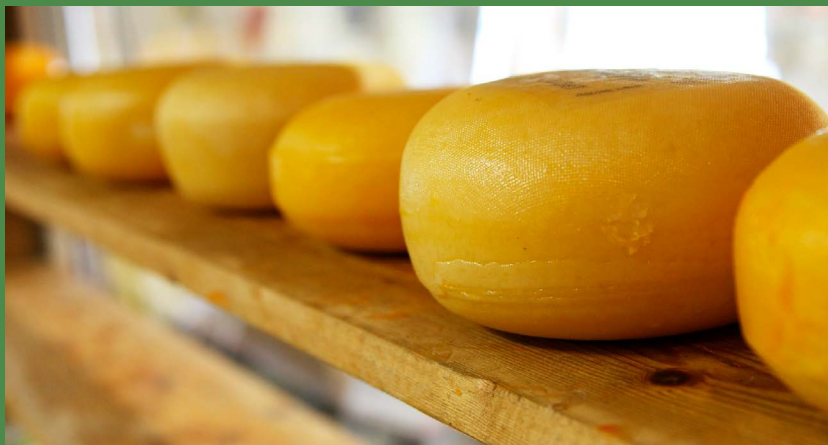


Smaken av östra Småland och Öland

– en terroiratlas över Kalmar län som kulinarisk region



Europeiska jordbruksfonden för
landsbygdsutveckling: Europa
investerar i landsbygdsområden



Länsstyrelsen
Kalmar län

Rapporten har framställts och reviderats med medel från Landsbygdsprogrammet 2014-2020.

Rapporten är en kunskapssammanställning från litteratur och arkiv. Studien har gjorts av Maria Malmlöf. Revidering har utförts av Anna K Sjögren.

Smaken av östra Småland och Öland – en terroiratlas över Kalmar län som kulinarisk region

Utgiven av
Författare
Utgivningsår:

Länsstyrelsen Kalmar län
Maria Malmlöf
2016, reviderad 2022

Innehåll

Förord	8	Växtodling/grödor omkring 1800	27
Sammanfattning	9	<i>Kålgård</i>	27
Kulinariska regioner som verktyg för regional utveckling	10	<i>Frukt och bär</i>	27
Ursprungsskydd inom EU	10	<i>Vinterfoder från ängen</i>	27
Regionala paraplymärkningar	11	Djurhållning	28
Varumärket Småland som matupplevelse	11	<i>Nötboskap</i>	28
Att utveckla koncept	11	<i>Får och getter</i>	28
Storytelling i marknadsföring – säg det med en historia	11	<i>Svin</i>	28
Målet med terroiratlasen för östra Småland och Öland	12	<i>Hästar som dragdjur</i>	28
Metod	12	<i>Höns, gäss och ankor</i>	28
Kalmar läns särart – ett starkt område för livsmedelsproduktion	13	Böndernas bebyggelse	29
Kalmar läns särart	13	Mangårdsbyggnad	30
Naturgeografiska förutsättningar	14	<i>Dagligstugan och den öppna härden</i>	30
Jordbrukets produktionsområden	14	<i>Ur Jonas Stolts minnen</i>	31
Topografi	14	Böndernas mat och dryck från början av 1800-talet och ungefär hundra år framåt	32
Berggrund	14	Mat och dryck vilar på medeltida tradition	32
Jordarter	14	<i>Spannmål den vanligaste råvaran</i>	32
Hydrografi	15	Tillagning och traditionen kring matbordet	33
Klimat	16	<i>Köksredskap</i>	33
Vegetation – skogen	17	Folkliga rätter som lever kvar från tiden före år 1800	33
Kulturgeografiska delregioner och karaktäristiskt kosthåll	18	Karaktäristiska maträtter i regionen	34
Delregionala matidentiteter	18	<i>Kroppkakor</i>	34
1. <i>Norra kustbygden och skärgården</i>	18	<i>Öländska kroppkakor</i>	34
2. <i>Norra inlandet</i>	20	<i>Småländska kroppkakor</i>	35
3. <i>Södra kustbygden</i>	20	<i>Lufsa</i>	35
4. <i>Södra inlandet</i>	21	<i>Raggmunk</i>	35
5. <i>Öland</i>	23	<i>Ostkaka</i>	36
Brukningsmetoder och bebyggelse hos allmogen cirka 1800	26	<i>Isterband</i>	36
Brukningsmetoder – solskifte och två- eller tresådesbruk	26	<i>Hackekorv</i>	37
		<i>Hyttsill</i>	37
		<i>Kalmarflundra</i>	37
		<i>Biff à la Lindström</i>	37
		<i>Kalmarlåda</i>	37

Vad man åt i bondehemmen i början av 1800-talet fram till början av 1900-talet	38	Produktionsförhållanden på gods och herrgårdar omkring sekelskiftet 1800	56
Bröd	38	Herrgårdarnas bebyggelse och trädgårdsanläggningar	56
Vetebröd, skorpor och kakor	39	Trädgårdsanläggningen	57
Ärtsoppa	41	Rud- och karpdammar	57
Bruna bönor	41	Förvaringsutrymmen för matvaror	58
Ost	41	Herrgårdens hushåll	58
Sypost eller pottkäs	43	Mat och dryck i herrskapskulturen cirka 1800	59
Smör	43	Skillnaden i kosthåll mellan bonde och herreman	59
Ägg	43	Tillredning av maten	59
Ägg från vilda fåglar	44	Kokböcker från tiden	60
Kött	44	Märta Stures kokbok från Gränsö	60
Hare, skogsfågel, raphöns, säl	44	Bihang – en redogörelse för diverse hushållsknep	60
Färsk, kokt fisk	45	Exempel på recept	60
Tretimmarsströmming, Västervik	45	Råvaror och beredning på herrgårdarna	60
Rökt fisk – strömming, flundra och flatrökt ål	45	Sädesslag – bröd, gröt och välling	60
Insaltad strömming, ål, torsk och flundra	45	Mjolk och grädde	60
Kropphuvuden, Öland	45	Kött	60
Klyts	45	Kötträtter	61
Öländsk köttkaka	46	Tamfågel och ägg	61
Glödhoppor	46	Kronvilt och vild fågel	61
Ölandsgås	46	Korv	62
Sjöfågel – ejder, vigg, alfågel, svärta	46	Fisk och kräftor	62
Soppa och välling	46	Rotfrukter och grönsaker	62
Köttsocka med klomp	46	Buljong och soppa	62
Klotvälling	47	Pastejer	63
Knovälling	47	Puddingar	63
Bondbönsvälling	47	Svamp	63
Kornmjölsvälling	47	Kalla förrätter	63
Ölsupa	47	Inläggningar	63
Kålsoppa	47	Köpta matvaror och kryddor	63
Sluring och tisdagssoppa	48	Frukt och bär	63
Vasslevälling	48	Gelée	64
Strömmingsvälling	48	Socker	64
Bänkvälling	48	Bakverk och efterrätter	64
Nässelsoppa	48	Dryck	64
Gröt	48	Tradition kring matbordet	65
Rotfrukter, grönsaker och örter	49	Skärgård och fiske under 1800-talet	66
Hasselnötter	50	Årets gång i skärgården	66
Frukt	51	Marknadsresor med fisk till Linköping och Norrköping	66
Vilda bär	51	Säljakt	67
Svamp	53		
Kryddor	53		
Dryck	53		
Brännvinsbränning	55		
Kaffe	55		

Redskap	67	Borgerlighetens matkultur och restaurangväsendets uppkomst	82
Kvinnorna	68	Städernas matställen	82
Båtarna	68	Restaurangnäringens guldålder 1850–1900	82
Skärgårdsjordbruket	68	Hotell blir ett nytt fenomen	82
<i>Skärgårdens bebyggelse</i>	69	<i>Mötesplats och vardagsrum</i>	83
Vinternotdragning i Gamlebyviken	69	<i>Baler, banketter och nöjespalats</i>	83
Fisket på Öland	69	<i>Dekorativ utformning av anrättningarna</i>	83
<i>Öländsk bondeseglation</i>	70	<i>Servering</i>	84
Den stora samhällsomvandlingen under 1800-talet	71	<i>Sommarrestauranger</i>	84
Utvecklingen inom jordbruket i länet	71	Smörgåsbordet	84
<i>Växtodling</i>	72	<i>Brännvinsbordet</i>	84
<i>Slaktboskap och mejeriprodukter</i>	72	<i>Slutet på guldåldern – alkoholpolitiken styr restaurangerna</i>	85
Bondgårdarnas trädgårdar	73	Turismen	86
Gårdsbebyggelsen	73	Utvecklingen under 1900-talet	87
Förändringar på gods och herrgårdar	74	Jordbruket under 1900-talet	87
Herrgårdens bebyggelse	75	<i>De senaste 50 åren</i>	88
Herrgårdarnas handelsträdgårdar och äppelodlingar	75	Det yrkesmässiga fisket i Kalmar län	88
Trädgårdsnäringen växer fram	75	<i>Torsk</i>	88
Handelsträdgårdar	76	<i>Fisket i skärgårdsområdet under 1900-talet</i>	89
Koloniträdgårdar	76	<i>Rökning av fisk</i>	90
<i>Trädgårdsodlingen upphör vid mitten av 1900-talet</i>	77	<i>Fiskförsäljning på torget</i>	90
Hushållningssällskapen	77	Jordbrukspolitiken	90
Tekniska innovationer revolutionerar köket och matlagningen	78	<i>Andra världskriget 1939–1945</i>	90
<i>Järnspisen – en innovation av avgörande betydelse</i>	78	<i>1947 års jordbrukspolitiska beslut</i>	91
<i>Köttkvarnen</i>	78	<i>1967 års jordbrukspolitiska beslut</i>	91
<i>Mjölksseparatorn</i>	78	<i>Omställning 90</i>	92
<i>Isskåp</i>	79	<i>CAP Common Agriculture Policy – EU:s jordbruksstöd</i>	92
Några väsentliga förändringar i kosthållet under 1800-talet	79	Lantbrukets föreningsrörelse – Kooperationen	92
<i>Potatisen blev stommen i måltiderna</i>	79	<i>Hygienkrav leder till sammanslagningar</i>	93
<i>Mejeriprodukter</i>	79	<i>Standardiseringen tar bort regionala skillnader</i>	93
Dryck	79	Mat och dryck under 1900-talet	94
<i>Svagdricka och öl</i>	79	Hushållsskolor, tidningar och receptböcker	94
<i>Brännvinsdrickande minskar kraftigt</i>	80	Socker	94
<i>Kaffe</i>	80	Konserveringsapparat	94
Socker	80	Elektricitet och vatten i kran inomhus	94
<i>Pressjäst och bakpulver</i>	80	Snabbköp	94
Mat- och dryckestraktioner förändras på landsbygden	80	Djupfryst	95
		Glass	95
		Mikrovågsugn	95
		Matvanor i Sverige under 1900-talet och framåt	95
		Fisk	95
		Kött	96

Köttfärs	96	Äpplen	112
Korv	96	<i>Äppelsorter från Tjustbygden</i>	112
Fågel	97	<i>Äppelsorter från Kalmarbygden</i>	113
Vilt	97	<i>Äppelsorter från Öland</i>	114
Frukt, grönsaker och potatis	97	Päron	114
Pasta och ris	97	<i>Karl X Gustafs päronträd från Öland</i>	114
Matbröd	98	Livsmedelsindustrin	115
Smörgås	98	Utvecklingen i Sverige	115
Bakverk och fika	98	Utvecklingen i Kalmar län	116
TV-brickor och fredagsmys	98	Kvarnar	116
Restaurangkulturens utveckling under		Margarintillverkning	117
1900-talet	99	Konservfabriker	117
<i>Tore Wretman leder utvecklingen</i>	99	Choklad och konfekt	117
<i>1980-tal "Det nya franska köket"</i>	99	Bagerier	117
Den svenska gastronomiska revolutionen	99	Slakterier	118
Mattrender i slutet av 1900-talet och början av		Köttproducenter	119
2000-talet	100	Charkuterier	119
Exempel på några äldre veckomatsedlar ..	102	Kroppkakor	120
Lantbruksdjur – raser och avel	103	Mejerier	120
Nötboskap	103	Mejerier på Öland	121
Ölandshäst	104	Västerviks gräddost	122
Arbetshästen Ardenner	104	Frödinge mejeri och ostkaka	122
Får	104	Mjölkpulver	122
Gris	104	Emå mejeri	122
Ölandsgås	105	Hantverksmejerier	122
Ölandshöna	105	Kyckling	122
<i>Öländsk dvärghöna</i>	105	Ägg	123
<i>Vit Leghorn</i>	105	Viltkött	123
Växtodling – karaktäristiska sorter från		Bryggerier	123
östra Småland och Öland	106	Bryggerier i Kalmar län	123
Sädesslag och lantsorter	106	Fruktdrycker	124
Gula och grå ärtor	108	Vin	124
Bönor	109	Kaffe	124
Potatis	109	Socker	125
Sötpotatis	110	Honung	125
Lök	110	Senap	125
Köksväxter i växthus	110	Rapsolja	125
Gurka	111	Frukt, bär, grönsaker, potatis, rotfrukter och	
Pumpa	111	svamp	126
Champinjoner	111	Nya möjligheter till småskalig	
Jordgubbar	111	livsmedelsförädling	126
Tryffel	112	Nya möjlighet för marknadsföring för	
		mathantverkare	127
		REKO-ringar	127
		Småskaliga livsmedelsföretag	127

Livsmedelsförsörjning i kristid	128
Svältåren i slutet av 1860-talet	128
Världskrigen och krisberedskap	129
Vattenbrist	129
Torkan 2018	130
Coronakrisen	130
Klimatförändringar	131
Krisberedskap i länet	131
Ökad självförsörjningsgrad	131
Produktionsförhållanden i länet speglat i landshövdingens berättelser 1822–90	132
Ur Landshövdingeberättelse 1822	132
Ur Landshövdingeberättelse 1832–36	132
<i>Städer 1832–36</i>	133
Ur Landshövdingeberättelse 1856–60	133
Ur Landshövdingeberättelse 1871–75	135
Ur Landshövdingeberättelse 1886–90	135
Ur Landshövdingeberättelse 1896–1900	136
<i>Städer</i>	136
Några ord som behöver förklaring	137
Litteraturförteckning och källor	138
Intervjuer	141
Matnyttiga kokböcker	141
Övriga källor	142
Litteraturoversikter	142
Äldre kokböcker i kronologisk ordning	142
Kokböcker med recept från olika tider	142
Tips om mer fördjupning	143
Institutioner som arbetar med äldre växtmaterial	143
<i>ArtDatabanken</i>	143
<i>Nationella programmet för odlad mångfald, POM</i>	143
<i>NordGen</i>	143
<i>Julita gård</i>	143

Förord

2022-03-01

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. Och maten som erbjuds behöver leva upp till de krav på kvalitet, smak, näring, djurhållning, pris, service, ursprung och upplevelse som efterfrågas.

I samverkan tog LRF, Regionförbundet och Länsstyrelsen 2015 fram livsmedelsstrategin ”Växande värde” för Kalmar län. Visionen är att Kalmar län ska utvecklas till en välkänd livsmedelsregion av högsta klass och målet är att fler människor i världen ska välja mat från länet. Länets livsmedelsbransch ska, långsiktigt och hållbart, öka sin konkurrenskraft, produktivitet och innovationsförmåga.

Under de år som gått sedan livsmedelsstrategin togs fram kan vi se att intresset för livsmedel har växt och fortsätter växa. Allt fler i vårt län är medvetna om mat, livsmedel, ursprung och kvalitet. Kunskapen om länets förutsättningar och möjligheter har ökat. Det är verkligen glädjande!

En av de beslutade åtgärderna i livsmedelsstrategin är att utveckla länets matidentitet. Starka matidentiteter ger mervärde och ökar möjligheterna att utveckla och sälja bra produkter från Kalmar län. Rapporten *Maten i Kalmar län – en översikt över regional matidentitet i Kalmar län* togs fram i samband med arbetet med livsmedelsstrategin som ett underlag för ett fortsatt arbete med en ”terroiratlas”. En terroiratlas är en sammanställning över en regions natur- och kulturgeografiska förutsättningar för livsmedelsproduktion.

Den föreliggande rapporten *Smaken av östra Småland och Öland – en terroiratlas över Kalmar län som kulinarisk region* vill förmedla vad som är länets karaktäristiska och unika värden inom mat. Den är avsedd som ett verktyg för i första hand primärproducenter, livsmedelsförädlare och företag inom besöksnäringen för att utveckla koncept och *storytelling* kring både nya och befintliga produkter. Den kan även användas av handeln och kök inom offentlig verksamhet för att identifiera områden för samarbete, produktutveckling och innovation. Allt i syfte att skapa både traditioner och arbeten på länets landsbygd.

Det är vår förhoppning att terroiratlasen ska fungera som inspiration för den som vill starta ett företag eller utveckla sitt företagande i Kalmar län med livsmedel som grund. Med den vill vi förmedla kunskap och känsla för Kalmar läns matidentitet och mathistoria.

Matidentitet - mat och smak med koppling till platsen där den har sitt ursprung. Från våra hagar och vår jord till din tallrik och ditt bord!



Peter Sandwall, Landshövding Kalmar län

Sammanfattning

Det finns idag ett växande intresse för lokalt och regionalt producerad mat, både i Sverige och inom EU som helhet. Kalmar län har en stark livsmedelsbransch med potential att växa. För att ta tillvara på och utveckla möjligheterna togs en livsmedelsstrategi för Kalmar län fram 2015. I strategin ingår att utveckla länets matidentitet och bland annat ta fram en terroiratlas enligt den modell som UNESCO har enats om.

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.

Den föreliggande rapporten, Smaken av östra Småland och Öland – en terroiratlas över Kalmar län som kulinarisk region, tecknar en översiktlig bild av hur livsmedelsproduktion och förädling har sett ut i länet från sekelskiftet 1800 fram till idag. Den beskriver Kalmar läns mathistoria under drygt 200 år.

I rapporten beskrivs länets natur- och kultur-geografiska förutsättningar, produktionsförhållanden och bebyggelse, vilka djur man höll, vad man odlade på sin åker och i sina täppor, hur råvarorna bereddes och vad man faktiskt åt.

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

I samband med studien har bilden framträtt att det som är utmärkande för Kalmar län utifrån ett livsmedelsperspektiv är att de gröna näringarna alltid har haft och fortsatt har en stor betydelse. Länet är och har varit ett överskottsområde för livsmedel. Här finns goda naturliga förutsättningar för jordbruk och ett mildt klimat. Dessutom har länet en stor turism- och besöksnäring, vilket ger 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

Att ta tillvara en regions kulinariska kulturarv och utveckla det för att skapa intresse, attraktion och nya jobb ligger i tiden. 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 för att förmedla vad som är en regions unika värden, platsens smak, och inspirera till att utveckla företagande inom livsmedelssektorn genom att bygga koncept och storytelling.

År 2014 kom rapporten ”Gastronomiska regioner – ett verktyg för regional utveckling”. Den sammanfattar resultat från åtta fokusgrupper samt intervjuer, seminarier och en enkät som genomfördes under 2013 i syfte att ta fram ett underlag för hur vi ska bygga gastronomiska regioner i Sverige. Rapporten föreslår att en handlingsplan i flera steg upprättas. Ett av dessa är att ta fram terroiratlas på nationell och regional nivå – att satsa på marknadsutveckling, att utveckla regional särart. Projektet genomfördes på uppmaning från Landsbyggsdepartementet som ett samarbete mellan LRF, Restaurangakademien och Södertörns högskola.¹

Kalmar läns livsmedelsstrategi² antogs hösten 2015 och omfattar hela livsmedelsbranschen, hela kedjan från jord till bord. Den innehåller mål, strategier, framgångsfaktorer och prioriterade åtgärdsområden och har antagits av LRF Sydost, Länsstyrelsen Kalmar län och Region Kalmar län. År 2020 antogs ett uppdaterat handlingsprogram med 29 konkreta

aktiviteter att genomföra under 2022. Dessa är uppdelade i fyra avsnitt varav ett handlar om den regionala matidentiteten:

1. Förnyelse, forskning och innovation.
2. Kompetensförsörjning.
3. Livsmedel i kristid.
4. Regional matidentitet och måltidsupplevelser.

Den nationella livsmedelsstrategin beslutades av Riksdagen 2017 och har som övergripande mål att skapa tillväxt, sysselsättning och bidra till hållbar utveckling i hela landet. Här formuleras också att konsumenternas förtroende för svenska livsmedel är viktig för att den svenska produktionen ska kunna öka samt att det finns en potential i att möta efterfrågan på upplevelser kring mat och dryck som en integrerad del av besöksnäringen.³

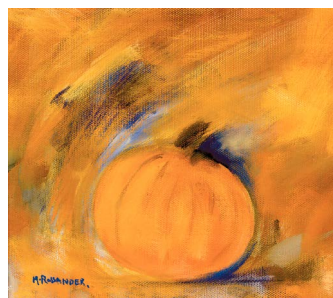
Ursprungsskydd inom EU

Inom EU finns ett certifieringssystem för att skydda produkter som är traditionella och regionalt präglade och som har ett specifikt ursprung och karaktär. Det kallas Skyddad ursprungsbeteckning (SUB) och Skyddad geografisk beteckning (SGB). Inom EU finns ca tusen sådana skyddade produkter, de flesta i södra Europa. Bruna bönor från Öland har en SGB-märkning sedan 2010, liksom osten Svecia som härstammar från Södermanland men som tillverkas av Arla i Kalmar. I Sverige är det Livsmedelsverket som ansvarar för certifieringen.

¹ Paulina Rytönen mfl: Gastronomiska regioner – ett verktyg för regional utveckling. 2014. https://bibl.sh.se/skriftserier/hogskolans_skriftserier/Gastronomiska_regioner/diva2_710745.aspx

² Region Kalmar län. 2020. <https://regionkalmar.se/samarbetsportalen/regional-utveckling/naringsliv/livsmedelsstrategi/>

³ Regeringskansliet, Näringsdepartementet: En livsmedelsstrategi för Sverige – fler jobb och hållbar tillväxt i hela landet. 2017. https://www.regeringen.se/4908ao/contentassets/89c5b3e5d23f473d843d12f12379d07b/livsmedelsstrategin_kortversion_170130.pdf



ÖLANDS SKÖRDEFEST -SVERIGES STÖRSTA SKÖRDEFEST-

Regionala paraplymärkningar

Man kan även lyfta fram det unika hos en produkt genom lokala och regionala paraplymärkningar. Dessa används för att positionera och marknadsföra lokalt producerade produkter. Det arrangeras även festivaler och rundturer kring regionala produkter. Ölands Skördefest och Smaka på Tjust är exempel på festivaler med mat, dryck och kultur i Kalmar län.

Varumärket Småland som matupplevelse

Många svenskar kan associera till maten i Småland och på Öland. Isterband, ostkaka och kroppkakor är rätter som brukar nämnas. Det finns flera aktörer som skapar uppmärksamhet kring maten i regionen. Exempel på detta är Astrid Lindgrens värld i Vimmerby, som tillagar och serverar rätter som köttbullar och pannkakor av närproducerade råvaror. Ett annat exempel är Hyttsill som är ett arrangemang i glasriket i östra Småland där besökarna får smaka på småländska maträtter som till exempel isterband, sill och ostkaka. På Öland finns det flera restauranger som fokuserar på att tillaga och servera öländska kroppkakor med tillbehör.

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 koncept för råvaror och produkter till lokalbefolkning och lokal handel, inhemska och utländska besökare, restauranger, skolor, äldreboenden och sjukhus. För att den lokala traditionen ska bli begriplig behöver man förklara och berätta om den för att skapa en upplevelse. Ju fylligare, mer geografiskt specifikt och mer historisk den kan göras, desto mer spännande är det för kunden/matgästen/besökaren som även är villig att betala ett högre pris för det mervärde som produkten erbjuder.⁴

Storytelling i marknadsföring – säg det med en historia

Termen terroir används för att förmedla en plats unika värden och för att fördjupa kunskapen och upplevelsen kring dem.

Storytelling, eller historieberättande, är en gren inom marknadsföring som går ut på att bygga försäljningen kring ett företag eller produkt genom att berätta en historia. Syftet är att förstärka och förhöja upplevelsen av produkten med hjälp av en levande och sann berättelse. Storytelling triggas de mentala smaklökarna. Den som lyssnar blir intresserad, får en upplevelse och något att förmedla vidare till flera.

⁴ Paulina Rytönen mfl: Gastronomiska regioner – ett verktyg för regional utveckling. 2014. https://bibl.sh.se/skriftserier/hogskolans_skriftserier/Gastronomiska_regioner/diva2_710745.aspx

Målet med terroiratlasen för östra Småland och Öland

- Att redovisa länets naturgeografiska förutsättningar för jordbruksproduktionen genom utbredningskartor för naturgeografi – bergarter, jordarter, topografi, marktäcke och klimatzoner.
- Att ge översiktlig kunskap om jordbruksproduktionen i regionen från cirka 1800 fram till slutet av 2010-talet.
- Att sälla fram och presentera unika produkter för regionen.
- Att göra nedslag i några valda exempel inom mat och dryck och några näringsgrenar inom livsmedelsproduktionen.
- Att presentera en litteraturöversikt över äldre traditionell mat i regionen.
- Att materialet ska kunna användas för kompetenshöjning och inspiration för primärproducenter, livsmedelsförädlare och företag inom besöksnäringen samt för personer inom handel, offentlig mat och för allmänheten.
- Att fungera som ett verktyg och underlag för konceptutveckling och storytelling för den som vill utveckla ett företagande i regionen med mat som utgångspunkt.

Metod

Den arbetsmodell som följts för att upprätta terroiratlasen har arbetats fram av Paulina Rytkönen på Södertörns högskola i samarbete med LRF och Jordbruksverket och som presenterats i rapporten *Gastronomiska regioner – ett verktyg för regional utveckling*.⁵

Atlasen bygger på utdrag och redovisningar samt bearbetningar av litteratur och artiklar inom relevanta ämnesområden. Källorna anges i fotnotter och/eller i litteraturförteckningen. Avsikten är att den som är intresserad ska få hjälp att hitta vägar in i litteraturen för att fördjupa sig i det som är användbart för utveckling och marknadsföring i den egna verksamheten.

⁵ Paulina Rytkönen mfl: *Gastronomiska regioner – ett verktyg för regional utveckling*, 2014. https://bibl.sh.se/skriftserier/hogskolans_skriftserier/Gastronomiska_regioner/divaz_710745.aspx

Kalmar läns 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, men också 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.

Kalmar läns särart

Kalmar län är ur jordbrukarperspektiv ett komplext län med många identiteter. Länet utgör en del av landskapet Småland och hela landskapet Öland som båda har sina specifika kännetecken.

I Kalmar län har de gröna näringarna alltid haft stor betydelse. Länet är och har varit ett överskottsområde för kött, fisk, mejeriprodukter, spannmål och bär.

I länet lever idag lite mer än två procent av landets befolkning, men här produceras 95 procent av landets bönor, mer än 25 procent av landets kyckling, mer än tio procent av mjölken, äggen och nötköttet.

Även jordgubbar och lök har en stor andel av landets produktion. Här finns stora aktörer, som till exempel Arla Foods i Vimmerby och KLS Ugglarps i Kalmar, mellanstora som till exempel Emåmejeriet i Hultsfred och många små, det är gårdsmejerier, grönsaksodlare, hantverksbagerier med flera som har egenförädling

och försäljning på gården och/eller i lokala butiker. Branschen växer; under perioden 2010–2017 ökade omsättningen i livsmedelssektorn i Kalmar län med 21 procent. Förädlingsvärdet ökade med 54 procent under samma period. Förädlingsvärdet kan ses som en grov indikator för produktivitet och konkurrenskraft.⁶

Det finns goda naturliga förutsättningar i länet med bra jordar och ett mildt klimat för odling av grönsaker och spannmål och rikligt med naturbetesmarker för nöt och lamm och även gris.

Kalmar län är landets fjärde största besöksområde sommartid. Kusten med skärgården och Öland har ett stort utbud av sevärdheter och arrangemang, bland annat Astrid Lindgrens Värld och Ölands Skördefest samt rika möjligheter till bad och rekreation under sommarmånaderna. År 2019 hade Kalmar län tre miljoner gästnätter, av dessa var ungefär hälften, eller ca 1,4 miljoner, på Öland. En gästnatt betyder en övernattningsnatt av en person på en kommersiell boendeanläggning. Besökare som bokar privat logi, bor i fritidshus eller övernattar hos släkt och vänner är inte med i statistiken.⁷ På Öland finns det drygt tolv tusen privatägda fritidshus.⁸ Besöksnäringen ger möjligheter för restauranger, caféer, livsmedelsbutiker, gårdsbutiker med mera.

Småland och Öland har en stark identitet och får många att associera till ostkaka, kroppkakor, isterband, lingon och jordgubbar. Det är värt att ta vara på och utveckla vidare.

6 Livsmedelsstrategi för Kalmar län, Uppföljning 2016–2019. Livsmedelssektorn i Kalmar län 2019

7 Tillväxtverket, SCB: <https://www.borgholm.se/rekordmanga-utlandska-gaster-pa-oland-2019/>

8 SCB

Naturgeografiska förutsättningar

Jordbrukets produktionsområden

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

Topografi

I nordöstra delen av länet dominerar sprickdalslandskapet. Berggrunden går här ofta i dagen som nordvästsydostliga höjdryggar med däremellan lågt liggande, långsmala dalgångar som är fyllda med lera eller vatten. I havsbandet övergår sprickdalarna i skärgård med fjärdar, öar och skär. Den relativa höjdskillnaden är på många håll imponerande och brutenheten är påtaglig.

Längst i väster återfinns vi en kullig terräng som utgörs av de yttersta utlöparna av det småländska höglandet. I trakten av Lönneberga visar kartan höjder runt 270 meter över havet. Landformerna varierar i det småbrutna landskapet med sjöar och våtmarker som viktiga inslag.

Mellanbygden är ett övergångsområde mellan högland och kustbygd. Berggrunden skapar även här ett småbrutet landskap som är rikt på sjöar och våtmarker. Den relativa höjdskillnaden är mindre än på höglandet, medan istidens avlagringar, främst rullstensåsarna, spelar en väsentlig roll i landskapsbilden.

Slättbygden längst i öster är, liksom hela Öland, ett flackt område parallellt med kusten. Sjöar och våtmarker saknas nästan helt och landformerna är flacka och utjämnade.

Berggrund

Länets berggrund domineras av graniter som är mellan 1650 och 1850 miljoner år gamla. Graniterna varierar från finkorniga till starkt grovkorniga och färgen skiftar från grått till rött beroende av bergartens mineralsammansättning. Graniterna är som regel kiselsyrarika, det vill säga sura bergarter, varför de jordarter som bildas av dem är näringsmässigt magra.⁹

I norra kustområdet hittar man länets äldsta geologiska bildningar, Västervikskvarnsit och Loftahammargranit.

Längs Kalmarsundskusten sträcker sig från Runnö ner till Blekinge ett smalt band med så kallad Kalmarsundssandsten.

Den öländska berggrunden består av sedimentär kalksten som avsattes för omkring 500 miljoner år sedan. Kalkstenen kan vara grå eller rödbrun och ibland grönaktig. Kalkstenen är genomgående uppblandad med lermineral från själva bildningstiden. Kalkberggrunden är den viktigaste orsaken till att ön i så många avseenden skiljer sig från fastlandsdelen och från resten av landet.¹⁰

Jordarter

Den vanligaste jordarten moränen, eller pinnmon som den ofta kallas i Småland, är ett resultat av inlandsisens krossning av berggrunden. Moränen täcker cirka sextio procent av den synliga landytan. Beroende på vilken typ av berggrund isen passerade över fick moränen olika innehåll. De mörka berg-

⁹ Natur i Östra Småland. Länsstyrelsen i Kalmar län 1997.

¹⁰ Natur och kultur på Öland. Länsstyrelsen i Kalmar län 2001.



De naturliga förutsättningarna med sten- och blockrika moränjordar har utgjort grunden för Smålands alla stengärdesgårdar. Sten och trägärdesgård vid Krokshult i Bråbygden väster om Oskarshamn. Foto: Riksantikvarieämbetet.

arterna är basiska och skapar en bördigare jordart än områden i anslutning till ljusa och röda bergarter.

Där moränen möter Östersjön bildas genom svallning en speciell kusttyp, moränkusten. Denna är vanlig utmed sträckan Påskallavik – Kalmar. I inlandet formade inlandsisen också drumlinor, valryggsformade moränanhopningar, ofta runt en uppstickande berggrund. Ofta har odlingen förlagts uppe på de högsta partierna. Här är moränen mera finkornig och nattfrost inte så svår. Karaktäristiska drumlinområden finns exempelvis i Vimmerbytrakten och Vassmolösaområdet söder om Kalmar.¹¹

I länets norra kustzon i Tjustbygdens kuperade sprickdalar återfinns postglaciala leror i sänkor och dalgångar.

På Öland krossade och transporterade inlandsisen under den senaste istiden berggrundens ytliga lager och vittringsjordar och avsatte materialet som morän.

Moränen har påverkats av den underliggande berggrundens och har bildat kalkhaltiga, leriga moräner och moränleror. Moränen, som i folklig mun kallas

”jetter”, innehåller alla kornstorleksklasser, från de minsta lerpartiklarna till stora block. På norra delen av ön dominerar sandpartiklarna, medan i de mellersta och södra delarna av ön är moränleror det vanliga. På alvarsmarkerna finns bara ett tunt jordtäckte ovanpå berggrunden, vilket inte gör den lämplig för odling.

Väster om Stora alvaret, i Mörbylångadalen, löper ett smalt stråk med leriga moräner där de bästa förutsättningarna för odling finns. Det har gjort området till en intensiv jordbruksbygd.¹²

Hydrografi

I länets norra del finns både slättlandssjöar och sprickdalssjöar. Sprickdalssjöarna är vanligast och är i regel djupare med branta sidor. Länet har drygt 2000 sjöar. Länet har också ett stort antal avrinningsområden. De större utloppen i Östersjön är från norr räknat Botorpsströmmen, Loftaån, Marströmmen, Virån, Emån, Alsterån, Ljungbyån, Hagbyån, Bruatorpsån och Lyckebyån.

¹¹ Natur i Östra Småland. Länsstyrelsen i Kalmar län 1997.

¹² Natur och kultur på Öland. Länsstyrelsen i Kalmar län 2001.

Yxern är fastlandsdelens största sjö, följd av Allgunnen. Särskilt i den norra delen finns en mångfald sjöar, exempelvis Storsjön, Stora Ramm, Hummeln, Illern, Fälgaren, Stora-Brå och Juttern.

På Ölands norra del finns sjön Hornsjön.

Klimat

Smålands klimat är en blandning av kontinentalt och maritimt. 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.

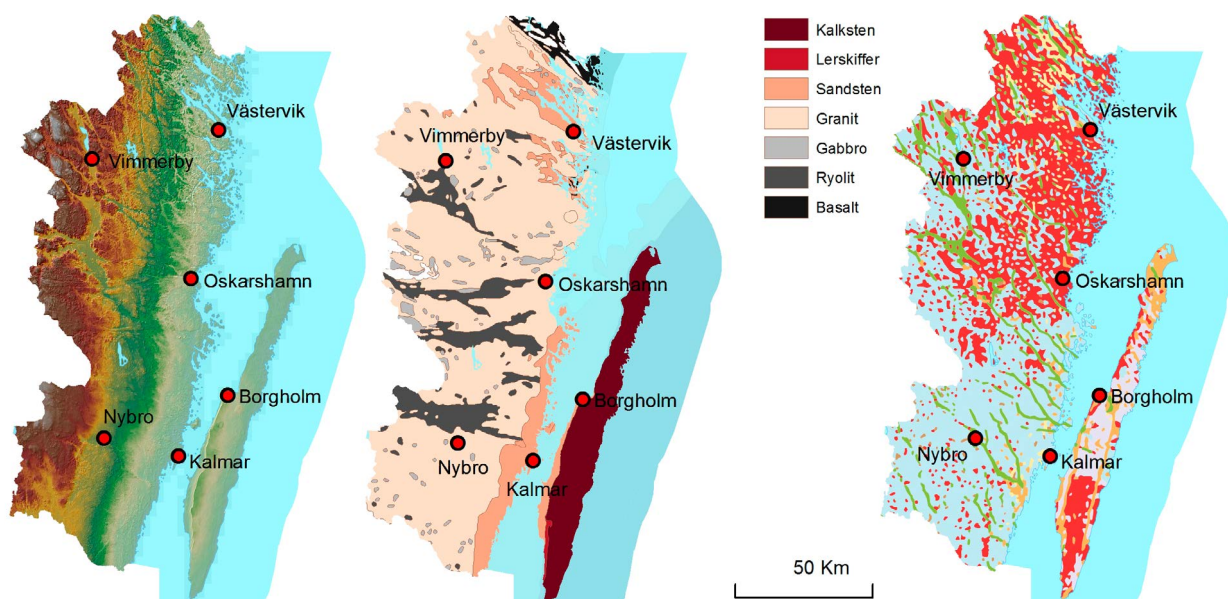
De förhärskande vindarna i södra Sverige kommer från sydväst och är genom atlantluftens inverkan milda och fuktiga. Trots detta är länet tämligen nederbördsfattigt med en årsmedelnederbörd på 500-600 mm, varav ungefär en tredjedel utgör sommarnederbörden. De låga nederbördsiffrorna beror på att länet ligger i regnskugga från det småländska höglandet och länet drabbas ofta av svår försommartorka.

Öland har ett maritimt klimat och leder ofta solligan under sommaren. Till detta kommer att vindarna har fritt lopp över de ofta flacka och öppna landytorna och vindarna torkar upp markerna ytterligare. Öland är solen och vindarnas ö. Under vintern förhindrar vindarna ofta uppkomsten av ett snötäcke som skyddar växtligheten.

Genom Östersjöns påverkan ligger en stor del av kuststräckan utefter Kalmarsund och hela Öland inom odlingszon I. Det innebär ett mildare klimat och en längre växtperiod än i övriga delar av länet. Orsaken är närheten till vatten som har en utjämnande effekt på temperaturen under den tid då isen inte ligger. Förutsättningarna för att odla frukt, bär, grönsaker och baljväxter som behöver en lång tid för mognad är särskilt fördelaktiga här.¹³

Norra kusten ligger inom zon II och har senare vårar och lövsprickningen sker ofta flera veckor senare i skärgården än på fastlandet. I ytterskärgården är antalet soltimmar per år högst.

¹³ Natur och kultur på Öland. Länsstyrelsen i Kalmar län, 2001.



Karta 1. Topografisk karta över Kalmar län.
Källa: Länsstyrelsen Kalmar län.

Karta 2. Bergarter i Kalmar län.
Källa: Länsstyrelsen Kalmar län.

Karta 3. Jordarter i Kalmar län.
Källa: Länsstyrelsen Kalmar län.

Mellanbygden ligger inom odlingszon III och Höglandet inom zon IV och har kortare vegetationsperiod, ett något kallare klimat och färre solskenstimmar.¹⁴

Vegetation – skogen

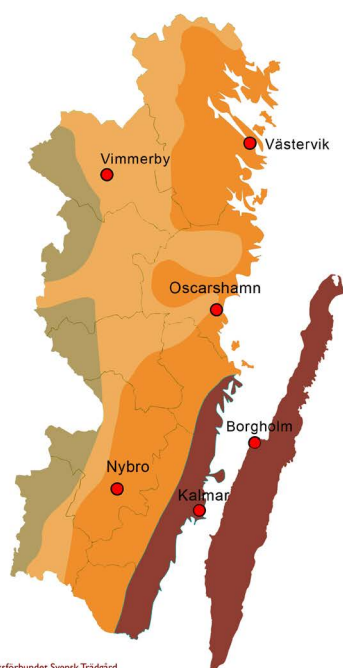
Skogen i länet består av blandskog, som huvudsakligen innehåller tall, gran, björk och asp. I produktions-skogen dominerar tall och gran. Gran är vanligast på näringsrik mark som morän eller lera. Tall växer gärna på näringsfattigare marker som grusåsar och hållmarker. Olika blandningar mellan löv- och barrträd är vanligt. En stor del av den mark som idag utgör skog utnyttjades fram till 1800-talets slut som betesmark. Föryngringen av träd hindrades av det hårda betestrycket med flockar av får och kor i skogsmarkerna. Vid 1800-talets slut drog Hushållningssällskapet igång en omfattande kampanj för att återbeskoga markerna. Stora arealer kom därför att bli planterade runt sekelskiftet 1900, framför allt med tall och gran.

Länets sydvästra del kännetecknas av en flack terräng där barrskogen dominerar. I kontrast till detta står kustområdet i Möre. Landskapet är till stora delar uppodlat med inslag av ekblandskogar och havsstrandängar.

Den kulliga terrängen i länets nordvästra del utgörs av en utlöpare av småländska höglandet. Barrblandskogar överväger i regionen. Skogsmarken längs kusten domineras av tall med inslag av ekskogar. Skärgårdens större öar och holmar är mestadels bevuxna med mager hållmarksskog.

När Djurgårdsinrättningen infördes på Öland 1569 innebar det förbud för öns bönder att fälla träd. De blev i stället hänvisade till att skaffa sig ved och byggnadsvirke från fastlandet. På öns sandpräglade norra del dominerar idag barrskogarna. På övriga delar av ön dominerar lövskog, framförallt på mellersta Öland där vi återfinner Mittlandsskogen. I Mittlandsskogen finns rika ädellövskogar med alm, ask och lind som karaktärsträd. Hassel dominerar ofta buskskiktet och på torrare ställen återfinns ofta rena hasselbestånd, så kallade hässlen.

¹⁴ Natur i Östra Småland. Länsstyrelsen i Kalmar län 1997.



Copyright: Riksförbundet Svensk Trädgård
Publiceras med RST:s tillstånd, www.tradgard.org



Karta 4. Odlingszoner i Kalmar län. Källa: Riksförbundet Svensk trädgård. Kartan publicerad med erforderligt tillstånd.

Kulturgeografiska delregioner och karaktäristiskt kosthåll

De naturgivna förutsättningarna utgör grunden för hur människan har använt landskapet. Faktorer som därefter spelar stor roll för hur olika karaktärsdrag utvecklats är valet av produktionsinriktning, ägandeformer, befolkningsutvecklingen med mera. Landskapsmässigt är Kalmar län en av de mest sammansatta regionerna i landet. Ölands särskilda karaktär står i kontrast till det småländska fastlandet, men också på fastlandet skiljer det sig mellan de norra och de södra delarna, liksom mellan kustbygden och skogsbygden. Grovt kan länet delas in i olika natur- och kulturgeografiskt präglade bygder – skärgårds-, övergångs-, slätt- och skogsbygd samt Öland. De kan i sin tur indelas i flera underregioner. Här har den mest vanliga indelningen använts som bygger på fem delregioner inom länet.

En stor del av det som redogörs för här har hämtats ur en studie som gjordes av kulturgeografen Stefan Höglin på Länsstyrelsens uppdrag 2009.¹⁵

Delregionala matidentiteter

Det finns skillnader mellan Öland och Småland vad gäller mattraditionerna. På fastlandssidan är det skillnad mellan kusttrakterna och inlandet. Den norra delen av Småland har influenser från Östergötland och den södra från Kronoberg och Blekinge.

Mycket av råvarorna och hur man tillagade dem är snarlika i hela regionen liksom i stora delar av Sverige. Man bakade rågbröd, kokade råggröt, kärnade smör, ystade ost, plockade lingon, saltade in kött och fisk på likartat sätt.

1. Norra kustbygden och skärgården

Norra delen av östra Småland tillhör till större delen det östsvenska sprickdalslandskapet. Det utmärks av omväxlande terräng, där sprickdalarna fyllts med glaciala och marina lersediment som bildat större eller mindre slätter med hög uppodlingsgrad. Området ligger i sin helhet under högsta kustlinjen.¹⁶

Området utgörs av ett relativt sjörikt sprickdalslandskap med dalgångar som löper huvudsakligen från nordväst till sydost. Jordbruket är förlagt till sedimentjordarna i landskapets lägre partier mellan de magra skogshöjderna. Mot kusten ökar inslaget av lövträd där eken är karaktärsgivande.

Gårdarna och byarna ligger längs dalgångarnas sidor eller på impediment i jordbruksmarken i form av berg i dagen eller olika moränformationer. Den agrara bebyggelsen består av små och mellanstora byar med oregelbunden karaktär, men med inslag av reglerade radbyar. Byarna laga skiftades mellan 1840–70 och en fjärdedel av gårdarna flyttades då ut från bytomten.

Av den äldre agrara byggnadskulturen är enkelstugan i två våningar karaktäristisk. De flesta ladugårdar som man ser idag är stora och högresta, ibland byggda på höga kanthuggna stenfötter så att terrängens nivåskillnader har utnyttjats som inkörsbryggor till höskullarna. De många, stora tegeltaken utgör ett påfallande inslag i landskapet. I Tjust finns också många herrgårdsmiljöer med tillhörande godslandskap, som vanligen förlagts naturskönt invid ett vattendrag. Många av mangårdsbyggnaderna är utförda i tjustempire. Till herrgårdsmiljöerna hör också bostadshus för de anställda, parkmiljöer och ansenliga ekonomibyggnader.

¹⁵ Höglin, Stefan. Regional indelning och karaktärsbeskrivning av kulturlandskap i Kalmar län. Länsstyrelsen i Kalmar län. Meddelandeserien 2009:13.

¹⁶ Sporrong, Ulf, m.fl. Svensk landsbygd. Kulturgeografiska studier. Surte 1973.

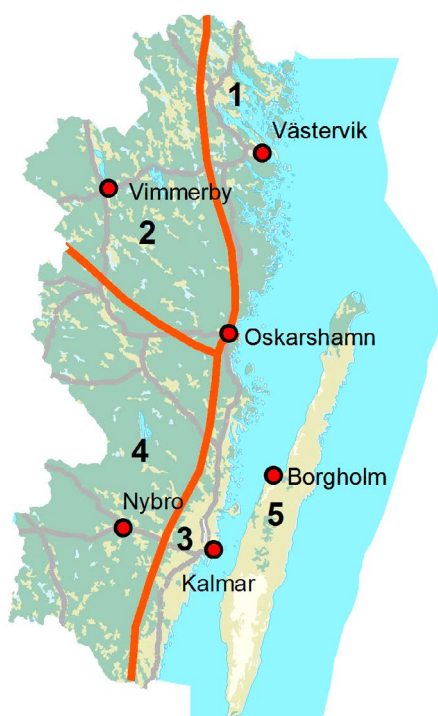
Flera av kustens tätorter har bakgrund som köpingar eller lastageplatser (plats för lastning och lossning av gods) med handel, varv och sjöfart som näring. Västerviks inflytande på sitt omland har alltid varit stort, både genom influenser utifrån och genom möjlighet till avsättning av jordbruksprodukter i staden. Även järnbruken hade betydelse.

Förhistoriska monumentala gravfält från bronsåldern är relativt vanliga och ortsnamn med ursprung i järnåldern vittnar om en bygd med stort tidsdjup.

Skärgården

Landskapet karaktäriseras av ett småskaligt mosaiklandskap med en stor del berg i dagen. Historiskt sett har fisket utgjort näringsbasen för skärgårdsbefolkningen, med stöd av en rad andra binärningar.

Odlingsmarken finns i mindre dalsänkor mellan uppstickande berg, medan de omgivande markerna traditionellt sett använts till bete. I skärgården har naturförutsättningarna gjort att möjligheter till expansion av jord- och skogsbruk har varit begränsade.



Karta 5. Kulturgeografiska regioner i Kalmar län. 1. Norra kustbygden och skärgården. 2. Norra inlandet. 3. Södra kustbygden. 4. Södra inlandet. 5. Öland.

