjanstår" och man nästan tävlade i vem som hade den bästa. Att

<sup>381</sup> NM frågelistor EU 499 Holmsjö Medelstad hd.

<sup>382</sup> Öller, J J. Beskrivning över Jämshögs socken. 1800.

<sup>383</sup> NM frågelistor EU 499 Holmsjö. Medelstads hd.

<sup>384</sup> Nordiska museets frågelistor. EU 8281 Asarum Bräkne.

<sup>385</sup> Nordiska museets frågelistor. EU 8856 Tving Medelstad.

<sup>386</sup> Nordiska museets frågelistor. EU 82 Kristianopel Östra hd.

## En terroiratlas över Blekinge som kulinarisk region

kumminbrännvinet hade blivit deras speciella favorit beror kanske på att de nyblivna mödrarna ofta fick en sup av det för att livmoderns sammandragningar efter en förlossning skulle påskyndas.<sup>387</sup>

En annan variant som kvinnor tyckte om var sirapsbrännvin.<sup>388</sup>

### **Punsch**

Blekinge är i hög grad förknippat med punsch genom Carlshamns flaggpunch som blivit ett varumärke som är känt över världen. Det har tillverkats och druckits mycket punsch i Blekinge. Punsch innehåller fem ingredienser: arrak, vatten, citron, socker, kryddor eller te. Innan den industriella tillverkningen blandade man till den

själv i hemmen. Det var enbart de mer välbeställda som unnade sig att dricka punsch.

Redan på 1850-talet började industriell framställning och pågick fram till 1917 då Vin och spritcentralen fick ensamrätt att tillverka och importera sprit. År 1914 tillverkade Carlshamns Punschfabriks AB en halv miljon liter punsch.

### **Pumpekaffe**

I västra Blekinge drack man pumpekaffe, sannolikt inspirerat från de småländska glasbruken. Det är kaffe kokt på glasflaska – en rund glasflaska med lång hals.

---

<sup>387</sup> Lönnblom, I och Ström, S. Med smak av Blekinge – mat, människor och miljöer. 2002.

<sup>388</sup> Nordiska museets frågelistor. EU 60 Sturkö Östra hd.

## Några ord som behöver förklaring

---

**Sypa** – en jäst dryck som består av en blandning av sur mjölk och vatten i varierande proportioner.

**Dricka** – svagdricka, en jäst maltdryck med låg alkoholhalt, smaksatt med humle. Högsäsong för svagdricka var under slåttern. Vid sekelskiftet 1900 fanns ett stort antal lokala svagdricksbryggerier runt om i Sverige.

**Drank** är en restprodukt vid framställning av brännvin av korn. Dranken är urkokt mäska och består främst av skaldelar. Den används som djurfoder på grund av sitt proteininnehåll.

**Förning** – det bidrag av mat som man tog med sig när man gick bort på kalas eller någon högtid.

**Grötväta** – vad man i äldre tid åt till gröten. Det var vanligt att ha en klick smör i mitten av grötskålen eller svagdricka. (Mjölk till gröten är en 1900-tals företeelse).

**Laga skifte** genomfördes vid 1800-talets mitt och innebar att varje bondes ägor samlades till ett skifte istället för att som tidigare varit delade i en mängd parceller i byns gemensamma mark. De hus som hörde till en utflyttad gård flyttades också ut till en ny gårdsplats inom de nya ägora.

**Oxe** – en kastrerad tjur

**Plockor** – bitar av ostmassa som uppstår när man gör löpeost.

**Regional mat** – en produkt som producerats med en geografisk identitet eller annat tydligt mervärde. Sådana produkter kan ha en marknad som sträcker sig långt utanför det lokala. Den italienska parmaskinkan brukar exemplifiera vad som avses.

**Sod** – buljong kokt på kött, fisk eller grönsaker. Det är vätskan som sovlet kokts i och som innehåller den näring som blivit kvar vid kokningen. Sodat, spadet, dracks separat enligt äldre måltidsskick.

**Sovel** - all annan mat än bröd, eller senare potatis. Dit räknades kött, fisk, ägg, smör och ost.

**Supanmat** – mat som dricks. Det var det vanligaste sättet att tillreda mat i äldre tid som någon form av soppa eller välling.

**Vört** är den söta vätskan som man får fram efter när man silar mäska av korn vid ölbrygging.

**Malt** är säd, vanligen korn, som fuktats med vatten och fått gro så att det omvandlas till maltsocker för att brygga öl. Kokad malt kallas mäska.

## Litteraturförteckning och källor

---

- Algotsson, S och Wikström, L. *Smaka på Småland*. Örebro 2003.
- Andersson, Ingela. *Orangerier, drivhus och vinterträdgårdar*. Byggnadsvård nr 1/1999.
- Arndt Ernst Moritz. Resa genom Sverige år 1804, del 3. 1808.
- Atlas över svensk folkkultur*. Uddevalla 1957.
- Berg, Gösta. *Kringlor och pepparkakor*. Fatburen 1963, s 61-80
- Berg, Gösta, Svensson, Sigfrid. *Svensk bondekultur*. Stockholm 1969.
- Berglund, Hjalmar. *Äldre biskötsel i Blekinge*. Blekingeboken 1959. Karlskrona 1959.
- Björn E Berglund Björn E, *Från Bröms till Utlängan*.
- Blekingeboken | - Seth Nilsson <https://sethnilsson.se/blekingeboken/>
- Blekinge läns hushållningssällskap 150 år. Karlskrona 1964.
- Blekinge läns hushållningssällskaps tidskrift för år 1912. Karlskrona 1912.
- Blekinge. Svenska turistföreningens årsbok 1971.
- Björnsson Sven. *Blekinge. En studie i det blekingska kulturlandskapet*. Lund 1946.
- Blom, Edward. *Restaurangernas uppkomst och guldålder. Ur Mat och dryck – smakprov ur arkiven*. Riksarkivets årsbok 2013.
- Blom, Tomas. *Socker – från lyxvara till vardagsmat*. Populär historia 17 november 2014.
- Bonow, Madeleine, Svanberg, Ingvar. *Karpfiskarnas tillbakagång i svenskt kosthåll*. Ingår i: *Från matproduktion till gastronomi*. Södertörns högskola, 2013.
- Bringéus, Nils-Arvid. *Mat och dryck*. Ur Arbete och redskap. Lund 1971.
- Byskomakare Jonas Stolts minnen. Kalmar 1981.
- Börjesson, Agneta. *Odling och smaka gråärt*. Kan beställas genom Röttle natur och kultur: [www.rottle.se](http://www.rottle.se)
- Campell, Åke. *Det svenska brödet*. Stockholm 1950.
- Damberg, Jenny. *Nu äter vi! De moderna favoriträtternas moderna historia*. Falun 2014.
- Erixon, Sigurd. *Elda över och under. Ostkakeundersökning 1934*.
- Erixon Sigurd. *Den blekingska lantbefolkningens byggnadskultur*. Blekingeboken Karlskrona 1940.
- Erixon Sigurd. *Svensk byggnadskultur*. 1947.
- Fisket på Sydkusten. En studie i fiskerinäringen i Blekinge och Skåne län. Länsstyrelserna 2002.
- Fjällström, Phebe. *Nord- och mellansvenskt kosthåll i kulturekologisk belysning*. Ur *Mat och miljö: en bok om svenska kostvanor*. Lund 1970.
- Flach, Wilhelm, m. fl. *Sveriges jordbruk vid 1900-talets början*. Göteborg 1909.
- Förstärkta miljöinsatser i jordbruket – svensk tillämpning av EG:s miljöprogram*. SOU 1994:82.
- Gröndahl, Mia. *Äppelriket – när äpplet blev en frukt för alla*. Prisma 2002. Sundbyberg 2009.
- Hagdahl, Ch. Emil. *Kokkonsten som vetenskap och konst*. Stockholm 1891.
- Haller Gunnel. *Matkultur i Blekinge*. Växjö 1986.
- Handlingar. Blekinge läns hushållningssällskap 1815-1851.
- Harrison, Dick och Ulvros, Eva-Helen. *Historiebok för kakälskare*. Riga 2003.
- Hirdman, Yvonne. *Matfrågan – mat som mål och medel*. Stockholm 1870–1920. Kristianstad 1983.
- Holmberg, August. *Om skogseldar och svedjeländ samt deras inverkan på växtlighet och djurliv*. Blekingeboken. Karlskrona 1932.
- Hällgren, E. *Havsfisket i Blekinge. En bok om Blekinge*. Karlskrona 1942.
- Israelsson, Lena. *Köksträdgården – det gröna arvet*. Helsingborg 1996.
- Johansson, Ivar. *Anatomi och fysiologi, avel och raser*. Stockholm 1942.
- Johanson, Ivar. *Husdjurslära för de lägre lantbruksläroverken*. Del 1. Stockholm 1942.
- Johansson Kerstin. *Allt gott – bakverk från Blekinge*. Sth 1984.
- Jönsson, Gottfrid. *En gammal lanthandel*. Ur Kyrkhult 1865-1965. Karlshamn 1965.
- Jönsson, Håkan. *Den gastronomiska revolutionen*. 2012.
- Jönsson, Håkan och Tellström, Richard. *Från krog till krog*. Svenskt uteätande under 700 år. 2018.
- Keyland, Nils. *Svensk allmogekost 1. Vegetabilisk allmogekost*. Stockholm 1919.
- Korkman, Nils. *Svensk nötkreatursavel under ett sekel*. KSLA Tidskrift Suppl.20:225–238. 1988.
- Lager, Göran. *Järnspisar, hackekorv och tabberas. Mat och tradition i Astrid Lindgrens värld*. Lettland 2006.
- Landshövdingeberättelser 1822-1900*. Tillgängliga på Internet.
- Lejonhielm, G. *Jordbruket i Blekinge. Några karaktäristiska drag*.