Bebyggelsen består av små och medelstora byar. De relativt stora byarna är en följd av att fisket vanligen varit mer betydelsefullt än jordbruket. Bebyggelsen har lokaliserats till ett skyddat hamnläge. Nere vid sjön ligger bryggor, båthus och sjöbodas, därefter följer mangårdsbyggnaden och andra bodar och ovanför dem ligger ladugårdslängorna. I Ytterskärgården finns några mer renodlade fiskarbyar, som Väderskår och Städsholmen, men också lotsstationer och fyrplatser.

Öarna i södra delen av området, utanför Mönsterås, består av flacka moränformationer. Många öar domineras här av hållmarker av sandsten och hålltallskog är vanlig. Odlingslandskapet är småskaligt och öarnas moräninnehåll har resulterat i en myckenhet av stenmurar och odlingsrösen.

Karaktäristiskt kosthåll

Utmärkande för området här är de relativt goda odlingsförutsättningarna som givit stora byar och ett antal större gods eller herrgårdar i området, samt kusten och skärgården med sitt maritima näringsfång. Genom handelsstaden Västervik kom influenser och importvaror utifrån.

Området stod genom sin geografiska närhet i influens från Östergötland som man har vissa gemensamma drag med, exempelvis att det i området har bakats bröd i form av runda hållkakor som hängts upp till tork i taket i dagligstugan i äldre tid. På herrgårdarna i området har man förädlat fram unika sorter av äpple som Hornsbergsäpple, Kvistrumsäpple med flera, se sidan 112.

Längs kusten och skärgården har man ätit mycket fisk. Ju längre ut mot havet man kommer desto större möjligheter har det funnits att äta färsk fisk. I skärgården har man också jagat säl och sjöfågel.

Man har fiskat mycket strömming fram till 1900-talets mitt och försörjt inlandet och även städerna i området med salt strömming. Rökt fisk har blivit en specialitet under senare hälften av 1900-talet och främst då den flatrökta ålen.

2. Norra inlandet

De inre delarna av länet som ligger över högsta kustlinjen (som aldrig låg under vatten efter istiden) hör till det sydsvenska högländet. Terrängen är höglänt och kuperad med jordtäckte av osorterad morän som stundvis består av större block. Området karaktäriseras av låg uppodlingsgrad och låg bebyggelsestäthet.

Skogsbygderna en bit in från kusten utgör en småkuperad och sjörik övergångszon. Odlingslandskapet består av blockrika moränjordar och en mosaik av åker- och betesmarker och igenväxande ängsmarker. Det har karaktärsdrag som förknippas med det typiska småländska med småskalighet, odlingsrösen, stenmurar och granskog. Här finns inte sällan ett stort inslag av ädellövvegetation som gynnats av en månghundraårig hävd.

Det varierande landskapet utgör grunden för en blandning av ensamgårdar och mindre och mellanstora byar. Bebyggelsen är belägen på krön och höjdsträckningar. Byarna har vanligen oregelbundna och mer eller mindre täta klungformer, en relativt stor andel radbyar finns också. Här finns också många bevarade ängslador, eller madhus.

Det agrara byggnadsskicket varierar med en blandning av stora mangårdsbyggnader i två våningar och med par- eller enkelstugans planform och reveterade mangårdsbyggnader från sekelskiftet 1900. Det är vanligt att mangård och ekonomibyggnader delas av vägen.

Avsaknaden av fornlämningar och namnformerna antyder att de flesta av byarna har tillkommit under medeltid eller senare.

Området genombryts av Stångåns dalgång, som är en centralbygd med slättlandskaraktär och i vissa delar fullåkerbygd. Här är jordbruksbyarna ofta stora radbyar med en väl sammanhållen bebyggelse. Här finns gravfält från järnåldern och ortnamnen har en förhistorisk karaktär. I en uråldrig kommunikationsknutpunkt ligger Vimmerby och staden har haft marknadsfunktioner sedan medeltiden.

Karaktäristiskt kosthåll

Det har funnits en omfattande animalieproduktion med mjölkkor, uppfödning av slaktdjur och tillverkning av mejeriprodukter som smör och ost. I skogarna har man plockat mycket bär, speciellt lingon och blåbär som under senare delen av 1800-talet gick på export i stora mängder till Tyskland.

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

Vimmerby är centralorten, här hade kreatursmarknaden som ägde rum två gånger om året stor betydelse. Här bakades den kända Vimmerbykringlan som gav försörjning till fattiga kvinnor. Vimmerby är känd som bryggeristad.

3. Södra kustbygden

Slättbygden längs kusten söder och norr om Kalmar är en centralbygd i ett flackt eller böljande landskap som delvis har fullåkerbygdens karaktär, med avbrott för löv- och blandskogsklädda dungar. Det är det största sammanhängande jordbruksområdet i Småland. Stora delar i området, våtmarkerna, mörarna, dikades ut och lades under plog under 1800-talet.

Den agrara bebyggelsen består av stora eller mellanstora byar som ligger vid låga höjdsträckningar, ofta intill något vattendrag. Gårdarna ligger i små klungor, inslag av radbyar finns också och utskiftade ensamgårdar. Mangårdsbyggnaderna är vanligen tvåvånings parstugor eller rymliga 1 1/2-planshus av sen 1800-talsmodell och målade i ljusa oljefärger. Nordväst om Kalmar finns götiska gårdsformer bevarade.

Här återfinns också större herrgårdar och gods, särskilt norr om Kalmar. Herrgårdslandskapet utmärks av de stora gårdarnas monumentala centra med alléer och storskaliga produktionsmarker och ädellövskog som omger dem. Godsbildningen i området har fortsatt ända in på 1900-talet, då gross-



Brevik i Tjuströ skärgård med ett småbrutet odlingslandskap där vikar och berg skär in bland åkrar och naturbetsghagar.
Foto: Maria Malmlöf.

handlare och andra ur ”penningaristokratin” slagit samman gårdar och byggt sig herrgårdslänkande mangårdsbyggnader.

Utefter kusten har små kustsamhällen utvecklats ur fiskelägen och platser där man lossade och lastade gods. Flera av dem har haft viktiga hamnar och varv. Kalmars inflytande på sitt omland har alltid varit stort, både genom influenser utifrån och genom möjlighet till avsättning av jordbruksprodukter i staden.

Om landskapets långa kontinuitet vittnar de många fornlämningarna om, allt från kustbundna stenåldersboplatser till monumentala gravhögar från brons- och järnålder.

Karaktäristiskt kosthåll

Här återfinns hela Smålands största slätt- och åkerbruksområden. Området präglas därför av självägande bönder och en stark herrgårdskultur med kontaktytor mot centralmakten och andra välbeställda grupper. Här odlades spannmål, man bakade stora, runda limpor av samma slag som på Öland.

Salt strömming fick man köpa av fiskare från Blekinge som kom uppför kusten med sina fångster framåt hösten. Färsk fisk kunde också fås från kustfiskare och ölänningarna som seglade över sundet och sålde fisk och jordbruksprodukter i Ölandshamnen i Kalmar.

Handelsstaden Kalmar har stått i kontakt med yttervärlden och tidigt tagit in nyheter utifrån. Staden var runt sekelskiftet 1900 en av landets ledande livsmedelsindustriorter inom kvarn, bryggeri, slakt, godistillverkning med mera.

Man fick tidigt en restaurangkultur och med det har några speciella rätter uppstått – Biff á la Lindström, Kalmarlåda och Kalmarflundra.

4. Södra inlandet

Inlandet består av vidsträckt skogsområden, med insprängda långa moränryggar eller rullstensåsar. Här är förutsättningarna för åkerbruk mindre bra och därför har animalieproduktion varit betydelsefull. Området ligger ovanför högsta kustlinjen och saknar därför sedimentjordar. En större andel finmaterial finns i höjdlägen, varför odlingsmarkerna oftast ligger där.



Ett småbrutet landskap med klungbyar dominerar i bygden. Foto: Philip Håkansson.

Åkerlandskapet är relativt sammanhängande och sträcker sig längs med åsarnas sluttningar och de flackare markerna nedanför. De senare utgörs inte sällan av ängsmarker som odlats upp under 1800-talet. Den sydligare delen karaktäriseras av ett flackt och sjöfattigt landskap där de brukade delarna träder fram som öar.

Merparten av den agrara bebyggelsen är lokaliserad till åsarna och längs med höjdryggarna och sluttningarna. Bebyggelsen består huvudsakligen av små och medelstora byar, ofta med en tät klungstruktur och ibland av radbyform. Få gårdar flyttades ut vid laga skiftet.

Mangårdsbyggnaderna är vanligen tvåvånings parstugor från mitten av 1800-talet. Även envåningsbyggnader är relativt vanliga. Ekonomibygnaderna är ofta helt i skiftesverk eller liggande timmer, låga och smala. Det är inte ovanligt att gårdarna innehåller äldre byggnader som loftbodar, vilket är en rest av det tidigare månghussystemet.

Området har varit föremål för omfattande sjösänkingsföretag och utdikning av våtmarker och myrar, bland annat intill Lyckebyån. I anslutning till myrarna uppfördes ängslador, madhus, som ännu finns bevarade i en utsträckning som saknar motsvarighet i övriga länet. Ägorna är ofta markerade av stenmurar, som ger byarna en ålderdomlig karaktär.

Många byar har namn som slutar på -måla, -bo och -hult, vilket antyder att det befolkats under medeltiden. Här finns också rikliga rester från lågteknisk järnframställning av myrmalm.

Den goda tillgången på skog har gjort att järnbruk, sågverk och småskalig träindustri har etablerats, som gett bondebefolkningen i området möjligheter till extra utkomst genom kolning och körslor.

Exempel på mellanbygd av äldre karaktär finner vi i Bråbygden och angränsande områden sydväst och väster om Kristdala i Oskarshamns kommun. Här lever fortfarande traditionella bruk som skogsbete, lövtäkt och ängsslåtter och ett omfattande hagmarksbete.

Området genombryts av Emåns dalgång som är en centralbygd under högsta kustlinjen med slättlands-karaktär och i vissa delar fullåkerbygd. Här är jordbruksbyarna ofta stora radbyar med en väl sammanhållen bebyggelse. Rullstensåsen och ån har haft en långvarig betydelse som kommunikationsstråk och här har kvarnar och stampar bland annat förlagts. Här finns gravfält från järnåldern och ortnamnen har en förhistorisk karaktär.

Karaktäristiskt kosthåll

Här var odlingsmarkerna inte så bördiga, men man födde upp boskap och sålde mejerivaror och det fanns lingon att plocka i skogen. Även här plockades stora mängder bär som exporterades till Tyskland. Man stod under influens från Kronoberg och Blekinge som man hade mycket kontakter med.

Glasbruken hade sin egen kultur. Man åt hyttsill som värmdes i ugnarna och drack pumpekaffe som kokades i glaskula över öppen eld eller vedspis.

5. Öland

Öland är särpräglad med sin flacka kalkberggrund, det öppna, uppodlade landskapet, radbyarna och gårdarnas slutna gårdsformer. Jordarternas rika kalkinnehåll har skapat goda förutsättningar för en hög uppodlingsgrad och en utpräglad jordbruksbygd. Betesmarkerna, sjömarkerna, ligger närmast havet och där återfinns också byarnas fiskelägen och sjöbodar. Norra delen av Öland har ett mer småskaligt odlingslandskap än den södra delen. Åkermarkerna är mer splittrade och domineras av sandjorlar.

Den agrara bebyggelsen består främst av radbyar som är kantad av malmbebyggelse. Byarna ligger vanligen längs kalkstensklinten, landborgen, där vägen går fram. Ett antal byar ligger också på strandvallarna ner mot havet. I norr är bebyggelsen mer varierad. Här finns både mindre radbyar och ensamgårdar.

Djurgårdsinrättningen på Öland instiftades år 1569 och upphörde 1801. Den innebar att Öland var en kunglig jaktpark, all jakt och rätten till uttag av

virke begränsades kraftigt för ölänningarna. Byarna skiftades på 1810- och 20-talen enligt enskiftesförordningen. Då delades de omfattande allmänningsmarkerna upp mellan byarna och deras hemman.

Skiftet innebar att gårdarna fick ligga kvar i byarna. I samband med skiftet markerades en stor del av fastighetsgränserna med stenmurar som uppfördes både av kalkstensflisor och gråsten. De är särskilt framträdande på alvarsmarkerna och sjömarkerna på öns östra sida.

Många äldre mangårdsbyggnader är uppförda i ”äkta” skiftesverk av ek. De är idag vanligen panelade och målade i ljusa oljefärger. Många ladugårdslängor är också byggda i äkta skiftesverk. Uthusen på Öland är ofta byggda av kalkstensflisor. Karaktäristiskt är också öns cirka 300 väderkvarnar.

De vidsträckta alvarsmarkerna på öns mitt har uppstått genom långvarig betesdrift. I kontrast till detta står Mittlandsskogen på öns mellersta del, som är en kvarleva av den kungliga jaktparken. På sydspetsen ligger Ottenby kungsgård med hjorthägn och de ännu hävdade Schäferiängarna efter fåraveln. Kungamakts betydelse på ön manifesterar sig också i slottsmiljön utanför Borgholm.

Den industri som funnits vilar på berggrundens stenråvara – alunbruk, kalkbruk, cementbruk och bearbetad kalksten. Den jordbruksindustri som har utvecklats i modern tid har varit småskalig med en låg grad av vidareförädling.

Ön har varit bebodd länge, det finns arkeologiska fynd från människor som levde på ön för cirka 9 000 år sedan. Om detta vittnar den rika och delvis mycket monumentala fornlämningsbilden med gravhögar, resta stenar och fornborgar.

Världsarvet Södra Ölands odlingslandskap

Södra Ölands odlingslandskap skrevs in på Unescos världsarvslista år 2000 och omfattar hela landskapet med byar, åkrar, sjömarker och Stora alvaret.



Södra Ölands odlingslandskap skrevs in på världsarvslistan år 2000 och omfattar hela landskapet med byar, åkrar, betesmarker och Stora Alvaret. Ett levande jordbruk är en förutsättning för att landskapets värden ska kunna upprätthållas.
Foto: Anette Hohner.

”Idag odlar ölänningarna den jord som odlats många generationer tillbaka och låter beta de marker som har betats i tusentals år. Det är förfäderna till dagens bönder som gjort att södra Öland nu är ett världsarv. För att de unika natur- och kulturvärdena ska finnas kvar, måste det också i framtiden finnas ett levande jordbruk. Människan har i alla tider påverkat sitt landskap utifrån sina behov, kunskaper och tillgängliga hjälpmedel. Det är därför viktigt att inte bara se till det förflutna, utan att också rikta blicken mot framtiden så att ett levande odlingslandskap finns kvar till kommande generationer”, skriver Länsstyrelsen på världsarvets hemsida.

Karaktäristiskt kosthåll

På Öland finns och har funnits goda odlingsförutsättningar, främst på den södra och mellersta delen, och tillgång till fiskevatten.

I sin ”Historia om de nordiska folken” från 1555 skriver Olaus Magnus att: ”Öland har ett sådant överflöd av säd, beten, småboskap, nötkreatur, hästar och fisk att det förslår både för eget behov och andras och de förråd av boskap och smör som utskeppas till främmande land, äro så omtyckta och uppskattade, som om de voro verkliga läkemedel”.

Man har odlat spannmål för export, där det tvåradiga kornet uppskattades mycket för öltillverkning i England. Här bakades de speciella stora, grova, runda ölandslimporna och ett antal ”inbakade” rätter, som till exempel kroppkakan och lufsa.

Man har haft en animalieproduktion med får, getter och svin. Det har funnits speciella raser som den lilla ölandshästen, ölandshönan och inte minst ölandsgåsen som förr föddes upp i stora mängder på ön och såldes vidare till Skåne. Ölandshönan är den äldsta bevarade lantrasen i Sverige.¹⁷ Redan på 1300-talet var Öland känt för sin tillverkning av ost och smör. I slutet av 1800-talet och början av 1900 bildades 15 mejeriföreningar. När transporterna blev mer effektiva på 1940-talet lades flera mejerier ner. Som mest fanns det 23 mejerier på Öland.¹⁸ De tidigare många mejerierna tillverkade främst mjölkdryck och smör.

¹⁷ Håkan Hallander: Svenska lantraser, deras betydelse förr och nu, 1989.

¹⁸ Öländsk mejerihantering 100 år (1885–1985). <https://www.alltpaoland.se/artiklar/industriminne-mejerier/>

Bönderna fiskade mest till det egna hushållet och hade god tillgång till både färsk och insaltad fisk.

Hasseln har haft stor ekonomisk betydelse förr och hasselnötterna såldes på export.

På 1700-talet odlade man rovor av hög kvalitet främst på södra Öland. De sandiga jordarna på norra Öland var särskilt lämpliga för att odla potatis. Odlingarna tog fart i början av 1800-talet. Innan dess var skörbjugg, en sjukdom som orsakas av brist på C-vitamin, vanlig på Öland men den ökade potatisodlingen bidrog till att sjukdomen nästan helt försvann.¹⁹

I slutet av 1800-talet började man odla sockerbetor som var en viktig gröda i cirka 100 år.

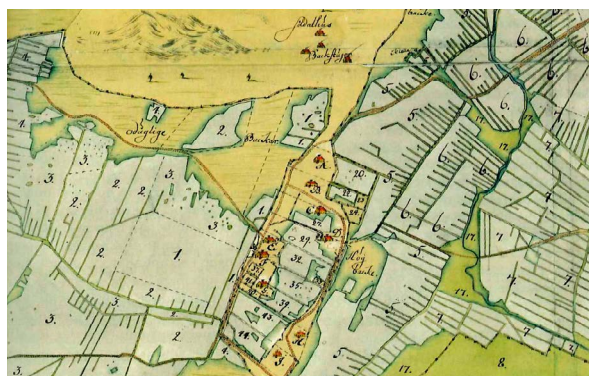
¹⁹ Medelius: Mat och måltid på Öland.

Brukningsmetoder och bebyggelse hos allmogen cirka 1800

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 – solskifte och två- eller tresädesbruk

I sydöstra Sverige låg huvuddelen byarna sedan medeltiden i solskifte. Det innebar att varje gård hade del i åkermarken efter sin storlek i bytomten i radbyn. Byns åkrar låg uppdelade i långsmala parceller, i samma turordning och proportionalitet som gårdarna låg i byn. Varje gård fick med tiden ett stort antal långsmala parceller i bättre och sämre jord. Fram till slutet av 1800-talet bedrev man i den norra delen av länet tvåsädesbruk – halva åkerarealen trädades och den andra odlades varje år. I den södra delen däremot tillämpades tresädesbruk – på en tredjedel odlades höstsäd, en tredjedel vårsäd och resten trädades. På Öland förekom båda. Djuren fick gå på trädan och beta, som då gödslades naturligt. Man



Vid solskifte var åkrarna uppdelade i långsmala parceller med olika brukare på varje.

gödslade också ut från ladugården efter vintern. Det var även vanligt med gäss som betade på trädesmarkerna. På delar av trädan odlade man ärtor, som var ett viktigt sädeslag ända till slutet av 1800-talet.²⁰

De många smala åkerparcellerna som hade flera olika ägare 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.

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. Vid skörd användes 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.²¹ Två tunnor uttröskad säd om dagen av fyra man var ett gott resultat. Både kvinnor och män deltog i slagtröskningen.²²

²⁰ Sporrang, Ulf, m fl. Svensk landsbygd. Kulturgeografiska studier av markanvändning, bebyggelse och miljö. Surte 1973.

²¹ Byskomakre Jonas Stolts minnen. Kalmar 1981.

²² Andersson, Wilhelm. Allmogeliv vid mitten av 1800-talet i södra Möres skogsbygder. Kalmar 1929.



Årder och träpinnehav från Åby socken.
Foto: Kalmar läns museum.

Växtodling/grödor omkring 1800

Rågen var det viktigaste sädeslaget i sydöstra Sverige, följt av korn, havre, blandsäd, vete och ärtor (gråärtor). Råg användes till bröd, gröt, välling, palt med mera. Rågen ansågs vara mycket kraftbringande – och en stark person sägs ”ha råg i ryggen”. Kornet användes till att brygga öl och dricka och spelade därför en viktig roll.²³ Det maldes vanligen till gryn på en handkvarn och användes till gröt, välling och soppa. Man odlade också bovete som användes till gröt, välling och pannkaka.²⁴ Hästar kunde utfodras med havre. Vete spelade en mycket liten roll. Förr såddes blandsäd ihop på åkern. Det utgjorde en relativt stor andel av utsädet. En vanlig kombination var korn och havre.

Åkerärtor eller gråärtor betraktades som ett sädeslag 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 sädeslag. Hela ärtor brukades allmänt i ärtvälling eller ärtsoppa, mjöl av ärtor däremot till gröt, pannkaka, med mera. Odlingen av potatis tog fart på 1810-talet.²⁵

Kålgård

Vid tiden omkring 1800 låg gårdarna tätt på bytomten och några trädgårdar i egentlig mening fanns inte. Däremot fanns en mindre inhägnad kålgård, som motsvarar dagens trädgårdsland. Här odlades ungefär samma växter som under medeltiden, det vill säga vanligen rovor, kålrot, vitkål, lök, morötter, palsternackor, bondebönor, några kryddväxter och lite tobak till snus. Munkar och nunnor i de kloster som etablerades i Sverige under medeltiden spred kunskap om trädgårdsodling. I klosterträdgårdarna fanns det kålgårdar, humlegårdar, fruktträdgårdar och örtagårdar.²⁶

Kålgårdarna kallades ibland för kryddgårdar. I dessa odlade man många slags grönsaker och kryddor,

till exempel persilja, mejram, timjan och gräslök. För att skydda kålgårdarna från betande kreatur var de inhägnade av stenmurar, gärdesgårdar eller jordvallar.²⁷

Frukt och bär

Före mitten av 1800-talet växte äppelträd och körsbärsträd i ängsmarkerna. Många torp kunde ha en surapel och kanske en sötapel på gårdsplanen. Därefter bidrog hushållningssällskapen samt socknarnas präster och lärare till att det spreds sortakta äpplen samt kunskapen om att ympa och sköta om ett fruktträd. Bär som odlades var främst vinbär och krusbär men även körsbär och senare jordgubbar. Rabarber började odlas i slutet av 1800-talet. Vid den tiden ökade tillgången på socker vilket gav möjligheter att ta vara på bär och frukter så att de kunde ätas under en större del av året.²⁸

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. Man ville att sol och ljus skulle kunna komma in och gynna ängsfloran. Alla sorters lövträd hamlades, det vill säga man skar av trädens löv och använde som foder. Lövtakten var förr omfattande.

Grenar och löv skördades med en omloppstid på mellan två och tio år. Lövet användes till utfodring av får, getter, men även nöt, hästar och svin om inget annat fanns.

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 stängselstolpar, bär och nötter.

23 Keyland, Nils. Vegetabilisk allmogekost.

24 Byskomakare Jonas Stolts minnen. Kalmar 1981.

25 Landshövdingeberättelse 1828–1832.

26 Gudrun Wessert, 2001, Populär historia.

27 Inst för Språk och Folkminnen: Om kålen i kosthället. 2018 <https://www.isof.se/matkult/kal/om-kal-i-kosthallet.html>

28 Inst för Språk och Folkminnen. 2018: Om bär och frukt i kosthället. <https://www.isof.se/matkult/bar-och-frukt/om-bar-och-frukt-i-kosthallet.html>

Djurhållning

Nötboskap

Nötboskapen var småväxt av heterogen, numera bortavlade småländsk lantras som var röd- och vitbrokig med stora horn, se sidan 100. Man hade bara ett fåtal kor och under vintern svältföddes korna och gav då ingen mjölk. I början av 1800-talet producerade en ko 500–700 liter mjölk per år.²⁹ I dag producerar varje ko i genomsnitt cirka 10 000 liter mjölk per år (2020).³⁰

Man höll vanligen ett par oxar som användes som dragdjur.

Den inre delen av norra Kalmar län var ett överskottsområde för nötkreatur. Till kreatursmarknaderna kom uppköpare långväga ifrån. Den viktigaste kreatursmarknaden var i Vimmerby. Fler lokala kreatursmarknader fanns också på många platser runt om både på fastlandet och på Öland.

På marknaderna sålde man framförallt oxar (kasttrade tjurar) och stutar (unga oxar). Det nötkött som man åt på gårdarna kom oftast från uttjänade mjölkkor.

Får och getter

Det var vanligt med får och getter på gårdarna. På Öland kunde stora fårhjordar, från flera gårdar, gå på sommarbete på Stora Alvaret. Under 1800-talets senare del och början på 1900-talet var fårvaktarsysslan på upphållningen, då förekom även kvinnliga fårvaktare. Det var fattiga kvinnor som på detta sätt kunde få en liten inkomst. Fåren var en viktig orsak till Ölandsböndernas välbefinnande fram till 1800-talets slut. De gav ull, kött, ost, mjölk och syltmjölk som var en kokt, saltad och syrad mjölk som höll sig färsk i cirka 6 månader.³¹ I en beskrivning från början av 1700 förklaras att det var förbjudet att ha getter på Öland eftersom de skadade småskogen och buskarna.³²



Från Kalmar län gick sedan medeltiden oxforor norrut till Bergslagen och senare Stockholm och städerna på vägen. Det var alla sorters nötkreatur som drevs i oxfororna. När järnvägen och ångbåtstrafiken kom igång på 1860-talet överfördes ganska omgående de långa transporter dit. De mera lokala transporter fortsatte till fots en bit in på 1900-talet. Oljemålning av J V Vallander 1858. Nordiska museet/Digitalt museum.

Svin

Det fanns en svensk lantras av svin vid denna tid, det så kallade hussvinet.³³ 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.³⁴ Det fanns också svin som var svarta till hudfärgen och hade decimeterlång borst. Svinen gick lösa och var ofta halvt förvildade.³⁵ Runt år 1800 utfodrades många svin med drank. Det är rester av korn eller andra spannmålssorter som blir över vid tillverkning av brännvin.

Hästar som dragdjur

Hästar användes som dragdjur främst på de större gårdarna.

Höns, gäss och ankor

Hos bönderna höll man några höns för att under sommarhalvåret få ägg till matlagningen och för köttets skull. Hönsen fick bo inne i dagligstugan under vintern i en särskild hönsfälla innanför ytterdörren. Man höll även gäss, ankor och ibland kalkoner. Gäss

²⁹ Jan Rendel: Livsmedelsförsörjningens förändring från 1800-talets början. III. K Skogs- o. Lantbr.akad. Tidskrift 131:35-51, 1992 <https://www.ksla.se/anh/files/2012/06/1992-Rendel-J.pdf>

³⁰ LRF Mjolk. svensk mjölk i siffror, 2020. <https://www.lrf.se/om-lrf/organisation/branschavdelningar/lrf-mjolk/svensk-mjolk-i-siffror>

³¹ Medelius: Mat och måltid på Öland. 2017.

³² Nicolaus Vallinius: Om Öland, 1703.

³³ Ragnar, Martin. Grisens historia - så mycket mer än fläsk. 2015.

³⁴ Johanson, Ivar. Husdjurslära för de lägre lantbruksläroverken. Del 1. Stockholm 1942.

³⁵ Svärdröm, Karl-Fredrik. Från oxdrifter till slakteriförening. Festskrift utgiven till Östergötlands andelslakteriförenings 25-årsjubileum. 1959.

var mycket vanliga och födde sig genom att beta på de åkrar som låg i träda, där man för tillfället inte odlade något. Förhållandena på Öland skiljde sig från fastlandet såtillvida att gåsuppfödningen här var något man allmänt ägnade sig åt. Där hade man Ölandsgåsen som var en svensk lantras.³⁶ Gåsen hade, precis som hönsen, ett eget bo innanför dörren. På Öland fanns två lantraser av höns: Ölandshönan och det öländska dvärghönsset. En lantras är en ras som funnits länge i ett område och har anpassat sig till den miljön.³⁷

Man plockade också ägg ur vilda fåglars (framförallt sjöfågel) bon.

Böndernas bebyggelse

I Kalmar län fanns det tidigare en stor variation på hur byarna grupperades. I de bördigare jordbruksbygderna hade man vanligen radbyar som låg inom en reglerad bytomt. I radbyn ligger gårdarna i en strikt rad längs bygatan. I skogs- och mellanbygderna var det vanligare med naturligt framvuxna klungbyar.

Senare vid laga skiftet bröts de strikta byarna upp och drygt en tredjedel av gårdarna flyttades ut i landskapet. På Öland är radbyarna oftast kvar i sin ursprungliga form.

Själva gården var kringbyggd av götisk typ, där husen låg i mer eller mindre slutna fyrkanter. En gärdesgård eller mur skiljde mangården, som var bostadshus och ekonomibyggnader, från fågård, som var djurens stallar, höns- och svinhus och ladugårdar.³⁸

Gården hade en mångfald av timrade längor – en byggnad för varje funktion. Det var visthusbod för maten, ladugård, svinstia, höns- och stall, loge för tröskning, lador för säd och foder, lider för vagnar och redskap med mera. Fönstren bestod vanligen bara av gluggar, även i fåhusen. Vanligen fanns inget avtråde, utan man gjorde sina behov någonstans



I visthusboden 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.

mellan husen eller vid gödselstan. Antalet byggnader och storleken på dem berodde på hur stor gården var i övrigt. Till gården hörde även ängslador spridda ute i markerna. Utanför gården låg ofta även en linbasta, brygghus och smedja. Ibland förekom torkkior för säd och malt. En torkria är ett utrymme där man torkade säd. Den bestod av ett torkrum som värmdes genom att man eldade i våningen under. Malt är säd som fuktats med vatten och fått gro. Malt används vid öltillverkning.

Maltet kunde också torkas i bakugnen. I ett vattendrag i närheten kunde det också finnas en skvaltvarn, eller senare en hjulkvarn, eller på Öland en väderkvarn, som man kunde mala sin säd och ärtor på.

Vad gäller byggnadsskicket skiljer det sig markant mellan Öland och fastlandet på så vis att man på Öland byggde en stor del av sina uthus med kalkstensflisor eller skiftesverk. Skiftesverk betyder att väggarna består av liggande, grova plankor som är infällda i stolpar med spår. Den tekniken gör det möjligt att använda relativt korta plankor och det är en fördel i områden som har ont om högresta barrträd. På Öland var det brist på virke eftersom man inte hade tillgång till skog.

³⁶ Johanson, Ivar. Husdjurslära för de lägre lantbruksläroverken. Del 1. Stockholm 1942.

³⁷ Medelius: Mat och måltid på Öland. 2017.

³⁸ Sporrang, Ulf, m.fl. Svensk landsbygd. Kulturgeografiska studier av markanvändning, bebyggelse och miljö. Surte 1973.



Karaktäristisk parstuga på bondehemmanen i södra delen av länet. Loppersta i Runstens socken på Öland.
Foto: Nils J Nilsson 1957.

Mangårdsbyggnad

Fram till en bit in på 1800-talet dominerande två varianter av bostadshus – enkelstugan eller parstugan i en våning. Parstugan hade en förstuga med bakomliggande kammare och ett stort rum åt vardera hållet. Man bodde i ett och använde det andra till fest och förvaring. De kallades vanligen dagligstuga och anderstuga. Enkelstugor saknade anderstuga. Parstugan är vanligast i de södra delarna av länet och enkelstugan i de norra, där de i stor utsträckning ännu finns bevarade. Omålat liggande timmer och torv-, vass- eller halmtak dominerade bebyggelsen fram till 1800-talets mitt.³⁹ Därefter byggdes mangårdsbyggnaden ofta på med en våning, eller byggde man nytt och lite större.

Dagligstugan och den öppna härden

Bondens stuga bestod fram till 1800-talets andra hälft av bara ett uppvärmt rum, dagligstugan, där familjen och eventuellt tjänstefolk samsades om utrymmet. Det var både ett gemensamt sov- och arbetsrum och här inhystes också hönsen vintertid. Stugan var inredd med väggfasta möbler, utom matbordet som stod framför fönstret på gaveln. Fönstren bestod av små gluggar.

På den öppna härden tillagades all mat, mestadels långkok, och den var också den främsta ljuskällan. Bakom härden fanns en stor bakugn för att grädda bröd med mera. Att laga mat över öppen eld krävde kunskap i fråga om att tygla elden och använda lämplig värme – frisk eld, sakta eld eller koleld, till exempel. Vanligen stod där också ett mäsckar för brännvinsbränning och spred sin inte särskilt behagliga lukt.

³⁹ Berg, Gösta och Svensson, Sigfrid. Svensk bondekultur. Stockholm 1969.



På den öppna härden gavs möjlighet att koka, steka och torka livsmedel och den var också en ljuskälla. Att laga mat på öppen händ krävde kunskap och erfarenhet i fråga om att tygla elden och använda lämplig värme, exempelvis frisk eld, sakta eld eller koleld. Foto: C A Hultgren. Hultgrenska samlingen, Östergötlands museum.

I den unika skildring som byskomakare Jonas Stolt gjort från Högsby socken får vi en inblick i folkliga levnadsförhållanden under 1800-talet.⁴⁰

Ur Jonas Stolts minnen

”Nu har jag så gott jag kan avtecknat det vanliga utseendet inom bonduken omkring 1820. Om du ungdom kunde föreställa dig hur det såg ut i ett sådant hus höst eller vinter och kunde se brännerirörelsen med all dess slabb, os och imma, även så bryggeriet och linhanteringen med dess fjun och damm och så de förut nämnda hönsen och annat mera! Därtill må du veta att golvet aldrig skurades utom då det var alltför tokigt slogs ett par skopor vatten däröver, sedan sopades det med den styva kvasten, varpå alltsamman föstes till dörren, östes upp i en stäva och bars ut.

Redan på 20-talet började en och annan bondmora skura golvet på julafton och midsommarafton och detta beryktades ut som om något ovanligt hade hänt, vilket det väl var. Men nu (1875) brukas det överallt, även hos fattigt folk.”

⁴⁰ Byskomakare Jonas Stolts minnen från 1820-talet: Anteckningar från Högsby socken i Småland. Kalmar 1956.

Böndernas mat och dryck från början av 1800-talet och ungefär hundra år framåt

I äldre tid skiljde det sig åt vad man åt hos befolkningen på slätten, vid kusten och insjöar och i skogsområden. 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 beroende av självhushållning och förrådshushållning. Man förädlade de råvaror som man själv producerat på sin gård eller täppa. De konserveringsmetoder man hade för att klara vinterhalvåret var syrning, torkning, saltning och rökning. Kunskapen om hur maten skulle tillagas fördes över från generation till generation.

Mat och dryck vilar på medeltida tradition

Omkring sekelskiftet 1800 var den stora majoriteten av befolkningen bönder. Böndernas kosthåll liknade fortfarande till stor del maten vid medeltiden och delvis ännu längre bakåt i tiden. Brödet var basen. Till det bjöds mat som kokades i en gryta - gröt, välling och soppa. I vällingen eller soppan kunde man även koka mindre mängder av salt fläsk, salt strömming, saltat oxkött, rotfrukter, ärtor, gryn eller liknande. Fett, som smör och ister, användes sparsamt. Till högtider och fest tillagades ibland speciella rätter, men oftast bara mer av samma.

Spannmål den vanligaste råvaran

I sydöstra Sverige var råg det dominerande sädeslaget som användes till bröd, gröt och välling. Korn

var näst vanligast och användes till gryn och mjöl, 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, 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. Man åt även palt ofta – blodpalt surpalt. Salt strömming stod på bordet nästan dagligen.



Rågen var det helt dominerande sädeslaget som användes till bröd, gröt, välling och i soppor. Rågbrödet bakades på surdeg och var basen i alla måltider.

Tillagning och traditionen kring matbordet

Fram till slutet av 1800-talet tillagades all mat över öppen eld och ibland i ugn. Det var ett drygt arbete att värma upp den stora bakugnen och den eldades därför sällan upp mer än till storbaken varannan månad.

Nästan all mat kokades, vanligen 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. Detta sätt att tillreda mat hade uråldriga anor och var det vanligaste även hos den mer välbeställda delen av befolkningen. Ibland kunde man steka kött eller fisk på en plåt eller direkt på glöden.

I ett bondehem vid tiden omkring 1800 serverades gröt, välling eller soppa i en gryta eller skål som ställdes mitt på bordet. Bordsskicket var enkelt, huvudsaken var att det fanns mat att få.⁴¹ Hela hushållet åt gemensamt ur grytan eller en skål. Varje vardagskväll åt man rågmjölsgröt. 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”. Var och en hade sin egen träsked som torkades av på de kläder man hade på sig och sattes in i ett särskilt ställ. Man skulle hålla sig på sin kant i grötfatet. Till helgdagar kunde man istället få korngrynsgröt kokt på mjölk, så kallad ”viter gröt”.⁴²

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 på en trätallrik eller brödbit som fick tjäna som fat. Brödet var stommen i kosthålllet och åts till allt. Bara husfadern hade en primitiv kniv som han tillverkat av en uttjänt lie eller liknade. Gafflar förkom inte.⁴³

När man var törstig tog man en slurk blanda ur träbyttan vid spisen med den gemensamma skopan som alltid låg

i byttan.⁴⁴ En stänka eller kanna av trä eller tenn som tillbringare kunde skickas runt bordet och ibland kunde det finnas svarvade tråkoppor att dricka ur.⁴⁵

Bondhustrun lärde sig att laga mat av sin mor eller andra närstående. Maten tillreddes inte efter exakta mått, 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.

Köksredskap

Förutom bakredskap brukade följande finnas i 1800-talshemmet: mjölkkar, kopparkittel och andra kopparkärl, en gryta av järn som stod på en järnfot eller kunde hängas upp på en krok på en stång, en stekpanna av smidesjärn eller stekplåt som var uppställd på en trefot, en pannkakslagg av järn med skaft, en lös trefot att ställa under pannan i spisen, några svarvade skålar och välgjorda tråg, några vispar, välling- och grötslevar, en grötkräkla gjord av en talltopp.⁴⁶ Dessutom fanns hemmagjorda knivar för uppskarvning och kohorn för korvstopning. Kryddor köptes av kringvandrande och förvarades i kryddlådor med många fack och ett gemensamt skjutlock till alla facken.⁴⁷

Folkliga rätter som lever kvar från tiden före år 1800

Några exempel på maträtter som finns kvar på våra bord än idag är, ärtsoppa, som oftast lagades av gråärt, innan det blev vanligare med gula ärtor⁴⁸ köttssoppa, olika sorters gröt som serverades utan mjölk, pannkaka, ostkaka, rökt skinka och saltad fläsklägg, salt strömming, ansjovis, surkål, lingonsylt, rågbröd, skorpor, kringlor och pepparkakor.

41 Andersson, Wilhelm. Allmogeliv vid mitten av 1800-talet i södra Möres skogsbygder. Kalmars 1929.

42 Nordiska museets frågelistor. EU 3277 och EU 2798 Södra Vi och Västrum ca 1860.

43 Nordiska museets frågelistor. EU 3277 Södra Vi ca 1860.

44 Berg, Gösta, Svensson, Sigfrid. Svensk bondekultur. Stockholm 1969.

45 Byskomakare Jonas Stolts Minnen. Kalmars 1981.

46 Byskomakare Jonas Stolts minnen. Kalmars 1981.

47 Nordiska museets frågelistor. EU 3277 Södra Vi ca 1860.

48 Inst för språk och folkminnen: Årter <https://www.isof.se/matkult/baljvaxter/arter.html>

Karaktäristiska maträtter i regionen

Kroppkakor, ostkaka och andra klassiska rätter från regionen har sitt ursprung i böndernas matvanor på 1800-talet. Då var det större skillnader mellan matkulturerna i olika delar av Sverige jämfört med idag. Kalmarlåda, Biff à la Lindström och Kalmarflundra är rätter som har sitt ursprung i restaurangkulturen i Kalmar.

Kroppkakor

Kokt, rund bulle av riven eller mosad kokt eller rå potatis med fyllning av fläsk, ål eller fisk. Kroppkakor förekom på Öland och i östra Småland men också i Blekinge och på Gotland. Kroppkaksliknande rätter finns på många håll i världen, till exempel piroger i Östeuropa och dumplings i Asien. I norra delarna av Sverige äter man palt, till exempel pitepalt som har stora likheter med öländska och småländska kroppkakor. Det finns forskare som menar att kroppkakan är en föregångare till det bakade brödet. Längs Östersjökusterna och även västerut har man kokat bullar av mjöl och vätska, med eller utan fyllning, istället för att baka dem i ugn.⁴⁹

Fläsket i fyllningen kunde ersättas med sill. ”Saknades fläsk, hände det ofta att den fattigare befolkningen tillredde kroppkakor med silltärningar i stället. Detta blev givetvis ej detsamma och för den ovane voro dessa sillkroppkakor högst motbjudande”, berättas från Våxtorp i Södra Møre. Om sillen inte räckte så tog man mjölke och rom, berättas från Hulterstad på Öland. På Runnö i Kalmarsund gjordes kroppkakor med en hel strömming i varje.⁵⁰

Kroppkakor åts gärna under den tid som föregick fastan före påsk. Det fanns en tradition att äta kroppkakor på ”bullanmåndagen” som är dagen före fettisdagen. På flera ställen i Småland, Blekinge och på Öland var det tradition med kroppkakor på fettisdagen. I Misterhult i Tjust åts de till middag på fettisdagen

liksom i Älgshult och Kråkemåla. Under den katolska tiden i Sverige var fettisdagen den sista dagen före påskfastan därför åt man mycket då om man hade möjlighet. Från Mörbylånga berättas att man på fettisdagen åt pannkakor till frukost, kroppkakor och bullar till middag och risgrynsgröt till kvällsmat.⁵¹

Öländska kroppkakor

I öländska kroppkakor är det råreven potatis som blandas med en mindre del kokt, pressad potatis. Därför har öländska kroppkakor en gråare färg och lite mer oregelbunden yta än de småländska som tillagas av kokt potatis.

Redan 1775 betecknades kroppkakorna som en typiskt öländsk rätt. Men den är med stor sannolikhet mycket äldre än så, varianter av kroppkaka har troligen lagats så länge som människan har odlat spannmål.⁵² På 1700-talet användes fullkornsmjöl av korn och vete istället för potatis och då bestod fyllningen av kött från får, svin eller gås, köttet kunde vara färskt, saltat eller torkat. I mitten av 1800-talet började man ersätta det mesta av kornmjölet i kroppkakorna med riven potatis. Vid den här tiden användes spannmålen hellre för att baka bröd eller tillverka brännvin. Kroppkakorna som vi äter i dag blev vanliga under början av 1900-talet.⁵³

Vid tillagningen blandas råreven potatis med kokt, mosad potatis och lite salt. Man pressar ur vätska ur den rårivna potatisen innan den blandas med den kokta. Vissa blandar potatismassan med lite mjöl eller att man rör ner en del av den potatisstärkelse (potatismjöl) som sjunkit till botten i vätskan från de rivna, urkramade råa potatisarna. Fyllningen består av rimmat fläsk som skärs i små tärningar samt finhackad lök och grovmalen kryddpeppar. Potatisdegen formas till en boll, man gör en fördjupning där man lägger fyllningen och formar degen så att den täcker fyllningen och blir en rund boll. Kroppkakorna

49 Institutet för språk och folkminnen: Kroppkakor <https://www.isof.se/om-oss/levande-traditioner---immateriella-kulturarv-/forteckningen/forslag-2020/2020-10-16-kroppkakor.html>

50 Hans Medelius: Om öländska kroppkakor – och något om andra. 1978.

51 Hans Medelius: Om öländska kroppkakor – och något om andra. 1978.
52 Matkult, Institutet för språk- och folkminnen: <https://www.isof.se/matkult/blogg/inlagg/2020-10-26-mjoleratter---ny-kategori-pa-matkult.se.html>

53 Institutet för språk och folkminnen: Kroppkakor <https://www.isof.se/om-oss/levande-traditioner---immateriella-kulturarv-/forteckningen/forslag-2020/2020-10-16-kroppkakor.html>

läggs i sjudande, saltat vatten och får koka i cirka en timma, tiden beror på hur stora de är. Om det finns mer potatisdeg än vad fyllningen räcker till så kokar man så kallade ”blinningar”, det är kroppkakor utan fyllning. Dessa görs avlånga, så att man kan särskilja dem från kroppkakor med fyllning. Kokta kroppkakor serverades med gräddde, lingonsylt och skirat eller fast smör. Efter att kroppkakorna hade kokats tog man vara på kokspadet. Det användes som vätska i bröddegen eller till kroppkaksvälling som bestod av spad som först gjordes tjockare genom att man tillsatte lite mjöl och eventuellt ägg. Därefter tillsattes mjölk.⁵⁴

Det finns olika uppfattningar om vilka tillbehör som är de rätta. Lingonsylt är inte ett givet tillbehör på Öland. Till stekta kroppkakshalvor är det en del som föredrar att äta stekt ägg.⁵⁵

Kroppkakor var inte någon vardagsrätt. De fanns med på högtiderna och stod ofta på bordet på lördagarna i de öländska hemmen. Till jul kunde kroppkakorna vara fyllda med rökt gåsbröst⁵⁶.

Det lagades ofta flera kroppkakor än vad som gick åt, dagen efter skar man dem i halvkor som stektes i fett eller mjölk. Vid fester i samband med skörden bjöds det på kroppkakor. Innan reformen om skolmat kom på 1940-talet var det vanligt att barnen tog med sig kroppkakor som matsäck till skolan och åt dem kalla, istället för smörgås.

Till julbordet och andra festmåltider tillagades så kallade ”fina” kroppkakor på Öland av kokt, pressad potatis med fyllning av brynt lök och rökt fläsk. Dessa förekom allmänt inom det borgerliga köket under 1800- och 1900-talen⁵⁷.