## En terroiratlas över Blekinge som kulinarisk region

- Leino, Matti Wiking, Spannmål. Svenska lantsorter 2017.
- Leino, Matti och Nygårds, Lena. *Pluggor och pelusker*. Svensk botanisk tidskrift 102:3-4 (2008), tillgänglig via nätet.
- Liby, Håkan. *Köket på Grönsö – arbete och organisation. Mat, redskap och recept*. Sundbyberg 2009.
- Liedgren Rut. Sölvesborg på 1800-talet. Nordiska museets handlingar 1974. om Blekinge. Karlskrona 1942.
- Lundh, Kicki. Ölands kokbok. Kalmar 1995.
- Lönnblom Ingemar. *Blekinge*. Bilda förlag. Falköping 2005.
- Lönnblom, Ingemar och Ström Susanne. Med smak av Blekinge – mat, människor och miljöer. Karlskrona 1997.
- MalmLöf, Maria. Platsens smaker. Länsstyrelsen i Stockholms län.
- MalmLöf, Maria. Smaken av östra Småland och Öland. Rapport Länsstyrelsen i Kalmar län. Kalmar 2016.
- Mat och miljö. En bok om svenska kostvanor*. Utgiven av N-A Bringeus. Lund 1970.
- Medelius, Hans. *Om Öländska kroppkakor – och något om andra*. Gastronomisk kalender 1978.
- Märta Stures hushållsbok (1737) bearbetad av Kersti Wikström. Halmstad 2007.
- Natur i Blekinge. Red Hans Wachtmeister och Kai Curry-Lindahl. Uppsala 1957.
- Nilsson, Albert. Kulturens blekingegård. Kulturen 1936.
- Nilsson, Anton. *Våra äppelsorter*. Stockholm 1986.
- Nilsson, Anton. *Våra päron-, plommon- och körsbärsorter*. 1989.
- Nilsson, Staffan. *Bryggerier i Sverige – en kulturhistorisk inventering*. Stockholm 1983.
- Nordborg, Knut. *Rural bebyggelse och markanvändning i Sverige från laga skiftet till andra världskriget*. Ur Svensk landsbygd. Surte 1973.
- Näslund, Görel Kristina. *Svenska äpplen*. 2010
- Ottervik Gösta. Litteratur om Blekinge. Lund 1941.
- Persson, André och Hedlund, Thomas. *Godis åt folket – en bok om hur svenskarna blev sockerslavar i Karamellkungens rike*. 2009.
- Salje, Sven Edvind. Gränsland i brytningstider. 2007.
- Sjöbeck Märten. Lövängskulturen i Sydsverige. Dess uppkomst, utveckling och tillbakagång. Ymer 1933.
- Sjöbeck Märten. Bleking – färdvägar och vandringsstigar utgående från järnvägarna. Helsingborg 1950.
- Swahn Sven-Öjvind. Ett bildverk om Blekinge. Allhem 1952.
- Svensson Sigfrid. När Olle Montanus hjälpte Artur Hazelius. Blekingeboken 1. Karlskrona 1927.
- Svensson Sigfrid. Spis och ugn i de gamla blekingska husen. Blekingebygder 1923.
- Svensson Sigfrid. Öst och väst i Blekinges bondekultur. Blekingeboken 1960.
- Sveriges jordbruk vid 1900-talets början. Statistiskt kartverk utarbetat av W Flasch m fl. Göteborg 1909.
- Ragnar, Martin. *Grisens historia - så mycket mer än fläsk*. 2015.
- Ragnar, Martin. *Regional matkultur. Terroir i Matlandet Sverige*. 2014
- Ragnar, Martin. *Svensk ostkultur i recept och formspråk – ett arv att förvalta*. Tallin 2013.
- Rückerschöld, Anna Maria. *Den nya och fullständiga kokboken med inriktning på det vardagliga köket*. Stockholm 1796.
- Rytkönen, Paulina, m fl. *Gastronomiska regioner – ett verktyg för regional utveckling*. Vällingby 2014.
- Rytkönen, Paulina, Gratzner, Karl. *Geografiska ursprungsbeteckningar, en preliminär reflektion*. Working Paper 2012:2.
- Rytkönen, Paulina. *SUB och SGB – fördelar och erfarenheter från övriga Europa*. Forskningsöversikt 2014.
- Ränk, Gustav. *Från mjölk till ost – drag ur den äldre mjölkhushållningen i Sverige*. Nordiska museets handlingar 66. Lund 1966.
- Sporrong, Ulf, m fl. *Svensk landsbygd. Kulturgeografiska studier av markanvändning, bebyggelse och miljö*. 1973.
- Strömberg, B. *Grundkurs i naturgeografi*. Lund 1970.
- Swahn, Jan Öjvind. *Fil, fläsk och falukorv. Svenska mattraditioner genom tiderna*. Lund 2000.
- Swahn, Jan Öjvind. *Man tager vad man haver*. Höganäs 1970.
- Swahn, Jan Öjvind. *Mathistorisk uppslagsbok*. Bromma 1999.
- Swanberg, Lena Katarina. *Till bords under 100 år – recept från tio decennier*. Trento 1999.
- Svensk bondekultur*. Gösta Berg, Sigfrid Svensson. Stockholm 1969.
- Säfwenberg, Mattias. *Svenskt vin: en vinvärld som växer*. 2019.
- Tellström, Richard. *Hunger och törst - svensk måltidshistoria*. Falun 2015.
- Thornström, Carl-Gustaf. *Strupö – en utskärgårdsös omvandling*. Tjustbygdens kulturhistoriska förenings årsbok 1973.
- Ulväng, Göran. *Hus och gård i förändring. Uppländska herrgårdar, boställen och bondgårdar under 1700- och 1800-talens agrara revolution*. Södertälje 2004.
- Utterström, Gustaf. Från potatisodlingens genombrott i Blekinge. Blekingeboken. Karlskrona 1946.
- Wachtmeister Hans. Blekinge läns Kungl. Hushållningssällskaps historia 1814-1914. Karlskrona 1914.
- Wallensteen-Jaeger. *Mat och dryck när seklet var ungt*. Borås 1973.