Under 1850–60-talen sålde ölänningar kroppkakor vid det så kallade kroppkakevalvet vid Kalmar stadsmur. Där serverades det kaffe till kroppkakorna, men det påstods att det var kask, det vill säga kaffe som var blandat med brännvin.⁵⁸

Småländska kroppkakor

I den småländska kroppkakoran görs degen av kokt, pressad potatis, vetemjöl och ägg. Kroppkakorna kunde också göras av potatis och kornmjöl. August Strömberg (född 1860) berättar (1931) hur det gick till att göra kroppkakor i Jät, Småland:

*”Till dessa togs stötta potater, kornmjöl, fläsk, flott, kryddpeppar. Då man format en bulle skar man den mitt itu och tog tre teskedar flott och fläsk som lades emellan båda kakkhalvorna som lades samman igen, den lades nu i en gryta med kokande vatten, med något salt. 12 stycken sådana lades i samtidigt. Då dessa togos upp lades andra ned i stället. Dessa åtos blå måndag – Bullamåndag – i fastlagen”.*⁵⁹

Lufsa

En öländsk pannkaka med råreven potatis och fläsk som kan tillagas på många sätt. Grunden är råreven potatis som läggs i en stekplåt eller långpanna och tillagas i ugn. En del blandar den rivna potatisen med mjöl, ägg och lök. Någon annan föredrar att göra smeten utan mjöl men med ägg och fläsktärningar. I en del kök lagas lufsan med fläsktärningar i smeten och ett ägg men absolut inte lök. Vissa gör en tjock lufsa och andra breder ut potatissmeten tunt i pannan för att lufsan ska bli tunn och knaprig. En del gör sin lufsa med skivat fläsk som läggs ovanpå potatissmeten innan den sätts in i ugnen, andra hackar fläsket och lägger det i botten på pannan eller blandar det med potatissmeten.⁶⁰ Man kan också strö stekta fläsktärningar ovanpå. Kort sagt: lufsa kan göras på väldigt många olika sätt. Den färdiga lufsan skärs i fyrkanter och äts med lingonsylt och gräddde.⁶¹

Raggmunk

Raggmunk lagades av riven, rå potatis i Småland och på Öland liksom på många håll i Sverige. Den rivna potatisen pressades ur och blandades med mjölk och

54 Hans Medelius: Om öländska kroppkakor – och något om andra. 1978.

55 Intervju med Christer Petersson, Borgholm, 2020.

56 Sturzen-Becker, Anne-Marie. Om öländska maträtter. Ur Öländsk bygd. Kalmar 1951.

57 Hans Medelius: Mat och Måltid på Öland, 2017

58 Hans Medelius: Om öländska kroppkakor – och något om andra. 1978.

59 Inst för språk och folkminnen: Kroppkakor. <https://www.isof.se/om-oss/levande-traditioner---immateriella-kulturarv-/forteckningen/forslag-2020/2020-10-16-kroppkakor.html>

60 Ragnhild Oxhagen: Om öländska maträtter, Åkerbo Hembygds-krets, Öländsk bygd 1990.

61 Hans Medelius: Mat och Måltid på Öland, 2017.



Ostkaka var en kalasrätt som var vanlig som ”förning”, vilket betydde att man tog med sig den när man blev bjuden på kalas av någon sort. Varje gård hade sitt speciella recept. Den äts med sylt och vispad grädde.

salt. Smeten gräddades i flottyr i munkpanna eller plättpanna och serverades med stekt fläsk och lingon om det fanns tillgång på det.⁶² ⁶³ Från Vimmerby beskrivs att mjölmängden varierades efter hur stärkelserik potatisen var. På hösten, när det är mer stärkelse i potatisen tar man mycket mindre mjöl i smeten.⁶⁴

Ostkaka

Småländsk ostkaka innehåller mjölk, mjöl, ostlöpe, bittermandel, ägg, grädde, sötmandel och socker. Ostkaka fanns troligen redan på medeltiden, man vet säkert att den fanns före 1530, eftersom den då dök upp i en latinsk-svensk ordlista. Ostkakan förknippas framförallt med Småland. Det var kalasmat som man skulle börja äta från mitten av formen. Ett skäl till detta var att den ofta bakades i en kopparbunke med tennbeläggning, om det blev sprickor i tennet så blandades ostkakan med den giftiga koppar-metallen. En annan anledning var att ostkakan är krämigast i mitten och därför skulle de finare gästerna äta av det. Den del som var närmast kanten var torrare,

den fick de som tog sist, det vill säga barnen och tjänstefolket.⁶⁵ Ostkaka lagades till kalas. Det var också en förningsrätt, det betyder att man tog med sig ostkaka till kalaset. På en större fest kunde det stå många ostkakor på bordet. Småland och Hälsingland har den starkaste traditionen men ostkakorna från de båda landskapen är olika, den småländska är mer grynig. Enligt ett recept på ostkaka från Vimmerby (1911) blandas mjölk, ägg, mjöl, lite socker och ostlöpe. Blandningen värms och får stelna. Eter det öses massan upp och man försöker undvika vasslan så mycket som möjligt. Ostkakan gräddas i en stor panna eller form tills den blir fast och brun.⁶⁶

Isterband

Isterband är en typ av grynkorv som framförallt har sina rötter i Småland men även i Blekinge. Korngryn var en viktig ingrediens vid tillverkningen, liksom gris- eller nötkött eller en blandning av dessa två. ”Räntan”, dvs lever, lunga och njurar användes

⁶² Hans Medelius: Mat och Måltid på Öland, 2017.

⁶³ Inst för språk och folkminnen: Raggmunkar från Runsten (1915) <https://www.isof.se/matkult/kokboken/potatis/2018-04-03-raggmunkar-fran-runsten.html>

⁶⁴ Inst för språk och folkminnen: Raggmunk från Vimmerby (1911) <https://www.isof.se/matkult/kokboken/potatis/2018-04-03-raggmunk-fran-vimmerby.html>

⁶⁵ Hushållningssällskapet Skaraborg: Nationell Kartläggning av traditionella livsmedel och jordbruksprodukter med potential att söka skyddad beteckning enligt EU:s regelverk. Rapport 3:2014 <http://smakasverige.se/download/18.6a315e8c1668db89ff5d098f/1540277831754/Livsmedel%20och%20jordbruksprodukter%20med%20potential%20att%20söka%20skyddad%20beteckning%20enligt%20EU%20regelverk.pdf>

⁶⁶ Matkult <https://www.isof.se/matkult/kokboken/mjolk/2018-03-05-mor-kristinas-ostkaka-fran-vimmerby.html>

också. Köttet och inälvorna hackades och blandades med korngryn som fått svälla i vatten över natten. Korvsmeten stoppades i tunna fjälster (rengjorda djurtarmar som används som korvskinn) som torkades.⁶⁷ Isterband är fermenterad korv. Torkning istället för rökning eller annan upphettning gör att mjölksyrebakterier som finns i de blötlagda korngrynen kan växa till och ge den karaktäristiska, syrliga smaken.⁶⁸ Det finns även lätrökta isterband. Tillverkare av isterband tillsätter idag ofta en startkultur med mjölksyrebakterier i korvsmeten. Isterband serveras stekta, vanligtvis med stuvad potatis och inlagda rödbetor.

Hackekorv

Fick sitt namn av att kött och inälvor hackades på en hackebräda eller i en hackho innan de stoppades i fjälster och kokades. Hackekorv tillverkades oftast av den sk räntan, dvs lever, lunga och njurar. Dessa kokades innan de hackades och blandades med förvällda korngryn och hackad lök. Hackekorven kunde rökas eller torkas. Den kallades även för stångkorv eller isterband.⁶⁹

Hyttstill

Traditionen med hyttstill kommer från de småländska glasbruken. Förr tillagades sillen i kylröret som på dagen var platsen för nygjort glas som skulle svalna. På kvällen var temperaturen lagom hög för matlagning. I värmen i hyttan samlades glasarbetare och även luffare och jägare som hade vägarna förbi och som hade historier att berätta. I dag betecknar ”Hyttstill” en festkväll med dukade långbord i de småländska glashyttorna. Här står sillen på bordet men också andra småländska specialiteter som isterband, stekt fläsk, potatis och lingonsylt. Till efterrätt serveras ostkaka med sylt och grädd.⁷⁰

67 Hushållningssällskapet Skaraborg. svensk charkuteritradition – resultat av ett arkivgrävande. 2017:2

68 Korvakademien: Korv i Sverige <http://korvfestivalen.se/wp-content/uploads/2017/09/Korvskola.pdf>

69 Hushållningssällskapet Skaraborg. svensk charkuteritradition – resultat av ett arkivgrävande. 2017:2

70 Visit Småland. Hyttstill i glasriket. <https://www.visitsmaland.se/sv/upplevelser/mat-och-dryck/hyttstill-i-glasriket>

Kalmarflundra

Kalmarflundra eller Kalmarsundsflundra är det lokala namnet på skrubbskädda som är en plattfisk. I dag tillagas den ofta panerad och helstekt och äts tillsammans med potatis, dill, citron och skirat smör. Rökt kalmarflundra är en annan delikatess.

På Öland var det vanligt att flundror fick torka i solen, två och två med vitsidorna mot varandra hängdes de över en lina. Detta skedde ofta i juli-augusti, då ansågs flundrorna vara fetast. Att salta flundrorna var ett annat sätt att konservera dem. Ännu i mitten av 1900-talet såg man saltade flundror, uppträdda på spett för att torka mot en solig vägg.⁷¹

Biff à la Lindström

Biffen har sannolikt ryskt ursprung och kan härledas till kapten Henrik Lindström (1831–1910), född och uppvuxen i Sankt Petersburg.

Det ska ha varit 1862 som Henrik Lindström besökte Hotell Witt i Kalmar och där introducerade sin biff. Det ska ha gått till så att han kom till hotellet med några goda vänner för han ville låta dem smaka en rysk rätt som han brukade äta i Sankt Petersburg. Till bordet beställde Henrik in de ingredienser som behövs till biffen: skrapat oxkött av välhängt kött, finhackade rödbetor, potatis, lök, ägg, kapris, salt och vitpeppar. Vid bordet blandade hans vänner var och en sin biff efter Henriks anvisningar. Biffarna bars sedan ut i köket och stektes i smör i en het gjutjärnsplatta. Resultatet blev mycket uppskattat, och Biff à la Lindström finns regelbundet på hotell Witts meny.

Kalmarlåda

En rätt som består av så kallad skånsk potatis (gräddstuvad potatis), lammkotletter och en skiva lättstekt rökt skinka. Det är ett exempel på rätter som passade att lägga i en låda och ta med till arbetsplatser från den tiden när det inte fanns några lunchmatsalar. Istället hade alla med sig en plåtlåda med lunchmat

71 Hans Medelius: Mat och Måltid på Öland, 2017.



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

till arbetsplatsen. Traditionen med lunchlådor fördes sedan vidare av restaurangerna, här lade man lädrätterna i ugnsfasta portionsformar och värmd i ugn. Kalmarlåda serveras med saltgurka och persilja.⁷² Rätten anses komma från Teaterkällaren i Kalmar.⁷³

Vad man åt i bondehemmen i början av 1800-talet fram till början av 1900-talet

Under den här tiden, från början av 1800-talet till en bit in på 1900-talet, lagades maten till största delen av lokala råvaror.

Bröd

I Småland och på Öland var det vanligt att man bakade limpor av rågmjöl i stora ugnar. Mjölet maldes huvudsakligen i väderkvarnar, det var en fördel eftersom dessa kunde användas året runt och därför kunde man baka oftare än om man var beroende av en vattendriven kvarn som inte kunde användas på vintern. Av det malda rågmjölet bakade man stora och tunga bröd, de virades in i dukar och

förvarades sedan i kistor, hängdes på loftet eller grävdes ned i sädesbingen. Rågmjölet skällades först, det betyder att det får svälla i kokande vatten. Det har odlats råg i Sverige sedan 1000-talet. Under senare delen av 1800-talet konsumerade svenskarna i genomsnitt 60 kilo per person och år, motsvarande siffra idag är 8 kilo. Bröddegen jäste av surdeg eller drickajäst, det vill säga samma jäst som användes vid öltillverkning. Öljäsning kom till Sverige under 1700-talet. I Småland finns liksom i övriga Sverige en rik dokumentation om midsommarjäst. Det var en surdeg där dagg som var insamlad på midsommarnatten eller vatten från en nordrinnande bäck utgjorde degvätskan. Det finns många exempel på att olika ritualer eller handlingar vid brödbaket kunde ge tur eller otur med brödet. Bagerijäst började användas i Sverige i slutet av 1800-talet, den första svenska jästfabriken i Skåne byggdes 1852.⁷⁴

I nordvästra delen av länet i gränstrakterna mot Östergötland fanns det en tradition att forma brödet till runda hålkakor som man hängde upp till tork på stänger i stugans tak.⁷⁵

⁷² Jens Linder, Dagens Nyheter 2011-10-22

⁷³ www.matklubben.se

⁷⁴ Institutet för språk och folkminnen: Rågbröd <https://www.isof.se/matkult/brod/olika-sorters-brod/ragbrod.html>

⁷⁵ Nordiska museets frågelistor. EU 3277 Södra Vi ca 1860 och Tryserum.

Det bakades även brödkakor i regionen. Ibland utan surdeg eller annat jäsmedel. Skållkakor bakades i Gårdby på Öland när det grova brödet var slut och man inte hade tid att sätta igång med storbak. Degen formades till en rund kaka som lades på ett grytlock som man la på glöden i den öppna elden på spisen. På andra håll bakade man skållkakor av rågrödsdeg, det var tunna, naggade brödkakor. Finare rågröd bakades av siktat rågmjöl, i den degen var det jäst och inte surdeg. Om det grova brödet blev för gammalt och torrt så skar man det i småbitar, blandade det med sirap, vatten och flott, värmdes det på en stekplåt och åt till frukost.⁷⁶

Öländsk slaglimpa är Ölands landskapsbröd. Slaget bröd innebar att vatten med kummin kokades upp och slogs över rågmjölet lite i sänder. Degen bearbetades med en degspak, som även kallades för degroder. Ju mer man arbetade degen, desto saftigare blev brödet. Bearbetningen, eller slagningen, var ett tungt arbete som oftast gjordes av får i huset. Degen täcktes t ex med ett fårskind över natten och på morgonen knådades den och man formade limpor och eventuellt små bullar av den. Lite av degen lämnades alltid kvar i tråget, det var surdegen som fungerade som jäsmedel vid nästa brödbak.⁷⁷

Vid festligare tillfällen bakade man även sötare bröd som var smaksatta med kryddor, sirap eller vört. Till jul fick varje person i hushållet en julhög att hushålla med under helgerna. Det var en hög med olika brödsorter. En del bröd som bakades till julen var skådebröd som skulle ätas efter helgen eller sparas och ätas när det var dags att så på våren, det brödet kallades för såkaka. Av den kunde även hästen få en bit och den kunde också sprida ut på åkern för att få en god skörd.⁷⁸

Smålandskringlor är Smålands landskapsbröd. Det är ringformade bröd som bakas med rågmjöl och hjorthornssalt som man äter med smör och ost.⁷⁹

Ölandskringlor bakades på gräddmjöl och vetemjöl och liknar smålandskringlor.⁸⁰

Bonnakringlor gjordes på sur grädde, Vimmerbykringlor bakas med vetemjöl och kokas innan de gräddas i ugn. Småländska kornkringlor bakas av kornmjöl, mjölk, sirap och jäst.⁸¹

Det var vanligt förr att man kokade kringlorna, innan de gräddades, som man gör med bagels.⁸²

I boken ”Nya hyss av Emil i Lönneberga” beskriver Astrid Lindgren ”Det stora tabberaset i Katthult”, som var ett julkalas som Emil bjöd in till. De gamla som bodde i Lönneberga fattigstuga fick komma till Emils gård i Katthult. Det var en riktig fest där det förutom många sorters kött, korvar och ostar stod tre sorters bröd på bordet: limpbröd, sirapsbröd och fint rågröd. Till efterrätt fanns det både äppelkaka, katrinplommonkaka och ostkaka.⁸³

Vetebröd, skorpor och kakor

Bakandet av kakor och vetebröd blev vanligt under den senare delen av 1800-talet. Det hängde ihop med att man då fick tillgång till vetemjöl, jäst och socker samt att det blev vanligare med järnspis med ugn. Före järnspisen kunde man baka småkakor genom att fritera, till exempel klenäter och struvor, eller så gräddades kakorna i speciella redskap som kunde hållas över öppen eld, till exempel rånjärn, våffeljärn och munkpanna. Storbaken av bröd i murade, vedeldade bakugnar, kunde avslutas med att man tog en bit av bröddegen, kavlade ut den och bredde på till exempel bär eller äppelmos. På slutet, när ugnen var lite svalare, så torkade man skorpor i den. Järnspisarna som blev vanliga i slutet av 1800-talet var försedda med en liten ugn och här passade det bra att baka kakor, det är ifrån denna tid som många vanliga recept på småkakor kommer. I en berättelse från Misterhult, norr om Oskarshamn, beskrivs

⁷⁶ Hans Medelius: Mat och måltid på Öland.

⁷⁷ Hans Medelius: Mat och måltid på Öland.

⁷⁸ Institutet för språk och folkminnen: Högtidsbröd <https://www.isof.se/matkult/brod/olika-sorters-brod/hogtidsbrod.html>

⁷⁹ Hembakningsrådet: Kringlor, kringlor <http://hembakningsradet.com/kringlor-kringlor/>

⁸⁰ Lundh Kicki, Ölands kokbok 1995.

⁸¹ Stenmuren nr 1, 2010.

⁸² Hembakningsrådet: Kringlor, kringlor <http://hembakningsradet.com/kringlor-kringlor/>

⁸³ Astrid Lindgren. Nya hyss av Emil i Lönneberga. Rabén & Sjögren, 1966

bakning från 1800-talet; struvor bakades till kalas, de var också förningsmat, det vill säga man tog dem med sig när man gick på kalas. Vid bakningen av struvor doppades ett stjärnformat järn i kaksmet och kokades i flottyr. När kakan var klar tog man upp järnet, knackade skaftet mot någon metallkant för att kakan skulle lossna, därefter strödde man socker på dem. Struvorna åts inte bara som kakor utan även som förrätt till en kopp med het buljong. Till julen bakades vetekringlor av vetedeg som formades till kringlor som man först lade i kokande vatten, när de flöt upp så flyttades de till en plåt och bakades i ugnen.

Smörbakelsen var ett annat kalasbröd som togs med på kalas som förningsbröd. Det var spröda bakverk av smördeg som penslades med äggvita och ströddes med kristallsocker. De serverades till buljong.

Det var vanligt med skorpor. Dessa bakades av vetemjöl och mjölk. Det var antingen släta bullar som halverades eller en vetelängd som man skar i skivor. Skivorna delades sedan i två delar så att det blev en överskorpa och en underskorpa. De torkades sedan i ugnen. Till kryddskorpor blandade man någon krydda, t ex fänkål, anis, pomerans eller kardemumma i degen. Kryddskorporna räknades till småbröden.⁸⁴

I början av 1900-talet på Öland tog man med sig kakor av olika slag som förning till kalasen. Det var till exempel gorån, smörkakor, mandelmusslor och tårta. Efter festmåltiden bjöds det på kaffe och vin, t ex madeira eller portvin och en stor mängd kakor. Kakor och tårtbitar som man inte orkade äta upp la man i en medhavd förningsduk. Längre fram på 1900-talet delade värdinnan ut papperspåsar så att man kunde ta med sig av kakorna till dem som inte deltog i kalaset. I Bredsättra på Öland i mitten av 1800-talet började en bröllopsmåltid med att alla gäster lämnade sina förningar som bestod av stora ostkakor och klenäter samt stekta gäss och ål.⁸⁵

Några exempel på kakor och tårter som bakades i östra Småland och på Öland runt sekelskiftet 1800-1900:

Adelaidetårta från Kristvalla (1912): En pajdeg som kavlas ut i en rund form och fylls med skalade, skivade äpplen som först doppas i socker. Kakan gräddas och täcks sedan med marängsmet och gräddas igen tills den blir vackert gulbrun.

Små tårter från Arby (1912): Sockerkakssmet av ägg, vetemjöl, strösocker, rivet skal av citron, fylls i små pastejformar. Kakorna stjälps upp ur formarna och garneras med glasyr, pistagemandel och syltade apelsinskal.

Tunnrån (1911): Socker kokas med vatten, därefter tillsättes mjölk och mjöl till en tunn deg. Ett rånjärn smörjs med fläsksvål före varje gräddning. ½ msk av smeten läggs på järnet, det hålls över ett hål på spisen tills rånet är ljusgult.⁸⁶

Kanelpinnar (1920) bakades i Södvik på norra Öland, särskilt till jul. Mördeg av ägg, socker, margarin, bakpulver, mjöl formades till pinnar som rullades i en blandning av strösocker och kanel. Här bakade man också flottkransar eller munkringar till julen och andra högtider. Det är mjuka kakor som kokades i flottyr.⁸⁷

Kalmarkakor är runda kakor av tunt kavlad mördeg som är smaksatt med kanel och finhackad mandel. Före gräddningen penslas kakorna med ägg och garneras med pärlsocker och hackad mandel.⁸⁸

På Öland var det vanligt att man bakade tårta till kalasen. Bottnarna var halvtumstjocka kakor, som lades på varandra i fallande storlek, så att den minsta, stor som en tallrik, lades överst. Mellan kakorna lades sylt eller mos av äpplen, nypon eller lingon.⁸⁹

⁸⁶ Matkult, Institutet för språk och folkminnen: Kalasbröd i kokboken, <https://www.isof.se/matkult/brod/olika-sorters-brod/kaffebröd-och-kalásbröd.html?sv.url=12.26fe6f5c161fa3b7a5340ded&skip=60&state=view>

⁸⁷ Intervju med Gerd Henningsson, Södvik (2020)

⁸⁸ Hembakningsrådet <http://hembakningsradet.com/kalmarkakor/>

⁸⁹ Hans Medelius. I glädje och sorg – bröllop och begravningar på Öland i äldre tid. 2002.

⁸⁴ Matkult, Inst för språk och folkminnen: Kaffebröd och Kalasbröd <https://www.isof.se/matkult/brod/olika-sorters-brod/kaffebröd-och-kalásbröd.html>

⁸⁵ Hans Medelius: Mat och Måltid på Öland, 2017.



Ärtsoppa hör till de rätter som vi ätit sedan forntiden.
Foto: Mostphotos.

Ärtsoppa

Olika varianter av ärtor har odlats på åkermarker nästan lika länge som vete och korn. De rödblommade ärterna, till exempel flera varianter av gråärt och blåärt, är de mest ursprungliga⁹⁰ och som man använde till ärtsoppa. Ärtsoppa har en lång tradition i forntiden. I spisordningar (veckomatsedlar) från 1600-talet och långt in på 1800-talet är ärtsoppans tillsammans med kålsoppa och korngrynssoppa/välling/gröt ett självklart matinslag i alla sociala grupper.⁹¹

Gula ärtor som kokades tillsammans med fläskben, svinöron eller andra slaktdelar kallades för ärtvälling på Öland. Det var en vanlig middagsrätt under vintern. Man kokade en stor sats i början av arbetsveckan som räckte till flera middagar.⁹²

Bruna bönor

Bruna bönor från Öland har skyddad geografisk beteckning, SGB, och är en presidieprodukt hos Slow Food som är en internationell rörelse som grundar sig på regionalt producerade råvaror. Ordet ”presidia” är italienska och betyder skydda och värna. Brunna bönor har odlats i Sverige sedan mitten av 1600-talet. Fram till mitten av 1900-talet odlades de på

flera platser i Sverige men numera huvudsakligen på Öland.⁹³ Det importerades även bruna bönor till Sverige från Holland. Klimatet på Öland, med den kalkrika jordmånen och det milda klimatet med lång växtsäsong gynnar att bönan utvecklar smak och arom⁹⁴. I ett recept på bruna bönor från Glömminge som är upptecknat 1906 kokas de blötlagda bönorna i vatten med kanel och smör. Därefter reder man av dem med vetemjöl och smaksätter sedan med ättika, socker och salt.⁹⁵

Ost

Att tillverka ost var ett sätt att ta tillvara på den färsk mjölken. Det krävs löpe för att tillverka hårdost. Det är ett enzym som utvinns ur löpmagen från kalvar och som gör att det blir ostmassa och vassle av mjölken. Från Öland berättas att kalven fick dricka sötmjolk under några dagar före slakten. Efter slakten rensade man löpmagen från halm och hö men lät ostmassan vara kvar. Så fyllde man löpmagen med färsk mjolk och tillsatte eventuellt kryddor, till exempel kummin, och brännvin. Löpmagen hängdes på tork och efter ungefär ett år tog man löpe ur den som användes vid osttillverkningen. I första steget vid ystning bildas färsk ostmassa- ostmos eller ”plochor”, dessa kunde delas ut till barnen i små portioner som smakbitar. Ostmassan lades i runda ostkorgar eller fyrkantiga träformar med dekorativa mönster i botten och vasslan pressades ut. Därefter fick osten ligga i stugvärmens eller på en torkställning utomhus och vändas och torka ut några dagar innan man lade den i visthusboden eller mjölkammaren för lagring. Lagringstiden varierade kraftigt. En rätt allmän sed i Småland var att gömma ostar i sädesbingar. Det var ett svalt ställe där osten var skyddad för kylan och där den inte heller torkade ut för snabbt. I Småland fanns så kallad gammalost som lagrades ett helt år eller mer. På vissa ställen i Småland (Hälleberga) brukade man strax före midsommar tillverka så kallad blomsterost

90 Smaka Sverige: Ärtor. Jordbruksverket, 2015 <http://smakasverige.se/ravaror/ravarorarkiv/arter.221.html>

91 Bringéus, Nils-Arvid. Arbete och redskap. Mat och dryck. Lund 1971.

92 Hans Medelius: Mat och Måltid på Öland, 2017.

93 Smaka Sverige, Jordbruksverket, 2019. <http://smakasverige.se/produkter/produktarkiv/brunabonorfroland.187.html>

94 FOBO Ekologisk trädgård: Brunna bönor från fest- och julmat till vardagsrätt, från trädgård till åker. Maja-Lisa Perby, 2010

95 Inst för språk och folkminnen. Brunna bönor från Glömminge <https://www.isof.se/matkult/kokboken/baljvaxter/2018-03-05-brunna-bonorfroland.html>

som sparades till julen.⁹⁶ När kryddost tillverkades varvades kryddor med ostmassa i formen. Vanligast var kummin men även anis, fänkål, kryddnejlika och ingefära användes.

Smålands Prästost

En grynpipeg hårdost som är känd sedan 1500-talet. Den har fått sitt namn av att bönderna skulle lämna en tiondel av sin produktion till prästen i byn. Smålands prästost ystades i prästgårdarna och i andra gårdar vid speciella ystagillen av mjölk som samlats in från flera gårdar. På det sättet samlade man mera mjölk och kunde tillverka större ostar. Endast mjölk av bästa kvalitet användes. Ystagillena var ett tillfälle att träffas och att lära sig den bästa ystningstekniken. I en beskrivning från södra Småland 1768 skildras hur ystningen sker med ”plockning” som är ett karaktäristiskt inslag vid tillverkningen av denna ost. Plockning innebär att man tar en mindre ostbit som man klämmer ihop med näven och som får torka och sedan blötas upp igen och bli del av en större, grynpipeg ost, som till exempel Smålands prästost.⁹⁷

Det var inte bara prästen som skulle ha av osten som tillverkades vid ystagillena i Småland och på Öland. Det var även klockaren, läraren, barnmorskan, smeden och fårvaktaren. När det skulle ystas till socknens befattningshavare kunde 10–20 bondmoror samlas. Det var kvinnorna som ansvarade för ystning av ost.

Man tillverkade även ostar av sur eller syrad mjölk. Syrligheten gör att mjölkproteinerna koagulerar (stelnar) och det bildas ostmassa som kan skiljas från vasslen. Surmjölksost kallas också för skörost. I färskost blandades ofta både sur och söt mjölk, i till exempel småost, äggost och brynost eller stekost.⁹⁸

Exempel på färskostar som gjordes på Öland är mesost, råmjölksost, brynost, sötost och äggost. Mesost kokades av mjölk som höll på att surna. Den



Brynost är en färskost som gräddas i ugnen och sen skärs i skivor och steks. Det var förr en kalas- och förningsrätt.
Foto: Marika Hansson.

åts med träsked som vardagsmat. Råmjölksost, som har flera namn, till exempel kalvost och kalvdans, gjordes av råmjölken som är den första mjölken efter att kon har kalvat. Mjölken kokades i ett kärl i vattenbad och var sedan färdig. Den åts med lite kanel i en tallrik. Brynost var en färskost som tillverkades av hälften sur och hälften söt mjölk som kokades tills det bildades ostmassa. Ostmassan lades i en fyrkantig träform med hål i botten så att vasslan kunde rinna av. Osten bryntes sedan i en panna i smör och skars i skivor. Brynost anses vara en specialitet från norra Öland.⁹⁹ Den var uppskattad både på Öland och på fastlandet och kallades kläsost i norra delen av länet.¹⁰⁰

Sötost tillverkades på samma sätt men enbart av söt mjölk och löpe. Till dem som arbetade med slåttern bjöd man på äggost. Den var också en kalasrätt och en förningsrätt, som man tog med sig till kalaset. Äggost tillreddes genom att man kokade upp mjölk som blandades med ägg och kärnmjölk. Ostmassan lades i en ostkorg för att rinna av.¹⁰¹

Vasslan togs till vara efter ystningen. Man kokade den med korngryn eller bovete till vasslegröt eller vasslevälling. Vasslegröt var en stående rätt på ostgillena.¹⁰²

⁹⁶ Ibid

⁹⁷ Martin Ragnar. svensk ostkultur i recept och formspråk – ett arv att förvalta. 2013

⁹⁸ Inst för språk och folkminnen. Ost. <https://www.isof.se/matkult/mjolk/olika-sorters-mjolkprodukter/ost.html>

⁹⁹ Hans Medelius. Mat och Måltid på Öland, 2017

¹⁰⁰ Nordiska museets frågelistor. EU54652

¹⁰¹ Hans Medelius. Mat och Måltid på Öland, 2017

¹⁰² Nordiska museets frågelistor. EU 1938 Öland

Sypost eller pottkäs

I södra Småland tillverkades en ost som kallades för sypost. Den bereddes av sypa som betyder skummad surmjölk och skars i en kittel över öppen eld. Ostmassan pressades hårt i en hyvelbänk för att därefter rivas på ett rivjärn och packas ner på ett lerfat och täckas över. Ostmassan fick jäsa några dygn och blandades därefter med lite osaltat smör och brännvin, på senare tid lite konjak. Efter ett par veckor hade osten fått sin speciella bitande smak och var klar att ätas. Pottkäsen var inte en folklig ost utan har varit en läckerhet i främst borgliga kretsar och bland bättre situerade jordbrukare.¹⁰³

Smör

Uttrycket ”Inte för allt smör i Småland” är känt sedan slutet av 1800-talet. Redan under medeltiden hade man boskap och tillverkade smör av mjölken. Smör från Småland ansågs vara bättre än annat smör.¹⁰⁴ I Landshövdingeberättelser från 1871 och fram till sekelskiftet 1900 framgår att det producerades mycket smör i Småland. Det mesta såldes till Köpenhamn eller till Göteborg för vidare transport till andra länder.¹⁰⁵

Det öländska smöret var också mycket uppskattat. Det saltades hårt för att hålla längre. Man såg till att korna kalvade på våren för att de skulle tillgodogöra sig det näringsrika vårbetet och producera mycket mjölk. Man skummade av grädden från mjölken och kärnade den i en smörkärna. Grädden hann ofta bli sur innan man hade samlat ihop så mycket att det var lönt att ta fram smörkärnan. Smöret användes som betalningsmedel och sparades även på gårdarna. Det smör som kärnades under vår och sommar skulle räcka till kommande vår eftersom korna inte mjölkades under vinterhalvåret, det gjorde man först efter att de hade fått kalvar igen på våren.¹⁰⁶ Smöret på Öland kallades ibland för löksmör eftersom smöret hade en bismak av lök som kom från de lökväxter som

fanns i betesmarkerna. Detta ansågs inte som något fel. I boken ”Historia om de nordiska folken” från 1555 skriver biskop Olaus Magnus att det smör som bereddes av öländskornas mjölk var högt skattat för sin fina smak och sin hälsokraft, det smöret ansågs överlägset andra smörorter.¹⁰⁷

Kornas bete påverkade smaken på mjölk och smör. I Småland ansågs rosentiden vara den svåraste tiden som man kunde kärna smör på. Enligt en berättelse från Misterhult så misstänkte bönderna att det berodde på att korna fick i sig någon olämplig ört i hagen. När det inte gick att få smör av grädden skylldes man ofta på något trolleri, t ex att något skogsväsen, som till exempel ett skogsrå eller näcken hade varit framme och läst besvärjelser över smörkärnan i ont uppsåt. Härifrån berättas också att kärnmjölken, det som blev över när grädden blivit smör, dracks till måltiderna. Drängar och pigor ville gärna att smöret skulle vara dåligt fränsilat från kärnmjölken, då fick de i sig lite smör.¹⁰⁸

Ägg

Hönsägg var en färskvara under vår och sommar och man festade på ägg till påsken. Ägg användes mest till äggröra och kokta eller stekta till matsäck. Från Öland såldes hönsägg utmed hela smålandskusten.¹⁰⁹

Under medeltiden höll man höns på Öland. Det fanns två lantraser av höns: Ölandshönan och det öländska dvärghönset. En lantras är en ras som funnits så länge i ett visst område att den har anpassat sig efter den miljö som den lever i. Under mitten av 1800-talet började Hushållningssällskapen introducera nya hönsraser i Sverige men till Öland kom inte dessa förrän omkring 1920. På en gård i Kåtorp, några kilometer öster om Färjestaden, bevarades den gamla Ölandshönan till mitten av 1980-talet. Det är ifrån dessa som dagens Ölandshöns härstammar som nu är Sveriges äldsta bevarade lantrashöns. Troligen når dess anor till medeltiden eller ännu längre. Hönsen

¹⁰³ Ränk, Gustav: Från mjölk till ost- drag ur den äldre mjölkhushållningen i Sverige. Nordiska museets handlingar 66. Lund 1966.

¹⁰⁴ Helsing, Hellquist, Hallengren. Bevingat. 2000.

¹⁰⁵ Landshövdingeberättelser 1871-1900.

¹⁰⁶ Hans Medelius: Mat och Måltid på Öland, 2017

¹⁰⁷ Öländsk Mejerihantering 100 år. Ölandsmejerier 1985.

¹⁰⁸ Inst för språk och folkminnen. Smör. <https://www.isof.se/matcult/mjolk/olika-sorters-mjolkprodukter/smor.html>

¹⁰⁹ Nordiska museets frågelistor. EU 3277 Södra Vi ca 1860



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.

levde med de andra djuren i ladugårdarna och åt det som fanns där. Under vintern värpte de inte, de började på våren när det fanns lite mer mat ute. Om påsken inföll tidigt kunde det bli en påsk utan hönsägg.¹¹⁰

Ägg från vilda fåglar

Fram till 1900-talet och under de båda världskrigen på 1900-talet samlade man in ägg från vilda fåglar på Öland för att använda i hushållet eller att sälja. Vid sekelskiftet 1900 i Gärdslösa var det ofta pojkar som länsade alla ägg ur ändernas bon och därmed äventyrade fåglarnas fortlevnad. Vuxna som plockade ägg såg till att lämna kvar några. Det finns berättelser om hur barnen i Råpplinge inte fick äta ägg från hönsen på den egna gården eftersom dessa skulle säljas. Istället fick de ge sig ut på alvaret för att plocka ägg från vipor.¹¹¹ I en betraktelse från 1870-talet skriver Hugo Hammar från Råpplinge att vipäggen ansågs vara en tarvlig ersättning för hönsägg. När han femtio år senare blev bjuden på en fin middag i Berlin serverades vipägg. Dessa presenterades som en förnämlig delikatess och var dyrare än både ostron och kaviar.¹¹²

¹¹⁰ Hans Medelius: Mat och Måltid på Öland, 2017.

¹¹¹ Hans Medelius: Mat och Måltid på Öland, 2017.

¹¹² Hugo Hammar: "I Råpplinge på 1870-talet". I *Antologin*: På Öland. 1959.

Kött

I november slaktades julgrisen samt kalvar och får. Allt på djuren togs tillvara och saltades, torkades och syrades. Köttet som skulle saltas lades ner i stora träkar, ett kar för fläsk och ett för nötkött och kall saltlake hällades över. Ister (fett från grisen) hackades i bitar och smältes. Av blodet gjordes palt, pannkaka, bröd med mera.¹¹³ En mindre del av köttet äts färskt. Kokning var det vanligaste sättet att tillaga kött. Spadet man fick togs till vara. Får och tamfågel kunde slaktas och ätas färskt under andra tider av året som variation till det saltade köttet.¹¹⁴

Nötboskapen var småväxt av heterogen småländsk lantras som inte finns längre. Den var röd- och vitbrokig med stora horn. På varje gård hade man ett fåtal kor och under vintern svältföddes de och gav ingen mjölk.

Hare, skogsfågel, rapphöns, säl

Det var vanligt att man sköt hare till jul. Längs kusterna och i skärgården åt man mycket säl. Jakten på rapphöns dominerade fågeljakten på Öland fram till 1920-30-talet. Rapphönsen matades med korn som dragit i brännvin, det gjorde rapphönsen så påverkade att de kunde fångas med händerna.¹¹⁵

¹¹³ Nordiska museets frågesistor, EU 3277 Södra Vi ca 1860.

¹¹⁴ Phebe Fjällström. Nord. Och mellansvenskt kosthåll i kulturekologisk belysning. *Ur Mat och miljö*; en bok om svenska kostvanor. Lund 1970.

¹¹⁵ Hans Medelius: Mat och Måltid på Öland, 2017.

Färsk, kokt fisk

I mån av tillgång åts det färsk fisk, särskilt längs kusterna och i skärgården. I inlandet fångades det fisk i insjöar och åar. På många håll skulle man äta gädda till jul, och gädda skulle även stå på bordet på midsommar. Det vanligaste var att den färska fisken kokades.

Tretimmarströmming, Västervik

Tretimmarströmming var en rätt som förekom i norra skärgården. När man kokade strömmingen i tre timmar kokade benen sönder, men strömmingsköttet förblev helt.¹¹⁶

Rökt fisk – strömming, flundra och flatrökt ål

Att varmröka fisk förlänger fiskens hållbarhet. Fisken saltas först och röks sedan i ca 70° C. Varmrökt strömming kallas för böckling och har varit vanlig längs kusten. Rökt flundra och ål kom under 1900-talets senare del. En specialitet för skärgården i norra länet är flatrökt ål. Under 1900-talet och framåt röker man även flundra och lax.

Insaltad strömming, ål, torsk och flundra.

Det var vanligt att konservera fisk genom att salta den. Man saltade strömming, ål, torsk och flundra. Den insaltade fisken var för salt för att kunna ätas, därför la man den i vatten ”vattnade ur den” före tillagningen. Inkokt, salt ål betraktades som en delikatess i skärgården och var ett måste på julbordet. Att fisken är inkokt betyder att den kokas i en kryddig lag (gärna med ättika) och sedan serveras kall. Gädda och mört kunde saltas in lätt och därefter hängas upp för att torka. Torkad mört kunde stekas på glöden i spisen.¹¹⁷



Sill saltades in i tunnor på hösten och fanns i det närmaste dagligen på bordet. Foto: Trine Isaksen.

Kropphuvuden, Öland

Kropphuvuden var en vanlig rätt som betraktades som en delikatess. Rensade och sköljda torsk huvuden fylldes med bollar av deg som gjordes av torsklever, rågmjöl, salt, peppar och gräddde. De kryddades med timjan eller kummin. De fyllda huvudena kokades i saltat vatten, kryddpeppar och lagerblad och när det hade kokat färdigt åt man upp allt. En del tog ut bollarna och stekte dem i smör. Från Bredinge i Kastlösa berättas: ”När di rensa torsk så tog di levern ur dem och den klämde di sedan med händerna till en massa och så rörde i rågmjöl och kryddade med salt, vitpeppe och timjan, och så gjorde di bullar utav det där och stoppade in i torsk huvuna å så koka det så i saltat vatten.” Kropphuvuden förekommer även i andra kusttrakter runt Östersjön, kring Nordsjö-kusten, Englands kust och på Färöarna och Island. Den har lagats där torsken har varit en vanlig matfisk.¹¹⁸

Klyts

En öländsk rätt med riven kokt potatis som blandas med ägg och lite mjölk till en massa som knådas med vetemjöl till en lös deg. Klimpar av degen läggs i kokande vatten och sjuder i 10-15 minuter. Klytsen läggs upp på ett fat, sedan strör man över brynta fläsktärningar och håller över lite av kokspadet.

¹¹⁶ Nordiska museets frågelistor EU 38427, Loftahammar

¹¹⁷ Nordiska museets frågelistor, EU 38417, Hallingeberg

¹¹⁸ Hans Medelius: Mat och Måltid på Öland, 2017.

Öländsk köttkaka

Vid brödbak förr klädde man en ugnform med en del av degen, fyllde den med skivat fläsk eller korv och la på ett deglock. I Segerstad kallades köttkakan för ”förkaka”. Köttkakan bakades och äts till middag på bakdagen eftersom man under den dagen hade mindre tid att laga mat. Från Segerstad finns det nedtecknat att ”Det blev en läcker rågbulle fullstoppad med kött, fläsk och korv, det blev en stadig middag även denna bråda dag. Det var en väldigt god rätt.” Köttkakorna kunde även lagas i stekpanna. På Gotland bakades också köttkaka, där kallades den för ”ugnstrull”. Köttkakan påminner om piroger i Finland och de baltiska länderna.¹¹⁹

Glödhoppor

Glödhoppor var salt fårkött som skurits i tunna skivor och stekts på halster eller glöd. Bitarna hoppade vid stekningen – därav namnet.

Ölandsgås

En mindre lantrasgås som härstammar från Öland men som även har funnits i Småland och norra Skåne. På 1970-talet trodde man att rasen var utdöd men några få individer fanns kvar och från dessa härstammar dagens Ölandsgäss. Ölandsgåsen bevaras numera av Svenska Lanthönsklubben¹²⁰. Redan under medeltiden höll man gäss på Öland. Fram till slutet av 1800-talet var det vanligt på många gårdar. Man använde äggen, köttet samt fjädrar och dun. De små ölandsgässen kunde utnyttja olika typer av betesmarker, gässen fick finna sin föda var de kom åt, även längs vägkanterna. Vintertid tog man in dem i stugan, de bodde i en ”gåsabänk” i hallen eller i köket, det var en bänk med väggar och öppningar där gässen kunde gå in och lägga ägg och ruva dem. Gåsabänkarna kom ur bruk i slutet av 1800-talet, då det var en stark nedgång av gässkötsel på Öland. Före slakten på hösten göddes gässen med korn. I samband med slakten gjordes palt eller svartsoppa av gåsblodet, gåspalten betraktades som

en delikatess. I början av 1900-talet såldes det gåspalt på höstmarknaderna. Köttet saltades och äts som ”spickekött”. Benen, vingarna och halsen saltades också och kokades senare i potatisvälling. Någon gås sparades till julen. Rökt gåsbröst användes i kroppkakorna istället för fläsk vid särskilt högtidliga tillfällen. De som inte hade stubbåkrar för höstens bete och säd för slutgödning av gässen sålde dem till fastlandet. Varje år skickades det tusentals unggäss från Öland, främst till Skåne, där släpptes de på stubbåkrarna och fick äta upp resterna efter sädesskörden innan de slaktades senare på hösten.¹²¹ I Skåne fanns det, från mitten av 1800-talet, en stark tradition att äta stekt gås den 11 november, på Mårtens namnsdag.¹²³

Sjöfågel – ejder, vigg, alfågel, svärta

I skärgården och längs kusten var sträckande sjöfågel ett eftertraktat byte och välkommet tillskott i hushållet. Man satte upp nät för att fånga fåglarna och senare har man använt skjutvapen. Även sjöfågel kokades vanligen till soppa och senare stektes den i gryta.¹²⁴

Soppa och välling

Innan järnspisen kom under senare hälften av 1800-talet skedde den mesta matlagningen i en gryta och i den la man ner av det som fanns till hands av råvaror. Man skiljde inte så tydligt mellan välling och soppa. Basen var den buljong som man hade kokat något i. Somliga speciella soppor finns kvar i vår tid.

Kötsoppa med klimp

Kokades när man hade kokat kött och hade tillgång till spad. En klimp av mjöl och vatten eller mjölk fick koka med i soppan. Klimpen kunde även innehålla ägg.

¹¹⁹ Hans Medelius: Mat och Måltid på Öland, 2017.

¹²⁰ Jordbruksverket – Smaka på Sverige: Ölandsgås. <http://smakasverige.se/ravaror/ravarorarkiv/olandsgas.159.htm>

¹²¹ Kurt Genrup: Gåsen och gåsabänken i den öländska folkulturen. Ur boken Ö-land, Meddelanden från Kalmar läns hembygdsförbund och Stiftelsen Kalmar läns museum. Årgång 86, 2002.

¹²² Hans Medelius: Mat och Måltid på Öland, 2017.

¹²³ Nordiska museet: Mårtens gås. <https://www.nordiskamuseet.se/aretsdagar/martensgas>

¹²⁴ Fjällroth, David. Skärgårdsliv. 1992.

Bullasypa var en variant av köttssoppa som kokades på rotfrukter och ett klivet köttben.¹²⁵ Man kunde också göra sjöfågelsoppa eller soppa på fårkött.

Klotvälling

En öländsk rätt som bestod av klimpar av mjölk, vetemjöl, ägg och fint tärnat fläsk som kokades i saltat vatten. Sedan vispade man i en redning av mjölk och mjöl så att vällingen fick simmig konsistens. I Föra gjorde man klotvälling genom att först koka upp mjölk i en gryta, sedan lade man i råreven potatis. Vällingen reddes av med kornmjöl och därefter la man i klimpar av kornmjöl och potatis.¹²⁶

Knovälling

Knovälling eller Knoröra var en tjock välling som man ställde fram på bordet, sedan fick var och en doppa bröd i den. Om man doppade tillräckligt djupt så fick man även med sig av den åtråvärda vällingen på knogen. Knovälling tillagades i en stekplåt som man la stekflott i och ställde i elden, medan det smälte tillsattes mjöl och sedan spädde man med mjölk.¹²⁷

Bondbönsvälling

Bondböner kokades till tjock konsistens så att det liknade en stuvning. Den kunde innehålla morötter och ofta persilja. Den kunde ätas tillsammans med fläsk. Om det blev bondbönsvälling över stekte man den nästa dag. Från Torsås berättas att färska bondböner kunde kokas i mjölk till bönevälling, till denna åt man salt sill och bröd. Om bönorna hade mognat lite och om skalen som omgav varje böna kändes hårda så skalade man dem. Husmödrar som inte gjorde sig besväret med att skala bönorna fick en anrättning som var mindre god.¹²⁸

Kornmjölsvälling

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

Ölsupa

Dricka, kryddad med ingefära och kanel, kokades upp, skummades och lite kokt mjölk tillsattes. Därefter vispade man i en redning av mjölk, vetemjöl och lite sirap. Den var mycket vanlig en bit in på 1900-talet.¹²⁹

Kålsoppa

Syrad kål kokades och användes som bas för olika soppor. Kålen syrades genom att man tillsatte en liten mängd salt till strimlad kål som man lade i ett kärl och täckte med lock. Mjölksyrabakterier växte till, dessa bevarade kålen och gav den en syrlig smak.



Syrad kål, vitkål blandad med rovor och morötter fanns i var visthusbod och utgjorde grund i olika slags soppor.
Foto: Mostphotos.

¹²⁵ Nordiska museets frågelistor. EU 3277 Södra Vi 1860

¹²⁶ Hans Medelius: Mat och Måltid på Öland, 2017.

¹²⁷ Ragnhild Oxhagen: Om öländska maträtter. Åkerbo hembygds-krets, Öländsk bygd 1990.

¹²⁸ Institutet för Språk och folkminnen. Matkult <https://www.isof.se/matkult/baljvaxter/bonor.html>

¹²⁹ Keyland, Nils. Animalisk allmogekost, brygd, brännvinsbränning och hemtobaksodling i NV Värmland, svensk Allmogekost.

Sluring och tisdagsoppa

Sluring var en rotsakssoppa med korngryn. Man stekte små bitar av saltat fläsk så att flottet stekte ut, sedan blandade man ner mjöl och små bitar av potatis och rotfrukter. Därefter hällde man på vatten eller mjölk. På Öland kokade man sluring på spadet efter att man hade kokat kroppkakor.¹³⁰

I skärgården kokade man sillsluring, då ersattes fläsket med sill.

På Öland kallade man även avredd soppa med sviskon för sluring. Till en sådan kokade man katrinplommon mjuka i vatten och lite socker. Därefter tillsattes mjölk och man redde av sluringen med en blandning av äggula, vetemjöl och mjölk. Därefter fick den sjuda i några minuter. Till sluringen åt man smörgås med knaperstekt fläsk. En sluring utan sviskon kallades för slätvälling.¹³¹

Tisdagsoppa gjordes på spadet av kokt fläsk eller salt kött. Vanligen ingick korngryn och bitar av kålrot, morötter, palsternackor och rotselleri. Soppan reddes av med mjölk och mjöl för att få simmig konsistens.

Vasslevälling

Vassle kokades med gryn av t ex korn eller mjöl av korn, råg eller havre. Ibland med tillsats av äpplebitar och honung.

Strömmingsvälling

Saltad strömming lades i blöt under en natt. Därefter klipptes den i bitar som kokades i vatten. Till sist vispade man i en blandning av mjöl, surmjölk och ättika för att vällingen skulle få tjockare konsistens. På samma sätt gjordes med andra fiskslag. Fiskvälling kokades av fiskspad och mjöl.

Bänkvälling

Bänkvälling kallas även bänksoppa och har flera betydelser i Sverige, till exempel vattvälling, ölsupa, matrester som blandas till en soppa samt något som äts eller dricks av en person som ligger till sängs. Det finns tre uppteckningar från Öland om bänkvälling; den första säger att det är en välling av mjölk och mjöl eller gryn, den andra att det är en sämre, dvs tunnare välling eller vattvälling, den tredje betydelsen är att det är en välling kokt på degrester som man har skrapat av bakbordet och ur degträget.¹³²

Nässelsoppa

Under tidig vår kunde höstens matförråd stå tomma. Då plockade man knoppar och späda, gröna blad som till exempel nässlor. Nässlorna kallades även för nässelkål och man kokade soppa, gröt och blandade nässlor i brödet.¹³³

Gröt

Gröt och välling var vardagsmat. Vanligast var rågmjölgröt som även kallades för svartgröt. Den kokades av grovt rågmjöl, vatten och salt. Gröten hälldes upp i ett stort fat eller skål och ställdes mitt på bordet. Varje person hade sin sked, som oftast var av trä, och åt från det gemensamma grötfatet. Man kunde göra en håla mitt i gröten och där la man smör eller smält flott som grötskeden doppades i innan man tog av gröten. Efter måltiden torkades skeden av och förvarades i ett ställ.

Vattgröt: Kokades med vatten istället för mjölk.

Korngrynsgröt: Korngryn kokades i vatten och lite socker, reddes med mjöl och mjölk, eventuellt också ägg och lite smör.

Vasslegröt: Korngryn kokades i vasslen som blev över när man hade ystat ost. Till vasslegröten kunde man även använda potatisgryn eller risgryn vid finare tillfällen.

¹³⁰ Lundh, Kicki, Ölands kokbok 1995.

¹³¹ Hans Medelius: Mat och Måltid på Öland, 2017.

¹³² Dialektsamlingarna vid Institutet för språk och folkminnen.

¹³³ Inst för språk och folkminnen, Matkult,

Potatisgröt: Potatisbitar som kokades i mjölk med lite salt och socker, redes med vetemjöl och eventuellt ägg och smör.

Skördegröt: En finare gröt som man gärna åt i samband med skördarbetet. Det var en vit gröt som koktes på korngryn och mjölk. När man kunde köpa risgryn i handeln användes dessa istället för korngryn. Den smaksattes med salt, socker och sirap.

Risgrynsgröt: Med risgryn och mjölk åts vid högtidsaftnar, t ex julafton, påskafton och midsommarafton.¹³⁴

Sviskongröt: Sviskon och russin kokades i vatten, därefter tillsattes sirap och ättika. Gröten eller krämen reddes av med potatismjöl, fick kallna och serverades med mjölk.¹³⁵

Rotfrukter, grönsaker och ärtor

Vid tiden omkring 1800 låg gårdarna tätt i byarna och några trädgårdar fanns egentligen inte. Däremot fanns en mindre inhägnad kålgård, den motsvarar dagens trädgårdsland, på någon ledig plats. Här odlades ungefär samma växter som under medeltiden, det vill säga vanligen rovor, kålrot, kål, lök, morötter, palsternackor, bondeböner, några kryddväxter och lite tobak till snus.¹³⁶ Kålgårdarna var inhägnade av exempelvis stenvägg eller gärdesgårdar för att kreaturen inte skulle komma åt odlingarna. Från Misterhult i Småland berättas att arbetet i trädgårdslanden uteslutande sköttes av kvinnorna. Här var kålrötter den vanligaste växten i trädgårdslanden, därför kallades de även för kålland eller kålsångar.¹³⁷ På varje gård hade man en tunna med syrad kål stående där man skar ner kålrötter, rovor, vitkål, morötter och ärtor. Den syrade kålen kokades och spadet togs tillvara och användes ofta i välling och soppor.¹³⁸ I boken ”Ölands historia och beskrivning” av Abraham Ahlqvist beskrivs hur ölänningarna på 1820-talet äter mycket potatis och rotfrukter men att vitkål är den enda grönsak som används.¹³⁹

¹³⁴ Hans Medelius: Mat och Måltid på Öland, 2017.

¹³⁵ Inst för språk och folkminnen, Matkult: Sviskongröt från Runsten.

¹³⁶ Lena Israelsson. Köksträdgården – det gröna arvet. Helsingborg 1996.

¹³⁷ Institutet för språk och folkminnen. Matkult. 2020

¹³⁸ Gustav Ränk. Från mjölk till ost – drag ur den äldre mjölkhushållningen i Sverige. Nordiska museets handlingar 66. Lund 1966.

¹³⁹ Öländsk Mejerihantering. Ölandsmejerier, 1985.

När gårdarna flyttades ut från byarna vid skiftesreformen 1827 blev det mer plats att anlägga rejälare köksträdgårdar men det var inte så många som gjorde det på grund av brist på frön och tid. I mitten av 1800-talet satsade statsmakterna på att propagera för att öka självförsörjningen av grönsaker, frukt och bär. En del i detta var bildandet av hushållningssällskapen samt att det blev lag på att folkskolan skulle undervisa i trädgårdsskötsel. Satsningen gav resultat. Fler sorter av köksväxter började odlas i köksträdgårdarna. Utbudet av köksväxter har aldrig varit så stort som då. År 1890 kunde en fröhandel i Stockholm erbjuda 29 sorters trädgårdsböner och 53 sorters ärtor. I slutet av 1800-talet flyttade många fattiga från landet till städerna. Här anlade man koloniområden för att ge stadsborna möjlighet att odla grönsaker.¹⁴⁰

Kål

Sedan vikingatiden har det odlats flera sorters kål i Sverige och den har sedan 1500-talet varit en viktig del av kosthålllet. Under 1800-talet var grönkål, kålrot och vitkål de viktigaste sorterna.

Rova och kålrot

Rovan blev vanlig i slutet av medeltiden och odlades i kålgårdarna. När potatisen kom trängde den undan rovor i kålgårdarna. Kålrot är en korsning mellan kål och rova som uppkom under 1600-talet i den dåvarande östra delen av Sverige, det vill säga Finland.

Böner

Sedan stenåldern har bondeböner odlats i Sverige. Bondebönan är en åkerböna och ingick i basfödan i södra Sverige. De används oftast fullmogna, då tar man ut ärterna ur sin skida/balja men de kan också ätas späda och hela. De torkades för att hålla under vintern och maldes även till mjöl. Bondeböner användes till soppa eller välling, oftast tillsammans med morötter och andra grönsaker. Soppa eller vällingen kunde också kokas tjockare så att det blev en stuvning eller

¹⁴⁰ Karin Svensson. Trädgårdsärt och trädgårdsböna. Kartläggning av de i Sverige marknadsförda sorterna 1850-1970. Examensarbete SLU, 2004.



Hasselbuske med nötter. Foto: Pixabay.

gröt som åts med fläsk. Det som blev över av böngröten stekte man upp nästa dag. Trädgårdsbönor, som till exempel bruna bönor började odlas i större skala först på 1800-talet. Dessa delas in i kokbönor och brytbönor. Kokbönonorna får mogna helt innan de äts medan brytbönonorna äts omogna med baljan kvar. På 1500-talet kom de bruna bönonorna från Amerika till Europa. Under 1800-talet började de odlas i Sverige i större skala i södra Sverige, särskilt på Öland. Tack vare förbättrade transportmöjligheter på 1800-talet spred sig den bruna bönan över hela Sverige. Den var först festmat tillsammans med stekt fläsk och blev sedan en vardagsrätt.¹⁴¹

Ärtor

Gråärt eller åkerärt samt gula och vita ärtor har odlats länge i Sverige, åtminstone sedan vikingatiden. Under en arkeologisk utgrävning i Östergötland har man hittat ett bröd från järnåldern som är bakat av malda åkerärter och tallbark.

Gråärt har odlats i hela landet, det var vanligt att man malde ärterna till mjöl som användes till bröd eller gröt. Ärterna odlades på åkern.¹⁴²

¹⁴¹ Inst för språk och folkminnen. Matkult. 2020. <https://www.isof.se/matkult/baljvaxter/bonor.html>

¹⁴² Inst för språk och folkminnen. Matkult. 2020. <https://www.isof.se/matkult/baljvaxter/arter.html>

Hasselnötter

Hasselnötter var en viktig handelsvara på Öland, redan under medeltiden. På gravfält som är betydligt äldre har man funnit lämningar av skal från hasselnötter som visar att de användes både som föda och som gravgåva.

Nicolaus Wallinius skriver 1703 att de öländska hasselnötterna är ”de mest berömde, de äro både rätt stora och hafva ganska behaglig smak.” Det fanns regler som sa att nötterna inte fick plockas före Bartolomeidagen den 24 augusti för att nötterna säkert skulle vara mogna innan de skördades. Om de inte mognat till dess kunde plockningen skjutas upp. Det var jägmästaren i Ölands revir som fattade beslutet som kungjordes av prästerna vid högmässan. I slutet av 1700-talet berättas att det fördes ut många tunnor med öländska nötter. Vid sekelskiftet 1900 kom de mesta nötterna på den svenska marknaden från Öland.

Hammarnötter var hasselnötter som skördades genom att man slog med en klubba på hasselstammarna så att nötterna föll av. Musnötter ansågs extra fina, dessa hittade man genom att följa mössens spår i nysnön till deras nötförråd. Där spåren upphörde stack man ned en stav och kände efter om det fanns några nötter. Hasselnötternas svåraste fiende är nötviveln som är en liten skalbagge. Honan lägger ett ägg i nöten, först

borrar hon ett hål i skalet som hon täpper igen när hon har krupit ut igen. Larven borrar sig ut efter att ha ätit upp nöt kärnan.

Det finns få uppgifter om att man använde nötterna i matlagningen eller bakning, istället äts de som godis. Nötterna var viktiga på julkalasen, då lekte man nötlekar, det kallades för att man ”nottrade” eller ”nöttrade” eller spelade Filippin. En av de tidigaste uppgifterna om nötleken ”Filippin” kommer från Horns kungsgård på 1870-talet.¹⁴³

Nötplockning och försäljning av ölandsnötter fortsatte in på 1900-talet. Den kvinnokollektiva handelskedjan Svenska Hem som verkade i Stockholm från 1905 och ett tiotal år framåt förde ölandsnötter i sina butiker. En bonde i Långlöts socken sålde så sent som 1946 800 kilo hasselnötter till Stockholm. 1946 var ett gott nöttår på Öland. I dag omfattas inte hasselnötter eller andra nötter av allemansrätten, till skillnad från bär och svamp.

Frukt

Före mitten av 1800-talet växte äppelträd och körsbärsträd i ängsmarkerna. Många torp kunde ha en surapel och kanske en sötapel på gårdsplanen. Därefter bidrog hushållningssällskapen samt socknarnas präster och lärare till att det spreds sortäktade äpplen samt kunskapen om att ympa och sköta om ett fruktträd. Bär som odlades var främst vinbär och krusbär men även körsbär och senare jordgubbar. Rabarber började odlas i slutet av 1800-talet. Vid den tiden ökade tillgången på socker vilket gav möjligheter att ta vara på bär och frukter så att de kunde ätas under en större del av året.¹⁴⁴

Vilda bär

Man plockade framförallt lingon, blåbär, nypon, enbär och smultron. Lingon var det viktigaste bäret för hela Sverige, det kallas för skogens röda guld. Lingon var en viktig källa till vitaminer och



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

mineraler, bären har lång hållbarhet, även utan tillsats av socker eller andra konserveringsmedel eftersom de innehåller bensoesyra som är ett naturligt konserveringsmedel. Lingonen lagrades i form av bärmos eller kokt, sur lingonsylt. Det berättas från Småland på 1800-talet att lingonen även kokades tillsammans med honung till ett så kallat honungsmos. Men det vanligaste var att man stötte råa lingon och la dem osockerade i träkärl, det var viktigt att lingonen verkligen var mogna för att de inte skulle börja jäsa. Socker användes inte eftersom det var dyrt och svårt att få tag på.

Man åt lingon som sovel till potatis, om lingonen var något sötade åt man dem med potatis och mjölk. Sylten kallades för krösamos och äts dagligen, man gjorde även saft av lingonen, den kallades för lingondricka eller krösadrecke. Krösamoset blandades ibland ut med mjölk och äts till grynkorv och blodpalt. Den rätten kallades för ”korv å palt å krösamos” och äts särskilt i slaktetid samt till spickesill och potatis. Till efterrätt kunde man bjuda på lingon som kokats med sötäpplen eller päron. I berättelsen från Småland får vi veta att för fattigt folk var lingonmos det vanligaste sovlet (tillbehöret) till potatisen, att det var vanligare än sill. Bröd saknades ofta, särskilt under hungeråren 1867–1869.¹⁴⁵

¹⁴³ Hans Medelius: Mat och Måltid på Öland, 2017.

¹⁴⁴ Inst för språk och folkminnen. 2018: Om bär och frukt i kosthället. <https://www.isof.se/matkult/bar-och-frukt/om-bar-och-frukt-i-kosthallet.html>

¹⁴⁵ Institutet för Språk och folkminnen. Berättelse från Misterhult, Småland. <https://www.isof.se/matkult/bar-och-frukt/olika-sorters-bar-och-frukt/lingon.html>

På Öland var det egentligen bara i Bödaskogen som det växte lingon i någon betydande mängd. Till södra och mellersta Öland kom under 1800-talets senare del och 1900-talets början försäljare från Småland och sålde ”krösen”. Ölänningarna bytte ofta till sig lingonen mot säd. Även på Öland stöttes lingonen råa och förvarades i träkärl. De blandades med mjölk och åts ofta till potatis och till spicken sill.¹⁴⁶

Av blåbär kokades blåbärsgröt och sylt, det var också vanligt att torka blåbär. Blåbär sågs som ett komplement till lingon. I blåbärsgröt blandas blåbär med råg- eller kornmjöl och vatten. När sockret blev mer tillgängligt och det kom modernare konserveringsmetoder i början av 1900-talet ökade blåbärets popularitet. Om man åt färska blåbär fram på höstkanten fick man mask i magen, berättas det från Misterhult i Småland. Därför torkade man hellre blåbären för att sedan använda dem till blåbärssoppa och som medicin vid diarré. Odon liknar blåbär men har en mer vattmig smak. Båret betraktades som nödföda. Från Småland berättas att de även kallades galnebär eftersom de ansågs frambringa svagsinnet om man åt dem i större mängder.¹⁴⁷

Nypon torkades och användes till nyponsoppa eller sylt. Eftersom socker var allt för dyrt för att användas som sötningsmedel kokades nyponen utan något sötningsmedel. Sylten åts gärna till pannkakor. På Öland användes nyponsylten som fyllning i tårter som man åt till efterrätt på kalas.¹⁴⁸

Enbär användes till enbärdricka och som krydda i matlagningen. Med enris skrubbade man träkärl ren innan man la ner kött i dem som skulle saltas. På Öland kokades enbär med vildäpplen eller nypon till marmelad. Dekokter av enbär ansågs bota olika krämpor.¹⁴⁹

Fläder kallades för Hylle berättas från Torsås i södra Småland. Här kokade man ett mos av de mogna



Blåbär och hallon. Foto: Pixabay.

bären, detta användes som botemedel mot åkommor, både in- och utvärtes. Fläderblommor förekom inte i matlagningen.¹⁵⁰

Slånbär från slånbuschen som är mycket vanlig på Öland använde man för att koka sylt och saft. Slånbären ska plockas efter en ordentlig frostnatt, då ombildas garvsyran i bären och de får en mildare smak.¹⁵¹ Även i Småland kokade man saft av slånbären.¹⁵²

Vildväxande smultron är ett av de första vilda bären som mognar, man åt dem direkt från plantan. Det fanns också odlade smultron. Jordgubben är en hybrid mellan två smultronsorter, den blev populär först i början av 1900-talet.

Hallon, björnbär och blåhallon tillhör hallonsläktet *Rubus* och åts framförallt färska eftersom de är svåra att konservera. När sockret blev tillgängligare för flera i början av 1900-talet kokade man sylt och saft av dem och då började man även odla dem, särskilt hallon. Hallon växer vilt i hela Sverige, Björnbär växer vilt framförallt i södra Sveriges kusttrakter. Blåhallon förekommer i kusttrakter i södra Sverige upp till Mälardalen och är vanligare på kalkrika marker, som på Öland. På Gotland kallas de för salmbär.¹⁵³

¹⁴⁶ Hans Medelius: Mat och Måltid på Öland, 2017.

¹⁴⁷ Institutet för Språk och folkminnen. Matkult. Blåbär och odon. https://www.isof.se/matkult/bar-och-frukt/olika-sorters-bar-och-frukt/blabar-och-odon.html?sv_url=12.2bef88401628a355d4f81e48&skip=20&state=view

¹⁴⁸ Hans Medelius: Mat och Måltid på Öland, 2017.

¹⁴⁹ Hans Medelius: Mat och Måltid på Öland, 2017.

¹⁵⁰ Institutet för Språk och folkminnen. Matkult. Fläder. <https://www.isof.se/matkult/bar-och-frukt/olika-sorters-bar-och-frukt/flader.html>

¹⁵¹ Hans Medelius: Mat och Måltid på Öland, 2017.

¹⁵² Institutet för Språk och folkminnen. Slånbär. Matkult. <https://www.isof.se/matkult/bar-och-frukt/olika-sorters-bar-och-frukt/slanbar.html>

¹⁵³ Institutet för språk och folkminnen. Matkult. Hallon, björnbär och blåhallon. 2018. <https://www.isof.se/matkult/bar-och-frukt/olika-sorters-bar-och-frukt/hallon-bjornbar-blahallon.html>

Svamp

I det svenska bondesamhället åt man inte svamp. Den hade länge ett mycket dåligt rykte och betraktades inte som mat. Inställningen till svamp förändrades under 1700-talet och den kontakt med Frankrike som Sverige hade då. Först lärde sig adelsfamiljerna att äta svamp, därefter gjorde borgerligheten det och på 1800- och 1900-talen är det vanligare att äta svamp.¹⁵⁴ På Öland var det framförallt präster, lärare och andra tjänstemän som plockade och åt svamp. I Ryssland, Finland och de baltiska länderna användes svamp av bönderna. Trots öläningarnas förbindelser, framförallt med de baltiska länderna, accepterades svampen aldrig av de öländska bondehushållen.

Kryddor

På 1500-talet tog de upptäcktsresande med sig kryddor som peppar, kanel, muskot, saffran och kardemumma till Europa, de exotiska kryddorna blev viktiga handelsvaror. De importerade kryddorna var dyra och blev en viktig statusmarkör för de välbärgade.¹⁵⁵

I Sverige smaksatte man även maten med kryddväxter som odlades i trädgårdarna som till exempel kummin, mejram, rosmarin och salvia.¹⁵⁶ På Öland växte det kummin längs åkerrennar och gårdsplaner, den användes som brödkrydda i de grova rågmjölslimporna. Anis och fänkål maldes och blandades i rågbrödsdegen och även i vetebrödet. I korv användes ofta kungsmynnta som är släkt med oregano. Timjan och körvel kunde även tillsättas i korvsmeten. I blodpalt användes ofta mejram, en kryddväxt som ofta fanns i böndernas trädgårdar. Man odlade senap och rörde ihop sin egen senap som ofta stod på bordet. Som smaksättare till fisk och sill var det vanligt med pepparrot som också odlades på gårdarna. Från södra Öland berättas om hur gott det var med pepparrotssås. Förutom pepparrot innehöll den grädde, smör och lite senap. Såsen serverades vid helgmiddagar och kalas.¹⁵⁷

Kryddpeppar och vitpeppar, mejram och timjan användes till all slags slaktmat. Kardemumma, kanel och saffran kunde användas i vetebrödet.¹⁵⁸

I ett recept på kroppkakor från Jät i Småland på 1800-talet ingår det kryddpeppar. I ett recept på öländska kroppkakor från 1899 kryddas fyllningen med vitpeppar.¹⁵⁹

Dryck

Vattnet var ofta otjänligt att dricka, istället drack man vanligen någon form av jäst dryck med svag eller starkare alkoholhalt till både vardag och fest. Vattnet i äldre tiders brunnar var ofta dåligt. I städerna var vattnet ofta otjänligt eftersom avfall och urin spreds på marken och trängde ner i vattendragen. Brunnarna kunde därför vara smittkällor för framförallt bacillär dysenteri (rödsot) som var endemisk i landet. Man undvek därför att dricka brunnsvatten.¹⁶⁰

Mjölk

Fram till industrialismen i slutet på 1800-talet betraktades färsk mjölk snarare som en råvara till ost och smör än en dryck. Varje gård hade bara ett fåtal kor och under vintern svältföddes korna och gav då ingen mjölk. I början av 1800-talet producerade en ko 500-700 liter mjölk per år.¹⁶¹ I dag är motsvarande siffra cirka 10 000 liter.¹⁶²

Färsk mjölk gavs främst till barn och sjuka. Mjölk som blandades med svagdricka kallades för ölsupa eller ölost. Den ansågs stärkande och gavs till kvinnor i barnsäng. Välling kunde innehålla färsk mjölk även till vardags men vit gröt, som var kokt på mjölk, åts framförallt vid festliga tillfällen.

¹⁵⁴ Dick Harrison: Åt man svamp förr? Svenska Dagbladet, 17 oktober 2014.

¹⁵⁵ Torgny Nordin: Kampen om kryddorna. Populär historia 2001. <https://populärhistoria.se/samhalle/handel/kampen-om-kryddorna>

¹⁵⁶ Jane Fredlund. Så levde vi – en bok om vardagsliv och vardagsting från förr. 1973.

¹⁵⁷ Hans Medelius: Mat och Måltid på Öland, 2017.

¹⁵⁸ Lena Israelsson. Köksträdgården – det gröna arvet. Helsingborg 1996.

¹⁵⁹ Institutet för språk och folkminnen. Kroppkakor. <https://www.isof.se/om-oss/levande-traditioner--immateriella-kulturarv--forteckningen/forslag-2020/2020-10-16-kroppkakor.html>

¹⁶⁰ Jan Öjvind Swahn. Fil, fläsk och falukorv. Svenska mattraditioner genom tiderna. Lund 2000.

¹⁶¹ Jan Rendel: Livsmedelsförsörjningens förändring från 1800-talets början. III K Skogs och Lantbruksakademien Tidskrift 131: 35-81 1992. <https://www.ksla.se/anh/files/2012/06/1992-Rendel-J.pdf>

¹⁶² LRF Mjölk. svensk mjölk i siffror, 2020, <https://www.lrf.se/om-lrf/organisation/branschavdelningar/lrf-mjolk/svensk-mjolk-i-siffror/>

Drycken ”blanda” var en vardagsdryck som bestod av skummad, jäst surmjölk som blandades med vatten. I södra Småland kallades den för ”sypa” efter sypspannen som den förvarades i.¹⁶³ Den kunde även blandas med kärnmjölk och andra mjölkrester. Efter jäsningen innehöll den även alkohol. En kagge eller så med en skopa stod framme i stugan och ny surmjölk slogs på allteftersom. Om mjölken började tryta höllde man i mer kallt vatten. Seden att dricka ”sypa” eller ”blanda” upphörde succesivt under 1800-talet.¹⁶⁴

Mjolkpropagandan var en förening som startade på 1920-talet av de svenska mejerierna med syfte att sprida information och få folk att dricka mjölk. Mjolkpropagandan stöttades av myndigheter och hushållningssällskap och gjorde att mjölkkonsumtionen steg.

Öl

Att brygga öl av spannmål har i princip gjorts sedan människan började odla spannmål. I Norden finns det spår av ölliknande drycker från äldre bronsålder (ca 1500 f.Kr.). Under vikingatiden var öl och mjöd viktiga drycker.

Från medeltiden dracks öl av alla samhällsklasser i både fest och vardag och även av små barn. Öl släckte inte bara törsten utan var också närande eftersom det innehåller energi och näringsämnen.

Korn har varit den främsta råvaran. Det var ett dominerande sädesslag fram till 1900-talet och en anledning till att öl har haft så stark ställning i Sverige. Råg användes också. Man kunde använda korn som grott på fälten och som därför inte gick att lagra.

Humle är en annan viktig ingrediens i öl. Det fungerar både som smaksättare och konserveringsmedel och började odlas i Sverige under senare delen av 1100-talet och blev den viktigaste ölkryddan. Från 1400-talet var bönderna tvungna att odla humle. I Kristoffers landslag från 1442 står det att varje bonde ska hålla en

humlegård med 40 stänger, kraven utökades senare till 200 stänger. Humlen odlades i humlegårdar, den skördades på hösten sedan blommorna gulnat. Plikten att odla avskaffades 1860. Under senare delen av 1800-talet var det fortfarande flera som odlade för husbehov men det upphörde i princip under 1900-talet.¹⁶⁵

Kornet ska först mältas, det betyder att det läggs i blöt i något dygn och får sedan gro. Detta gjorde man oftast hemma på gårdarna men det fanns också mältare som gjorde det jobbet. Hit kom bönderna och bytte sitt korn mot malt. I Borgholm fanns en malfabrik. Det bryggdes flera sorters öl på gårdarna. Från Gärdslösa berättas om det starka marsölet som bryggdes i mars, hölls i träkagge och grävdes ner i fårkäften där den fick ligga i värmen fram till höskörden då det dracks av dem som hjälpte till med höet. Här gjordes också porsöl som innehöll avkok av pors-blommor. Porsölet kunde orsaka svår huvudvärk.

Ölet serverades i kanna av trä eller tenn som stod framme på det stora bordet i stugan så att man kunde dricka när som helst. Man drack direkt ur kannan. I finare bondehem hade man en silverkanna på bordet, särskilt vid högtiderna. Eftersom öltillverkningen inte alltid lyckades så fanns det en del folktro kring bryggningen. I Bredsättra på Öland fanns det till exempel en gumma som reste runt på gårdarna vid ölbryggningen för att skapa de rätta förutsättningarna. Om någon kom in i brygghuset direkt från ladugården så tog hon den personen i händerna och drog dem genom glöden, annars kunde både ladugård och dricka förstöras.¹⁶⁶

År 1856 grundas Åbro Bryggeri i Vimmerby av löjtnanten Per W Luthander. Det är Vimmerbys första bayerska bryggeri och fick sitt namn av att det ligger vid en bro över en å – Stångån. År 1898 togs det över av Axel Herman Johansson, det är hans familj som sedan dess driver företaget. Åbro är Sveriges äldsta familjeägda bryggeri.¹⁶⁷

¹⁶⁵ Inst för språk och folkminnen. Matkult. Öl och svagdricka. <https://www.isof.se/matkult/ol-och-svagdricka/ol-och-svagdricka-i-kosthallet.html?sv.url=12.2bef88401628a355d4f3c874&skip=20&state=view>

¹⁶⁶ Hans Medelius: Mat och Måltid på Öland, 2017.

¹⁶⁷ Åbro Bryggeri Historia <https://www.abro.se/om-oss/abros-historia>

¹⁶³ Nordiska museets frågelistor. EU 2798 Västrum ca 1860.

¹⁶⁴ Gustav Ränk. Från mjölk till ost – drag ur den äldre mjölkhushållningen i Sverige.

Man tillverkade även öl och dricka av enbär som ansågs näringsrikt och hälsosamt. Bröddricka bryggdes av torra brödkanter som först lades i kallt vatten för att blötas upp. Massan kokades och silades i en silduk. Därefter tillsattes socker till vätskan som fick koka igen och sedan tillsattes jäst. Om det fanns bitar av torkade äpplen eller päron kunde dessa blandas med brödbitarna.

Bidricka gjordes av honungskakorna från bikuporna efter att man hade tömt dem på honung. Kakorna lades i ett kärl med vatten i tre dagar, massan silades och den jäste utan att man behövde tillsätta jäst. Kärlen förslöts och drycken skulle jäsa i minst två veckor. Bidrickat blev extra alkoholhaltigt och det berättas från Öland att det var en lätt sak att bli stupfull av det.¹⁶⁸

Brännvinsbränning

Brännvin kom till Sverige första gången på 1400-talet. Det betraktades först som medicin och det var en produkt som även användes för att framställa krut. Det hade en viktig roll i den folkliga läkekonsten. Man tillsatte örter, kryddor och extrakt och på det sättet fungerade brännvinet som botemedel vid sjukdomar. Kummin, fänkål, anis och körvel, isop och malört var vanliga kryddor.¹⁶⁹

I början destillerades viner men under 1600-talet lärde man sig att använda spannmål istället för vin och då ökade brännvinsbränningen hastigt i hela Sverige. Från 1800-talet användes även potatis. Hembränning förbjöds 1855 men före dess stod det en brännvinspanna på jäsning i varje gård. Många började och slutade dagen med en sup och det dracks även en del däremellan. Kvinnorna var mer måttliga än männen och även små barn kunde få en sup.

Kaffe

I slutet av 1600-talet kom kaffet till Sverige men först under 1800-talet blev det en vanlig dryck, ungefär

samtidigt som det blev förbjudet att tillverka brännvin för husbehov. Männen förstärkte ofta kaffet med brännvin till kaffegök eller med konjak i mer borgerliga kretsar. Kaffet sötades med en bit toppsocker, men socker var dyrbart och därför användes även honung. I början av 1870-talet serverades drängarna på en gård i Löttorp kaffe bara på söndagsmorgnarna. Det var vanligt att dryga ut kaffebönorna med så kallade knallar. Det var degstänger av mjöl, potatis och vatten som bakades, torkades, bröts i nötstora bitar och lades i kaffe-pannan. De dyra bönorna kunde också drygas ut med rostad råg, kardus som var ett extrakt av cikoria, rostade ekollon och ärter. Snart blev kaffet drycken som man drack varje dag vid 5-6-tiden på morgonen. Vid sekel-skiftet 1900 drack man det som förmiddagsmål och vid fyra-tiden på eftermiddagen. Fortfarande bestod kaffet till största delen av annat än kaffebönor.

Kaffebönorna och det andra som skulle kokas till kaffe maldes i kaffekvarnar och lades i uppkokande vatten i kaffekannan. Kaffesumpen, det som hamnade i botten av kannan, fick ligga kvar till nästa kaffekok, då fyllde man på med nytt vatten och lite mera nymalet kaffe. För att klarna kaffet användes klarskinn, det var torkad simblåsa från gädda som klipptes och lades i kaffepannan, man använde även gäddskinn.

I Småland och på Öland kokade man även kaffe i kaffepumpor, det var en rundbottnad karaff av laboratorieglass som sattes på en trefot över den öppna eldhärden eller senare på järnspisens ringöppningar. När kaffet var klart sattes pumpan i ett fodral av nickel eller annan vitmetall. Det gjordes även fodral av näver. Det var vanligt med kaffepumpor här eftersom de tillverkades vid de småländska glasbruken. Många tyckte att pumpakaffet var godare. Glaspumpen med sitt fodral hade fördelen att det kunde tas med ut på arbetet. Man svepte om glaspumpen med exempelvis en strumpa eller ett ylletyg för att kaffet skulle hålla värmen.

Runt år 1900 blev kafferep ett sätt att umgås. Nu hade många fått järnspis med ugn vilket gjorde att det var lättare att baka vetebröd och småkakor och sockret hade blivit mer lättillgängligt. På kafferepen bjöds det på många sorters kakor. Det var vanligt att gästerna fick papperspåsar så att de kunde ta med sig kakor hem.

¹⁶⁸ Hans Medelius: Mat och Måltid på Öland, 2017.

¹⁶⁹ Spritmuseum: svenskt Brännvin från medicin till monopol. <https://spritmuseum.se/kunskap/dryckernas-historia/brannvin/>

Produktionsförhållanden på gods och herrgårdar omkring sekelskiftet 1800

Lantbruket utgjorde den huvudsakliga inkomstkällan, även för adelsfamiljer på herrgårdar, omkring år 1800. Man levde på självförsörjning av det egna jordbruket. Produktionen var huvudsakligen inriktad på spannmålsodling. Herrgården bestod dels av själva huvudgården, dels av de underliggande arrendegårdarna och torpen. Normalt hörde omkring fem till tio arrendegårdar till en herrgård.

Huvudgården var vanligen inte så stor, inte ens på de största egendomarna. Åkerarealen uppgick sällan till mer än 40 hektar på huvudgården. 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 tillhörde herrgården.

En stor andel av herrgårdens tillgångar kom i form av natura från gårdarna och torpen. Arrendebönder och torpare gjorde dagsverken och hade också skyldighet att leverera vissa produkter till herrgården, som mjölkprodukter, spannmål och vilda bär. Från fiskartorpen levererades färsk fisk.¹⁷⁰

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 påkostade bostadshus med rum för familjen, gäster och tjänstefolk och svala matförråd i källaren. Symmetriskt placerade låg flyglar med utrymmen för bland annat anställda och förrådsutrymmen och det fanns alltid ett avträde.¹⁷¹

Ekonomibyggnaderna låg samlade i ladugården. Här fanns i huvudsak två typer av byggnader, sådana som hyste djur, det vill säga stall, fåhus, fårhus, svinhus och förvaringshus för foder, otröskad spannmål, vagnar och redskap. I ladugården stod djuren med mularna mot ytterväggarna och foderladan låg i en byggnad intill.

Av brandsäkerhetsskäl låg bryggghus, badstuga, smedja, bränneri och spannmålsmagasin en bit utanför gården.

Bryggghuset användes som både tork- och rökhus för bland annat torkning av malt inför ölbrygden, torkning av spannmål och rökning av matvaror. Här fanns också den stora bakugnen med alla redskap som bakningen krävde.

Särskilda byggnader för mer storskalig brännvinsframställning, *brännerier*, förekom under den period när brännvinsförsäljningen var som störst vid godsen, omkring 1780 till dess brännvinsbränning förbjöds 1855. Det brännvin som producerades här

¹⁷⁰ Ulväng, Göran. Hus och gård i förändring. Södertälje 2004.

¹⁷¹ Rosenblad, Leif. Herresäten i Tjust. 2007.



Även för adelsfamiljer på herrgårdar utgjorde lantbruket med självhushållning och förrådshushållning den främsta inkomstkällan under 1800-talet. Helgerums slott i södra Tjust. Foto: Richard Edlund, Kalmar läns museum.

var dels avsett för eget behov, dels som del av de anställdas lön och dels för försäljning.

Spannmålsmagasinet hade ofta en iögonfallande placering på en höjd och en genomtänkt utformning. Höjdläget var praktiskt betingat eftersom spannmålen skulle förvaras torrt, men det var också symboliskt som ett mått på gårdens status. Ofta hade man också en egen kvarn inom gårdens ägor.¹⁷²

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. En speciell humlegård fanns mycket sällan kvar omkring 1800.

Under 1700-talet hade alla större herresäten ett orangeri. Ett orangeri är ett uppvärmt växthus för övervintring av exotiska träd och frukter, som citron, pomerans, persikor, nektarin, aprikoser, druvor, fikon, lagerbärsträd, myrten och ananas – frukter som människor i allmänhet knappast hade hört talas om vid denna tid.¹⁷³ De exotiska citrusträden med sina ständigt gröna blad och som blommade och gav frukt året om hade hög status och ingen möda sparades för att kunna visa upp en så exklusiv samling som möjligt. Orangeribyggnaden fick ofta en framträdande plats i trädgården och kunde utformas av en arkitekt för att harmoniera med huvudbyggnadens eller parkens stil.

Rud- och karpdammar

Under 1600- och 1700-talen hade många mindre herrgårdar och även prästgårdar rud- eller karpdammar för uppfödning av matfisk. Intresset för fiskdammarna upphörde successivt efter sekelskiftet 1800.¹⁷⁴

¹⁷² Ulväng, Göran. Hus och gård i förändring. Södertälje 2004.

¹⁷³ Andersson, Ingela. Orangerier, drivhus och vinterträdgårdar. Byggnadsvård nr 1/1999.

¹⁷⁴ Bonow, Madeleine, Svanberg, Ingvar. Karpfiskarnas tillbakagång i svenskt kosthåll. Ingår i: Från matproduktion till gastronomi. Södertörns högskola, 2013.

Förvaringsutrymmen för matvaror

Det är betydelsefullt i ett hushåll med egen produktion av livsmedel att ha bra förvaringsutrymmen för matvaror. I herrgårdens källare fanns praktisk inredning för detta i olika avdelningar. I taken fanns takstänger med eller utan järnkrokar och hängande hyllplan för förvaring av matvaror. 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. Vissa konserver förvarades här i glas på hyllor. Längs väggarna var stora trälåror placerade för förvaring av olika mjölsorter som vetemjöl, eftermjöl, och rågmjöl samt för knäckebröd och limpor.

Rotsaker av alla slag förvarades i sand. Många sorters äpplen från höstskörden låg sorterade i specialgjorda trälådor med en ställning av spjälor. I varje låda lades papper i botten och äpplena packades varsamt i dem. Här fanns också en avdelning för vin.¹⁷⁵

¹⁷⁵ Liby, Håkan. Köket på Grönsö – arbete och organisation. Mat, redskap och recept. Sundbyberg 2009.

Herrgårdens hushåll

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

Gårdsdriften kunde skötas av en inspektor 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.¹⁷⁶

¹⁷⁶ Ulväng, Göran. Hus och gård i förändring. Södertälje 2004.

Mat och dryck i herrskapskulturen cirka 1800

Herrskapskulturen var mer nationell än bondekulturen eftersom man rörde sig och umgicks över de geografiska och administrativa gränserna. Det fanns dock regionala skillnader även inom herrskapskulturen. Man åt och drack mer eller mindre av vissa saker på grund av tillgång och tradition. De flesta influenser som kom utifrån togs vanligen först upp i Stockholm och spreds genom hovet och herrskapskulturen till herrgårdarna och de rikare borgarna ute i landet. 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. I trakterna runt Kalmar och i Tjust fanns herrskapsfolk som deltog i dessa kretsar.

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. Genom att man hade jakträttigheter konsumerades också mycket vilt kött, främst i form av 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 kungahuset och 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 och bischop (ett då vanligt vinbål) 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” 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

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.

Märta Stures kokbok från Gränsö

Av intresse för Kalmar län är också ”*Märta Stures hushållsbok*” från 1737. Märta Stures kokbok skrevs som en gåva till henne av hennes man Gustaf Abraham Piper som under många år var ägare till egendomen Gränsö utanför Västervik. Han hade ett stort intresse för jordbruk och trädgårdsodling. Han har i boken gjort en receptsammanställning av det som kunde vara nödvändigt att tillreda i ett herrgårdshushåll vid den tiden.

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.

Exempel på recept

I följande avsnitt ges exempel på recept som finns i kokböckerna från omkring sekelskiftet 1800. I kokböckernas recept anges ingredienser, men sällan mått eller hur man ska gå tillväga.

Råvaror och beredning på herrgårdarna

Sädesslag – 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, risgrönsgröt, gräddgröt och smörgröt. Det framgår av kokböckerna att man åt bröd till det mesta som en integrerad del av maträtten. I ett stort antal recept serveras sovlet på stekta eller halstrade brödskeivor av vete eller råg.

Mjök och grädde

Mjök togs upp till herrgården och grädden skummades av. Man serverade inte oskummad mjök som dryck. Grädden användes i matlagningen och till att göra smör, men även ost. Den ingick i olika efterrätter och vispades då ofta. Surmjök sattes i stora stenkrus. Kruset togs sedan upp direkt på matbordet där husmor skivade ut 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, oxgommor, tunga, bräss, njure, lever, tarmar, märe, huvud, fötter, talg med mera, vilket gav möjlighet till variation i kosten. Man saltade, syrade, torkade eller åt färskt. Köttet saltades ner i stora kar, ett kar för fläsk och ett för nötkött. Man tillagade 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.

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

Kötträtter

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 kalvsylta, stuvad kalvhjärna, kalvlever, kokt eller stekt kalvhuvud. Många kalvköttsrecept finns på exempelvis öron, fötter, inälvor, pastejer, fårs 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. Får eller lammhuvud togs tillvara.

Det finns många sätt att ta tillvara fläskkött. Svinhuvud och skinka kan kokas färsk. Spädgris stekas på spett. ”Kotletter” är någon form av fint hackat kött uppblandat med njurtalj, smör, grädde, ägg, rivet bröd, salt, peppar och persilja. Formas och doppas i ägg och rivet bröd och steks i pannkakspanna.

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, rismjölk med ägg, äggvitsmjölk med flera efterrätter som serveras i koppar. (Inget recept på dagens pannkaka.)

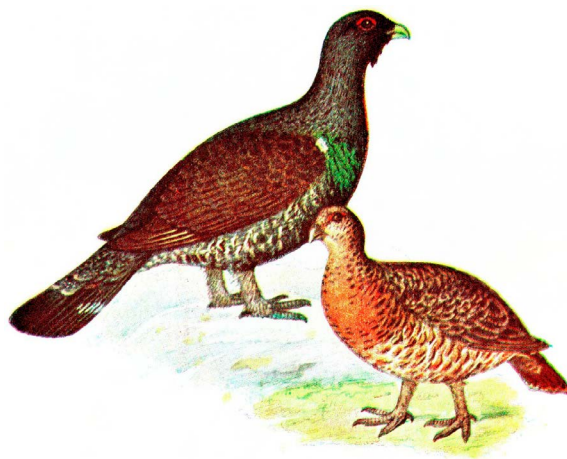
Äggost finns i flera varianter - sötmjölk, ägg, smör och ättika blandas och får koka upp. Vasslan får rinna av i durkslag. Några stötta mandlar läggs eventuellt i.

Serveras med mandelmjölk eller grädde.

Kronvilt och vild fågel

Älg och rådjur fanns inte i markerna under 1700- och 1800-talen. Kungen och adeln hade i äldre tid jakt-rätten 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. En flock dovhjort fanns på södra Öland som hade importerats dit av kungen för egen jakt.

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



Det fanns nästan inget kronvilt i skogarna, men desto mer av skogsfågel som orre, fasan, tjäder, duvor och raphöhns. Även hare fanns i stor mängd. Illustration från Iduns kokbok av Elisabeth Östman.

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.

Korv

Korv förekommer nästan inte alls bland recepten.

Fisk och kräftor

Insaltad strömming 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.

Det finns många recept på abborre, braxen, gädda, gös, id, ål, lake, lax, långa, lutfisk och strömming. Även odlade fiskar som karp och ruda förekommer. Fisken var färsk, insaltad eller torkad. Gravning nämns inte.

Fisken kokades, stuvades, färserades, stektes i ugn, fylldes och gjordes puddingar av. Salt kokt sill åts med sötsur sås eller bara ättika. Av fiskfärs tillagades krocketter och queneller. Fiskaladåber var vanligt.

Recept finns också på kokta eller stuvade kräftor och kräftpudding.

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.

De gröna rätterna består av kokta, brynta, mosade, stuvade grönsaker av alla de slag. Exempelvis rotkålsmos, brynta rovor, brynta eller kokade jordärtskockor, stuvade eller fyllda morötter, stuvad spenat och sockerärtor. Kronärtskockor, spritärtor, släpärtor, svenska, turkiska och wälska bönor, blomkål och sparris kokas.

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

Buljong och soppa

Recept finns på hur man gör buljong eller sod på oxkött-, fisk- och kräftor.

Det finns en stor variation av soppor. De kokades i gryta över den öppna elden och var därför enkla att tillaga. 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 sockerärtor och potatis). Kalvsoppa med purjolök och rivet bröd, smör, ägg och gryn. Till soppa även grädde och klimp.

Fågelsoppa gjordes av tjäder och orre med sviskon och havregryn. Svartsoppa gjordes av gåsblod.

Soppor gjordes av all sorts fisk och braxen, id och gädda nämns ofta.

Grön soppa av alla slags grönsaker – sparris, blomkål och fina sockerärtor. Vitkålsoppa med kött. Blåkålsoppa – fordrar rödbetor. Surkålsoppa med smör och grädde. Grön soppa av nässlor eller målla med frikadeller av kött eller fisk. Gula ärtor med senap och färskt fläsk.

Äggöl innehåller dricka, rivna rågskorpor, äggulor och kryddor.

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. Det finns ett stort antal recept på kött- och fiskpastejer och också bland annat på surkåls-, blåkåls- och blomkålpastej.

Man tog olika sorters kött eller fisk och rotsaker som kokades och hackades, lades i en pajdeg och bakades i ugn. Ibland förkokades ingredienserna, ibland inte. 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. 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.

Recept finns bland annat på njur- märg- och leverpudding, vitkåls- och surkålspudding, blodpudding, spenatpudding, makaronpudding, rispudding, potatispudding.

Ett stort antal kalla efterrättspuddingar presenteras också, exempelvis citronpudding med äpplen, franskt vin, socker, grädde, äggula, kanel, rivet bröd, pomeransskal, äggvitor, smör och mjöl.

Svamp

I motsats till allmogen åt herrskapen svamp.

Toppmur- klor, riskor eller champinjoner ingår då och då i maträt- terna. Recept finns på riskor med ägg,

stekta champinjoner och stenmurklor med fyllning av kräftor eller hummer.

Kalla förrätter

Man tillagade många kalla förrätter och variationen var stor: syltor, tarteletter, 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 kaviar 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. 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 vid tiden.

Geléer

Man gjorde geléer av frukt och bärsaft. Som gelatin användes spad från kokade kalvfötter, raspat hjorthorn eller husbloss – den torkade simblåsan av en störfisk.

socker

Vid herrgårdarna konsumerades det också socker, suckat 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 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, gåsmunkar med sylt, mandeltårta, fruktkaka, 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 vispgrädd, äggvitor och socker som vispades till ett fluffigt skum, oftast med någon form av smaksättning, exempelvis rosen- eller orangevatten. Den kunde serveras på stekta brödsivor och beströs med socker och kanel.

Ostkaka gjordes på mjölk, ägg, mandel, vetemjöl, löpe, smör, såsom idag.

Det finns många recept på söta efterrättssoppor i kokböckerna. Exempel är sagosoppa (sagogryn) och risgrönsoppa. Även en mängd fruktsoppor som nyponsoppa och citronsoppa, krusbärssoppa, körsbärs-, röda och svarta vinbärs-, äpple-, päron- och plommonsoppa. Kärnmjölkssoppa åts med grova, möra, sötsura skorpor.

Hetvägg eller semlor åts på Fettisdagen.

Man gjorde också bär- eller vinkrämer, frukt- och bärmos, kompotter, 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. 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.

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” efter varandra, 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, 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 något 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.

Skärgård och fiske under 1800-talet

Kusten längs östra Småland och Öland har varit av stor betydelse för befolkningens försörjning genom fisket. På Öland har fisket huvudsakligen bedrivits som bisyssla. I den norra länsdelens skärgårdar spelade fisket en större roll än lantbruket.

Mathållningen i skärgården skiljde sig i äldre tid från den på fastlandet. Förutom den salta strömmingen som alla i samhället åt, åt man mycket färsk fisk och även sjöfågel och sälkött och man plockade sjöfågelägg på vårarna. I skärgården kretsade det mesta därför kring säsongsvariationerna i fisket och jakten, trots att man var jordbrukare.

Årets gång i skärgården

Under vintern när isarna låg ägnade man sig åt att sätta gäddkrok och att laga eller göra nya nät på kvällarna. Man betade gäddkrokar med småmört. 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.

När isarna hade smält började lekströmmingsfisket, det var fiske som gav mest. Man fiskade strömming 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. Notfiske bedrevs oftast vid strömmingsleken på våren efter den 15 maj. Ibland kunde man få lax på rev.

I slutet av maj fiskades gädda, sik och abborre. De kunde läggas i sump (en behållare som sänks ned i vattnet för att förvara levande fisk) 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 paus i fisket.¹⁷⁷

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. 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 skrämman in fisken i nätet. Detta gick bäst i oktober – november.

När det var nyis kunde man lynta efter gädda i en smalare vik. Man gjorde en ränna i isen i vikens yttre del där man trädde ner ett grimgarn. I inre delen av viken gjorde man hål i isen där man stötte ner en puls – björknosa – som skrämde fisken ut mot garnet.¹⁷⁸ Man fiskade torsk till vinterns behov.

Fiskevattnen runt öarna var som regel inte skiftade, utan man bytte vatten varje år enligt ett åldrigt schema.

Marknadsresor med fisk till Linköping och Norrköping

Marknaderna i Linköping och Norrköping var viktiga för fiskarna i Tjust. Till marknadsfärderna användes större lastbåtar – markensbåtar. Till Linköpings marknad andra onsdagen i juli fördes huvudsakligen salt strömming, men också insaltad ål och anjovis.