## En terroiratlas över Blekinge som kulinarisk region

Weltzin, Carolin. *Ny kokbok eller anvisning till en myckenhet av nu brukliga maträtters tillredande*. Stockholm 1804.  
Wenster, Ivar. *Den raffinerade potatisen – om stärkelsefabrikationen i västra Blekingen under 1800-talet*. Blekingeboken 1995. Lund 1995.  
Werdenfels, Åke. *Mandelgren i Blekinge*. Karlskrona 1991.  
Werdenfels, Åke. *Gränums bränneri – ett industriminne i historisk belysning*.  
Wickbom, Ulf. *Idén som slog rot*. Jubileumsbok Hushållningssällskapet Kalmar-Kronoberg-Blekinge 1811-2011. Kalmar 2011.  
Wickenberg, Gabriel. *Blekingska gästgivaregårdar 1793*. Medd. Av Gottlieb Wirde i Blekingeboken. Karlskrona 1928.  
Wilstadius Gun. *Byggnad och miljö. Kulturhistoriskt värdefull bebyggelse i Karlskronatrakten*. Blekingeboken 1973.  
Wiren, Agnes. *Uppbrott från örtagård*. Avhandl 1975.  
Villskog, Jon. *Vinternotdragning i Gamlebyviken*. Tjustbygdens kulturhistoriska förenings årsbok 1945.  
Wikström, Kersti. *Det dukade bordet*. Nordiska museets förlag.  
Wirsén, Ragnar. *Glimtar från gångna tiders skärkarliv*. Ur Landstingsbygd. Västervik 1962.  
Wretman, Tore. *Svensk husmanskost*. 1967.  
Wretman, Tore. *Mera matminnen – om den ärbara vällusten*. Höganäs 1988.  
Åkerberg, Johan. *Husman – Traditionell mat för moderna människor*. Göteborg 2011.  
Ångström, Lars och Katharina. *Äppelfabriken – mustning, äpplesorter och recept*. 2014.  
Öller Johan Jöran. *Beskrifning över Jemshögs sockn i Blekingen*. Wexjö 1800. Nyutgiven 1967.  
Östman, Peter. *Jordbruket och det agrara landskapet efter andra världskriget*. Ur Svensk landsbygd. 1973.  
*100 år med svenskt lantbruk*. Sveriges lantbrukshistoria 1890-1990 utgiven med anledning av Lantbruksstyrelsens 100 års jubileum. Jönköping 1990.

### Matnyttiga kokböcker

Johansson, Kerstin. *Smålands kokbok*. Kalmar 1995.  
Algotsson, S och Wikström, L. *Smaka på Småland*. Örebro 2003.  
Lager, Göran. *Järnspisar, hackekorv och tabberas*. Mat och tradition i Astrid Lindgrens värld. 2006.  
Lundh, Kicki. *Ölands kokbok*.  
1945 kom originalutgåvan av sju sorters kakor.  
Vår kokbok 1993  
Östgötamat 2016

### Övriga källor

Landsbygdsdepartementet 2008. *Det nya matlandet*.  
Näringsdepartementet 2015. *En livsmedelsstrategi för Sverige*.  
Nordiska museets frågelistor Blekinge. Matberedning och måltidsseder. Brunnar. Ärtodling.  
Wikipedia  
Nationalencyklopedin  
www.lrf.se  
www.miljomal.se  
[www.ekoplantan.se/rara-knolar/](http://www.ekoplantan.se/rara-knolar/)  
[www.jordbruketisiffor.wordpress.com](http://www.jordbruketisiffor.wordpress.com)

### Litteraturoversikter

*Mat och dryck i Sverige*. Litteraturoversikt utarbetad av Hans Blomqvist. Borås 1980.  
*Mat och matkultur i Sverige. Litteraturoversikt över nationella och regionala verk om matkultur, mathistoria, inklusive fester och högtider, produktionsmetoder och recept samt arkiv och bibliotek*. Stockholm 2014  
Hebbe, Per-Magnus. *Den svenska lantbrukslitteraturen från äldsta tid t.o.m. år 1850*. Bibliografisk förteckning. Halmstad 2014.

### Äldre kokböcker i kronologisk ordning

*Märta Stures hushållsbok (1737)* bearbetad av Kersti Wikström. Halmstad 2007.  
Cajsa Warg. *Hjelpreda för hushållningen för unga fruntimmer*. 1755.  
Rückerschöld, Anna Maria. *Den nya och fullständiga kokboken med inriktning på det vardagliga köket*. 1796.  
Weltzin, Carolin. *Ny kokbok eller anvisning till en myckenhet av nu brukliga maträtters tillredande*. 1804.  
Björklund, Gustafva. *Kokbok för tjenare och tarvliga hushåll*. 1851.