¹⁷⁷ David. Skärgårdsliv – en berättelse om mina föräldrars liv som fiskare på Örö från 1903, flytten till Sladö och min egen uppväxt fram till år 1956.

¹⁷⁸ Intervju med Sven-Olof Fredriksson.



Varje lördag rodde skärgårdsfolket in och sålde fisk och andra varor på torget i Västervik. Foto: Västerviks museum.

Man seglade till Söderköping och fick sen ro uppför Göta kanal. Till Norrköpings marknad den tredje onsdagen i oktober förde man huvudsakligen insaltad strömming, ål och torsk. Dessa färder upphörde mot slutet av 1800-talet, när tyskarna börjat handla upp ål i Kalmar län, och de betalade så bra att marknadsfärderna inte längre lönade sig.¹⁷⁹

Säljakt

Sälarna klubbades på isen eller sköts. Den lilla vikaresälen togs i garn. Man åt gärna vikaresälens kött, men det var noga med tillredningen. Sälen skulle kokas av i tre vatten och sedan stekas och blev enligt de gamlas mening mycket god.¹⁸⁰ Av fettet kokades tran som man smörjde redskapen med.

Redskap

Man tillverkade själv sina redskap. Kvinnorna spann hampa och lin och männen band näten. Flöten och

sänken tillverkade man också själv. Sänkena gjordes av stenar som ibland hämtades från Öland. Dessa stenar var av kalksten som havet slipat runda och dessutom var kalkstenen så mjuk att man kunde borra hål i den.¹⁸¹

För själva fisket fick man ibland ro i timmar för att komma ut till fiskeplatserna. Man utnyttjade vinden så mycket som möjligt och seglade.

När fiskaren väl kom hem till bryggan med fångsten skulle fisken tas ur näten. Det gjorde man i ”benboden” i båthuset. Det var ett arbete som alla fick hjälpas åt med, kvinnor, barn och gamla. Så skulle redskapen hängas på tork så att de inte ruttnade. Man saltade också in fisken i benboden.

På hösten var det vanligt att man fångade vassbuk (skarpsill) som man la in i kryddlag till ansjovis.¹⁸²

Det förekom att man torkade mört och gädda. Fisken fläktes och saltades och hängdes upp på en solig vägg på sjöboden för att torka i sjöbrisen.

¹⁷⁹ Wirsén, Ragnar. Glimtar från gångna tiders skärkarlsliv. Ur Landstingsbygd. Västervik 1962.

¹⁸⁰ Wirsén, Ragnar. Glimtar från gångna tiders skärkarlsliv. Ur Landstingsbygd. Västervik 1962.

¹⁸¹ Askteg, Jan. Skärgård. Västervik 1990.

¹⁸² Intervju med Sven-Olof Fredriksson 2016.



Strömmingen landades i båthuset där det fanns en särskild ”benbod” där man rensade och saltade in strömmingen i tunnor. Alla i hushållet fick hjälpa till med det. Foto: Kalmar läns museum.

Kvinnorna

Det var inte ovanligt att kvinnorna deltog i fisket. Många var själva ute och fiskade och de rodde lika bra som männen. Kvinnorna rodde och seglade också på egen hand in till torget på lördagarna och sålde fisk till stadsborna. Det var också mest kvinnor som rökte strömmingen till böckling.¹⁸³

Båtarna

I skärgården fanns en stor variation av ekor för olika ändamål. Det fanns bland annat sköteka, hommöka, sättöka, sump, mellanöka och storöka eller markensbåt. De var alla klinkbyggda av ek och kunde seglas med sprisegel av bomull. Tjustekorna var skarpa och snabba i sjön. Vid transport av exempelvis hö och djur användes en pråm av trä som drogs efter ekan.¹⁸⁴

Skärgårdsjordbruket

Vid sidan av fiske och sälfångst bedrev skärgårdsborna boskapsskötsel och lite åkerbruk för att fylla

sitt eget behov av mjölk, smör, ost, potatis, ull, spannmål med mera.

Man hade vanligen ett par kor och ungdjur, ett par oxar som dragdjur och några får. Korna släpptes ut i mitten av maj. Sedan de hämtat krafter efter vinterhållningen fraktades de ut till de skogsklädda holmarna. Öns mjölkerskor fick ro till dem morgon och kväll och fick ofta leta ett tag innan de hittade korna. Fåren fördes tidigt på våren ut på de kala skären där de fick livnära sig på det gräs som växte i klippskrevorna.

Oftast hade man också en gris som man köpte på våren och födde upp till jul.

Efter midsommardagen började slåttern som varade fram till de sista dagarna i juli. Man högg även lövgrenar som bands till kärvar, torkades och lades in i ladan som foder till fåren under vintern.¹⁸⁵

Till vintern saltade man in ål, strömming och torsk. Det var viktigt att ha salt ål på julbordet. Man kunde göra inkokt ål både av färsk och saltad ål.

¹⁸³ David. Skärgårdsliv – en berättelse om mina föräldrars liv som fiskare på Öro från 1903, flytten till Sladö och min egen uppväxt fram till år 1956.

¹⁸⁴ Askteg, Jan. Skärgård. Västervik 1990.

¹⁸⁵ David. Skärgårdsliv – en berättelse om mina föräldrars liv som fiskare på Öro från 1903, flytten till Sladö och min egen uppväxt fram till år 1956.



Under senare delen av 1800-talet var kommersen livlig längs Kalmar och Oskarshamns kajer där ölandsbönderna sålde sina varor antingen direkt från båtarna eller från kajen. Foto: Herman Sandberg cirka 1900. Kalmar läns museum.

Skärgårdens bebyggelse

En skyddad hamn har varit den avgörande faktorn för var bebyggelsen i skärgården har förlagts. Till ett skärgårdshemman hörde sjöbodar, båthus, bryggor och gistgårdar. Gistgård är träställningar som användes för att torka fiskenäten.

Lokaliseringen av bebyggelsen följer ett specifikt mönster. Nere vid sjön ligger bryggor, båthus och sjöbodar. Därefter följer mangårdsbyggnaden och andra bodar och ovanför dem, längs bort från sjön ligger ladugårdslängorna.

I skärgården har naturförutsättningarna gjort att möjligheter till expansion av jord- och skogsbruk varit begränsade. Byteshandeln var förr helt avgörande eftersom den gjorde det möjligt att byta till sig bristvaror som spannmål och vinterfoder mot främst salt strömming, men även annan fisk och tidigare olika produkter från säljakten. Torghandeln, främst i Västervik, har också tidigt varit betydelsefull.

I ytterskärgården finns några mer renodlade fiskarbyar, som Väderskär och Idö, men också lotsstationer och fyrplatser. På utskäret fick ibland en primitiv stuga eller ”bod” ge sovplats under tiden man vistades på skäret.

Vinternotdragning i Gamlebyviken

I äldre tid fiskade man mycket i Gamlebyviken. Bönderna längs viken hade en stor organisation för notdragning efter strömming under vintern. Alla som ville fick delta, även om man inte var fiskevattensägare, och alla som hjälpte till fick del av fångsten som ofta var god. Ibland drog man fjällfiskevarp som omväxling. Braxen var en eftertraktad fisk och ibland fanns det gott om den Gamlebyviken.¹⁸⁶

Fisket på Öland

På Öland har fisket huvudsakligen varit en bisyssla för bönderna. Några av dem som bodde på malmarna hade fisket som huvudsyssla. Varje by hade i regel sjöbodar nere vid stranden.¹⁸⁷

För de fattigaste bestod sovlet vintertid till stor del av salt strömming och torsk och även torkad fisk förekom. På Öland saltade man in strömming och torsk för vinterns behov. Även ål saltades in, för det

¹⁸⁶ Villskog, Jon. Vinternotdragning i Gamlebyviken. Tjustbygdens kulturhistoriska förenings årsbok 1945.

¹⁸⁷ Peterson, Elof. Fiskare berättar om förr och nu. Källa en sockenbeskrivning. Borgholm 1988.

hörde till traditionen att det skulle finnas på julbordet. De årstider som fisket bedrevs åt man mycket färsk fisk. Det fanns flera sorter, som till exempel gädda, sik, flundra, abborre, gulål och en och annan laxöring.

Strömmingsfisket bedrevs med strömmingsskötar, eller sillgarn som de kallades på Öland. På Öland sa man sill istället för strömming.¹⁸⁸ Sillen fiskades under en period på våren, men det viktigaste sillfisket hörde hösten till. Flundror började man fiska strax före midsommar och detta fiske fortsatte sedan under juli månad. Torsken fiskades mest med långrev, men den betraktades mest som skräpfisk vid den tiden. Även ål och flundra fångades med långrev. Gädda, abborre, sik och laxöring fiskades antingen med slätgarn eller grimgarn.¹⁸⁹

Före första världskriget fiskade man mycket sjurygg (stenbit). Under lektiden kom sjuryggarna in på grunden, sen gick de ut igen. Därför varade fisket i regel bara fjorton dagar, men då kunde det slå till riktigt. Fisken saltades och hängdes upp något dygn så att den fick torka för att sedan kokas. Sjurygg betraktades som en stor läckerhet.

Ålfisket hade stor betydelse. Varje fiskare hade sin ryssbro dit ingen annan fick tillträde. Det kunde ofta bli rikliga fångster. I perioder åt man åt ål dagligen. Efterhand minskade ålfångsterna.¹⁹⁰

De båtar som användes för sill- och torskfisket var i regel öppna så kallade ölandssnipor som är klinkbyggda och spetsiga i för och aktern. De kunde variera i storlek efter behov och hade sprisegel och roddes. Det fanns enmänningar, tvåmänningar och enstaka tremänningar, uppkallade efter hur mycket segel de hade. Man använde sig också mycket av blekingeekor. För strand- fisket med ryssjor, not och nät användes flatbottnade ekor som för det mesta stakades. Båtarna drogs upp på land till enkla båtkåsar – grävda rännor.¹⁹¹

Öländsk bondeseglation

Under 1800-talet var kommersen livlig längs Kalmar hamns kajer där ölandsgummorna sålde sina varor antingen direkt från båtarna eller på kajen.

Under 1800-talets senare del seglade ölänningarna längs kusten, främst till Mönsterås och Oskarshamn dit de förde sill och annan fisk. Upp till ett fyrtiotal färdesbåtar kunde segla tillsammans från de norra socknarna. Liksom i Kalmar fanns i Oskarshamn en Ölandskaj där ölänningarna lade till med sina båtar och sålde ägg, smör, potatis, spannmål antingen på kajen eller direkt från båten.

På höstsidan kom de blekingska fiskeflottorna uppåt smålandskusten laddade med saltad strömming som såldes vid marknaderna. De kom med stora seglande blekingeekor.¹⁹²

På Öland har den långgrunda kusten med avsaknad av naturliga hamnar medfört att när ölandsbönderna började övergå till rationellt jordbruk övergav man fisket och de sjöbodas man hade vid stranden fick förfalla.¹⁹³ Istället övertogs fisket av yrkesfiskare som fiskade med större båtar och utgick från de hamnar som byggdes under senare delen av 1800-talet.

¹⁸⁸ Nicolaus Vallinius: Om Öland, 1703.

¹⁸⁹ Abrahamsson, Lage. Fisket i Ås. Ur Ås – socknen på Ölands sydspets. 1975.

¹⁹⁰ Peterson, Elof. Fiskare berättar om förr och nu. Källa en sockenbeskrivning. Borgholm 1988.

¹⁹¹ Falk, Alma. Fiskeplatserna vid kusterna i Åkerbo. Öländsk bygd 1956.

¹⁹² Nilsson, Anders. Om öländsk färjesjöfart och bondeseglation. Kalmar län 1981.

¹⁹³ Nilsson, Nils, J. Fiske, fiskare och fiskarbönder vid Kalmar läns kuster. Kalmar län 1953.

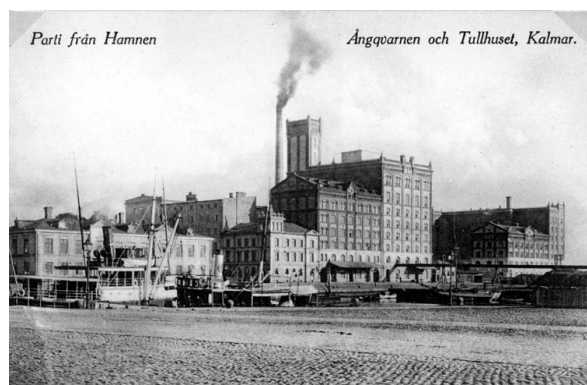
Den stora samhällsomvandlingen under 1800-talet

1800-talet blev en på alla sätt omvälvande tid och under seklets gång förändrades mycket från grunden.

En stark borgerlighet hade vuxit 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 tvåkammerssystem. 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.

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. Stambanan för järnvägen invigdes 1865 och anslutande trafik i Kalmar län öppnade 1874.



När näringsfriheten infördes 1846 fick det omedelbara följder för vitaliseringen av företagande i landets städer. Redan 1847 startade Ångvarnaren och Johan Anderssons bryggeri i Kalmar. *Foto: Ångvarnarskomplexet med Riskvarnen omkring 1900. Kalmar läns museum.*

Nya näringar som producerade för en marknad växte fram i regionen, exempelvis mejerier, bryggerier och mekaniserade ångkvarnar. Hotell och restauranger blev nya företeelser. Intresset för trädgårdsnäringen ökade väsentligt och handelsträdgårdar växte upp på herrgårdar och i trakterna närmast städerna.

En ny grupp av rika företagare växte fram. De sociala skillnaderna var stora och de växande grupperna av arbetare i städerna och torpare och statare på de större jordbruken hade bara små tillgångar. Välståndet bland befolkning i stort ökade dock väsentligt.

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 närmare en miljon människor emigrerade till Amerika under samma tid. Tre län fick uppleva en befolkningsminskning. Hårdast drabbat var Kalmar län, med en befolkningsminskning på fyra procent. Under perioden 1850–1907 emigrerade 71 751 personer från Kalmar län, med tyngdpunkt i södra länet och Öland.¹⁹⁴

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

Utvecklingen inom jordbruket i länet

Under 1800-talet skedde en kraftig utveckling inom jordbruket. Förordningen om enskifte kom 1807 och om laga skifte 1827. Skiftet innebar att odlingsmarkerna till varje gård lades i sammanhållna åkrar, i

¹⁹⁴ Christensen, Jan. Industrins tidevarv. Några huvudlinjer i Kalmar läns industriella utveckling. Kalmar län 2001.

stället för de tidigare smala parcellerna och tvånget att göra allt samtidigt upphörde med det.

De öländska byarna skiftades på 1810- och 20-talen i samband med att den kungliga djurgårdsinrättningen upphävdes och de omfattande allmänningsmarkerna delades upp mellan byar och hemman. Skiftet genomfördes så att gårdarna fick ligga kvar i de i sammanhållna radbyarna.¹⁹⁵

I övriga länet genomfördes laga skiftet huvudsakligen under perioden 1840–60. En dryg tredjedel av gårdarna flyttades ut från bytomterna.

Skiftet öppnade för nya jordbruksmetoder. Växeljordbruk infördes och innebar att man växlade grödor på olika åkerytor så att ingen jord behövde ligga obrukad i träda. 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.

Nya, mer effektiva jordbruksredskap och maskiner infördes. Exempelvis fanns både mekaniska tröskverk och ångtröskverk, såningsmaskiner, hästräfsor, flerskäriga plogar, fjäderharvar och vändplogar på både stora och mindre gårdar vid 1800-talets slut.¹⁹⁶

Vid sekelskiftet 1800 blev det möjligt för alla samhällsgrupper att förvärva alla typer av jord, vilket man inte kunde innan. Därmed kunde ekonomiskt starka grupper köpa upp tidigare adelsgoods eller gårdar och slå samman dem så att större enheter bildades. Havreexport och skogsavverkningar gav också ett ekonomiskt uppsving för bönderna.¹⁹⁷

Jordbrukets omdaning under 1800-talet innebar en övergång från huvudsakligen självhushållning till penninghushållning. Bönderna blev jordbrukare i stället för mångsysslare och specialiserade sig och började producera för en marknad. Det effektiviserade och specialiserade jordbruket gav ett överskott som man kunde köpa varor för. När etableringsrätten blev fri växte också handelsbodarna upp överallt på landsbygden. Den fortgående befolkningsökningen i landet 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 upp på andra plats och kornet fallit ner till tredje. Potatis hade blivit den största grödan räknat i skördad volym.¹⁹⁸

Ölandskorn och ölandsråg exporterades i stora kvantiteter inom landet, bland annat till Stockholm och Norrland. Havreodlingen fortsatte att öka fram till sekelskiftet 1900 och en stor del gick då på export till England.¹⁹⁹ Sockerbetor hade börjat odlas på försök 1890 och eftersom det slog väl ut så odlades betor i stora mängder på södra Öland vid sekelskiftet 1900.²⁰⁰

Vid sidan av spannmål odlades ärtor, bönor, kål och trädgårdsprodukter för husbehov.²⁰¹

Användningen av artificiella gödningsämnen ökade betydligt från 1870-talet och framåt. Man använde guano (spillning från främst sjöfåglar), benmjöl och superfosfater (konstgödsel).²⁰²

Slaktboskap och mejeriprodukter

Med den ökade befolkningen och ökade välståndet steg efterfrågan på all sorts animalieprodukter.

¹⁹⁵ Lamke, Lotta. Regionala byggnadsmönster i Kalmar län. Länsstyrelsens meddelande 2012:07. Kalmar 2012.

¹⁹⁶ Sporrang, Ulf, m fl. Svensk landsbygd. Kulturgeografiska studier av markanvändning, bebyggelse och miljö. Surte 1973.

¹⁹⁷ Lamke, Lotta. Regionala byggnadsmönster i Kalmar län. Länsstyrelsens meddelande 2012:07. Kalmar 2012.

¹⁹⁸ Landshövdingeberättelse 1865-70

¹⁹⁹ Landshövdingeberättelse 1896-1900

²⁰⁰ Landshövdingeberättelse 1896-1900

²⁰¹ Flach, Wilhelm, m fl. Sveriges jordbruk vid 1900-talets början. Göteborg 1909.

²⁰² Landshövdingeberättelse 1870-75



Oxdragen slättermaskin med skördeaggregat på ”Långens” gård i Bågvik. 1930-tal. Foto: Loftahammars hembygdsförening.

Antalet boskap av alla sorter ökade hos de självägande bönderna i länet under 1800-talet.

Efterfrågan på slaktboskap ökade kraftigt omkring 1870 och priset fördubblades. Djuren transporterades till Stockholm och andra orter med ångbåt och på järnväg från Växjö. Nöt, får och svin gick också på export till England.

På Öland föddes en stor mängd gäss och höns upp. Ägg och kycklingar såldes på våren till fastlandet och gäss till Skåne på hösten.²⁰³

1870 såldes både ost och smör utom länet. Mejerihanteringen gick framåt och mejerier växte fram, både på godsens och som andelsmejerier och kooperativ bland bönderna.²⁰⁴

1875 uppger landshövdingen att av mejeriernas smör går det mesta till utlandet. Osten stannar inom riket. Mejeriprodukterna transporteras på järnväg.

Vid sekelskiftet 1900 var biskötseln på uppgång på Öland och 412 nya bisamhällen hade tillkommit. Ölandshonung ansågs i allmänhet vara av särdeles god beskaffenhet.²⁰⁵

Bondgårdarnas trädgårdar

I slutet av 1800-talet började man också att anlägga trädgårdar ute vid bondgårdarna. Hushållnings-sällskapen var aktiva i främjandet och en läns-trädgårdsmästare anställdes för rådgivningen. Man började då också odla blommor och perenner i rabatter och rundlar som prydnader och blommande buskar som gersmin och syren i bersåer.

Gårdsbebyggelsen

Bondgårdarnas bebyggelse förändrades gradvis under 1800-talets lopp och fick en öppnare karaktär och gårdsdisposition. Det blev vanligt att sammanföra de många små uthusen till några få större enheter.

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. Husen målades med rödfärg.²⁰⁶

Mot slutet av seklet byggde de självägande bönderna i stor utsträckning nya, större bostadshus. Panelade väggar, utsmyckade förstukvistar och fönsteromfattningar blev vanligt under 1800-talet. De nya husen målades med linoljefärger och på taken lades tegel.

Vad som verkligen skiljde de nya bostadshusen från de äldre var den påtagligt förbättrade inomhusmiljön och hygien. Den tidigare öppna härden i dagligstugan ersattes av järnspis under 1800-talets sista årtionden. Väggarna tapetserades och vävda mattor lades på golven.

²⁰³ Landshövdingeberättelse 1870 - 75 och 1896 - 1900

²⁰⁴ Landshövdingeberättelse 1896 - 1900.

²⁰⁵ Ibid.

²⁰⁶ Byskomakare Jonas Stolts minnen. Kalmar 1981.

Byskomakare Jonas Stolt vittnar från Högsby 1875:

Om stora förändringar

Det är bra svårt att begripa att det på så kort tid som 56 år (1819–1877) har så kunnat förvandlas, att ingenting är sig likt från den tiden. Landsvägen ligger nog kvar på sitt gamla ställe, men så långt ögat räcker att se, som nu är betydligt mer än det då var, så är det nu förvandlat till åkrar och torra marker där som då var skog och mossar och fisken hade sin fria gång.

Om en man som steg ner i graven 1820 nu skulle vakna upp, så skulle han inte låta övertyga sig att han vore i samma värld som då, ty hus och gårdar, åkdon, klädedräkter och alla övriga ändringar skulle förbrylla honom och tro att alltsammans var en synvilla. Om han komme in i en handelsbod skulle han icke begripa huru så många fabriksvaror kunde åstadkommas av människor, utan tro det vore framkallat av trolleri. Och finge han se bantåget rusa fram så skulle han tro att mörkrens furste vore uppstigen ur jorden för att skrämma ihjäl folket.

Det faller mig besynnerligt många gånger när jag jämför det gamla med vad som nu är, ty jag kan knappast upptäcka någon enda ting i verkligheten från min barndomstid – allt är förvandlat. Jag lever nu ibland ett nytt folksläkte med nya klädedräkter, nya hus, nya åktrossar, nya sedlar, talesätt och talämnena. Den gammelmåddiga sången av människoröster ottor och kvällar från alla håll är nu nästan tyst, likaså de muntra, bullrande trösklogarna. Det välbekanta grova och ihåliga tjetet från vargarna är helt och hållet tyst och räven låter nu ytterst sällan höra sitt hesa skall. Likaså med fåglar av alla slag som uppfyllde luften med sina läten.

Skogarna äro bortröjda och gårdar och torp som förr voro undangömda i skog, syns nu på långt håll. I kärr och mossar, där fiskare gjorde god fångst under vårtiden, arbetas nu med plog och harv. Och allt detta på ett halvt sekel. Bondbyarna, som då voro hopknubbade på en liten trång areal med alla sina gammalmodiga hus och små kåltäppor äro nu utspridda. Och mycket mera som blott hör till minnet.

Förändringar på gods och herrgårdar

De större gårdarnas inkomster kom under 1800-talets första hälft till stor del från spannmålsodlingen. Efterfrågan var stor och mycket gick på export. Men med den tilltagande industrialiseringen och bättre transportmöjligheter sjönk spannmålspriserna som en följd av konkurrensen från Ryssland och USA. Samtidigt ökade efterfrågan på animalier kraftigt och priserna steg. Särskilt efterfrågades mejeriprodukter.²⁰⁷

Under 1800-talets gång pågick stora förändringar i herrgårdarnas driftsform och arbetsorganisation. Den traditionella godsdriften med arrendebönder började anses ineffektiv och olönsam. Många godsägare slog därför samman underlydande gårdars jord med huvudgården och arrendeböndernas dagsverken ersattes med heltidsanställda statare. 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 gods och herrgårdar. Då uppstod ett behov av flera fast anställda för att klara de stora mjölkbesättningar som då byggdes upp. Främst behövdes många mjölkerskor.

Statarna, som fick sin lön i stat, i naturaprodukter, bostad och en mindre del kontanter, fick ofta plats på gårdarna på villkor att kvinnorna arbetade i ladugården med mjölkning och männen på åkrarna. Hur många statarfamiljer som anställdes berodde på storleken på produktionen.

År 1878 kom mjölkseparatorn. Det var en uppfinning av Gustaf de Laval. Därmed kom mjölkproduktionen in i ett nytt skede. Nu kunde fettet från mjölken tas tillvara på ett effektivare sätt. Vid den här tiden byggde så gott som varje herrgård i länet upp ett eget mejeri. Bönderna runtomkring kunde leverera sin

²⁰⁷ Ulväng, Göran. Hus och gård i förändring. Uppländska herrgårdar, boställen och bondgårdar under 1700- och 1800-talens agrara revolution.

mjölk dit. Man producerade främst smör, som såldes i Sverige och till utlandet.

Ökningen av boskapsstocken under 1800-talet bestod främst av kor och i viss mån oxar. På herrgårdarna fanns då högavkastande raser som Ayrshire och ostfrisisk ras som kontinuerligt förbättrades genom en medveten avel. Flera större hönsgrärdar hade skaffat ädlare hönsraser som Leghorn och Plymouth rock för produktion av ägg och kycklingar.²⁰⁸

Herrgårdens bebyggelse

Många huvudbyggnader på gods och herrgårdar i länet förändrades under 1800-talet. I herrgårdslandskapet Möre runt Kalmar nybyggdes många huvudbyggnader och utgör en brokig skara vad gäller ålder, form och stil. På herrgårdarna i Tjust utgjorde 1830- och 1840-talen en ekonomisk guldålder och många huvudbyggnader nyuppfördes eller ombyggdes i en för området karaktäristisk, stram stil kallad ”Tjustempir”.²⁰⁹

Köken moderniserades överallt med järnspis, isskåp med mera.

Ekonomibygnaderna på gården blev fler till antal och storlek under 1800-talets lopp.

Under slutet av 1800-talet blev speciella arbetarbo-städer för statarna vanliga inslag i herrgårdsbebyggelsen. En uthuslänga med förråd och avträde hörde också till.

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.

Under 1700- och 1800-talen förökade också många herrgårdar fruktträd, främst äpple. På så sätt uppstod ett antal lokala sorter.

Trädgårdsnäringen växer fram

Intresset för trädgårdsnäringen ökade i hela samhället under 1800-talets sista decennier.²¹⁰

Hushållningssällskapen som kom till under första hälften av 1800-talet hade en mycket stor betydelse för att sprida kunskap. Man arbetade intensivt för att öka självförsörjningsgraden av grönsaker, frukt och bär. Man ville 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 hoppades man skapa en behövlig ekonomiskt värdefull binäring till lantbruket. I varje län anställdes länsträdgårdsmästare som fick i uppgift att informera om och hålla kurser i rationell trädgårdsskötsel och fruktodling och att förse landsbygden med fruktträd och bärbuskar.²¹¹ Genom att anordna utställningar och ge ut tidskrifter bidrog hushållningssällskapen i stor utsträckning till att sprida kunskap om grönsaks- och fruktsorter och hur de skulle odlas.

På detta vis formligen exploderade intresset för trädgårdsodling. Det växte fram ett stort sortiment av köksväxtfrön som skapades av lekmän ute i bygderna. Det arrangerades trädgårdsutställningar och trädgårdstävlingar. Vid Svenska trädgårdsföreningens utställning 1887 på Djurgården kunde man exempelvis tävla i 32 olika klasser. Man kunde tävla med allt från äpplen och druvor till kålrötter och blomsterbuketter. Det fanns klasser för konserverade, torkade och inlagda köksväxter, för fruktviner och safter, liksom för svenska fröer. Kalmar läns södra hushållningssällskap deltog vid den utställningen

²⁰⁸ Landshövdingeberättelse 1896–1900

²⁰⁹ Lamke, Lotta. Regionala byggnadsmönster i Kalmar län. Länsstyrelsens meddelande 2012:07. Kalmar 2012.

²¹⁰ Israelsson, Lena. Köksträdgården – det gröna arvet. Helsingborg 1996.

²¹¹ Bring, Samuel E. Stockholms läns och stads hushållningssällskap 1847–1947. Stockholm 1947.



Intresset för trädgårdsnäringen ökade i hela samhället under 1800-talets sista decennier. Det växte fram ett ofattbart stort sortiment av lökväxtfrön som skapades av lekmän ute i bygderna. Foto: C A Hultgren, Östergötlands museum.

och även den i Malmö år 1900 och fick första pris vid båda.²¹²

Resultatet av hushållningssällskapens rådgivning på landsbygden blev också att småbrukare i mellanområdena med sämre jordar upptäckte att äppelträden trivdes bra och man började förvandla de magra tegarna till äppelfält för försäljning. Från Kalmarområdet och Öland såldes äpplen och körsbär till Stockholm och de ansågs vara de bästa.²¹³ 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.²¹⁴

Handelsträdgårdar

Redan år 1875 fanns det i Ryssby socken flera mindre egendomar där man anlagt handelsträdgårdar och sålde sina alster i Kalmar.²¹⁵ Men flera handelsträdgårdar anlades i städernas närhet omkring sekelskiftet 1900. Några exempel är

Mariebergs handelsträdgård i Västervik och Schuwerts handelsträdgård i Kalmar som låg vid Gullbrandssonska lyckan i Gamla stan.

Schuwerts var på sin tid den äldsta och största handelsträdgården i Kalmar.²¹⁶

Utanför Borgholm kom också flera handelsträdgårdar till, varav Borgholms handelsträdgård, som anlades 1923, fortfarande existerar. I växthus, i bänkar och på friland har det odlats grönsaker, fruktträd och blommor.²¹⁷

Koloniträdgårdar

Sitt verkliga genombrott fick trädgårdsodlingen först i och med kolonirörelsen som startade år 1895 i Malmö efter kontinentalt mönster och egnahemsrörelsen som bildades på regeringens initiativ år 1904.²¹⁸ I 1800-talets städer var många trångbodda och hade små resurser. För att ge stadsbon en möjlighet att komma ut till sin egen lilla trädgård och odla frukt

²¹² Landshövdingeberättelse 1896–1900.

²¹³ Landshövdingeberättelse 1870–1875.

²¹⁴ Israelsson, Lena. Köksträdgården – det gröna arvet. Helsingborg 1996.

²¹⁵ Landshövdingeberättelse 1870–1875.

²¹⁶ www.kalmarlexikon.se

²¹⁷ www.borgholmshandelstradgard.se

²¹⁸ Petersen, Claes-Göran. Allmogens trädgårdskultur i Tjust. Tjustbygden 1980.

och grönsaker och hålla livsmedelskostnaderna nere, startades koloniträdgårdar som blev något av en folkrörelse. När det första världskriget bröt ut år 1914 fanns det koloniträdgårdar med små stugor i huvuddelen av landets lite större städer. Under 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 för att ge människor en möjlighet att odla grönsaker, frukt och bär.

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. Särskilt under första världskrigets krisår bröts många nya land upp i och utanför städerna.²¹⁹

I Kalmar upplät kommunen mark till Norra Koloniområdet 1912. År 1917 tillkom Södra Koloniområdet och samma år Jordgubben. Därpå följde Berga koloniområde år 1947. Dessutom finns områden med kolonilotter och mindre redskapsskjul vid Skälby, Tegelviken samt norr om Ölandsleden.²²⁰

I Västervik upplät kommunen mark för koloniträdgårdar 1916, varav Kulbackens koloniområde blev det första som startades 1917 och därefter följde Nedre Maechelska intaget 1918, det Övre Maechelska intaget 1920, det Detterska nybrottet 1921. 1935 flyttades Nedre Maechel till Lärkebo eftersom ett nytt slakthus skulle byggas på det förra området. I de utställningar som anordnades av Norra Kalmar läns trädgårdsodlarförbund var även kolonisterna aktiva.²²¹

Även i länets andra städer har koloniträdgårdar upplåtits.

Trädgårdsodlingen upphör vid mitten av 1900-talet

En bit in på 1900-talet började man rationalisera herrgårdarnas trädgårdar. En viktig orsak var att arbetskraften blivit dyrare. Man klarade inte kravet på specialisering, utan orangerier och växthus förföll, fruktträdgårdarna röjdes och kökslanden lades igen.

Intresset för egen odling försvann bland svenska folket med början under 1950-talet när man fått det bättre och kunde köpa frukt och grönsaker i de nya snabbköpen.

Under 1960- och 70-talen lades trädgårdslanden igen med gräs och möjligen sparades en liten täppa. Antalet frösorser minskade kraftigt i handeln. Men trenden har vänt och nu in på 2000-talet blomstrar intresset för egen odling och gamla frösorser tas fram igen.²²²

Hushållningssällskapen

Hushållningssällskapen grundar sig i 1700-talets ökade intresse för att förbättra jordbruksnäringen. Kongl. Svenska Lantbruksacademien instiftades 1811 och vann riksdagens godkännande 1813 att bilda hushållningssällskap efter en plan man utarbetat. Därefter bildades hushållningssällskap i de flesta län.

Initiativet till att bilda ett hushållningssällskap i Kalmar län togs av landshövdingen Johan Georg de la Grange 1811 och det blev därmed ett av de första i landet.

År 1859 delade man upp sig i ett norra och ett södra sällskap. Så småningom tog verksamhet fart och man startade lantbruksskolor och även ett antal försöksgårdar inrättades. Sällskapet anställde rådgivare inom jordbruk, fiske, husdjur, trädgård, mejeri, hemslöjd, maskin och länsveterinär.²²³

219 Israelsson, Lena. Köksträdgården – det gröna arvet. Helsingborg 1996.

220 www.kalmarlexikon.se

221 Västerviks koloniträdgårdar 1917–1997. Västervik 1997.

222 Israelsson, Lena. Köksträdgården – det gröna arvet. Helsingborg 1996.

223 Wickbom, Ulf. Idén som slog rot. Jubileumsbok Hushållningssällskapet Kalmar-Kronoberg-Blekinge 1811–2011. Kalmar 2011.

Man arbetade med rådgivning inom alla viktiga områden som utsädesorter, foderväxtodling, avel, maskiner, mejerihantering, skogsbruk med mera. Hushållningssällskapen delade ut belöningar och medaljer till framgångsrika lantbrukare och arrangerade lantbruksmöten, utställningar, tävlingar, kurser, enskild rådgivning och rådgivning i grupp. Hushållningssällskapen drev på jordbrukets mekanisering, vattenavledning och täckdikning bland annat.

Hushållningssällskapen hade uppdrag från staten och ekonomiskt stöd från länsstyrelsen genom statliga brännvinsförsäljningsmedel för att stå för bidragsgivning och rådgivning gentemot landsbygdsföretagen.²²⁴ När staten inrättade egna lantbruksnämnder 1948 som tog över bidragsgivningen, fortsatte sällskapen med rådgivningen. 1961 slogs Kalmar läns norra och södra hushållningssällskap samman igen på regeringens direktiv. År 1967 överfördes statsanslaget till lantbruksnämnderna.

På 1980-talet tog verksamheten fart igen genom individuell rådgivning och utbildningsverksamhet inom jordbrukssektorn. Efter EU-medlemskapet kom uppgiften att vägleda i de nya jordbruksstöden och landsbygdsprogrammen. År 1999 slog Kalmar läns hushållningssällskap sig samman med Kronobergs hushållningssällskap och 2005 med det i Blekinge.

Tekniska innovationer revolutionerar köket och matlagningen

Järnspisen – en innovation av avgörande betydelse

Omkring 1860 introducerades järnspisen som snabbt fick genomslag i Sverige. Järnspisen patenterades 1845 av Bolinders. Den placerades vanligen i den tidigare öppna eldstaden. Järnspisens fördelar var att



Köttkvarn från Huskvarna. Nordiska museet/Digitalt museum.

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 eftersom det fanns en ugn i järnspisen.

Köttkvarnen

En annan viktig innovation av den handvecklade köttkvarnen som uppfanns av tysken Karl Drais och kom till Sverige vid 1800-talets slut.²²⁵ Den underlättade hushållsarbetet avsevärt. Tidigare hade man krossat kött i mortel eller hackat det fint med kniv när man gjorde färs.²²⁶

Mjolkseparatorn

Under 1880-talet kom separatorn som gjorde det möjligt att dela upp mjölken i två delar; grädde och skummjolk. Separatorn roterar med högt varvtal och mjölken, som är tyngre än grädden pressas ut mot separatorns väggar och grädden samlas i mitten. Mjölken rinner ut genom ett rör och grädden genom ett annat. Separatorn är en uppfinning av Gustaf de Laval från 1878. Den användes på många gårdar fram till början av 1900-talet när mejerierna till stor del tog över hanteringen av mjölken. Maskinen fick en

²²⁴ Bring, Samuel E. Stockholms läns och stads hushållningssällskap 1847–1947. Stockholm 1947.

²²⁵ Ritter, Anna. Fokus, nr 40 2010.

²²⁶ Östlund, Barbro. Mat med historia – från medeltid till nutid. Kungälv 2001.



Separatorm blev av revolutionerande betydelse för mjölkhanteringen både i Sverige och i resten av världen. Reklamaffisch från AB Separator, senare ALFA-Laval.

mycket stor betydelse, nu ökade smörproduktionen och försäljningen av fettfri mjölk, så kallad skummjölk. Skummjölken användes också till att föda upp grisar.²²⁷

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.

Några väsentliga förändringar i kosthållet under 1800-talet

Potatisen blev stommen i måltiderna

Flera år med missväxt gjorde att potatisen spreds på 1770-talet. I början användes den mest i bröd

och till djurfoder. I början av 1800 var det brist på spannmål, då fick potatisen ännu större spridning. Skiftesreformerna under 1800-talet samt nya potatissorter som både var mer välsmakande samt bättre anpassade till förhållandena i norra Europa gjorde att potatisen fick ännu större genomslag.

Mejeriprodukter

Mejerinäringens framväxt medförde att smör, grädde och ost blev mer lättillgängliga. Man började också dricka mjölken färsk. I slutet av 1800-talet började man pastörisera mjölken. Metoden innebär att man hettar upp mjölken för att ta död på eventuella sjukdomsalstrande bakterier och andra mikroorganismer, som till exempel tuberkulos. Sedan 1937 måste all mjölk och grädde som säljs i svenska butiker vara pastöriserad.

I städerna såldes mjölken dels från stora krukor direkt på gatan, dels i särskilda små mjölkaffärer där man också sålde grädde, ost och smör.

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 överjästa 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.²²⁸



²²⁷ Institutet för Språk och folkminnen: Mejerier genom tiderna <https://www.isof.se/matkult/mjolk/mejerier-genom-tiderna.html>

²²⁸ Swahn, Jan-Öjvind. Fil, fläsk och falukorv. Svenska mattraditioner genom tiderna. Lund 2000.



Kafferep på Lilla Nyhagen, Källvik, Loftahammar 1910.
Foto: Loftahammars hembygdsförening.

Brännvinsdrickande minskar kraftigt

Nykterhetsrörelsen var starkt pådrivande i att brännvinsdrickandet minskade vid 1800-talets slut.

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. 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.

Men ännu en bra bit in på 1900-talet använde man diverse ersättningsmedel för kaffe till vardags. Kaffe var länge en dyr vara för många. De vanligaste ersättningsmedlen var cikorianens rot eller rostade korn av råg.

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 nedåt i befolkningslagren.

Konfekt blev med tiden en allt vanligare ingrediens vid olika ceremonier. Sötsakerna laddades med symbolisk betydelse beroende på tillfälle. Det fanns begravningskonfekt med svarta omslag och dystra sentenser, liksom dop- och bröllopskonfekt prydda

med symboler för hopp och lycka. Det riktigt stora genomslaget för sockret som vardagsvara kom dock inte förrän på 1930-talet.²²⁹

Pressjäst och bakpulver

I slutet av 1800-talet blev pressjästen tillgänglig för flera, den hade tidigare bara använts på bagerierna, i hemmen använde man surdeg som jäsmedel. I slutet av 1800-talet introducerades bakpulver som jäsmedel till kakor. Tidigare hade man använt hjorthornssalt och pottaska.²³⁰

Mat- och dryckestraktioner förändras på landsbygden

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.

Soppor och vällingar minskade väsentligt och sypan eller blandan övergavs som dryck och ersattes av köpt svagdricka. Vetemjöl användes i vardagslag till välling, pannkakor, plättar, kroppkakor, klimp med mera i stället för råg- och ärtmjöl som tidigare. Kaffet blev var mans dryck och med kaffebröd till.

Från att tidigare ätit med egen sked ur gemensamma kärl och haft gemensam skopa i drickspannen, övergick man till individuella fat, bestick och glas på bordet.

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.

Mitt på dagen serverades middagen, den måltid som vi kallar för lunch idag. Det var en lagad rätt som kunde

²²⁹ Blom, Tomas. Socker – från lyxvara till vardagsmat. Populär historia 17 november 2014.

²³⁰ Inst för språk och folkminnen: Om jäst och jäsnings. <https://www.isof.se/matkultur/brod/om-jast-och-jasning.html>



Middagsmåltid i familjen 1902. Alla äter på egen tallrik och med bestick.
Foto: Axel Sjöberg. Nordiska museet/Digitalt museum.

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. Strömningen dominerade inte längre. Grönsaker var fortfarande sällsynta. Måltiden avslutades med någon form av efterrätt av frukt eller bär.

Man unnade sig också smör på brödet. Importen av kolonialvaror ökade. Konsumtionen av socker, kaffe och ris ökade generellt.

Byskomakare Jonas Stolt vittnar från Högsby 1875:

”Som allting har omgestaltat sig under ett halvt sekel, så har även matordningen, för redan 1839, då jag en gång kom till ett ställe vid kyrkan att göra skor, så dukades bordet med porslin i stället för de vanliga trätallrikarna, med blankskurade knivar och gafflar från smideshandeln, som vi kallade köpeknivar, i stället för de vanliga hemgjorda av utslitna lia eller sågklingor. Gaffeln, som nu allmänt läggs fram, och som jag av vanan med svårighet kan umbära, kunde jag då inte alls begagna, utan han fick ligga där fåfång. Brödet var skuret i fina skivor och låg på en blankpolerad pjäs, vad den nu skulle kallas. Förr fick vi själva skära av kakan, som oftast lades fram oskuren. Storsillen var tvättad, urtagen, näbb och stjært bortskurna och delad i små sneda bitar, i stället för att man förr endast skrapade bort fjällen med en kniv och så lade fram henne. Soppan stod i en skål

eller ett fat med össked i för att åter hållas på andra porslinstallrikar.

Köttet var skuret i fina skivor på en karott, i stället för att vi förr i världen själva skar av stycket eller också fick det förlagt på var sin tallrik. Såsen stod i en kopp, som man kunde ta ur efter behag, i stället för att efter vanan tänja till dopptallrikarna med bröd eller potatis på var sin knivsudd. Mjolk fick vi glas och till gröten avhållt på var sin tallrik, i stället för att vi annars nyttjade gemensamt fat.

Kaffe och vetebullar fick vi på en blank bricka, men fastän jag redan vid denna tid inte var obekant med kaffe, så visste jag likväl inte förrän då att det dugde att äta bröd till.

Allt detta nymodiga fjäsk gjorde att jag plågades av blygsel för det passade bara herrskap och jag önskade att så fort som möjligt komma undan till min vanliga frihet.”

Borgerlighetens matkultur och restaurangväsendets uppkomst

Den framväxande borgerligheten och de restauranger som etablerades på 1800-talet byggde vidare på mattraditionerna bland de välbeställda och på gods och herrgårdar. Tillagning och rätter utvecklades och maten stod under stark inverkan från det franska köket. Under senare delen av 1800-talet kom det flera kokböcker. En som hade stort inflytande var ”Kokkonsten som vetenskap och konst – med särskilt afseende på Helsoläran och Ekonomiens fordringar” av läkaren Charles Emil Hagdahl. Boken 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.

Hur matkulturen utvecklades under 1800-talet och framåt hänger samman med den hotell- och restaurangkultur som utvecklades under samma tid. Tidigare fanns inte några restauranger i vår mening i Sverige. På landsbygden fanns övernattningsställen, gästgivargårdar, längs alla de viktigare vägarna i landet. Gästgiverierna ansvarade även för hästbyten och skjutsar. Det fanns ett stort antal sådana enkla gästgiverier längs huvudvägarna i Kalmar län.²³¹

Gästgiverierna kunde vara ytterst spartanska, både vad gällde kost och logi, men på de större gästgiverierna kunde olika rätter erbjudas som kött av ox, får och lamm, gäss, höns, ägg, vete- eller rågbröd, insaltad lax eller ål, torkad gädda samt diverse mjölkkrätter. Öl, brännvin och oftast även mjöd och vin fanns att dricka.

Städernas matställen

I städerna fanns enkla härbärgen och krogar utan övernattningsmöjlighet. 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 enklast möjliga mat, som hårt bröd och salt strömming.

Gästgiveri eller värdshus nämns inte i Kalmar förrän in på 1800-talet, då Rinmans värdshus startade år 1819. Linné klagade 1741 över sin svårighet att hitta härbärke när han var på väg till Öland. Det är oklart om staden hade något gästgiveri då. Kring 1800 fanns emellertid en gästgivargård på Östra Sjöгатan och en sjögästgivaregård i Dahmska huset vid Lilla torget.²³²

Restaurangnäringens guldålder 1850–1900

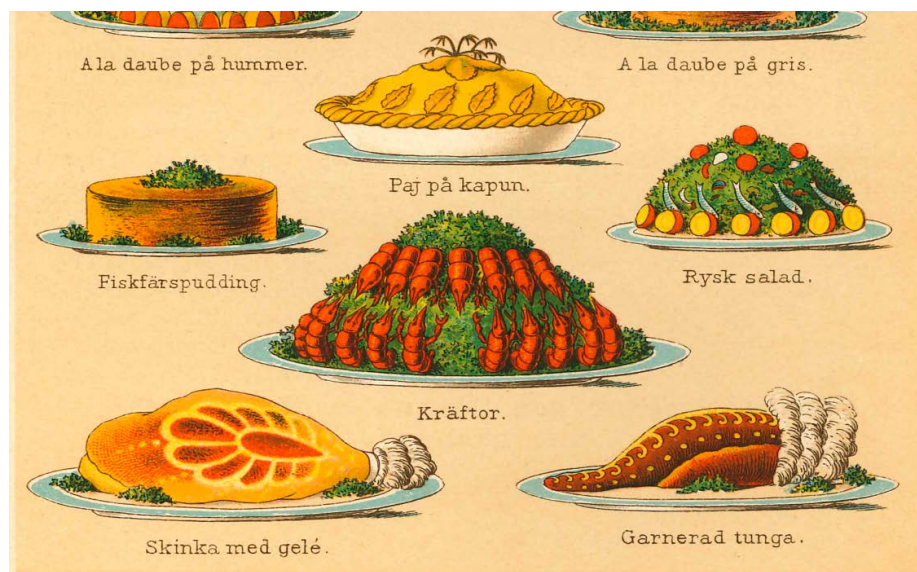
1800-talets andra hälft kom att bli en guldålder för den svenska restaurangnäringen. När näringsfriheten hade införts och industrialismen inletts på allvar blev det ett ekonomiskt uppsving för den nya medelklassen: borgerligheten. Det rådde en entreprenörsanda där många nya verksamheter tillkom och med den agrara revolutionen ökade matproduktionen i landet.

Hotell blir ett nytt fenomen

De första högklassiga, kontinentalt inspirerade restaurangerna var inhysta i nybyggda hotell. De första riktiga hotellen började byggas i hamnstäderna

²³¹ Kjellström, Kaj. Gästgiverier och skjutsstationer i Kalmar län 1649–1933. 2012.

²³² Kalmar lexikon.



Med järnvägen fick smörgåsbordet sin verkliga blomstringstid. Ett digert smörgåsbord dukades upp på nästan alla restauranger och i princip alla måltider inleddes med små läckerheter och några snapsar. Inslag på ett smörgårdsbord. Källa: "Illustrerad kokbok för enkla hushåll och finare kök", Eva Hellman, Svenska Tryckeribolaget Ekman & Co, 1898.

vid 1800-talets början och spred sig först långsamt och senare snabbt över landet.

Hotellbygget nådde sin kulmen på 1880-talet och då fanns det inte någon stad som inte hade ett påkostat stadshotell. När järnvägen etablerades fick de tidigare gästgiverierna läggas ner och istället byggdes järnvägshotell vid viktiga knutpunkter.

Kalmar hade ett gästgiveri år 1820, som ombildades till societetshus 1822, Hotell Witt tillkom år 1863 och år 1878 öppnade ett hotell i Frimurarhuset. Västervik fick ett stadshotell år 1840, Vimmerby år 1866 och Oskarshamn år 1887, Hotell Kung Oscar.

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.

Baler, banketter och nöjespalats

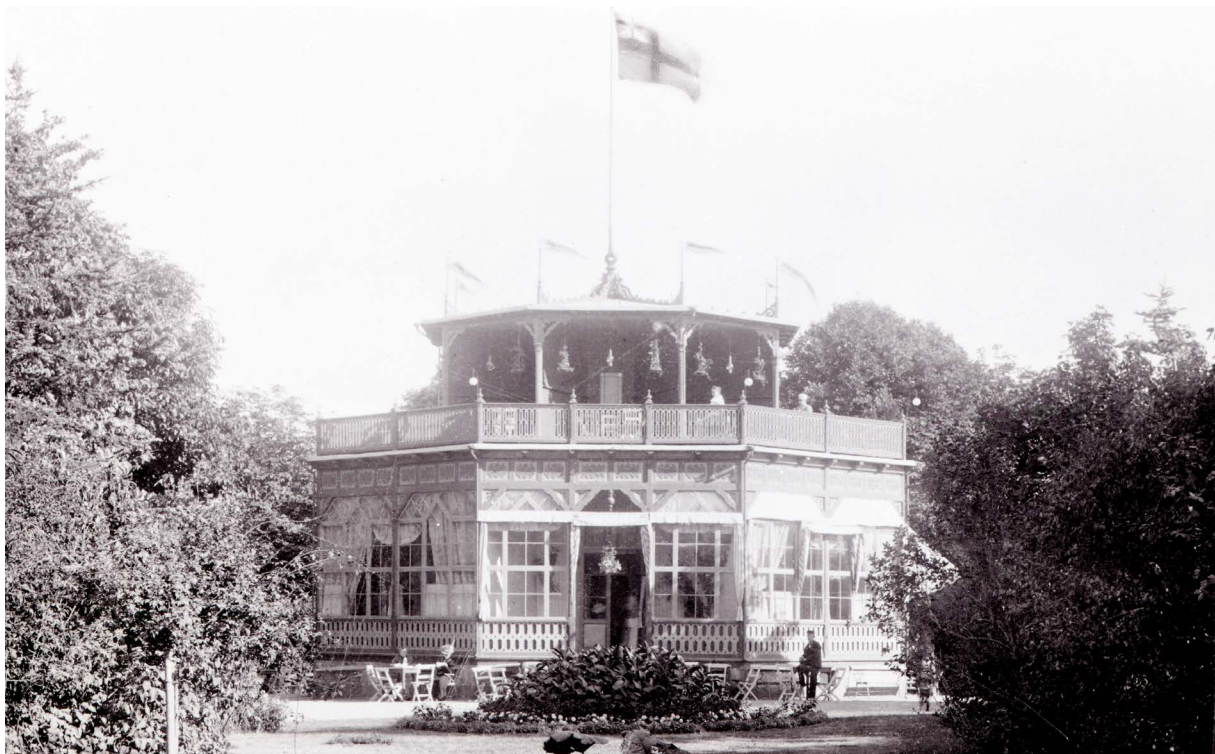
Under de sista årtiondena av 1800-talet fram till första världskriget blomstrade också nöjeslivet.

Ordensällskapen upplevde en enorm tillströmning och hotellens och nöjespalatsens festlokaler fylldes. Det dukades med manglat linne, vinglas på rad, specialtryckta menyer med franska rätter i guldkrift. Musikalisk underhållning och wienervalser var självklara inslag.

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 dracks det vin och punsch. Menyerna presenterades företrädesvis på franska språket.

Dekorativ utformning av anrättningarna

Under 1800-talet blev anrättningarnas dekorativa utformning mycket väsentlig, vilket på ett genomgripande sätt påverkade redskapsuppsättningen i köket. Det framgår inte minst av kokböcker från denna tid att variationsrikedomen av fantasifullt formade aladåber, pastejer, geléer, puddingar, savaränger, tårtor och bakelser fullkomligt exploderade.



På 1880-talet när stadsparken i Kalmar stod färdig, uppfördes en rund stadsparkspaviljong med öppna verandor runt om där det serverades både mat och dryck. Den runda formen ledde till att restaurangen efter några år blev känd under namnet Byttan. Foto: Sven Wahlgren 1900. Kalmar läns museums arkiv.

Servering

Den tidigare serveringen med flera ”anrättningar” som ställdes upp samtidigt på bordet ersattes vid mitten av 1800-talet av ”service á la russe” vilket innebar att rätterna serverades en efter en direkt ifrån köket och bars omkring till gästerna av betjäningen. Nu fick alla njuta av varm mat.

Sommarrestauranger

Under 1800-talets tre sista decennier blev det mycket populärt bland borgerligheten att dinera på eleganta sommarrestauranger. På 1880-talet öppnade restaurang Byttan i den nyanlagda stadsparken i Kalmar. I kurorten i Borgholm öppnade 1864 badhusrestaurang och societetshus och i Västervik byggdes sommarrestaurangen Slottsholmen 1913.

Smörgåsbordet

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. Delikatesser och dryck ställdes upp. Gästerna fick betala en summa i förväg och sedan ta för sig av vad man ville ha.

Eftersom järnvägsrestaurangerna var den allra senaste nyheten, blev de stilbildande och smörgåsbordet spreds även till restauranger som inte låg vid järnvägen.

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,



Brännvinsbordet var smörgåsbordets föregångare och bestod ursprungligen av bröd, smör, ost, öl och brännvin, men utökades så småningom med tilltugg som salt sill, rökt korv eller spickeskinka. Foto: Mats Landin. Nordiska museet/Digitalt museum.

sardiner, ansjovislåda och det var då det började kallas för smörgåsbord.²³³

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 sätet 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.²³⁴

Mot slutet av 1800-talet hade kommunerna övertagit brännvinsutskänkingen 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 varietet förbudet 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.

Som en följd av detta upphörde de tidigare excesserna med 10–20 rätter och istället infördes trerättersmenyer på restaurangerna efter fransk modell – förrätt, huvudrätt och efterrätt.²³⁵

²³³ Edward Blom: Restaurangernas uppkomst och guldålder. Riksarkivets Årsbok 2013.

²³⁴ Jönsson, Håkan. Den gastronomiska revolutionen. Estland 2012.

²³⁵ Swahn, Jan Öjvind. Fil, fläsk och falukorv. Svenska mattraditioner genom tiderna. Lund 2000.

Turismen

I slutet av 1800-talet ändrades synen på landskapet och naturen. Nu reste välbärgade personer till naturen för att uppleva den på nära håll. De tidigaste resmålen i Sverige var Dalarna, fjällerna och kusterna. År 1885 bildades Svenska Turistföreningen som bidrog till att fler än de välsituerade skulle komma ut på resor. För att resorna skulle kunna ske behövdes kommunikationer. I Småland var södra stambanan klar runt 1860 och ungefär tio år därefter var Kalmar, Oskarshamn och Västervik sammanbundna med stambanan. På Öland fick man den första smalspåriga järnvägslinjen på sträckan Borgholm-Böda 1906. Södra Ölands järnvägslinje var klar 1909. I Kalmar län hade man smalspår på vissa sträckor, t ex Kalmar-Torsås och Ruda-Oskarshamn.

Vid sekelskiftet 1900 var det flera resenärer som hellre stannade på en ort under lite längre tid än att åka runt till flera. Nybro och Borgholm fungerade som bad- och kurorter. Hit kom resenärer för den läkande luften, närheten till havet eller skogen och nöjeslivet som bad- och brunnsorterna erbjöd. Järnvägs- och ångbåtstrafik bidrog till att turister kunde resa till Öland och Gotland där badortsliv vuxit fram. Klimatet på Öland ansågs särskilt hälsosamt. Badhusgäster inackorderade sig i privatbostäder eftersom det inte fanns så många hotell. Måltider intogs även på gästgivaregårdar. Så småningom etablerades flera hotell i Borgholm. Badhuset byggdes 1865 och 1899 började förmögna familjer att bygga sina privata sommarvillor nära hamnen. Det gick turer med ångbåtar till Borgholm från exempelvis Västervik, Stockholm och Kalmar. Det fanns särskilda badläkare i badhusen som rapporterade om den hälsobringande luften. En vistelse i den milda luften i Borgholm jämfördes med en vistelse på kurorter på kontinenten. Drottning Victorias sommarvilla Solliden stod klar 1906. Hennes närvaro på Öland lockade andra att resa hit.

År 1938 kom semesterlagen som bestämde två veckors semesterledighet. Nu ökade turismen kraftigt i Kalmar län.²³⁶ Den innebar stora möjligheter att driva hotell, pensionat och andra typer av boenden samt restauranger och kaféer.

Restauranglivet tog fart när Borgholm utvecklades som badort. I början var det mindre pensionat och serveringar som drevs av fruar i staden. År 1882 etablerades Hotell Victoria som var ett hotell och restaurang med klass, det bytte namn till Hotell Borgholm 1906.

År 1889 öppnade Badresturangen, eller ”Restis” i Societetsparken och blev badortens medelpunkt fram till att huset totalförstördes av brand 1973. I restaurangen kunde man ta emot 700 matgäster i två plan. Här stod smörgåsbordet uppdukat och på menyn fanns det rätter som grönsoppa, sagosoppa och filmjolk. Exempel på varmrätter var stekt flundra Colbert, stekt ål med skarpsås, engelsk grystek med sockerärter, sauterad kalvbringa med champinjoner, lübsk skinka med spenat. Till dessert hasselnötsglace, rabarber med grädde, eller krusbär med grädde. Vid Slottsruinen fanns restaurang Höjden sedan 1882. I början av 1900-talet serverades det dagligen frukost, middag och supéer här.²³⁷

²³⁶ Barbro Johnsson: Turismen till Öland. Ö-land. Meddelanden från Kalmar läns hembygdsförbund och Stiftelsen Kalmar läns museum. Årgång 86, 2002.

²³⁷ Rolf Nilsson: Krogliv och krögare i gångna tider. Borgholm 200 år, Ölandsbladet 2016.

Utvecklingen under 1900-talet

Jordbruket under 1900-talet

Under 1900-talet skedde stora förändringar inom svenskt jordbruk. Vid seklets ingång var halva befolkningen sysselsatt inom 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 boskapskötsel och växtodling.

Hästar och oxar klarade större delen av dragkraftsbehovet. Nästan alla gårdar hade egna plogar och andra redskap förbättrades efter hand. Tröskningen hade mekaniserats, främst genom tröskvandringar, men ångdrivna tröskverk fanns också på större gårdar eller gemensamt i byalagen.

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 stark minskning av antalet jordbrukare. Samtidigt skedde en betydande strukturomvandling, 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 ca 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. Det fanns det ca 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 ca 25 procent till cirka tio procent vid mitten av 60-talet. Även antalet företag fortsatte att minska och mycket åkerjord lades ner, 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. Spannmålsskörden effektiviserades genom att självgående skördeträskor började användas av allt fler.

Inom sockerbetsodlingen på Öland 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 stråsådsarealen. Växtföljder utan vall blev då möjliga.²³⁸

²³⁸ 100 år med svenskt lantbruk. Sveriges lantbrukshistoria 1890-1990 utgiven med anledning av Lantbruksstyrelsens 100 års jubileum. Jönköping 1990.

De senaste 50 åren

Under slutet av 1900-talet fortsatte utvecklingen i samma linje. Jordbruksföretagen blev ännu mer specialiserade. Vid seklets slut kom miljöfrågorna i fokus.

Gårdarna har numera stora lösdriksstallar, utgödslingsanläggningar, plansilos eller balar för ensilage, datorstyrda utfodrings- och mjölkningsautomater med mera. Man har stora hallbyggnader för maskiner och lagring.

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.

Det yrkesmässiga fisket i Kalmar län

Fiskenäringen på den svenska ostkusten har framförallt bedrivits som ett småskaligt och kustnära fiske. Historiskt har det alltid funnits goda förutsättningar för fiske i Kalmarsund och utanför Ölands ostkust. Man har främst fiskat ål, strömming, torsk, lax och flundra. Före första världskriget var fisket i första hand en binäring för den jordägande befolkningen. Man fångade ål med ryssjor och torsk på krok.²³⁹

Ålfisket var viktigt för kustfiskarnas försörjning under hela 1900-talet och i slutet av århundradet var ålen tillsammans med torsken de ekonomiskt mest betydelsefulla arterna för det småskaliga yrkesfisket. Ålen var en viktig handelsvara. Numera anses ålbeståndet vara akut hotat.²⁴⁰ Sedan 2007 är ålfiske förbjudet i Sverige med undantag för yrkesfiskare med ålfisketillstånd och specifika sötvatten.²⁴¹

År 2020 konstateras att Östersjön har stora ekologiska problem och att orsakerna är många och till stor del okända. Östersjöns förmåga att stå

emot miljöbelastningar verkar också bli allt svagare. Ekosystemet visar många och tydliga signaler på obalans, en sådan är kollapsen av torskbestånden. Fiskestoppen innebär betydande intäktsbortfall för de lokala yrkesfiskarna i södra Östersjön och det krävs åtgärder för fiskets bevarande. Det förlorade fisket berör i lika hög grad verksamhet och sysselsättning i den lokala fångstmottagningen och fiskberedningsindustrin samt förlust av sociala värden i kustsamhällena.²⁴²

Torsk

I slutet av 1970-talet var det stor tillgång på torsk i Östersjön på grund av ett stort inflöde av syresatt saltvatten från Nordsjön till Östersjöns djuphålur. Under en period fram till slutet av 1980-talet fiskades det för mycket samtidigt som reproduktionsmöjligheterna för torsken blev sämre.²⁴³ På 2000-talet är läget för torsken i Östersjön mycket allvarligt. Forskare har kartlagt biologiska förändringar mellan 2010–2020. Tillväxten, konditionen och längden då fisken blir köns mogen har kraftigt minskat. Förändringarna visar att beståndet är utsatt för extrem stress. Det har samtidigt blivit andra faktorer som dödar torsken förutom fisket, det kallas för den naturliga mortaliteten (dödligheten). Dessa uppskattas nu vara betydligt högre än den fisk som dör på grund av fiske. Skälet till den allvarliga situationen härleds till förändringar i Östersjöns ekosystem som till exempel dåliga syreförhållanden, mindre mat, det vill säga det är mindre bestånd av andra arter, som sill och skarpsill, för torsken att äta. Man ser också en kraftig ökning av torsk som är infekterade av parasiter. Detta tror man beror på att det har blivit flera gråsälur i Östersjön under senare år. Det är osäkert vilka faktorer som har störst effekt på torsken och hur de samverkar. Under 2020 förbjöds riktat fiske efter torsk i Östersjön.²⁴⁴

²³⁹ Alma Falk: Fiskplatserna vid kusterna i Åkerbo. Öländsk bygd 1956.

²⁴⁰ Lisa Abelin Rydberg: Vad har hänt med alg- och fisksamhällena längs östra Ölands kust från 1930 och framåt? Linnéuniversitetet, Examensarbete Marinbiologi, 2015 <https://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:877943/FULLTEXT01.pdf>

²⁴¹ Havs- och vattenmyndigheten: Regler för ålfiske. 2019. <https://www.havochvatten.se/fiske-och-handel/regler-och-lagar/arter-regler-for-fiske-och-rapportering/regler-for-alfiske.html>

²⁴² Länsstyrelserna i Skåne, Blekinge, Kalmar och Gotland: Inbjudan till dialog om fisket i södra Östersjön. 2020. <https://www.lansstyrelsen.se/download/18.4c06651070f3a14b7813a68/1585811397063/2020-04-02%20Rapporten%20om%20fisket.pdf>

²⁴³ Lisa Abelin Rydberg: Vad har hänt med alg- och fisksamhällena längs östra Ölands kust från 1930 och framåt? Linnéuniversitetet, Examensarbete Marinbiologi, 2015 <https://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:877943/FULLTEXT01.pdf>

²⁴⁴ Havs och vattenmyndigheten. Rapport 2020:3 Fisk- och skaldjursbestånden i hav och sötvatten 2019. Resursöversikt. https://www.slu.se/globalassets/ew/org/inst/aqua/externwebb/sidan-publikationer/resursoversikten/fisk_och_skaldjursbestand_2019_final.pdf



Trålen dras in full med strömming.
Foto: Gryts hembygdsgenörelse.

Skrubbskädda, som även kallas för Kalmarsundsflundra, samt sik, gädda och abborre är andra arter som har varit viktiga för de lokala fiskarna i södra Östersjön. Under de två första decennierna på 2000-talet dominerar fisket i Östersjön av skarpsill och sill. I takt med att torskbestånden har minskat har den naturliga dödligheten för skarpsill minskat. Största delen av fångsterna används till foder i form av fiskmjöl och fiskolja. De moderna fartygen satsar på volymbaserat foderfiske samtidigt som de mindre båtarna inte har den tekniska utrustningen som krävs för att behålla god konsumtionskvalitet vid långa transporter.²⁴⁵

För att rädda det småskaliga fisket formulerade Länsstyrelserna Kalmar, Skåne, Blekinge och Gotland år 2020 en inbjudan till dialog om fisket i södra Östersjön. Här konstateras att Östersjön har stora ekologiska problem och att fiskestoppen innebär betydande bortfall av intäkter från fiske för större delen av de lokala fiskarna i södra Östersjön samt att det lokalt baserade svenska fisket i södra Östersjön är på väg att försvinna. Man betonar vikten av att bevara ett lokalt fiske i regionen och presenterar ett åtgärdsförslag med syfte att rädda och bevara en levande kust och skärgård, skapa arbetstillfällen. Man framhåller även att livsmedelsförsörjning från havet i kristider förutsätter en lokal, småskalig fiskeflotta.²⁴⁶

²⁴⁵ Lisa Abelin Rydberg: Vad har hänt med alg- och fisksamhällena längs östra Ölands kust från 1930 och framåt? Linnéuniversitetet, Examensarbete Marinbiologi, 2015 <https://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:877943/FULLTEXT01.pdf>

²⁴⁶ Länsstyrelserna i Skåne, Blekinge, Kalmar och Gotland: Inbjudan till dialog om fisket i södra Östersjön, 2020. <https://www.lansstyrelsen.se/download/18.4c066510170f3a14b7813a68/1585811397063/2020-04-02%20Rapporten%20om%20fisket.pdf>

En möjlighet för ett småskaligt och lokalt fiske i södra Östersjön är att rikta in sig på arter som inte utnyttjats i någon större utsträckning, som till exempel braxen och id. I slutet av 2010-talet startade försök med att fiska dessa arter och även att utveckla produkter av dem. År 2020 finns det till exempel ett företag på Gotland som tillverkar färdiga, frysta fiskburgare av id.²⁴⁷

Fisket i skärgårdsområdet under 1900-talet

Omkring 1910 kom de första motorbåtarna till skärgården. De var stabila öppna klinkbyggda ekbåtar som underlättade både fisket och resorna till stan. Skötfisket efter strömming kunde nu bedrivas längre ut till havs. Motoriseringen gick snabbt när den väl kommit igång.

År 1934 gick fiskarna i skärgården samman och bildade Västerviks fiskförsäljningsförening VFF. Syftet var att få bättre kontroll och bättre betalt för fisken. Tidigare fanns det några privata uppköpare och betalningen varierade. Från 1945 och framåt minskade antalet fiskare kraftigt. Vid 1950-talets ingång började en och annan trålare att komma in till Västervik med sina fångster. 1959 svarade trålarna i förhållande till det traditionella skötfisket för huvuddelen av fångsterna.

Under perioden 1970–90 var det många som provade på att odla lax för att sälja och röka fisk, men det upphörde i det närmaste senare på grund av miljökrav och problem med rymningar med mera.

År 1972 gick man samman med Södra Kalmar läns fiskeriförening. Man började skära torskfilé i maskin i nya lokaler i Kalmar.

Under perioden 1975–85 kom torskfisket temporärt in som viktig komplettering. 1985 följde en katastrofal nedgång för strömmingsfisket med försämrade priser och antalet fiskare halverades på ett år. 1985 infördes också det fria handredskapsfisket.

²⁴⁷ Intervju med Länsfiskekonsulent Tobias Borger, Länsstyrelsen Kalmar län, 2020



Rökt fisk i form av strömming, eller böckling, har funnits länge längs kusten.
Foto: Timmernabbens rökeri.

Rökning av fisk

Att röka strömming till böckling har gjorts sedan mycket lång tid tillbaka. Senare, på 1950-talet började man även i liten skala röka annan fisk som flundra, lax, sik och ål.

Den flatrökta ålen blev något av ett signum för den småländska skärgården.

Fiskförsäljning på torget

Förutom att sälja till fiskeriföreningen sålde man också fisk på torget i Västervik, men fiskarna från den norra skärgården åkte också till Loftahammar och ”torgde” en gång i veckan. De sålde från båten vid bryggan och vid mejeriet. Om man inte blev av med fisken fick man åka runt på bondgårdarna och sälja. Fiskförsäljningen på torgen i öppna stånd upphörde på 60-talet av livsmedelshygieniska skäl.

Jordbrukspolitiken

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 småbruket. 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 bestämt 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.

Andra världskriget 1939–1945

Andra världskriget blev en svår tid för stora delar av det svenska folket. Efter krigsutbrottet blev det, på samma sätt som under första världskriget, nästan



Under andra världskriget fick mycket livsmedel köpas på kuponger. Foto: Wikimedia Commons.

omöjligt att importera den brödsäd, handelsgödsel, kraftfoder, motorbränsle med mera som man behövde. Följden blev livsmedelsbrist, kraftigt höjda priser och svartabörshandel. Många fick gå halvhungriga långa perioder.

För att säkra livsmedelsförsörjningen inrättades kristidsnämnder och jordbrukarnas produktion kontrollerades. Nämndernas uppgift var bland annat att ombesörja inventering av varor och förnödenheter i kommunerna, dela ut ransoneringskort med mera.²⁴⁸

1947 års jordbrukspolitiska beslut

Efter kriget fortsatte problemen med att jordbruket hade dålig lönsamhet. Det ledde fram till 1947 års jordbrukspolitiska beslut. I beslutet sattes tre mål upp: inkomstmålet, effektivitetsmålet och produktionsmålet. Det skulle vara möjligt för jordbrukarna att ha inkomstjämsamhet med främst industriarbetarna. Prisregleringarna och gränsskyddet för jordbruksprodukter behölls. Vidare skulle staten medverka till en storleksrationalisering av jordbruket. Målsättningen var att produktionen inte skulle vara större än vad som kunde avsättas inom landet. 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 och fick då även ta över en del av Hushållningssällskapens tidigare uppgifter avseende rådgivning. I jordförvärvslagen infördes en bestämmelse att jordbruk inte fick säljas utan tillstånd från 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. I Kalmar län var jordbruksbefolkningens största tillbakagång perioden 1940-50.²⁴⁹

²⁴⁸ www.wikipedia.se

²⁴⁹ Östman, Peter. Jordbruket och det agrara landskapet efter andra världskriget. Ur Svensk landsbygd. Surte 1973.

Antal jordbruksföretag i Kalmar län var år 1900 14 607, år 1951 11 644, 1971 6 690 och år 2015 3 188 stycken.

Åkerarealen i Kalmar län var år 1900: 167 789 hektar, år 1999 128 854 hektar och år 2015 120 309 hektar.¹

På 1940-talet gav en ko i genomsnitt 2 500 kilo mjölk per år. År 2020 är motsvarande siffra 9 996 kilo. Under 1930-talet fanns det 15 900 företag med nötkreatur i Kalmar län. År 2019 var motsvarande siffra 1 062. I Kalmar län finns det 312 företag med mjölkkor (2019). Det är en tiondel av det totala antalet i Sverige. Borgholms kommun är Sveriges kotätaste. Det går 1,2 kor per person.²

¹ LRF: Det gröna näringslivet i Kalmar län och dess betydelse för samhället. 2016 kalmar-dgn-uppslag.pdf

² LRF Mjök <https://www.lrf.se/om-lrf/organisation/branschavdelningar/lrf-mjolk/svensk-mjolk-i-siffror/j>

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 många jordbruk blev dock kvar som deltidsjordbruk eller bisyssla.²⁵⁰

Den nya politiken sammanföll med den ”gröna vågen”. Allt fler människor såg med kritiska ögon på urbaniseringen och det moderna konsumtions-samhället. Många unga storstadsbor flyttade ut på landet för att leva ett alternativt liv nära naturen.²⁵¹

²⁵⁰ Östman, Peter. Jordbruket och det agrara landskapet efter andra världskriget. Ur Svensk landsbygd. Surte 1973.

²⁵¹ www.lrf.se

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.²⁵²

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

Sveriges inträde i EU 1995 medförde nya former av regler och stöd. Från tidigare prisstöd övergick man till arealstöd och gårdstöd, 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.²⁵³

Lantbrukets föreningsrörelse – Kooperationen

När jordbruket blev mer marknadsinriktat behövde lantbrukarna gå samman för att bli starkare

LRF, Lantbrukarnas riksförbund, bildas

På 60-talet ökade kraven på rationalisering och medlemsantalen minskade när allt fler övergav lantbruket. År 1971 gick de tidigare lantbrukarförbunden Lantbruksförbundet, bildat 1917 och Riksförbundet Landsbygdens Folk, bildat 1929, ihop i ett gemensamt förbund Lantbrukarnas riksförbund, LRF. De fackliga läns- och lokalföreningarna blev kvar och de ekonomiska föreningarna, som sedan länge var organiserade i rikstäckande branschföreningar, skulle fortsätta att fritt utveckla sina företag.

LRF tog 1990 ställning för ett svenskt EU-medlemskap. Man såg fram emot att kunna konkurrera på samma villkor som bönderna i Europa. I stället för att i första hand förhandla om priser, flyttade LRF fokus till näringspolitisk bevakning och företagservice, med bonden som entreprenör i fokus.

Under 2000-talet har LRF arbetat med att kommunicera svenska mervärden och lyfta den inhemska matens ställning.

Kooperationens roll inom LRF har tonats ned efter millenniumskiftet till förmån för den enskilde bondeföretagaren.¹

¹ www.lrf.se

gentemot uppköpare och handlare. Man började då 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. År 1908 fanns ca 2000 föreningar och år 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.²⁵⁴

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 med mera. De ekonomiska föreningarna säljer medlemmarnas produkter, ordnar krediter, mm. Mer än 75% av den svenska

²⁵² www.lrf.se

²⁵³ Förstärkta miljöinsatser i jordbruket – svensk tillämpning av EG:s miljöprogram. SOU 1994:82.

²⁵⁴ Nordborg, Knut. Rural bebyggelse och markanvändning i Sverige från laga skiftet till andra världskriget. Ur Svensk landsbygd. Surte 1973.



Vid sekelskiftet 1900 blev mjök en stor dryck i breda befolkningslager. 1923 bildades Riksförbundet Mjökpropagandan som särskilt inriktade sig på skolbarnen och fick ett stort genomslag.

Foto: LRF:s arkiv.

jordbruksproduktionen passerar därför genom lantbrukskooperationen, vars centrala organ numera är LRF Lantbrukarnas riksförbund.²⁵⁵

Hygienkrav leder till sammanslagningar

I början av 1900-talet var hygien kring livsmedelstillverkning och försäljning mycket otillfredsställande och sjukdomar som tuberkulos spreds den vägen, både genom kött och mjök. 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 ombyggnader som

krävdes. De nya centrala mejerierna stärkte hygien och förhindrade sjukdomsspridning via livsmedel.

Standardiseringen tar bort regionala skillnader

År 1941 beslutar regeringen att konsumtionsmjölken ska ha en fetthalt på 3 procent, varubeteckningen är standardmjök. År 1969 startar produktionen av vitaminberikad lättmjök med 0,5 procent fetthalt.²⁵⁶

²⁵⁵ Östman, Peter. Jordbruket och det agrara landskapet efter andra världskriget. Ur Svensk landsbygd. Surte 1973.

²⁵⁶ Arla <https://www.arla.se/om-arla/bondeagda/arlars-historia/produkterna/arlars-produkter/>

Mat och dryck under 1900-talet

Hushållsskolor, tidningar och receptböcker

Omkring sekelskiftet 1900 inrättades flera hushållsskolor för att unga kvinnor skulle lära sig att bli duktiga husmödrar. De första lanthushållsskolorna i Sverige startade 1912. Deras uppgift var att ”meddela unga kvinnor praktisk och teoretisk undervisning i huslig ekonomi och de långtöromål som i den ort där skolan är belägen utförs av kvinnor.”²⁵⁷ Det gavs också ut kokböcker, t ex Hemmets kokbok (1903) och Vår Kokbok (1951).

Socker

Det stora genomslaget för socker som vardagsvara kom på 1930-talet.²⁵⁸ Under 1900-talets senare del ökar användningen av socker i industritillverkade livsmedel som läsk, sylt, bakverk och färdiga efterrätter. År 2018 var totalkonsumtionen av socker 40,3 kilo per person. Motsvarande siffra för år 2000 är 48,2 kg.²⁵⁹ Konsumtionen av godis och choklad har ökat sedan 1960-talet. Den genomsnittliga konsumtionen av godis och choklad är 15 kilo per person och år (2020).²⁶⁰ I stort sett allt socker som konsumeras i Sverige produceras här. Självförsörjningsgraden för socker år 2019 är 93 procent.²⁶¹

257 Sveriges land och folk: historisk-statistisk handbok, andra delen. 1915. <http://runeberg.org/sverig15/2/0141.html>

258 Blom, Tomas. Socker – från lyxvara till vardagsmat. Populär historia 17 november 2014.

259 Källhänvisning: Jordbruksverket Statistiska meddelanden JO 44 SM 1901 https://www.scb.se/contentassets/8af9fcac17634fc197825dfec6e2boce/jo1301_2018a01_sm_jo44sm1901.pdf

260 Livsmedelsverket websida: Godis och snacks, 2020. <https://www.livsmedelsverket.se/livsmedel-och-innehall/mat-och-dryck/godis-och-snacks>

261 Från Sverige AB: Sveriges självförsörjningsgrad <https://fransverige.se/aktuell/nya-siffror-visar-sveriges-sjalfvorsorjningsgrad/>

Konserveringsapparater

Vid sekelskiftet 1900 introducerades konserveringsapparaten som snart fick spridd användning. Den gav nya möjligheter att konservera med hjälp av hermetisk inkokning. Metoden går ut på att matvarorna placeras i lufttäta kärl som upphettas i vattenbad.

Industriell konservering och hemkonservering kom samtidigt och därmed fick man tillgång till konserver med exempelvis svamp och grönsaker.

Elektricitet och vatten i kran inomhus

Efter första världskriget 1918 började elektrifieringen i landet ta fart. Först var det belysningen som byggdes ut men snart togs andra möjligheter tillvara, som att installera eldrivna pumpar i brunnar och mjölkkningsmaskiner. Möjligheten att få vatten indraget i bostadshus och ladugårdar och stall i stället för det tidigare tunga arbetet med att bära vatten med hinkar från en brunn på gården underlättade arbetet väsentligt. År 1925 kom kylskåpet och 1936 hade Electrolux sålt 1 miljon kylskåp i Sverige.²⁶²

Den elektriska spisen lanserades i England i slutet av 1800-talet men det var först på 1920-talet som den började användas i Sverige.²⁶³

Snabbköp

Från år 1846 blev det tillåtet med handelsbodrar på landet, dessa skulle ligga minst 3 mil från

262 Tekniska Museet <https://www.tekniskamuseet.se/lar-dig-mer/100-innovationer/kylskapet/>

263 Tekniska museet <https://www.tekniskamuseet.se/lar-dig-mer/100-innovationer/spisen/>



Ett av de första snabbköpen i Kalmar var Konsum i Tegelviken. Foto: Östra Småland 1949.

stadsgränsen. Lanthandeln spred konsumtionen i samhället och gjorde att befolkningen på landsbygden inte behövde åka till staden för att köpa varor. Den traditionella lanthandeln försvann på 1960-talet.²⁶⁴

År 1947 öppnade de första snabbköpen i Sverige, där fick kunderna själva plocka sina varor. I Kalmar öppnades den första år 1949. Stenbergs livs och Konsum följde snart efter med butiker på Larngatan och på Tegelviksvägen. Edvins Livs öppnade snabbköp vid Lysingsvägen i Västervik år 1949 och blev länets andra snabbköp i ordningen.²⁶⁵

Djupfryst

Djupfrysningstekniken kom på 1920-talet. På 1950-talet startades kollektiva frysföreningar med

gemensamma frysrum där varje medlem hade ett frysfack. År 1956 lanserade Electrolux sin första frysbox för hemmabruk som fick stor spridning. Frysningen gjorde den tidskrävande konserveringen onödig. År 1945 var det premiär för fryst spenat från livsmedelsindustrin. Därefter kom industrin med flera frysta produkter, till exempel pytt i panna och torskfilé.²⁶⁶

Glass

Glass, gärna i konstfulla formationer, hade serverats i de övre samhällsskikten från 1800-talets slut. Den första glasspinnen fanns att köpa på Stockholmsutställningen 1930. Den tillverkades av Mjölkcementcentralen i Stockholm och gjorde succé. Därefter började flera företag planera industriell tillverkning av glass.²⁶⁷ Glassen spred sig till de breda folklagren först när frysboxen blev vanlig i hemmen.

Mikrovågsugn

Mikrovågsugnen fick genomslag i Sverige på 1980-talet.

Matvanor i Sverige under 1900-talet och framåt

I och med att alla i samhället fick tillgång till både råvaror och information genom kokböcker, recept i tidningar och så småningom radio och TV försvann en stor del av de regionala skillnaderna och matvanorna blev ungefär de samma i hela landet.

Fisk

Konsumtionen av fisk och skaldjur är i genomsnitt 14 kilo per person och år (2018) fördelat på en till två gånger i veckan. Det finns ett tydligt samband mellan ålder och fiskkonsumtion. De som är 34 år och yngre

²⁶⁴ Handelns historia <http://www.handelns historia.se/historien/olika-sorters-handel/lanthandeln-marknadsekonomins-forsta-och-sista-utpost/>

²⁶⁵ Ur Gott som hemlagat – hemmatillverkning blir industriproduktion. Kalmar län 1999.

²⁶⁶ Findus historia https://www.findus.se/om-oss_vart-varumärke/findus-historia

²⁶⁷ Centrum för Näringslivshistoria 2008 <https://www.naringslivshistoria.cdn.triggerfish.cloud/uploads/2018/12/nummer-2-2008.pdf>



Stekt fläsk med kokt potatis och löksås var en i det närmaste daglig vardagsrätt i många svenska hem fram till 1970-talet.
Foto: Mostphotos.

äter i genomsnitt 7,6 kg per år, konsumtionen bland de som är 65 år eller äldre är 21,2 kilo.

Kött

Sedan år 1940 har den totala konsumtionen av kött från gris, nöt, lamm, matfågel och övriga köttslag i princip fördubblats. Då konsumerade medelsvensken 44 kilo kött i slaktad vikt, det innebär ungefär 20 kilo på tallriken. 2016 var konsumtionen ungefär 88 kilo slaktad vikt eller halva den mängden i rent kött på tallriken. Från 2017 till 2020 har köttkonsumtionen minskat med drygt 2 procent per år. Fram till 1990 var det i stort sett enbart svenskt kött på tallrikarna men när jordbruket avreglerades och Sverige gick med i EU 1995, ökade importen av billigare kött från andra EU-länder. Sänkningen av matmomsen 1996 bidrog till att accelerera köttätandet. 2014 inleddes debatten om antibiotika till lantbrukets djur. Därefter kan man notera tre tydliga trender: svenskarna äter mindre kött, importen minskar och den svenska andelen av köttet som konsumeras ökar.²⁶⁸

²⁶⁸ Jordbruksverket: Åsa Lannhard-Öberg. https://densvenskamaten.com/2020/09/15/om-att-pandemin-forstarker-den-pagaende-utvecklingen-pa-kottmarknaden-en-historisk-tillbakablick-och-tankar-om-framtiden/?fbclid=IwARohhnB2lhJ44aYj-CBaL_LWWpncSzAdrlhwUJfcYe_FlvahBFHifQoo8w

Köttfärs

Köttkvarnen kom till Sverige i slutet av 1800-talet. Först ut var köttbullar, kåldolmar och liknande rätter av köttfärs. Hamburgaren är utvecklad i USA men den ursprungliga biffen av malet kött tog tyska invandrare med sig till USA i slutet av 1800-talet. Den kallades för Hamburger steak, dvs biff från Hamburg. Den första svenska hamburgerrestaurangen, Burger Grill, öppnade 1957 och låg i Helsingborg.

Korv

Varm korv med potatismos serverades första gången på Stockholmsutställningen år 1897. Korvbröd som vi känner det tillkom först på 1920-talet och bakades lokalt. År 1949 lanserades Sibyllas grillkorv, som är en skinnfri korv som hanteras i rullgrill. Bullens pilsnerkorv tillverkades i Alvesta från 1953 till 1983, då tillverkningen flyttades. Korvgubbar som gick omkring och sålde korv från en låda på magen förbjöds 1959 av livsmedelshygieniska skäl. Efter det började man bygga korvkiosker. Dessa blev populära som samlingsplats för unga på 1950-talet och framåt.

Fågel

Konsumtionen av matfågel, framförallt kyckling ökade kraftigt under 1900-talet. År 1940 var förbrukningen i genomsnitt 1,5 kilo per person och år. Med förbrukning menas slaktvikt, det vill säga med ben och skinn. År 2019 var motsvarande siffra 22,4 kilo.²⁶⁹

Vilt

Förutom hare var vilt i äldre tid inget för gemene man, utom för skärgårdsbefolkningen som sköt sjöfågel och säl och de mer välbeställda som jagade skogsfågel. Under 1900-talet har stammar av rådjur, älg och vildsvin växt fram och skjuts av jaktlag. Samtidigt har de tidigare vanliga skogsfåglarna orre, tjäder och järpe kraftigt decimerats. Under senare delen av 1900-talet har vildsvinsstammen vuxit i en oroande hastighet och är ett stort problem för lantbrukarna i regionen. Enligt beräkningar från SLU orsakar vildsvin skador för ungefär 1,5 miljarder kronor årligen i Sverige. Kostnaderna fördelar sig på jordbruket utifrån skador på mark, maskiner och grödor samt på trafikolyckor. Värst drabbat är Småland med Kronobergs län i toppen, därefter Jönköpings län och på tredje plats Kalmar län. Avskjutningen har ökat men stammen växer fortfarande.²⁷⁰ Under jaktsäsongen 2019/2020 sköts det drygt 18 000 vildsvin i Kalmar län jämfört med knappt 10 000 under säsongen dessförinnan.²⁷¹ År 2020 delade Regeringen ut ett så kallat Vildsvinspaket med flera uppdrag till Jordbruksverket och flera myndigheter med syfte att ge konsumenterna större tillgång och utbud av vildsvin som livsmedel. Vildsvinspaketet är en del av den nationella livsmedelsstrategins handlingsplan.²⁷²

Vildsvinen är utbredda i hela Kalmar län på fastlandet, på Öland är förekomsten mer sporadisk.

²⁶⁹ Jordbruksverket Åsa Lannhard Öberg, 2020.

²⁷⁰ LRF Vildsvinsskador i kronor och ören, 2018. <https://www.lrf.se/mitt-lrf/nyheter/sydost/2018/04/vildsvinsskador-i-kronor-och-oren/>

²⁷¹ Intervju med Bill Nelson, ordförande i Jägareförbundet i Kalmar län. Dagens Västervik, november 2020. https://www.dagensvastervik.se/nyheter/e/77399/aldrig-tidigare-har-sa-manga-vildsvin-fallts-i-vara-trakter?fbclid=IwAR20vuP4ENTH0jbJbAu3TrAduirgviZnO-U27x_qyOssGx3D7joywCQluKE

²⁷² Jordbruksverket: Så ska mer vildsvinskött nå konsumenterna. oktober 2020 <http://djur.jordbruksverket.se/uppdrag/livsmedelsstrategiforsverige/jordbruksverketsuppdraginomlivsmedelsstrategin/saskamervildsvinskotttakonsumenterna.4.4e803d5017d944d4debb38.html>

Frukt, grönsaker och potatis

Från 1960 till 2013 har den totala konsumtionen av frukt och grönsaker ökat kraftigt. För färska grönsaker är ökningen 170 procent och för beredda frukter och grönsaker (t ex frysta och konserverade) är ökningen cirka 200 procent. Ökningen för konsumtion av färsk frukt är 30 procent. Fördelningen mellan olika frukter har ändrats, förr var det mer äpplen och päron, i början av 2000-talet mer citrus, bananer, meloner, kiwi och avokado. Sedan 1960 har potatiskonsumtionen sjunkit men vi äter mer pommes frites och andra beredda produkter med potatis som råvara. Mellan 1960 och 2018 nästan halverades potatiskonsumtionen per person från 87 till 45 kilo.²⁷³

Pasta och ris

Makaroner blev vanliga under 1940-talet. 1961 lanserade Kungsörnen snabbmakaroner med tre minuters koktid. Makaroner åts gärna stuvade eller i makaronilåda.

I slutet av 1900-talet var spaghetti med köttfärsås den vanligaste vardagsrätten i Sverige. Det italienska köket generellt blev intressant för många.

Ris hör till 1900-talet. Tidigare förekom mindre mängder risgryn i gröt vid särskilt högtidliga tillfällen. Ris som alternativ till potatis blev vanligare under senare delen av 1900-talet. Mellan åren 1960 och 2019 femdubblades konsumtionen av ris i Sverige. Från 1,36 till 6,83 kilo per person och år.²⁷⁴ I början av seklet var riskvarnen i Kalmar en av landets främsta importörer och leverantörer av ris.

²⁷³ Jordbruksverket: Livsmedelskonsumtionen i siffror – Hur har konsumtionen utvecklats de senaste femtio åren och varför? Rapport 2015: 15 samt SCB: Livsmedelskonsumtion och näringsinnehåll. Uppgifter till och med 2018. Sveriges Officiella statistik. Statistiska meddelanden.

²⁷⁴ Jordbruksverkets statistikdatabas

Matbröd

Efter andra världskriget gjorde det köpta brödet på allvar entré i de svenska hemmen.²⁷⁵ Stora bagerier som förpackade sitt bröd och distribuerade till matbutiker i hela Sverige utvecklades under 1950-talet. Ett sådant exempel är Pågen.²⁷⁶

År 1945 byggde Skogaholm sitt större bageri i Eskilstuna och började leverera bröd till hela Sverige.²⁷⁷ Konsumtionen av mjukt matbröd har ökat med drygt 60 procent från 1960 till 2018. Knäckebrödet har minskat med ungefär 50 procent under samma tid.²⁷⁸

Efter första världskriget uppmanades bagarna av staten att använda socker i matbrödet eftersom det var brist på mjöl men överskott på socker. Sockret ansågs även göra brödet nyttigare, mer energirik. Den söta smaken på matbrödet uppskattades av kunderna och sötlimpan blev snabbt populär. Under 1990-talet växte intresset för att baka bröd hemma, med grövre mjölsorter och med surdeg som jäsmiddel. Då startades flera mindre bagerier som arbetar med hantverksmetoder och använder stenugn. Brödkulturen utvecklades även på restaurangerna.

Smörgås

I Sverige äter vi mycket smörgås med pålägg som ost, kaviar, skinka mm. Smörgåstårtan är en svensk skapelse.

Bakverk och fika

I Sverige började man dricka kaffe i början av 1700-talet men det var en dryck som under lång tid fram till slutet av 1800-talet dracks av de rika. I början av 1900-talet blev kaffet mer överkomligt i pris och därför kunde flera dricka det. År 1913 importerades cirka



Fika. Foto: Pixabay.

37 000 ton kaffe till Sverige, det var ungefär tre gånger så mycket som i början av 1880-talet och nu dracks det kaffe både i städerna och på landsbygden. Kafferasten blev vanlig på arbetsplatserna och efter högmässan på söndagarna serverades det kyrkkaffe. Vanligtvis köpte man hela bönor som rostades och maldes i hemmen. I fattiga familjer blandades kaffet med surrogat av till exempel maskrosrötter, cikoria eller rostad råg. Från slutet av 1900-talet har fika blivit en social institution. Då etablerades kafékedjor som enligt amerikansk modell serverar kaffe latte och stora muffins, brownies och bullar. Den italienska kaffekulturen med kaffe latte, cappuccino och espresso slog igenom i Sverige i slutet av 1990-talet. I början av 2000-talet växer intresset för specialkaffe från mikrorosterier och nya metoder att brygga kaffe, t ex drop coffee.²⁷⁹

TV-brickor och fredagsmys

År 1956 inledde SVT sina reguljära sändningar. När familjen samlades framför teven serverade man gärna TV-brickor med smörgåsar, te, kaffe eller öl. Men framförallt blev snacks populärt. Potatischips, ostbågar och popcorn kom via USA till Sverige på 1950-talet. År 1994 användes ordet fredagsmys för första gången i media.²⁸⁰

²⁷⁵ <https://www.isof.se/matkult/brod/brodhistoria/brodhistoria/jarnspisen-flyttar-in.html>

²⁷⁶ <https://pagen.se/om-pagen/pagens-historia/>

²⁷⁷ <https://www.skogaholm.se/om-oss/var-historia/>

²⁷⁸ https://www.scb.se/contentassets/8af9fcac17634fc197825dfec6e2boce/j01301_2018a01_sm_j0445m1901.pdf

²⁷⁹ Sara Griberg: Så blev kaffet Sveriges Nationaldryck. Populär Historia nr 4/2017. <https://populärhistoria.se/varagsliv/mat-dryck/sa-blev-kaffet-sveriges-nationaldryck>

²⁸⁰ Damberg, Jenny. Nu äter vi! De moderna favoriträtternas moderna historia.

Restaurangkulturens utveckling under 1900-talet

Vid sekelskiftet 1900 fanns det en livaktig café- och restaurangkultur i Sverige. Vid första världskrigets början bildade de kommunala restaurangbolagen Allmänna restaurangbolagen SARA. Med första världskriget kom ransoneringar.

1919 infördes ett antal restriktioner för att få ner alkoholkonsumtionen. Starköl totalförbjöds och spritintaget vid en måltid 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 var tillåtna att servera vin och sprit.

SARA-restaurangerna kom att förknippas med slentrianmässig servering, dyr och dålig mat och dåliga arbetsförhållanden. Alkoholrestriktionerna hade lett till ett krogbeteende som var inriktat på att få dricka maximal mängd alkohol och man beställde smörgås till 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.²⁸¹

Tore Wretman leder utvecklingen

Den som mer än någon annan insåg att en förändring behövdes efter det att motboken avskaffats var restauratören Tore Wretman. Utifrån sina krogar i Stockholm satte han och hans medarbetare en gastronomisk standard i landet.

På 1960-talet höjdes standarden framförallt på de större restaurangerna och hotellen, men det var ännu en begränsad krets som gick på krogen.

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 skonsam tillagning för att få fram de naturligt inneboende smakerna hos råvarorna.

Den svenska gastronomiska revolutionen

I början av 1980-talet var grunden lagd för den gastronomiska revolution som sedan följde. Tävlingen för professionella kockar, Årets kock, startade 1983 och bidrog till att kockarna fick genomslag i media.²⁸²

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 av regeringen och ansvariga statsråd.²⁸³

²⁸¹ Jönsson, Håkan. Den gastronomiska revolutionen. 2012.

²⁸² Håkan Jönsson, Richard Tellström, svenskt uteätande under 700 år. 2018.
²⁸³ Jönsson, Håkan. Den gastronomiska revolutionen. 2012.