## En terroiratlas över Blekinge som kulinarisk region

Zetterstrand, Anna-Maria. *Kok- och hushållsbok, grundad på 80-årig öfning och erfarenhet i kokkonsten och hushållningen*. 1863.

Johansson, Carolina. *Kokerskekatekes eller korta och lättfattliga anwisingar till god och enkel matlagning för unga husmödrar, tjenare, skeppskockar m. fl. af en erfaren Husmoder*. 1864

Hagdahl, Ch. Emil. *Kokkonsten som vetenskap och konst*. 1891.

Hellman, Eva. *Illustrerad kokbok för enkla hushåll och finare kök*. 1894.

Nilsson, Sofie. *Om matlagning i enklare hem*. 1899.

### Kokböcker med recept från olika tider

Klötzke, Gert. *Svensk festmat – menyer från tre sekler*. 1992.

Nilsson, Siv och Key. *Alla tiders bröd*. Helsingborg 2000.

Sundholm, Karin. *Svenska ostkustfiskarnas receptbok*. Stockholm 1941

Swanberg, Lena Katarina. *Till bords under 100 år. Recept från tio decennier (1900-tal)* Trento 1999.

Wikström, Kersti. *Det dukade bordet*. Nordiska museets förlag.

### Tips om mer fördjupning

Dialekt- och fornminnesarkivet i Lund. Diverse frågelistor och uppteckningar rörande matkultur.

Nordiska museet, Stockholm. Etnologiska undersökningens arkiv, samlingen av frågelistsvar med uppteckningar.

Blekinge museum. Insamlat arkivmaterial angående matkultur.

Kommunala museers arkiv.

Hembygdsföreningarnas arkiv.

Keyland, Nils. Julbröd, julbockar och Staffansång, Sth 1919. Om allmogens julkost i olika landskap.

Smaka Sverige <http://smakasverige.jordbruksverket.se>

Mat Kult <https://www.sprakochfolkminnen.se/>

[www.smakupplevelseblekinge.se](http://www.smakupplevelseblekinge.se)

### Institutioner som arbetar med äldre växtmaterial

#### ArtDatabanken

ArtDatabanken är ett kunskapscentrum för arter och naturtyper som arbetar med information och kunskap om den biologiska mångfalden i Sverige. ArtDatabankens är en verksamhetsgren inom SLU, Sveriges lantbruksuniversitet i Uppsala. Man arbetar mycket med rödlistade arter.

#### Nationella programmet för odlad mångfald, POM

Programmet för odlad mångfald (POM), inom Sveriges lantbruksuniversitet arbetar med att bevara och nyttja våra kulturväxter. Man har under 2002–2010 inventerat och samlat in växter över hela Sverige – gamla odlingsvärda sorter av köksväxter, bär, frukt och prydnadsväxter. Under 2011–2015 pågår en utvärderingsfas. Från 2016 och framåt ska det finnas en nationell genbank där det utvalda materialet bevaras för framtiden och ska vara fritt tillgängligt.

Under varumärket Grönt kulturarv® lanseras och saluförs växtmaterial som samlats in genom Programmet för odlad mångfald.

#### NordGen

NordGen eller Nordiskt Genresurscenter är en nordisk institution för bevarande och hållbart nyttjande av växter, husdjur och skog. Verksamheten har sitt huvudkontor i skånska Alnarp. NordGen ansvarar även för driften av Svalbard Global Seed Vault med globalt skyddsuppdrag rörande fröer och genmaterial. NordGen upprätthåller en databas inom området. [www.nordgen.org](http://www.nordgen.org)

#### Julita gård

På Julita gård som är en del av Nordiska museet finns museets levande samlingar. Där finns bland annat äppelgenbanken, humlegenbanken och äldre köksväxter som samlats in från olika delar av Sverige. Arbetet med att bevara levande samlingar i genbanker bedrivs i samarbete med NordGen. Julitas och all världens frömaterial förvaras fryst på Svalbard. Exempelvis bevaras fröförökade växtslag som spannmål i fryst tillstånd vid NordGen.