Mattrender i slutet av 1900-talet och början av 2000-talet

Under 1970- och 80-talen kommer det många influenser från andra länder. Många svenskar reser utomlands och bekantar sig med nya maträtter och drycker. Samtidigt dyker det upp nya råvaror i butikerna, som till exempel avokado, kiwi och lime. Invandrargrupper i Sverige tar med sig sin matkultur och detta ökar utbudet av tidigare exotiska råvaror och ingredienser, som till exempel olivolja, nya frukter och grönsaker. Under den här tiden påverkas matkulturen i Sverige stort av USA och Italien. Under 1980-talet kommer asiatiska trender, som till exempel sushi, thaimat och wokade rätter. Wokpannan utses till Årets Julklapp 1990. Under 1990-talet slår tex-mex-maten igenom på allvar.

Det kom nya matlagningsprogram på TV och i radio. År 1994 startar radioprogrammet Meny i P1 med journalisten Sven Ekberg i Kalmar, här var det stjärnkocken Karin Fransson från Hotell Borgholm som stod för det gastronomiska. Deras programserie avslutades 2011.

I början av 2000-talet blev det populärt att dra ner på kolhydraterna för att gå ner i vikt. Begreppet Glykemiskt index (GI) lanserades och det kom flera böcker om hälsofördelar med att äta mat med ett lågt GI vilket innebär att välja kolhydrater som ger en långsammare höjning av blodsockret. Det är till exempel att välja bröd som är bakat med fullkorn istället för enbart vetemjöl. Paleo eller stenålderskost är en variant av lågkolhydratkost som blev populär vid den här tiden.

Samtidigt serverade caféerna jättestora cookies och muffins samt kaffe latte i höga glas. År 2007 började vurmen för att baka med surdeg hemma. Allt flera män börjar intressera sig för bakning, det öppnar ett surdegshotell i Stockholm, dit man kan lämna sin surdeg när man reser bort. Det öppnar flera små bagerier i större städer som bakar med surdeg. Levain – det ljusa, franska surdegsbrödet blir populärt.

Under 00-talet ifrågasätts ingredienserna i maten från livsmedelsindustrin. År 2007 kom boken ”Den hemlige kocken” av nyhetsjournalisten Mats-Eric Nilsson. Han placerade tillsatserna i centrum för matdebatten. Den stora trenden under den här tiden är intresset för mat som är tillagad av svenska råvaror från grunden.²⁸⁴

Under det första decenniet på 2000-talet kan man följa bloggar på nätet för att få inspiration och recept. Allt flera skaffar sig smarta telefoner vilket gör det ännu enklare att följa sociala medier som t ex Facebook, som introducerades år 2006 i Sverige, och Instagram som kom 2010. I dessa kanaler blir det snabbt populärt att lägga ut recept och bilder från restaurangbesök samt visa upp produkter som exempelvis hör samman med en hälsosam livsstil.

2010-talet kännetecknas av en större medvetenhet om hur maten vi äter påverkar planetens hållbarhet och den personliga hälsan. Samtidigt kommer det flera vetenskapliga rön om vilken mat som är bra för hälsan. År 2012 kommer de nya nordiska näringsrekommendationerna som är sammanställda av nutritionsexperter i de nordiska länderna. År 2015 kommer de svenska kostråden från Livsmedelsverket. Dessa är en anpassning av de nordiska råden till svenska förhållanden. Kostråden tar hänsyn till såväl hälsa som matens påverkan på miljö och klimat.

Under detta decennium exploderar användningen av sociala medier vilket påverkar matlagningen som nu ska vara estetisk för att göra sig bra på bild. Det finns många instagramkonton som bara handlar om mat.

Under 2010-talet blir det populärt att välja mat som är fri från exempelvis socker och tillsatser. En del väljer laktos- och glutenfritt utan att vara laktos- eller glutenintoleranta. En undersökning från 2017 visar att 41 procent av de tillfrågade väljer ”fri-från”-produkter, till exempel laktosfritt, sockerfritt, fritt från tillsatser och glutenfritt.²⁸⁵ Trenden ”Clean

²⁸⁴ Mattrender genom tiderna. SVT.se, 2010. <https://www.svt.se/nyheter/inrikes/mattrender-genom-tidernatycker-du-om-att-laga-mat>

²⁸⁵ Brödinstitutet i samarbete med United Minds, 2017. <http://www.brodinstitutet.se/wp-content/uploads/2017/08/Fritt-Från-Undersökning-19-januari-2017-1.pdf>

Eating” är en livsstil som innebär att man väljer livsmedel som är så rena som möjligt och som inte innehåller tillsatser, sötningsmedel och liknande. Dryckerna är utan alkohol och koffein. Förespråkarna för den här livsstilen menar att kosten stärker immunförsvaret, skyddar mot sjukdomar och ökar prestationsförmågan.

Utbudet av energidrycker, smoothies och juicer växer under 2000-talet. Många av dryckerna har en hälsosam profil och innehåller tillsatser av olika typer av proteiner eller koffein. Sortimentet av alkoholfria drycker blir större och allt flera ungdomar väljer alkoholfritt.²⁸⁶ Under 2018 ökade försäljningen av alkoholfri öl med 41 procent och är för första gången större än försäljningen av lättöl. Samma år ökade light-läsk, kolsyrat vatten och stilla vatten starkt.²⁸⁷ Konsumtionen av sockersötad läsk minskar.

Försäljningen av ekologisk mat ökade starkt i mitten av 10-talet. Under 2018 avstannade ökningen. Istället ökade konsumenternas intresse för lokalproducerad mat. År 2016 startade märkningen ”Från Sverige” på initiativ av LRF, Svensk Dagligvaruhandel och Livsmedelsföretagen och blev snabbt välkänd hos konsumenterna.

Flera konsumenter äter allt mer vegetarisk mat samtidigt som antalet vegetarianer och veganer ligger på samma nivå. På fem år (2016–2020) har flexitarianerna (personer som äter vegetariskt 2-6 gånger i veckan) ökat från 19 till 29 procent. Totalt äter 56 procent av svenskarna vegetariskt minst en dag i veckan. En undersökning från Axfood 2020 visar att ungefär en fjärdedel av konsumenterna uppger att de kommer att äta mindre kött under det kommande året. Klimat och miljö är det huvudsakliga skälet för 58 procent, och för 27 procent är hälsa skälet till minskat köttätande.²⁸⁸ År 2018 anger 6 procent att de är vegetarianer eller veganer. Andelen

veganer är mycket liten, knappt 1 procent.²⁸⁹

Utveckling och försäljning av färdig, färsk eller fryst, vegomat som ersätter kött, ökar starkt.

År 2015 ger Världsnaturfonden, WWF, ut köttguiden med råd om klimatsmarta val av kött och kyckling. År 2020 ger WWF ut Vegoguiden för att guida konsumenter för hållbara val av växtbaserad mat.

Från 2017 minskar köttkonsumtionen med två procent per år och det är främst importen som minskar. Frågor om antibiotikaanvändning och djurens välfärd blir viktigare för många och därför föredras svenskt kött.

I strävan att minska klimatpåverkan från mat och dryck är det stort fokus på svinn under de två första decennierna på 2000-talet. Från myndigheter, företag, organisationer och kända kockar propageras det för att minska svinn i alla delar av livsmedelskedjan, inte minst i hushållen.

²⁸⁶ Erik Askman, Gustav Schmitterlöw. Examensarbete kandidatkurs. Örebro Universitet 2020.

²⁸⁷ Sveriges Bryggerier. 2019. <https://sverigesbryggerier.se/nyheter/nyheter-1/>

²⁸⁸ Axfood. Vegobarometern. December 2020. <https://www.axfood.se/nyhetsrum/pressmeddelanden/2020/12/vegobarometern-vego-trend-drivs-av-kvinnors-och-ungas-klimatmsorg/>

²⁸⁹ Axfood. Vegotrenden 2018. <https://www.axfood.se/nyhetsrum/pressmeddelanden/2018/10/vegotrenden-2018-mer-och-allt-oftare/>

Exempel på några äldre veckomatsedlar

Matordning och bordsskick på en bondgård i Södra Vi på 1860-talet

Förfrukost. Vanligen kl 5. Tidigare vid slagtröskning och bastuarbete. En sup och bröd, ost och bröd, dricka och bröd, korv och bröd eller kaffe på råg och bröd.

Dagvard – frukost – kl 8-9 något sovel, sur mjölk, bröd, eller enbärsmos eller mjölkvälling.

Middag kl 12 eller 13 potatis och sill eller fläsk var sin bit på en trätallrik eller stenfatstallrik. Ingen gaffel och inte alltid varsin kniv.

Eller en gemensam tallrik för sillen och en gemensam kopp för såsen och så med sillbiten i ena handen och potatisen i den andra och skalhögen vid var plats direkt på bordet. Då varsin kniv för att med kniven doppa potatisen i såsen.

Efterrätt sur mjölk, vällvassla, fruktsoppa, enbärsmos, eller dylikt allt i ett gemensamt fat som alla äter ur med varsin träsked.

Aftonvard en palt på hösten, ost och bröd eller smör och bröd.

Kvällsvard Rågmjölsgrot och mjölk i vardagslag.

Vid högtider – viter gröt och en sup extra. Vid högtidliga tillfällen en duk på bordet.

Måltidsordning vid 1900-talets mitt hos en fiskarbonden

Tidigt morgon – en kopp kaffe

Vid åttatiden - en rejäl frukost som kunde bestå av gröt, stekt potatis, stekt fläsk, stekt eller kokt ägg, inlagd strömming och sill, bröd med pålägg och kaffe. På smörgåsen hade man eget smör och ost.

Vid elva – kaffe och bullar.

Middagen åts vid sjörapporten klockan 13.00. Det var viktigt att lyssna på den.

Kokt potatis med stekt salt strömming eller fläsk var den vanligaste middagsmaten, men man åt en varierad husmanskost - raggmunk med stekt fläsk, pannkakor, grynkorv och korvkaka, kroppkakor, både gjorda på kokt och rå potatis. Palt åts med vit sås med fläsktärningar i. Kötsoppa åts med klimp. Mycket stektes i ister.

Man åt mycket färsk flundra på sommaren. Man åt mycket ål, både salt och kokt. Inkokt salt ål var vanlig på julbordet. Man kunde också steka den på spisen eller i ugnen. Och det serverades potatis till med stesky utspädd med grädde eller mjölk. Lax åt man bara säläten. Man köpte vanligen en tunna islandssill på hösten som användes till att lägga in sill.

Till efterrätt blev det ofta något enkelt som lingonsylt med mjölk. Eftermiddagskaffe med bullar.

Till kväll åt man vanligen rester från dagen, och oftast någon fisk, bröd och inlagd sill eller strömming eller ansjovis.

Det kunde det bli gröt eller kräm på kvällen med smörgås och pålägg till. På söndagen skulle det vara stek till middag.

Till maten drack man vanligen mjölk, eller saft. Drickabåten kom en gång i veckan under sommaren och då köptes svagdricka i femliters kaggar och pilsner. Läsk köptes ibland.²⁹⁰

Lantbruksdjur – raser och avel

Nötboskap

Vid början av 1800-talet fanns det tre allmogeraser med större spridning, den norrländska lantrasen, smålands-gotlandrasen och herrgårdsrasen.²⁹¹

Smålands-gotlandrasen hade gul, röd eller brokig färg, var behornad, hade fin benstomme och framstående härdighet. Djurens kroppsstorlek varierade allt efter uppfödningen. En fullvuxen ko vägde mellan 300 - 435 kilo och mjölkade högst 200 kannor (560 liter). Herrgårdsrasen, som förekom på herrgårdarna i södra och mellersta Sverige, var mer storvuxen med övervägande röd färg med inslag från boskapsimport från Holland under 1500-talet.

Ölandskon var en liten koras, den vägde cirka 100 kilo (dagens ko väger cirka 600 kg). Under svåra svältperioder var korna så svaga att de låg ner, bönderna fick lyfta upp dem när de skulle mjölkas. De kallades för Hungerkor eller Resen. Vid ett lantbruksmöte i Kalmar 1913 rapporterades att rasen var utdöd.²⁹²

Omkring 1840 började intresset vakna för förbättring av boskapen genom avel. Då infördes Skotsk ayrshire första gången. Den blev den dominerande rasen som användes i stor utsträckning till förädling. Genom förädlingen försvann lantraserna och det uppstod i stället en svensk ayrshireras.²⁹³ En avelsförening för Svensk ayrshire bildades 1899.

Även herrgårdsrasen korsades med tjurar av Ayrshire och korthorsras. På så sätt skapades en ny nationell ras, Rödbrokig svensk boskap, RSB. En avelsförening för RSB bildades 1892.

Efterhand kom Svensk ayrshire och RSB att likna varandra så pass att de 1928 slogs samman till en ras, Svensk röd och vit boskap, SRB. Då bildade man också en gemensam avelsförening för den sammanslagna boskapen.

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.

Fortfarande 1936 dominerade SRB helt i Östra Småland och Öland och SLB fanns i ett fåtal besättningar.

Idag är SRB tillsammans med SLB de vanligaste mjölkkoraserna i Sverige. SRB är egentligen en behornad ras, men de flesta djur avhörnades som kalvar. Färgen kan vara allt från helt rödbrun till nästan helt vita, men några färgade partier finns alltid.

Fjällko och Rödkulla är gamla, svenska lantraser som varit nära att utrotas. De ger mindre mjölk än SRB och SLB men klarar sig med mindre foder under vintern och magrare skogsbeten under sommaren. Lantras är en ras som har levt tillräckligt länge i ett område för att ha anpassat sig till de förhållanden som finns där. Nötkreatur av lantras hade ofta många funktioner de användes som dragdjur samt gav mjölk och kött.²⁹⁴

²⁹¹ Johansson, Ivar. Husdjurslära för de lägre lantbruksläroverkan. Stockholm 1942.

²⁹² Kalmar Konstmuseum <https://www.kalmarkonstmuseum.se/besöksvardarna/2018/01/09/att-bevara-eller-inte-bevara/>

²⁹³ 224 Korkman, Nils. Svensk nötkreatursavel under ett sekel. KSLA Tidskrift

²⁹⁴ <https://svensktkott.se/om-kott/djuruppfodning/varfor-ska-man-valja-svenskt-notkott/mjolkkoraser-och-kottraser/>

Nötkreatur delas in i mjölkkoraser och köttraser eller dikor. Köttrasererna i sin tur delas in i lätta och tunga. Exempel på lätta köttraser är Angus, Hereford och Rödkulla. Exempel på tunga köttraser är Charolais, Limousin och Simmental. Flera av köttrasererna har ursprung i länder som Frankrike, Schweiz och Storbritannien. Rödkulla är en svensk lantras. Under 1930-talet fanns det runt 30 000 renrasiga Rödkulla i Sverige men under 1970-talet bara 18 hondjur. 1979 inleddes en räddningsauktion och idag finns det över 1000 djur.²⁹⁵

Som dragdjur använde man vanligen oxar en bra bit in på 1900-talet.

Ölandshäst

Ölandshästen är en numera utdöd svensk ponnyras som har funnits på Öland sedan ett par tusen år tillbaka, där de strövade runt i halvilda flockar. Ölandshästen var en medelstor ponny på ca 130 cm, som användes som packdjur, ridhäst och körhäst och inom lättare jordbruk. Ponnyerna var kloka, härdiga och lätthanterliga, även om de kunde vara envisa.

1555 beskriver Olaus Magnus Ölandshästen i *Historia om de nordiska folken*:

”Där finnas betydande hjordar av småväxta, men kraftiga hästar, vilka i uthållighet och rörlighet taga priset framför många hästar av grövre kroppsformer. De uppköpas av inhemska och främmande köpmän för nöjes skull och medföras till avlägsna orter för att avyttras såsom ett slags underdjur. Ty de äro särdeles kloka, så att de kunna inläras att hoppa och dansa vid ljudet av horn och trummor av personer som hava till födkrok att giva dylika förevisningar. Därjämte undervisas de i konsten att hoppa genom tämligen trånga järn- eller träband liksom hundar ävensom att med utomordentlig vighet slå volter.”



Får. Foto: Länsstyrelsen Kalmar län.

Arbetshästen Ardenner

En mängd olika hästraser har importerats till Sverige under tidernas lopp för ritt, drag, arbete och militärens behov. Ardennern eller den belgiska hästen började införas till Sverige 1873. Den kom att bli den arbetshäst som dominerade i lantbruket. Den är kraftig och uthållig, förnöjsam och härdig och har ett gott lynne och god skritt. I och med det avelsarbete som företogs, bland annat på Ottenby kungsgård, kunde man så småningom tala om en svensk ardenner. Under 1930-talet var tre fjärdedelar av alla hästar i Kalmar län ardennerhästar.²⁹⁶

Får

Fåret har funnits som husdjur alltsedan stenåldern. Det lämnar kött, ull, skinn och mjölk och har stor förmåga att utnyttja knappa beten.²⁹⁷

Gris

I bondesamhället var grisen viktig. På varje gård fanns det åtminstone en gris. På de gårdar där man föder upp grisar idag sker det vanligen i stor skala. Grisarna är oftast en korsning mellan tre raser.

²⁹⁵ <https://svensktkott.se/om-kott/djuruppfodning/varfor-ska-man-valja-svensk-notkott/mjolkkoraser-och-kottraser/>

²⁹⁶ Johansson, Ivar. Husdjurslära för de lägre lantbruksläroverkan. Stockholm 1942.

²⁹⁷ Johansson, Ivar. Husdjurslära för de lägre lantbruksläroverkan. Stockholm 1942.



Gässkötsel har varit en vida spridd näring på Öland fram till slutet av 1800-talet. Flockar med gäss fanns överallt på ön. På hösten såldes de huvudsakligen till Skåne.

Foto: Urban Wigert, *Smaka Sverige*.

Suggan är en korsning mellan lantras och yorkshire och galten är en hampshire eller duroc.²⁹⁸

Ölandsgås

Ölandsgås var under 1800-talet en mycket vanlig och typisk lantrasgås på Öland och i Götaland. Med undantag av ölandsgås och skånegås är i Sverige de lokalt anpassade gåsraserna nu försvunna. Se vidare sidan 28.

Ölandsgåsen är en relativt liten lantrasgås, rörlig och verksam. Fjäderdräkten är brokig, vit med brungrå partier på huvud, hals, rygg och lår. Vingpennorna är vanligtvis vita.

Näbben är orange med köttfärgad spets. Benen är orange. Honan värper 20–35 ägg per år. Honorna väger mellan 4–5 kg och hanarna 4,5–5,5 kg.

I början av 1930-talet betraktades ölandsgåsen som en sällsynthet och man förmodade till slut att rasen var försvunnen. Men rasen dök upp igen på 1960-talet, då en flock dittills okända djur som levt i Skåne sedan 1920-talet blev kända. Svenska Lanthönsklubben arbetar för att rädda och bevara den gamla lantrasen.²⁹⁹

²⁹⁸ Länsstyrelsen Kalmar län. Grödor och husdjur på södra Öland. https://www.lansstyrelsen.se/download/18.6a8f491016b944a8cbed54a/1563873912424/201911%20Grödor%20och%20husdjur%20på%20södra%20Öland_tillgänglighetsanpassad.pdf

²⁹⁹ Wikipedia

Ölandshöna

Höns har funnits i vårt land omkring 1000 år och ölandshönan anses vara vår äldsta opåverkade lantras. Den minskade dock snabbt i antal när hönshållningen moderniserades. En mycket liten rest av den förr vanliga lantrashönan på Öland återfanns i byn Kåtorp 1992. Flocken har funnits på gården under mycket lång tid och inga vita leghornshöns hade köpts in.

Liksom de flesta ursprungliga lantraser är ölandshönan mycket härdig och tål kyla och vind mycket bra. Det är Sveriges näst största lantras, med vikt på cirka två kilo för hönsen och omkring tre kilo för tupparna. Ölandshönsen har alla unika färgteckningar. Hönorna är goda mödrar och har en ursprunglig och effektiv ungvårdnad, vilket resulterar i hög överlevnad på kycklingar och ungfåglar. De har också en bra förmåga att undvika rovfåglar och de är lätta att få sällskapliga.³⁰⁰

Öländsk dvärghöna

Troligen har de öländska dvärghönsen sitt ursprung i de gamla dvärghönsen, vilka kallades trädgårdshöns. De omnämns inte före 1800-talet och spreds via England. Dvärghöns kallades förr i tiden för pärlhöns.

De höns som idag går under namnet Öländska dvärghöns kommer från byarna Petgårde och Asklunda. Hönsen har en kort och kraftig kropp med reslig hållning. Fjädrarna är trefärgade i olika nyanser av brunt, svart och vitt. Tupparna väger mellan 0,6–1,0 kg och hönorna 0,5–0,8 kg.³⁰¹

Vit Leghorn

Vit Leghorn med ursprung i USA fick relativt tidigt utbredning i Sverige då rasen har goda värpnings-egenskaper.

³⁰⁰ Svenska Lanthönsklubben

³⁰¹ www.skansen.se

Växtodling – karaktäristiska sorter från östra Småland och Öland

Kalmar län är ett rikt odlingslandskap med cirka 194 000 hektar jordbruksmark - 17 procent av den totala ytan i länet består av åkermark och betesmark. Det innebär att Kalmar län kommer på plats 9 i tio-i-topplistan över de län som har högst andel jordbruksmark. I toppen av den listan ligger Skåne och Gotland.³⁰² Det finns drygt 120 300 hektar åkermark i Kalmar län. Det är ungefär på samma nivå som Södermanlands län (ca 125 400 hektar) eller Hallands län (ca 108 900 hektar).³⁰³ Endast tio procent av jordbruksmarken används för ekologisk odling och bete. Genomsnittet för Sverige år 2018 är 20 procent. Skåne, Blekinge och Kalmar län har lägst andel ekologiskt odlad jordbruksmark.³⁰⁴

På åkermarken odlas det främst spannmål, raps, vall och grönfoderväxter. Det gynnsamma klimatet på Öland och i sydöstra Småland gör det möjligt att odla bönor och andra baljväxter samt lök, jordgubbar och andra trädgårdsväxter som till exempel pumpor och frilandsgurkor.

Sädesslag och lantsorter

Växtodlingen genomgick stora förändringar under perioden 1870-1945. Odlingen av råg minskade i länet och istället odlades havre, mest för att användas till foder, men även till konsumtion av mjöl och gryn. Kornet minskade kraftigt på grund av minskad öl- och drickatillverkning och vetet ökade för att möta efterfrågan på vetemjöl till bröd.

År 1923 fanns det 197 000 hektar åker i Kalmar län. Havre dominerade i den norra delen och höstråg i den södra. Därefter följde korn, blandsäd, höstvetete, vårvete och ärtor.³⁰⁵

Lantsorter var basen i det som odlades i Sverige från jordbrukets början till slutet av 1800-talet. Lantsorterna är odlade spannmålssorter som har anpassats till de platser där de växer. De har uppstått genom att jordbrukarna har sått, skördat och bevarat en del av skörden till nästa års sådd under lång tid. De växter som fungerade i det lokala klimatet och jordmånen sparades alltså till utsäde till nästa år. Under 1900-talet kom det nya, förädlade sorter som gav högre avkastning, främst i södra Sverige. De fungerar bättre när moderna metoder började användas, till exempel utvecklades såtekniken vilket innebar tätare bestånd. De moderna sorterna mognar jämnt och är jämnhöga vid skörden vilket är förutsättningen för att kunna skörda på ett effektivt sätt med skördetröska. Lantsorterna försvann i princip under början av 1900-talet. De som stannade längst i aktiv odling var de som troligen representerade udda typer eller speciella odlingsförutsättningar, de som inte hade några tydliga ersättare i det nya och förädlade sortmaterialet. Dit räknas bland annat sexradskorn i norra Norrland samt en del lantvetesorter på Öland och Gotland. De förädlade spannmålssorterna tillsammans med modernare redskap, dränering, gödsling och reglering av ogräs och skadegörare i början av 1900-talet gav enorma ökning av skördarna. Dagens spannmålsåkrar har en homogen växtlighet, äldre tiders fält hade glesa och ojämna bestånd med mer ogräs och där själva grödan varierade i höjd och

302 SCB: Marken i Sverige. 2020. <https://www.scb.se/hitta-statistik/sverige-i-siffror/miljo/marken-i-sverige/>

303 SCB: Markanvändningen i Sverige 2019. https://www.scb.se/contentassets/eaa0bda68634c1dbdec1bb4f6705557/mio803_2015a01_br_mio3br1901.pdf

304 SCB: Ekologisk växtodling 2018. https://www.scb.se/contentassets/4cd55499cc8d417d975775e02076e9ff/j00114_2018a01_sm_j013sm1901.pdf

305 Carl Rydberg med flera. Jordbrukslära för skolor och självstudium. Stockholm 1926.



Det öländska tvåradiga kornet var mycket eftertraktat och exporterades i stor mängd bland annat till England, men även inom landet och användes huvudsakligen till ölbrygd. Foto: U. Leone.

mognad. I historisk tid var det viktigare med en säker skörd, även om den var mindre, eftersom en stor skördeförlust innebar svält. Dagens lantbrukare satsar hellre på maximal skörd även om det innebär en ekonomisk risk.

När Nordiska Genbanken (numera NordGen) byggde upp sina samlingar i slutet av 1970-talet fanns det i princip inga aktiva odlingar med lantsorter av spannmål kvar i Sverige. I mitten av 1990-talet startades föreningen Allkorn av forskaren Hans Larsson på Sveriges Lantbruksuniversitet (SLU) i Alnarp. Föreningen har odlat och förökat upp lantsorter och äldre sorter för att hitta växtmaterial som lämpar sig för ekologisk odling. Man skapar också nya lantsorter som är anpassade för ett modernt, ekologiskt jordbruk. Dessa benämns

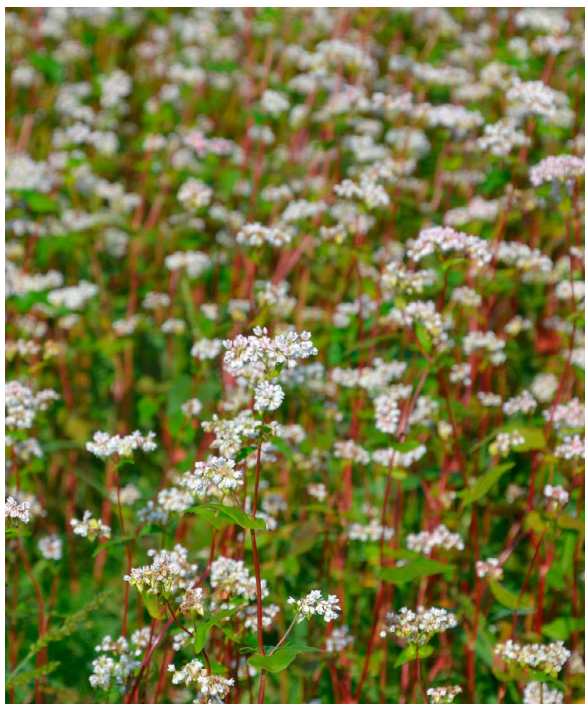
evolutionära sorter, de är resultatet av så kallad evolutionär växtförädling.³⁰⁶

Av råg fanns det i äldre tid ett antal lantsorter som kan sammanföras till Nordisk höstråg. Olika sorters Midsommarråg (NGB396) och Svedjeråg (NGB13871) var också vanligt.

Vasaråg (NGB16807) och Östgöta gråråg (NGB6918) var lokala äldre sorter som omnämns i trakten. Östgöta gråråg ansågs vara en bra inhemska lantråg och är mycket vinterhärdig.

Olika sorter av förädlad råg odlades senare, exempelvis Petkuserråg (NGB 2644) som togs fram 1939 och var vanlig i regionen.

³⁰⁶Matti Wiking Leino: Spannmål, Svenska Lantsorter, 2017. Föreningen Allkorn <http://www.allkorn.se/allkorn.aspx?sida=startsida>



Bovete. Foto: Pixabay.

Av *havre* fanns olika sorter av främst vithavre. På 27 procent av åkerarealen i norra länet och 17 procent i södra delen av länet odlades havre. Den användes mest som foder, men också till mjöl och gryn. Äldre lantsorter som odlades var Lanthavre (NGB27089), Ölands sel (NGB6210) och Småländsk spetshavre (NGB6199). Efter sekelskiftet 1900 tillkom Vitling (NGB6982), Segerhavre, Kronhavre, Probsteier och Fortuna.

Korn odlades som vårsäd, ca två procent av åkerarealen i norra och nio procent i södra delen av länet. Av äldre lantsorter var *tvåradigt öländskt lantkorn* (NGB15316), mycket efterfrågat och exporterades bland annat i stor mängd till England och även inom inlandet under hela 1800-talets andra hälft. Vidare fanns ”Anita”, Högsby-korn (NGB263) och Kääs från Öland (NGB2565). Vid sekelskiftet 1900 kom Chevalierkorn (NGB4693), Östgöta flättring (NGB9472) och Bragekorn.

Av vete var Lantvete från Öland, Solvete och Fylgia äldre sorter som förr odlades allmänt i de södra kustlandskapen och hade stor betydelse.³⁰⁷

Lantvete från Öland fungerar både vid höstsädd och vårsädd, historiskt har det odlats mest som höstsäd, idag odlas det mest som vårvete. Under senare år har Ölands Lantvete fått relativt stor spridning inom ekologiskt lantbruk i Sverige och Danmark. Det har bra bakningsegenskaper på grund av hög proteinhalt vilket ger en hög glutenhalt. Vårvete ger generellt högre proteinhalt än höstvete.

Det pågår försöksodlingar av kultursorter på Öland; på Ölands museum Himmelsberga och Naturreservatet i Karum. Sedan början av 1990-talet har lantbrukaren och botanikern Björn Folkesson i Karum återställt en allmogeåker, som en sådan såg ut före laga skiftet år 1828 när man inte använde handelsgödsel eller bekämpningsmedel. Det odlings sättet ger en rikare biologisk mångfald med flera arter av växter, insekter och fåglar men ger mindre skörd jämfört med moderna, konventionella odlingar av spannmål.³⁰⁸ Under 2020 odlades bovete på försök på en gård på Öland i regi av Länsstyrelsen i Kalmar län. Syftet var att få fram bovetehonung och andra förädlade produkter av bovetet samt att öka kunskapen om äldre kulturväxter och deras odlingsmöjligheter idag.³⁰⁹

Gula och grå ärtor

Ärtor är baljväxter som har odlats i Sverige sedan forntiden och då var det gråärtor. I äldre tid var odlingen av ärtor i Kalmar län obetydlig. Under 1800-talet tog de släta gula ärtorna över som matärtor från gråärtorna.³¹⁰ Ärtsorter som odlas för att ätas färska är en relativt sen företeelse. De fick större spridning i och med trädgårdsodlingens genombrott hos lantbefolkningen under senare delen av 1800-

³⁰⁷ Carl Rydberg med flera. Jordbrukslära för skolor och självstudium. Stockholm 1926.

³⁰⁸ Intervju med Björn Folkesson, 2020.

³⁰⁹ Intervju med Cecilia Kilbride, Länsstyrelsen Kalmar län. 2020.

³¹⁰ Landshövdingeberättelser 1832-36

talet. I Sverige finns ett förhållandevis stort antal traditionella sorter av gråärt bevarade. För ett par år sedan påbörjades en satsning för att återuppta odlingen av gråärt.

Ärtor anpassar sig långsamt till lokala förhållanden. Genom urval av sorter eller urval i sortblandningar kan ändå en lokal anpassning ske.³¹¹

De gula ärtor som odlas på Öland och i övriga Kalmar län är främst av sorten Clara.³¹²

Bönor

Bondbönor har odlats i Sverige sedan forntiden. Lokalsorter av bondbönor kommer från specifika delar av landet – från Småland, Bohuslän och Mälarskapskapen, vilket speglar odlingstraditionerna.³¹³

Bruna bönor började användas först under tidigt 1800-tal i finare kök och blev en vardagsrätt i slutet av 1800-talet. Det har odlats bruna bönor på Öland sedan 1883, av sorterna Bonita, Karin, Katja och Stella I. Beteckningen ”Bruna bönor på Öland” tilldelades skyddad geografisk beteckning SGU av EU år 2010. Det innebär att bönorna ska ha odlats och torkats på Öland enligt särskilda metoder för att få märkas med beteckningen. År 2020 odlades det bruna bönor på 742 hektar i Sverige varav 604 hektar på Öland och resten på Gotland. Medelavkastningen för bruna bönor på Öland under perioden 1970–2004 varierar mellan 2 400 kilo per hektar (1979) och 400 kilo per hektar (1987).³¹⁴

För att odla bönor krävs det värme och vatten i rätt tid på året. De flesta odlingar finns på Öland, i Kalmartrakten, på Gotland och i Skåne. Bönorna



Bruna bönor blev vanligt i Sverige först vid 1800-talets slut. Idag odlas bruna bönor bara på Öland och har fått en skyddad ursprungsbeteckning – SGU- av EU.
Foto: Cecilia Kilbride.

klarar inte nattfrost och skörden, som görs med specialmaskiner, kräver fina förhållanden.³¹⁵

År 2010 fick bruna bönor från Öland en Slow Food Presidia märkning och har tagits upp på listan över nationellt och internationellt bevarandevärda smaker.³¹⁶

Sedan mitten av 2010-talet odlas det svarta och vita bönor samt borlotti-, kidney- och yin-yangbönor på Öland. Det pågår även försöksodlingar av soja-bönor.³¹⁷

I Länsstyrelsens regi pågår det även försöksodlingar av bönsorter som utvecklades under 1900-talet, till exempel citrongul ölandsböna.³¹⁸

Potatis

Först efter skiftesreformerna i början av 1800-talet blev potatis en stor gröda i Sverige. Under andra hälften av 1800-talet drabbades Sverige av potatissjukan, som på Irland, det blev dock inte lika allvarligt här. I slutet av 1930-talet och början av 1940-talet inventerade hushållningssällskapen potatissorter i Sveriges alla län. Sorterna beskrevs

³¹¹ Matti Leino, Lena Nygårds: Puggor och pelusker – svenska lokalsorter av ärt. Svensk Botanisk tidskrift 2008. <https://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:1203107/FULLTEXT01.pdf>

³¹² Jordbruksaktuellt, september 2019. <https://www.ja.se/artikel/60670/delad.html>

³¹³ Matti Leino, Lena Nygårds: Puggor och pelusker – svenska lokalsorter av ärt. Svensk Botanisk tidskrift 2008. <https://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:1203107/FULLTEXT01.pdf>

³¹⁴ Jordbruket i siffror, Jordbruksverket, 2020. <https://jordbruketsiffror.wordpress.com/2020/08/07/740-hektar-bruna-bonor-odlas-i-sverige/>

³¹⁵ Land Lantbruk, 5 oktober 2018.

³¹⁶ Smaka Sverige. Brunan bönan som presidiaprodukt för Slow Food. Jordbruksverket 2018 <http://smakasverige.se/bibliotek/biblioteksarkiv/brunabonansompresidiaproduktforslowfood.748.html>

³¹⁷ Kalmar Ölands Trädgårdsprodukter www.kotp.se

³¹⁸ Intervju med Cecilia Kilbride, Länsstyrelsen Kalmar län, 2020.

och man fick en kartläggning över vilka sorter som odlas mest i olika regioner.³¹⁹

Rödbrokig smålandspotatis (NGB nr 3062) är en gammal lantsort som främst odlats i Småland. Kalmar röd är ett annat exempel på en äldre sort. Det är en tålig sort som klarar både frost och bladmögel. Andra exempel på sorter som odlats i regionen, enligt Hushållningssällskapets inventering är Birgitta, Frügold, Gammal svensk röd (som även haft andra namn, ett av dessa är Röd Smålandspotatis), Gloria, President, Professor Hendersson, Sadeshultare, tysk blå och up to date.³²⁰

År 1940 skördades 2,3 miljoner ton potatis i Sverige. Det är den högsta siffran någonsin. År 2016 skördades drygt en halv miljon ton.³²¹ Det är framförallt stärkelsepotatis som odlas i Kalmar län.³²² Det är speciellt utvecklade sorter som innehåller en högre andel stärkelse än matpotatissorter. Stärkelsesorterna har högre motståndskraft mot exempelvis bladmögel, därför krävs det inte lika mycket bekämpningsmedel.³²³

Sötpotatis

Sötpotatis är inte släkt med vanlig potatis utan tillhör familjen vindeväxter. Den sätts som sticklingar eller rotade sticklingar och växer med en ranka längs med marken. Konsumtionen ökar i Sverige och i övriga Europa och det finns stor potential för att introducera odling av sötpotatis i Sverige.³²⁴ I ett projekt på SLU i Alnarp som startade 2014 odlas det sötpotatis på flera ställen i södra Sverige. På Torslunda försöksstation på Öland har försöksodlingar av 28 olika sorter genomförts, dessa leds av Länsstyrelsen.³²⁵ Hos



Lökskörden på öländska fält. Foto: Mikael Eklund.

Axelssons i Aby, strax söder om Målilla, odlar man fyra olika sorters sötpotatis i samarbete med SLU.³²⁶

Lök

Lök är ett släkte med runt 1 250 arter. De mest kända är gul lök, vitlök, gräslök och purjolök. Rödlök, syltlök och schalottenlök är varianter av gul lök. Gul lök är den mest odlade av löksorterna den härstammar från Centralasien där den har odlats i cirka 5 000 år. Lök är en av karaktärsväxterna på Öland. Det odlas mest gul lök, men även rödlök, silverlök, schalottenlök och purjolök. Närmare en tiondel av den lök som odlas i Sverige kommer härifrån.³²⁷

Köksväxter i växthus

Ytan för odling av tomater och andra köksväxter i växthus är drygt 21 000 kvadratmeter i Kalmar län.

319 Smaka Sverige. Potatis. Jordbruksverket. 2019. <http://smakasverige.se/ravaror/ravarorarkiv/potatis.216.html>

320 Smaka Sverige. Jordbruksverket, sortlista <http://smakasverige.se/download/18.51.68246414a0512a904cd544/1417507856213/Potatis.pdf>

321 Inst för språk och folkminnen. Potatisens historia, 2018 <https://www.isof.se/matkultur/potatis/potatisens-historia.html>

322 Jordbruksverket: Skörd av potatis 2020 Preliminär statistik. <https://jordbruksverket.se/om-jordbruksverket/jordbruksverkets-officiella-statistik/jordbruksverkets-statistikrapporter/statistik/2020-12-04-skord-av-potatis-2020-preliminar-statistik>

323 Lyckeby: <http://www.lyckeby.com/lantbruk/odling>

324 SLU-nyhet: svensk Sötpotatis? SLU 2017.

325 Intervju Cecilia Kilbride, Länsstyrelsen Kalmar län, 2020.

326 Axelssons i Aby: Sötpotatis 2020. <http://www.axelssonsiaby.se/sv/odlingar/sotpotatis/>

327 Länsstyrelsen Kalmar län. Grödor och husdjur på södra Öland. 2019. https://www.lansstyrelsen.se/download/18.6a8f491016b944a8cbed54a/1563873912424/201911%20Grödor%20och%20husdjur%20på%20södra%20Öland_tillgänglighetsanpassad.pdf



Jordgubbar. Foto: Pixabay.

Det är förhållandevis lite i jämförelse med andra län i södra Sverige. I Blekinge är ytan för odling i växthus knappt 110 000 kvadratmeter, i Halland cirka 50 000 och i Skåne cirka 876 000 kvadratmeter.³²⁸

Gurka

Gurka har odlats på Öland sedan 1900-talets början. År 2017 skördades det drygt tvåusen ton gurka (inläggningsgurka) på friland i Kalmar län. Det är en knapp tredjedel av den totala skörden i Sverige.³²⁹

Pumpa

Sedan 1990-talet, när man i Sverige började fira Halloween, har pumpaodlingen tagit fart i regionen. Pumpan är också symbol för Ölands Skördefest. De största odlarna på Öland odlar upp till femtio olika sorter; såväl klassiska halloweenpumpor som mindre

prydnadspumpor.³³⁰ Några exempel på matpumpor är Butternut, Hokkaido och Muscat.

Champinjoner

I Bäckebo ligger Bäckebo champinjonodling som startade 1992 och som producerar ca 50 ton champinjoner per år vilka främst säljs via livsmedelsbutiker.³³¹

Jordgubbar

Jordgubben är en korsning mellan två smultronsorter som odlades fram i Frankrike under 1700-talet. Gubbe är ett dialektalt ord som betyder liten klump. Under första hälften av 1900-talet växte den svenska jordgubbsodlingen fram. Det milda klimatet på Öland, i Kalmartrakten, liksom i Blekinge, Skåne och Halland ger goda förutsättningar för odlingar och här startade odlingar redan i början av 1900-talet. Jordgubbarnas smak beror på sorten men även solljus

³²⁸ SCB: Köksväxter i växthus 2017. Växthusyta, skörd och antal företag efter län (tomat, totalt, övrigt och diverse), sid 42

³²⁹ Jordbruksverkets statistikdatabas

³³⁰ Oland.se Pumparundan, 2020

³³¹ www.champinjon.com

och temperatur. Fler soltimmar bidrar med sötma, låg temperatur under tillväxten ger långsammare tillväxt vilket stimulerar bildning av aromämnen.³³²

De moderna sorterna är utvecklade för att mogna vid olika tidpunkter under sommaren. Exempel på tidiga sorter som odlas på Öland är Zephyr och Honeoye. Exempel på medeltidiga sorter är Korona, Elsanta och Polka. Sena sorter är Bounty, Dania och Pegasus.³³³

År 2017 skördades drygt 2 850 ton jordgubbar i Kalmar län. I hela Sverige skördades det ca 15 500 ton under samma år. De största volymerna skördades i Skåne (drygt 7 400 ton), därefter kommer Kalmar län, tätt följt av Blekinge.³³⁴

Tryffel

Det finns ätbar tryffel av sorten Bourgognetryffel som växer vild på Öland och Gotland. Öarna är lämpliga för tryffeln eftersom jordmånen är kalkrik och höstarna milda. Svamparna växer under jorden och letas fram med en tränad tryffelhund. Tryffeln växer i symbios med rotsystemen hos träd som ek och hassel. På Gotland odlas tryffeln genom att man planterar ut unga ek- och hasselplantor som i växthus har fått bilda rotsymbios med tryffeln.³³⁵ Plockning av tryffel ingår inte i allemansrätten utan kräver tillstånd från markägaren.³³⁶

Äpplen

Källa: Anton Nilsson. Våra äpplesorter. Deras historia, egenskaper och kännetecken. Nordiska museet. Örebro 1986.

³³² Källa: Smaka Sverige, Jordbruksverket. Hög tid för högtid med svenska jordgubbar, 2019, <http://smakasverige.se/aktuellt/nyhetsarkiv/hogtidforhogtidmedsvenskajordgubbar.1913.html>

³³³ Länsstyrelsen Kalmar län. Grödor och husdjur på södra Öland. 2019. https://www.lansstyrelsen.se/download/18.6a8f491016b944a8cbed54a/1563873912424/201911%20Grödor%20och%20husdjur%20på%20södra%20Öland_tillgänglighetsanpassad.pdf

³³⁴ Jordbruket i siffror. Jordbruksverket. 2018. <https://jordbruketsiffror.wordpress.com/tag/jordgubbar/>

³³⁵ Uppsala Universitet: Pressmeddelande 2006: Första odlade tryffeln hittad på Gotland. <https://www.mynewsdesk.com/se/uu/pressreleases/foersta-odlade-tryffeln-hittad-paa-gotland-61948>

³³⁶ Naturvårdsverket: Plocka blommor, bär och svamp <https://www.naturvardsverket.se/Var-natur/Allemansratten/Det-har-galler/Plocka-blommor-bar-svamp/>

Vildapel förekommer ganska allmänt i lövdungar och hagar inom södra och mellersta Sverige. Äpplen har plockats och använts redan under forntiden i Sverige. Först under medeltiden påbörjades en medveten odling av äppleträd. Det var invandrade munkar som förde med sig äpplen och kunskap om odling. Munkarna förde också med sig konsten att ympa.

På 1300-talet hade äppelodlingen i vårt land nått en sådan omfattning och betydelse att landskapslagarna upptog straff för stöld av äpplen och förstörelse av fruktträd. Klostren hade lagt grunden till ett odlingsintresse som kungahuset och godsägarna tog upp på sina gods och herrgårdar och fortsatta att utveckla under århundraden framöver. Allmogens möjligheter att ägna sig åt fruktodling var däremot inte stora på grund av brist på kunskap och tradition och tillgång till plantor.

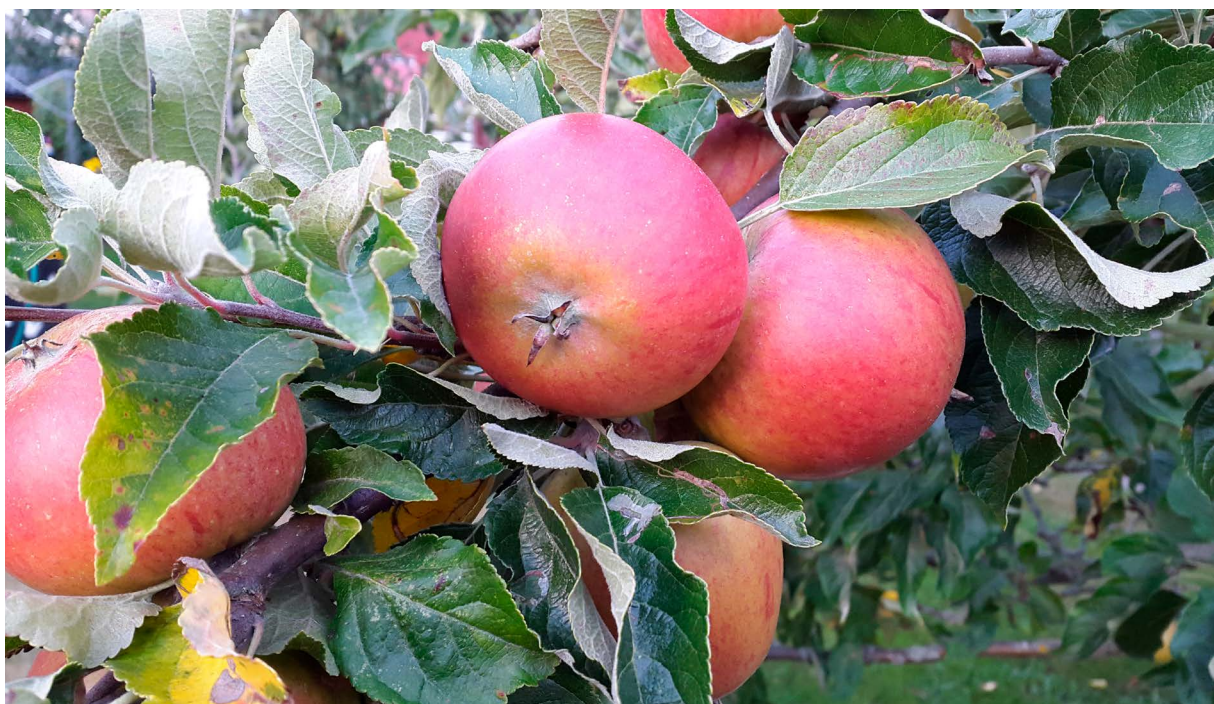
Långt in på 1800-talet var herrgårdsträdgården förebild för landets fruktodling. Varje ny äpplesort som hamnade i allmogens täppor hade sitt ursprung i herr- gårdens- eller prästgårdsträdgårdens ekonomi-trädgård. Några av de större herrgårdsträdgårdarna höll sig med egna trädskolor där nya fruktträd drogs upp.

Förutsättningarna för fruktodling är goda i Östra Småland och på Öland tack vare det milda maritima klimatet och varma höstarna. Näst efter Sörmland är Kalmar län med Öland det område som bidragit med flest nya äpplesorter i landet.

Äpplesorter från Tjustbygden

Hornsberg har sannolikt uppkommit vid Hornsbergs gård i norra Tjust. Det mognar tidigt och har varit mycket allmänt i Tjustbygden och även på andra platser i landet. Det har tidigare hetat både Rosenastrakan och Hornsbergs rosenäpple. Hornsberg är Smålands landskapsäpple.

Kvistrumäpple från Kvistrums gård i norra Tjust. Det är ett höstäpple som också odlats mycket i Östergötland.



Förutsättningarna för att odla äpplen är goda på Öland och längs Smålandskusten tack vare det maritima klimatet och de varma höstarna. Efter Sörmland är det det område som bidragit med flest nya äppelsorter i landet. Foto: Lillemor Jonsén.

Tryserums kransäpple hör till Tjustbygdens kärnstamsäpplen. Det är uppdraget av prosten Rosin och kan förvaras till nyår.

Holländare förekom ganska allmänt i Tjust på 1930-talet. I Västra Eds prästträdgård fanns då tre träd kvar. Det är en värderad hushållsfrukt som kan förvaras fram till april.

Sundsholms astrakan, från Sundsholms gård i norra Tjust är beskriven, men finns inte mer.

Äppelsorter från Kalmarbygden

Kalmar glasäpple har varit mycket spridd på Gotland och i Kalmartrakten och har odlats mycket länge i landet. Det är en god bordsfrukt på senvintern. Det finns fortfarande åtskilliga träd i trädgårdarna i Kalmartrakten.

Skälbyäpple är ett litet, tåligt äpple från landshövdingebostället Skälby utanför Kalmar.

Stensbergsäpple har fått sitt namn efter Stensbergs gård utanför Kalmar. Det kallades ibland för lökäpple och är ett litet äpple som håller sig fram till april-maj och har en söt, god arom. En handfull äldre träd finns kvar i Kalmartrakten.

Jungfruäpple är ett litet vackert höstäpple som odlats mycket i Kalmartrakten.

Värnanäsäpplen kallades också *Prinsäpple*, men det har inte odlats allmänt. Värnanäs prinsäpple är en av Kalmartraktens lokalsorter, som odlades vid Värnanäs gods i mitten av 1800-talet. Det enda kvarvarande trädet på Värnanäs fälldes i början av 1990-talet.

Gravensteiner kom till Sverige under slutet av 1700-talet. Det är en av de vanligaste sorterna i Kalmartraktens trädgårdar, där det finns många träd av hög ålder. Gravensteiner är Sveriges äldste frukt och den anses utvecklas bäst i Kalmartrakten. Frukten är stor, kantig och mycket variabel med en gul färg med röda flammor.

Melonäpple, Oranie och Ribston är sorter av äpplen som är vanliga i Kalmartrakten.³³⁷

Äppelsorter från Öland

Ölands *kungsäpple* var under 1800-talets senare del allmänt odlat på Öland och i trädgårdarna i Kalmar, men även upp längs kusten till Stockholm. Den har ett mycket vackert utseende med en karaktäristiskt mörkröd färg och är lämpligt att pryda granen med. Det är hållbart till december då det blir ett vackert juläpple och god bordsfrukt. Trädet kan bli mycket stort. Det finns åtskilliga stora äldre träd kvar i Kalmartrakten, men ännu fler på Öland. Ölands kungsäpple är utnämnt till Ölands landskapsäpple.

Stenkyrke är en äppelsort av okänt ursprung, som fått sitt namn av Stenkyrka prästgård på Gotland. Den odlats i Sverige i minst 250 år. Den äts i november till december. Trädet blir relativt stort med en bred krona. Det trivs bäst på kalkhaltig jord. Sorten är vanlig i äldre trädgårdar på Öland och i Kalmartrakten. Eneroths betyg från 1860-talet: ”Ädlare äppelfrukt i sitt slag äga icke norra Europa – sådan den ... gynnsamma år utvecklar sig på Gotland och Öland”.³³⁸

Päron

Av päron, plommon och körsbärssorter finns inga kända som har sitt ursprung i regionen.³³⁹

De päron som har varit vanliga i trakten är bland annat *Windsor* som odlades mycket i äldre tid i Kalmartrakten, där den kallades ”*Svanhalsar*”.

Munvätepäron spreds mycket på 1850–60-talen och kallades för ”*Muskateller*” i Kalmartrakten.

Nouveau Poiteau och *Williams* har varit vanliga i Kalmartrakten.³⁴⁰

Gråpäron är en av hela landets mest spridda och omtyckta päron även i Kalmar län.

Karl X Gustafs päronträd från Öland

På Öland i Borgholms slottsträdgård har fruktodling bedrivits länge. Här fanns ett päronträd som sannolikt härstammade från Karl X Gustavs tid på 1650-talet och förstördes i en storm 1946. Det gav ”syltpäron”, hårda, sent mognande päron.³⁴¹

³³⁷ Sven Plasgårds hemsida www.plasgard.se.

³³⁸ Ibid.

³³⁹ Nilsson, Anton. Våra päron-, plommon- och körsbärssorter. Örebro 1989.

³⁴⁰ Sven Plasgårds hemsida www.plasgard.se.

³⁴¹ Nilsson, Anton. Våra päron-, plommon- och körsbärssorter. Örebro 1989.

Livsmedelsindustrin

Utvecklingen i Sverige

År 1864 var ett viktigt år i svensk handels- och industrihistoria. Då infördes det näringsfrihet för både män och kvinnor. Innan dess var det inte ens tillåtet att öppna en butik utanför en köping eller stad.

I slutet av 1800-talet var etableringen av livsmedelsföretag en del av den industriella revolutionen. Dock är Sverige sen i starten eftersom Sverige vid den här tiden är ett av Europas fattigaste länder. Henry Fords bilfabriker i USA blir förebild för företagare i Sverige under första delen av 1900-talet. Man kopierade det amerikanska sättet att bygga industrier, oavsett om det var kullager eller ättiksgurka som skulle produceras. Snabbköpen hängde ihop med utvecklingen av livsmedelsindustrin och planerades också enligt amerikansk modell. När dessa ersatte butiker med betjäning över disk räckte det med ett fåtal personer som stod i kassan och överblickade butiken. Konsum vid Odenplan i Stockholm var det första snabbköpet i Sverige.

De första större livsmedelsföretagen, som till exempel Felix och Findus, kontrollerade hela produktionskedjan, från odlingen på åkern till den färdiga grönsakskonserven, för att kunna garantera kvaliteten. På 1940-talet ansåg konsumenterna att det hade ett högt värde att maten kom från ett stort företag. Den storskaliga driften avbildades ofta på produktförpackningarna. En teckning av en fabriksbyggnad med rykande skorstenar visade att produkten var tillverkad på ett modernt företag. Samtidigt kom professionaliseringen av industrin, det behövdes utbildade medarbetare som till exempel mejerister och livsmedelstekniker för att säkra produktkvaliteten och det startade utbildningar på högskolorna som ledde till arbeten inom industrin. Masstillverkningen var lösningen på många problem. Det skapades arbetstillfällen, levnadsstandarden

höjdes och flera fick råd att köpa säker mat. Det storskaliga sättet att tillverka, distribuera och sälja mat ger lägre priser och livsmedlens andel av hushållsbudgeten krymper. År 1976 lade hushållen i Sverige i genomsnitt 18 procent av sina utgifter på livsmedel. År 2016, 40 år senare, är motsvarande siffra 13 procent. Andelen av utgifterna som läggs på restaurangbesök har ökat under samma period från 4 till 5 procent.³⁴² I början av 2000-talet växer antalet småskaliga livsmedelstillverkare som ofta drivs av hängivna hantverkare och som sällan har målet att skapa rationell tillverkning i stor skala. Istället är det ägarnas passion som ska tilltala konsumenterna och garantera produkternas kvalitet.³⁴³ Det finns även ett större intresse bland konsumenterna att handla närproducerad mat. Skälet är att man vill gynna den lokala ekonomin, veta ursprunget till sin mat och skapa en relation till matproducenten. ”Relationsmat” är det nya begreppet som innebär direktförsäljning av närproducerade livsmedel från producent till konsument utan mellanhänder. Relationsmatskonsumenten handlar till exempel grönsaker av en odlare som är ansluten till en REKO-ring eller besöker en gårdsbutik för att köpa ost av personen som har tillverkat den.³⁴⁴

År 2016 lanseras den frivilliga ursprungsmärkningen ”Från Sverige” på initiativ av LRF, Svensk Dagligvaruhandel och Livsmedelsföretagen. Den blågula märkningen blir snabbt känd bland konsumenterna.

³⁴² Jordbruksverket, Jordbruket i siffror, 2017.

³⁴³ Intervju Anders Houltz, forskningschef Centrum för näringslivshistoria, Stockholm.

³⁴⁴ Sandra Lindell: Relationsmat, det nya gamla sättet att handla mat- Direkta försäljningskanaler för relationsmat samt om REKO-ring relationsmatskonsumenter. SLU 2020

Utvecklingen i Kalmar län

I Kalmar län finns goda natur- och klimatrelaterade förutsättningar att tillverka livsmedel och livsmedelsrelaterade näringar är mycket betydelsefulla för länet. Livsmedelskedjan, från jord till bord, omsätter ca 22 miljarder kronor samt sysselsätter ca 9 000 personer (2017). Under senare år har länet haft en stark utveckling inom livsmedel. Med endast 2,4 procent av landets befolkning svarar man för följande produktionsandelar på den svenska marknaden:

- 25 % av kycklingen
- 17 % av äggen
- 12 % av mjölken
- 10 % av nötköttet
- 95 % av bönorna

Även mat i förädlad form och med koppling till upplevelser får allt större betydelse. Kalmar län är landets fjärde största besöksregion sommartid (2015).³⁴⁵

Ungefär 5 procent av landets jordbruksföretag finns i länet. Företagarna brukar 6 procent av Sveriges åkermark och 16 procent av betesmarken. Den höga siffran beror främst på de stora alvarmarkerna på Öland. Av de 118 500 hektar åkermark som finns i Kalmar län odlas knappt 30 procent med spannmål och två tredjedelar med vall- och grönfoderväxter. Antalet mjölkkor och antalet köttkor per företag är något högre än genomsnittet i Sverige. I Kalmar län finns det drygt 50 300 kor, det är 10 procent av det totala antalet i Sverige. Antalet kor för mjölkproduktion är drygt 36 000 det är 12 procent av antalet i landet. Andelen ekologisk åkerareal är drygt 11 000 hektar det är 3 procent av vad som finns i hela Sverige.³⁴⁶

Historiskt sett har livsmedelsindustrin varit en av de största tillverkningsindustrierna i Kalmar stad. De viktigaste företagen har varit inom kvarn-, margarin-, choklad-, och slakteriindustrin.

³⁴⁵ Region Kalmar län: Bakgrund – varför behövs en livsmedelsstrategi för Kalmar län? <https://regionkalmar.se/samarbetsportalen/regional-utveckling/naringsliv/livsmedelsstrategi/mer-om-livsmedelsstrategi/bakgrund/>

³⁴⁶ Jordbruksverket. Jordbruket i siffror. 2020. <https://jordbruketsiffror.wordpress.com/2020/12/16/16-av-sveriges-betesmarker-och-slatteangar-finns-i-kalmar-lan/>

Kvarnar

I slutet av 1800-talet var kvarnar Kalmar stads största livsmedelsindustri. Kalmar Ångkvarn på Södra Långgatan startade 1847. Härifrån kom varumärken som Kalmar vaper, Victoria wallsmjöl, Kalmar rågsikt, Kalmar hushållsris och Svea havregryn. År 1957 köptes hela kvarnverksamheten i Kalmar upp av industrimagnaten Axel Wennergren som la ner den och koncentrerade all kvarnverksamhet till företag i Mälardalen. Byggnaderna finns kvar och inrymmer idag Kalmar läns museum, Kalmarsalen och Länsstyrelsen mm.³⁴⁷

Holländska kvarn i Västervik var först vinddriven men blev så småningom ångdriven, Oskarshamn ångkvarn startade 1891. I slutet av 1800-talet startade det även mellanstora kvarnar, till exempel Igelösa kvarn i Torsås, kvarnen i Almvik utanför Västervik och Hornsö kvarn i Högsby kommun.

Kalmar och Västervik var under en längre tid betydande exporthamnar för spannmål. År 1910 kom 14 procent av den svenska exporten av havregryn från Kalmar.

Utvecklingen inom kvarnindustrin under det senaste seklet har inneburit att det idag finns ett mindre antal kvarnar med stor produktion. I början av 1900-talet fanns det tiotusentals kvarnar i Sverige. I takt med det ökade intresset för kulturspannmål ökar idag antalet småskaliga kvarnverksamheter som erbjuder mjöl som är malt på äldre spannmålssorter i Sverige.³⁴⁸ År 2020 på Öland finns Isgärde kvarn som maler Lantvete från Öland och andra kultursorter från egna odlingar i egen kvarn och distribuerar fullkornsmjölet till återförsäljare och bagerier samt säljer det via egen gårdsbutik. Limabacka kvarn i Väröbacka i Halland maler mjöl av Öländskt lantvete från odlare på Öland.

³⁴⁷ Jan Christensen, Industrins tidevarv: Några huvudlinjer i Kalmar läns industriella utveckling Kalmar län 2001.

³⁴⁸ Hannah Wendin: Vem maler framtidens kulturspannmål. Kandidatarbete SLU. 2020.

Margarintillverkning

År 1905 startade Cocos & Margarin AB Svea i Kalmar. Man tillverkade margarin av raffinerade oljor från t ex palmkärnor, soja och sesam som såldes under varumärken som Svea Gräddmargarin, Svea Margarin och Margaron. För att göra sig mer oberoende av förädling i utlandet byggdes ett eget raffinaderi i Kalmar som var landets första. År 1923 lanserades ett smörblandat margarin som fick varumärket Runa och blev en stor framgång. År 1962 upphörde tillverkningen i Kalmar. I dag är Baronens Köpcenter inrymt i fabrikslokalerna.³⁴⁹

Konservfabriker

I början av 1900-talet, ungefär samtidigt som konserveringsapparater började användas i hemmen, startade ett antal konservfabriker i länet, till exempel: Fiskkonservfabriken Handels- och Industri AB Vesta startade på 1910-talet i Västervik, Tjust-Frukt i Gamleby började sin tillverkning på 1920-talet. På Öland fanns Alvarets Konservfabrik (1939), Mörbylånga Konservfabrik (1942) och Borgens konserver (1941). Kalmar läns slakterier i Kalmar tillverkade både kött- och grönsakskonserver.³⁵⁰ Borgens konserver finns i Borgholm och tillverkar framförallt konserver med svamp och bönor samt färska, kyllda soppor (2020).

Choklad och konfekt

År 1903 grundades AB Kalmar Konfekt och Karamellfabrik. År 1948 såldes företaget till Kooperativa förbundet som 1970 ändrade namnet till Nordchoklad. År 1965 lanserades produkten Bridgeblandning som var företagets mest kända produkt. Med ny ägare 1993 fick det heta Candelia. År 1998 köptes fabriken av Cloetta som lade ner tillverkningen året därpå.

Råsnäs konfektyrer och Timmernabbens karamellfabrik är två företag i Timmernabben. År 2010 etablerades Ölandschoklad i Färjestaden. Exempel på småskaliga tillverkare som har startat sina verksamheter under senare år är Johannas Choklad i Kalmar och Fröken Frankenstein i Gårdby.

Bagerier

Förr var det endast medlemmar av bagarskrået som kunde starta bageri men bara i städerna. Det fanns alltså inga bagerier på landsbygden förrän 1846 när skråväsendet avskaffades. Bönderna hade tillåtelse att baka för försäljning i städerna på torgdagar.³⁵¹ Skråväsendet var ett system för att organisera hantverkare. Yrkesutövarna var sammanslutna i föreningar, skrån, som hade särskilda privilegier.³⁵²

Vid sekelskiftet 1900 fick Kalmar sitt första ångbageri – Kalmar Ångbageri AB. Bageriet lades ned 1908.³⁵³ År 1904 etablerades Oskarshamns Spis- och Knäckebrödsfabrik som kom att bli en av landets största tillverkare av hårt bröd med omfattande export, bland annat till USA. År 1944 köptes den av Wasabröd som drev den fram till år 1957.³⁵⁴

Mobergarna AB är ett företag i Smedby som producerar maränger och ett stort sortiment av småkakor, chokladbollar mm som i huvudsak säljs under andra varumärken. Mobergarna grundades 1948 i Göteborg och flyttade till Kalmar län på 1960-talet.³⁵⁵

Solmarka Gårdsbageri i Vassmolösa tillverkar knäckebröd sedan 1992 som även säljs via flera återförsäljare. Man tillverkar även skorpor och mjukt matbröd. Produkterna är certifierade av KRAV och Demeter och bakas på mjöl av kulturspannmål som till exempel dinkel och emmer. Spannmålen mals på egen stenkvarn och bröden bakas med surdeg.³⁵⁶

³⁴⁹ Kalmar läns museum, Digitalt museum <https://digitaltmuseum.se/021017083288/interior-fran-margarinfabriken-svea-margarinfabriken-svea-under-olika-tider>
³⁵⁰ Christensen, Jan. Industrins tidevarv. Kalmar län 2001.

³⁵¹ Institutet för Språk och folkminnen. Bagarskrån bildas. 2018. <https://www.isof.se/matkult/brod/brodhistoria/brodhistoria/bagarskran-bildas.html>

³⁵² Nationalencyklopedin NE

³⁵³ www.kalmarlexikon.se

³⁵⁴ Jan Christensen. Industrins tidevarv. Några huvudlinjer i Kalmar läns industriella utveckling. Kalmar län 2001.

³⁵⁵ www.mobergarna.se 2020

³⁵⁶ www.solmarkabageri.se

Wienerbagarn etablerades i Loftahammar 1966. Då hade företaget funnits i Stockholm sedan 1960. År 1973 övertog Findus aktiemajoriteten. Produktionen består idag av frysta kanel- och kardemummabullar, wienerbröd, matbröd, pizzabottnar, smördeg, pajer mm.³⁵⁷

Grönhögsbröd och Sörens bröd är två anrika, större bagerier på Öland som sedan 2008 är samlade i företaget Öländska bröd AB, tillverkningen sker i Löttorp. Grönhögsbröd startade 1928 i Grönhögen och Sörens Bröd i Borgholm 1910. Öländska bröd tillverkar bland annat Sörens Ölandslimpa, Grönhögens original och Grönhögens grova.

Det finns många mindre bagerier och konditorier i länet. Några som har utmärkt sig under senare år är Nilssons Konditori i Oskarshamn vars konditor och delägare Anders Oskarsson utnämndes till Årets Konditor i Världen 2017. Joakim Yngdén, Yngdéns knäcke i Borgholm mottog diplom från Gastronomiska akademien 2016. Lilian Sagerfors på Ekenäs Hantverksbageri i Halltorp fick guldmedalj för sitt surdegsbröd i SM i Mathantverk 2020.

Slakterier

Det ökade välståndet i landet i början på 1900-talet ökade efterfrågan på mjölk, smör, kött och fläsk. År 1908 startade Kalmar Läns Andelssvinslakteriförening som en av landets första slakteriföreningar, ägd av drygt 900 bönder. Verksamheten var inriktad på slakt av svin och export av bacon till England. År 1933 ombildades andelsslakteriet i Kalmar till en ekonomisk förening för hela länet – Kalmar läns slakterier (KLS). År 1940 utvidgades verksamheten till framställning av frukt- och grönsakskonserver. De mindre charkuterierna i Oskarshamn och Nybro anslöts också och flyttade över sina verksamheter till Kalmar.³⁵⁸ KLS byggde upp en kedja med 43 butiker i länet för



Det finns ett flertal lyckosamma charkuteriföretag i länet och alla tillhandahåller sin egen variant av isterband.

sina egna produkter. År 1970 såldes butikerna till ICA-EOL. År 2008 såldes KLS till Danish Crown och ingår i KLS Ugglarps som är helägt av Danish Crown och har anläggningar i Kalmar, Hörby, Dalsjöfors och Ugglarp. KLS Ugglarps producerar styckningsdetaljer och färdiglagade produkter av svenskt kött och har även charkuterifabriker i Skåne.^{359, 360}

Östergötlands Andelsslakteriförening hade tidigare mindre anläggningar i Västervik och Vimmerby men dessa lades ner när ett slakteri byggdes i Linköping 1911.

Det finns gårdsslakterier på Västersläts Gård, nära Lindsdal, och Kalvenäs Kött i Berga.

³⁵⁷ Affärsliv, 2019. <https://affarsliv.com/nyheter/gambleby-overum-loftahammar/debakar-23-000-bullar-i-timmen-om6147551.aspx>

³⁵⁸ Jan Christensen. Industrins tidevarv. Några huvudlinjer i Kalmar läns industriella utveckling. Kalmar län 2001.

³⁵⁹ www.klsugglarps.se

³⁶⁰ Kalmar läns museum: Kalmar kommuns industriarv, 2009.



Saluhallen i Västervik öppnades 1911. Före det hade man sålt kött och charkuterier ute på torget, men det förbjöds av hygieniska skäl eftersom dödlig kolera och tuberkulos spreds den vägen. Foto: Västerviks museum.

Köttproducenter

År 2019 är det 1 062 företag som föder upp nötkreatur, det är ungefär 300 färre jämfört med 2012. Drygt 430 företag föder upp får och ungefär 50 föder upp grisar (2019).³⁶¹ År 2015 ökade efterfrågan på svenskt nötkött vilket ledde till minskad import och möjlighet för svenska producenter att vinna tillbaka förlorade marknadsandelar. Ökad efterfrågan på svensk och närproducerad mat har haft positiv inverkan på den svenska nötköttsproduktionen. Den har lett till stabila producentpriser och ökad nötköttsproduktion de senaste åren.³⁶²

Charkuterier

Jojjen AB är ett charkuteriföretag i Västervik som grundades 1898 av Georg ”Jojjen” Andersson, ägs

idag av familjen Hirschman och har ett stort sortiment av charkuteriprodukter. Några av produkterna tillverkas enligt samma metoder som i slutet av 1800-talet, det är till exempel Westerviskkorv, isterband och spickekorv.³⁶³

Abrahamssons isterband och Kalmarkorv är två produkter som ursprungligen tillverkades av charkuteristen John Abrahamsson i hans charkuterifabrik i Kalmar som startade i mitten av 1950-talet. I slutet av 1990-talet köpte Scan KLS företaget och flyttade tillverkningen av korvarna till Skåne.

Västersläts Gårdsbutik & Café, nära Lindsdal, tillverkar charkuterier. Här finns det även ett gårds-slakteri och uppfödning av lamm och gris.

Wadstens kött & chark är ett familjeägt charkuteriföretag i Loftahammar som bland annat tillverkar

³⁶¹ Jordbruksverkets statistikdatabas, 2019.

³⁶² Jordbruksverket. Marknadsrapport Nötkött – utvecklingen till och med 2019. 2020.

³⁶³ www.jojjen.se



Småländsk kroppkaka är gjord på kokt potatis och öländsk på rårivna potatis som ger den en gråaktig färg. Kroppkakan fylls med tärnat fläsk, gul lök och kryddpeppar och äts med lingon och skirat smör eller grädde. *Foto: Ölands turist.*

isterband, leverpastej och prinskorv. Företagets spickekorv har belönats med guldmedalj i Chark-SM.

Rosas Handel i Lötörp på Öland var från början en lanthandel som blev ett charkuteriföretag 1981 när Johann Thaurer och hans fru Rosita tog över verksamheten. Här tillverkas ett brett sortiment av charkuteriprodukter, bland annat bockwurst, bratwurst med flera korvar med anor från Tyskland. Man tillverkar även charkuteriprodukter på uppdrag av andra charkuterier och köttproducenter.

Kroppkakor

Arontorps Kroppkakor och mat tillverkar kroppkakor som serveras på den egna restaurangen i Arontorp och som förpackas och säljs i livsmedelsbutiker främst på Öland och i Småland. Företaget grundades 2009.

Evas Kroppkakor & Deli i Köpingsvik tillverkar kroppkakor och har även restaurang och fiskrökeri. Kroppkakorna säljs även via dagligvaruhandeln och sedan 2020 har företaget en filial i Kalmar. Företaget startade 2005.

Ninnis Kroppkaksbod i Källa startade 1990. Här tillverkas kroppkakor som man antingen äter i restaurangen eller tar med sig hem.

Ölandskroppkakan startade 1974 och tillverkar mellan sex och åtta ton kroppkakor i veckan som vakuumpackas och säljs via dagligvaruhandeln i hela Sverige. År 2019 köptes företaget av Piteortens chark och kroppkakstillverkningen flyttades från Borgholm till Piteå.³⁶⁴

Mejerier

Det fanns mejerier som tillhörde stora gårdar, exempelvis Gårdsmejeriet i Råby utanför Ljungbyholm, som uppfördes i mitten av 1800-talet, och Svartingstorps mejeri i Åby socken från 1888 som hade egen mjölkbutik i Kalmar.³⁶⁵ De första andelsmejerierna grundades i slutet av 1800-talet. Kalmarbygdens mejeriförening bildades 1902. I början av 1900-talet gick man samman i förbund och Södra Kalmar läns mejeriförbund, Ljungbyholms

³⁶⁴ Affärer i norr: Piteortens chark köper Ölands kroppkakor. December 2019. <http://www.affareerinorr.se/nyheter/2019/december/piteortens-chark-koeper-oeland-kroppkakor/>

³⁶⁵ Kalmar läns museum: Kalmar kommuns industriarv, 2009.



Småskalig osttillverkning. Foto: Pixabay.

andelsmejeriförening och Västerviks sortens mejeriförening bildades.³⁶⁶

Mejeriandelsföreningar bildades på 1920-talet i Vissefjärda, Broakulla och Emmaboda. År 1935 var 72 mejerier i länet anslutna till Södra Kalmar läns mejeriförbund, av dessa fanns 21 på Öland och 51 på fastlandet. Mejeriförbundet samordnade mejeriernas export av smör som främst gick till England. Smöret packades i drittlar, en drittel rymde 51,1 kg smör, det var ett tunnförmigt kärl av bokträ med specifika mått som var anpassat efter den engelska marknaden. Mejeriförbundet hade eget tunnbinderi, stavarna levererades från Skåne och tunnbanden från Holland. Innan smöret lades i drittlarna fodrades de först med smörpapper. Varje fredag, året runt lastades en järnvägsvagn med smördrittlar som gick från Kalmar till Malmö och därifrån transporterades smöret vidare till England. På sommaren isades vagnen för att smöret skulle klara transporten. Användningen av drittlar upphörde på 1960-talet.³⁶⁷

Andelsmejeriet i Högsby startades 1898 och lades ner 1965.

Det första föreningsägda mejeriet i Kalmar uppfördes 1902. År 1954 byggde man nytt och lade samtidigt ner mejerierna i Läckeby och Rockneby. På 1970-talet fusionerade man med Arla som på sin anläggning i Kalmar år 2020 tillverkar ostarna: Grevé, Herrgård, Svecia och Präst. Cirka 80 procent av den mjölk som används vid osttillverkningen kommer från Öland.³⁶⁸

Mejerier på Öland

Det första bolagsmejeriet på Öland startade 1882 i Kastlösa. På Öland fanns det som mest 23 mejerier. Under perioden 1901–1920 bildades det 15 mejeriföreningar. Målet var att det skulle finnas ett mejeri i varje socken. Enligt Hushållningssällskapet behövdes detta, framförallt på grund av det svåra vintervägslaget på Öland.³⁶⁹ Mejeriet i Borgholm byggdes 1937 i samband med att Borgholms mejeriförening bildades. Samma år uppfördes ett mejeri i Färjestaden. Dessa två gick samman år 1959 och bildade Ölands mejerier. Arla tog över verksamheten och 1966 startade företaget tillverkning av torrmjölk i Borgholm. Anläggningen i Borgholm lades ner 2004, då tillverkades hårdost samt

³⁶⁶ LRF www.lrfhistoria.se

³⁶⁷ Kalmar läns museum: Drittel – emballage för smör. 2006.

³⁶⁸ <https://www.arla.se/om-arla/mejerier/kalmar-mejeri/>

³⁶⁹ Öländsk Mejerihantering 100 år. Ölandsmejerier. 1985.

mjolk- och vasslepulver. Tillverkningen av några av hårdostarna flyttades till Arlas mejeri i Kalmar.³⁷⁰

Västerviks gräddost

Mejeriföreningen i Västervik bildades på 1880-talet. Västerviksortens mejeriförening bildades 1906 som ett samgående mellan Västerviks-, Gamleby, Loftahammar och Vimmerby mejeriföreningar. Då uppfördes mejeribygnaden som fortfarande finns kvar på Bredgatan i Västervik. Från 1959 tillverkades Västerviks gräddost som blev en storsäljare, särskilt till pizzerior och andra restauranger och storkök. Mejeriet införlivades med Arla 1989. Då tillverkades ost i Västervik och Loftahammar. Tillverkningen i Loftahammar lades ner 1991 och i Västervik 2004.

Frödinge mejeri och ostkaka

Vid sekelskiftet 1900 fanns det två mejerier inom Frödinge socken, ett vid Dalen och ett vid Grindrum. År 1929 bildade ett fyrtiotal frödingebönder med sammanlagt ca 300 kor ett eget mejeri. Omsättningen och mjölkinvägningen växte snabbt. Man sålde det mesta av sitt smör till Göteborg och Uppsala. Under andra världskriget var man tvungen att skicka en daglig leverans om ca 11 000 liter mjölk till Stockholm. År 1954 anställdes Gösta Carlsson som föreståndare på mejeriet, tillsammans med sin fru Karin väckte han förslaget att mejeriet skulle tillverka ostkakor. Karin Carlsson lanserade framgångsrikt ostkakorna från Frödinge i landet. År 2020 ägs Frödinge Mejeri AB av Orkla Foods Sverige AB som ingår i den norska koncernen Orkla ASA.³⁷¹

Mjölkpulver

I Vimmerby driver Arla Foods sedan 2004 Sveriges största tillverkning av mjölkpulver. Det är företagets modernaste mjölkpulveranläggning. Här tar man

hand om en stor del av det svenska mjölköverskottet. Mjölken kommer främst från Arlaanslutna gårdar i regionen. I Vimmerby tillverkas helmjölks- och skummjölkspulver i olika kvaliteter för att huvudsakligen säljas till andra livsmedelsföretag som tillverkar bakverk, barnmat, mejeriprodukter mm runt om i världen. Mjölkpulveranläggningen tar emot cirka 510 miljoner kilo mjölk per år, cirka 95 personer arbetar här.³⁷²

Emå mejeri

År 2007 startade ägarna till Hagelsrums och Virstad gårdar ett mejeri i Hultsfred med målet att tillverka närproducerade mejeriprodukter. Flera gårdar har succesivt anslutit sig till mejeriet och man har utvecklat ett sortiment av mjölk, filmjölk, yoghurt, vispgrädd, crème fraiche, smör och ost som framförallt säljs i Småland och på Öland.

Hantverksmejerier

Det finns flera hantverksmejerier i Kalmar län. Några av dessa har utmärkt sig vid SM i Mathantverk under senare år. Det är till exempel Skurö Gårdsmejeri & Butik i Figeholm, Höjdens Mejeri i Fagerhult och Råven & Osten i Järnforsen.

Kyckling

I Mörbylånga på Öland finns Guldfågeln som startade 1975. Det är ett familjeföretag som ingår i Blenta-gruppen i Skåne. Guldfågeln har anläggningar i Mörbylånga och i Falkenberg och tillverkar produkter av kyckling. På anläggningen i Mörbylånga arbetar cirka 450 personer. Kycklingarna kläcks i Skåne, föds upp hos utvalda uppfödare och slaktas sedan i Mörbylånga eller Falkenberg där fågelköttet förädlas och levereras ut till kunderna.³⁷³

³⁷⁰ Pressmeddelande Arla <https://www.arla.se/om-arla/nyheter-press/2003/pressrelease/personal-varslas-paa-oeland-1126637/>

³⁷¹ <https://www.frodinge.se/om-frodinge/historia/>

³⁷² Arla <https://www.arla.se/om-arla/koncernen/mejerier/vimmerby-pulveranlaggning/>

³⁷³ www.guldfageln.se

I länet finns flera stora kycklinguppfödare, till exempel Stranda Kyckling AB i Torp utanför Mönsterås samt Stjärnamo Kyckling i Bankeberg.

Ägg

AB CA Cedergren är med sina 1,4 miljoner värphöns och en daglig produktion av runt 1,2 miljoner ägg Sveriges största producent av ägg. Företaget ligger i Fliseryd utanför Mönsterås.³⁷⁴ Thuressons Hönseri på Öland startades 1950 och har cirka 80 000 värphöns och ungefär lika många på kontrakterade gårdar i närområdet. Äggen säljs under varumärket Ölands-ägg.³⁷⁵

Viltkött

Tvårskogs vilt, nära Ljungbyholm, startade 1997 och är ett av Sveriges största viltslakterier. De bedriver slakt, styckning och paketering av viltkött. Företaget köper in vilt från jägare och gårdar i södra Sverige och säljer frysta och färska styckningsdetaljer av älg, dovhjort, kronhjort, rådjur och vildsvin.³⁷⁶

Andra certifierade vilthanteringsanläggningar i Kalmar län är Jordsläta Södergård på Öland, Totebo kött i Västervik, Kalvenäs kött i Högsby, Desemåla Gårdshandel, Nybro, Västerslät, Kalmar, Ölandsfiskarn, Byxelkrok samt Stenbo gård, Oskarshamn.³⁷⁷

Bryggerier

I äldre tider bryggdes öl i hemmen och i städernas hantverksbryggerier. Det var ett överjäst öl som jäste under kort tid och vid hög temperatur. På 1840-talet började man tillverka tyskt öl av underjäst typ som

benämndes bayerskt öl. Jäsningen ägde rum vid lägre temperatur och lagrades i 2-3 månader vilket gav ett godare öl med längre hållbarhet. Detta kunde tillverkas i större skala och en bieffekt blev att några av de småländska glasbruken började tillverka ölbuteljer, till exempel glasbruken i Alsterbro och Västervik.

Bryggerier i Kalmar län

År 1847 startade Anderssons bryggeri i Kalmar som var det första större bryggeriet som bryggde med industriella metoder, innan dess hade det funnits hantverksmässig tillverkning av öl i staden. År 1864 kom Bryggeriet Nordstjernen. År 1930 köptes båda upp av AB Stockholms bryggerier och fick namnet Kalmar bryggeri AB. I köpet ingick också Kalmar mineralvattenfabrik som tillverkade mineralvatten och läskedrycker. År 1944 införlivades även Grönskogs bryggeri i Nybro, Ölands bryggeri, Ådala bryggeri i Torsås och Mönsterås bryggeri. År 1964 införlivades Kalmar bryggeri i AB Pripps bryggerier och lades ner 1971.

I Västervik utgjorde bryggerinäringen en av stadens äldsta industrier. År 1818 grundades ett bryggeri som 1879 köptes upp av Carl Christian Piehl. Han byggde ut det till en industri som tillverkade bayerskt öl, pilsneröl, pilsnerdricka, iskällardricka, lagerdricka samt sockerdricka och andra läskedrycker. Västerviks bryggeri övertogs 1912 av Centralbryggeriet i Vimmerby och drevs till det lades ner 1955. I Västervik fanns också Liedbergska bryggeriet.

Centralbryggeriet i Oskarshamn grundades 1849 i Döderhultsvik. Det blev dotterbolag till Nya Centralbryggeriet i Vimmerby 1910 och fanns kvar till år 1957. I Mönsterås bildades Mönsterås Bäjerska Bryggeri omkring år 1860. I Högsby fanns ett bryggeri och i Nybro grundades Grönskogs bryggeri på 1860-talet och Holmströms bryggeri 1871. År 1868 startade Hultsfreds bryggeri sin verksamhet.

Vimmerby var en av länets viktigaste bryggeriorter vid sidan av Kalmar. Det största av bryggerierna här

³⁷⁴ Fjäderfå, Föreningen svensk fjäderfäskötsels tidskrift, 2019-12-11

³⁷⁵ Thuressons.nu

³⁷⁶ <https://tvårskogsvilt.se>

³⁷⁷ Livsmedelsverket: <https://www.livsmedelsverket.se/produktion-handel--kontroll/livsmedelskontroll/livsmedelsanlaggningar/eu-godkanda-anlaggningar/sektion-iv---kott-fran-frilevande-vilt?AspxAutoDetectCookieSupport=1>

var länge Nya Centralbryggeriet, grundat år 1899. Vimmerbypilsnern blev ett välkänt varumärke. År 1954 köptes det upp av AB Stockholms bryggerier och driften lades ner 1975.

Åbro bryggeri grundades 1856 i Vimmerby och är landets äldsta familjeägda bryggeri. Familjen Dunge har ägt bryggeriet sedan 1922. År 2019 har företaget 265 anställda varav cirka 220 arbetar på anläggningen i Vimmerby. Man säljer cirka 400 olika drycker och exporterar till 23 länder.³⁷⁸

Mellan 1993 och 2010 ökade antalet bryggerier i Sverige från 16 till 42 stycken och därefter accelererar utvecklingen. I slutet av 2017 fanns det 392 bryggerier, bryggeribranschen är den snabbast växande branschen mätt som procentuell förändring av antal företag. De bryggerier som bildats sedan 2010 är små med få anställda. Bryggeriboomen beror på ett ökande intresse för öl.³⁷⁹

Exempel på bryggerier i Kalmar län:³⁸⁰ Åbro Bryggeri i Vimmerby, Ängöl i Kalmar, Glabo gårdsbryggeri i Glabo och Emmaboda bryggeri i Emmaboda. Skedemosse gårdsbryggeri, Kackelbryggeriet, Tack och brew och Källabryggaren på Öland.

Humle och malt är viktiga ingredienser vid öltillverkning. Humle importeras främst från USA och Nya Zeeland. Malt är säd som blötläggs för att börja gro, därefter torkas eller rostas den. Det finns tre mälterier i Sverige. Ett av dessa är Brewmaster i Hovmantorp som i mindre skala framställer malt av korn som odlats på olika platser på Öland och i Småland.³⁸¹

³⁷⁸ www.abro.se

³⁷⁹ SCB 2018 <https://www.scb.se/hitta-statistik/artiklar/2018/svensk-bryggeriboom-forandrar-branschen/>

³⁸⁰ Kenneth Ravn mfl, Lunds Universitet: En forskningsdatabas över Svenska bryggerier. 2019. Ravn_Guldaker_Ek_Silbersky_Bryggerin_ringens_f_r_ndringsprocess_Maj_2019.pdf

³⁸¹ Ölintresse lyfter malt från Småland. Dagens Nyheter 11 januari 2021.

Fruktdrycker

Det finns flera tillverkare av must, juice och andra fruktdrycker i mindre skala. Några av dessa tillverkar must av äpplen och päron, till exempel Lilla musteriet i Borgholm, Vråka musteriet i Edsbruk och Kalmar musteriet i Kalmar. Markcider i Misterhult tillverkar hantverks cider av äpplen och päron enligt engelsk tradition. Axelssons i Aby tillverkar cider av jordgubbar från egna odlingar. Berga Bruk i Högsby startade 2014 och tillverkar ett brett sortiment av drycker som är baserade på frukt och bär. Nöbble gård i Rockneby och Fredrikssons Smakglädje på Öland är exempel på företag som tillverkar alkoholfri glögg.

Vin

Det finns två vinproducenter (2020) på Öland. Wannborga – Restaurang, Bränneri och Vingård i Wannborga startade i början av 2000-talet. Odlingen består av ca 3 800 vinstockar av ett tiotal olika sorter. Här tillverkas det rött och vitt vin samt spritdrycker som till exempel whisky och gin samt varianter av calvados och grappa.

Håks gård ligger i Beteby, söder om Mörbylånga. Sedan 2001 tillverkas det viner som säljs under varumärket ”Under Ölands Sol”. Odlingarna består av cirka 4 000 vinstockar varav 3 000 är blå druvor av sorterna Rondo och Leon Millot.

Kaffe

Från slutet av 1850-talet tillverkades det kaffesurrogat på Calmar Ångchicoriefabrik. Man använde rot av växten cikoria som odlades på Öland och i Skåne. Den rostade cikorian gav en dryck som påminde om kaffe men till lägre pris. På 1870-talet var ångcikoriafabriken en av Kalmars största industrier med avseende på tillverkningsvärden. Fabriken lades ner 1887.

Under 2010-talet startades flera mindre kafferosterier främst i Kalmar och på Öland. Störst av dessa är Balck Coffee i Kalmar som startade 2016 och rostar

hållbart producerat specialkaffe och redovisar hela kedjan från odlingen till de rostade bönorna.

Socker

I Sverige introducerades sockerbetsodlingen på 1830-talet men det dröjde till 1880-talet innan den svenska betsockerindustrin fick sitt genombrott och en rad råsockerfabriker grundades, främst i sydvästra Skåne. Innan betsockret fick genomslag hade man importerat råsocker framställt av sockerrör som sedan raffinerades. Kalmar sockerbruk grundades 1814 och var ett av de tidigaste sockerraffinaderierna i Sverige. År 1860 började man använda de inhemska vitbetorna som råvara men två år senare lades verksamheten ner. Sockerbruket i Mörbylånga etablerades 1907 och var först ett råsockerbruk. Betorna kom framförallt från Öland, Småland och Blekinge. Betsången pågick från slutet av september och fram till jul, denna period kallades för kampanjen, då pågick arbetet i treskift sju dagar i veckan. På 1930-talet var det cirka 350 anställda under kampanjen. På 1950-talet började man tillverka strösocker och som biprodukter fick man melass och betmassa. En del av betmassan återgick till jordbrukarna som djurfoder. Resten blandades med melass och torkades till betfoder (betfor) som såldes som kreatursfoder över hela landet. Under 1980-talet hade sockerbruket 125 årsanställda och ca 80 extra anställda under säsongen samt en årsomsättning på 100 miljoner kronor. Sockerbruket lades ned 1991.³⁸² År 2016 skördades 5 700 ton sockerbetor i länet jämfört med 217 450 ton år 1990.

Honung

Bigårdar i södra Kalmar län ger i genomsnitt 40–44 kg honung per samhälle (2018–2019) i norra länet är motsvarande siffra 15–19 kilo. Genomsnittet för Sverige under samma period är 28 kilo. Skälet till variationen i avkastning är tillgången på odlade

dragväxter där slättbygder utgör en stor areal med rapsodling. Dragväxter är växter som är viktiga för bisamhället, till exempel raps, klöver och fruktträd. Antalet bisamhällen har ökat kraftigt sedan 2009 men det är fortfarande brist på honungsbin i förhållande till arealen med grödor som behöver gynnas av insektspollinering.³⁸³ Det finns cirka 900 bigårdar i länet, enligt statistik från Biodlarföreningen, drygt två tredjedelar av dessa finns i den södra delen. Under 2019 producerades det cirka 138 000 kg honung i länet, enligt statistik från Sveriges Biodlares Riksförbund som bygger på uppgifter från medlemmarna. Den verkliga siffran är högre eftersom alla biodlare inte är medlemmar i föreningen.³⁸⁴

Senap

Edwins originalsenap började tillverkas i Västervik 1962. Idag ägs varumärket av B&P Handelskompani i Malmö men produktionen av Edwins senap sker i Västervik.³⁸⁵ Västerviks Senap ägs av Kavli men utvecklades av Henry ”Olle” Åhman som startade Åhmans korvkiosk 1959. Västerviks Senap tog silvermedalj i Senaps-VM i USA 2014, i kategorin ”Sweet hot”. I tävlingen deltog ca 300 senapssorter från 27 olika länder som tävlade i 16 kategorier.³⁸⁶ År 2017 blev det guldmedalj för Västerviks Senap Grov i samma tävling.³⁸⁷

Rapsolja

År 2017 skördades det cirka 15 000 ton höstraps i Kalmar län. Det var ungefär lika mycket som på Gotland men bara en knapp tiondel av den mängd som skördades i Skåne.³⁸⁸ Kallpressad, KRAV-certifierad rapsolja produceras av Nöbble Gård i Rockneby och Ekberg & Forsberg på Öland.

³⁸² Kalmar läns museum: Mörbylånga sockerbruk. 2020. <https://digitaltmuseum.se/021016523404/morbylanga-sockerbruk-sockerbruket-i-morbylanga-etablerades-1907-platsen>

³⁸³ Jordbruksverket. Det ekonomiska värdet av honungsbin i Sverige. Rapport 2020. https://www2.jordbruksverket.se/download/18.32f5b107170649447513ff64/1582284098126/jo20_1.pdf

³⁸⁴ <https://www.biodlarna.se/app/uploads/2020/03/Årsrapport-2019-total-200326-1.pdf>

³⁸⁵ Naturens Skaffereri <https://naturenskaffereri.se/produkt/edwins-original-senap/> 2020

³⁸⁶ Kavli <https://www.kavli.se/varumaerken/Vaesterviks-Senap/Senap-Stark> 2020

³⁸⁷ Kavli pressmeddelande <https://www.mynewsdesk.com/se/kavli/pressreleases/guldmedalj-till-vaesterviks-senap-r-grov-i-senaps-vm-2006720>

³⁸⁸ Jordbruksverket, SCB Statistiska meddelanden. Skörd av spannmål trindsåd, oljväxter, potatis och slättevall 2017.



Havtorn. Foto: Pixabay.

Frukt, bär, grönsaker, potatis, rotfrukter och svamp

Kalmar – Ölands Trädgårdsprodukter är en ekonomisk förening som startade 1959 och har cirka 160 medlemmar som äger företaget och levererar sin skörd till företaget som sedan tar produkten vidare till försäljning. Företaget ligger i Färjestaden och man producerar lök, bönor och gula ärtor. Odlingen sker främst på Öland med omnejd. Var fjärde lök som konsumeras i Sverige kommer från Kalmar-Ölands trädgårdsprodukter.

Det finns flera företag i länet som odlar och förädlar trädgårdsprodukter, dvs frukt, bär, och grönsaker samt potatis och rotfrukter. Några exempel är Axelssons i Aby som framförallt producerar potatis och jordgubbar men även sötpotatis, sparris och hallon. Havtornsgården i Triberga på Öland odlar havtorn i mindre skala och förädlar bären till bland annat sylt och saft. Ölands Potatisförädling i Algutsrum skalar potatis och morötter som distribueras till grossister, storkök och livsmedels-tillverkare. Solmarka gård i Vassmolösa producerar och säljer biodynamiskt odlade grönsaker till butiker och restauranger. Gården är certifierad av Demeter, som är en märkning för biodynamisk odling, och KRAV. Under senare år har det blivit flera producenter som säljer sina produkter främst via gårdsbutiker och/eller REKO-

ringar. Några sådana exempel är Stenladan i Algutsrum, Gårdsbutiken i Källa, Wirbladhs Gårdshandel i Smedby och Sollidens gårdsprodukter i Gamleby.

Det har funnits flera konserverfabriker som har tagit vara på skördarna av trädgårdsprodukterna. Exempelvis Mörbylånga konserverfabrik/Winborgs (1942–1992), Alvarets konserverfabrik/Ölands konserverfabrik/Önos (1939–2005).³⁸⁹ Borgens konserver finns kvar (2020). Företaget startade 1941 i Borgholm och tillverkar idag svampkonserver och färdiga rätter. Birgittas matbod och Fredrikssons smakglädje på Öland samt Wirbladhs Gårdshandel i Smedby är exempel på mindre företag som förädlar frukt och bär till sylt, marmelader och såser.

Nya möjligheter till småskalig livsmedelsförädling

På 2000-talet märks en ökad efterfrågan och försäljning av svenskproducerade livsmedel. Större aktörer dominerar marknaden men det har etablerats mindre företag inom mathantverk som tillverkar nischade produkter i liten skala. År 1995 startade

³⁸⁹ Lotta Lamke, Kalmar läns museum. Mörbylånga kommuns industriarv 2007. <https://www.kalmarlansmuseum.se/site/assets/files/1562/morbylangaind-arv.pdf>

Eldrimner utbildningar inom mathantverk i Jämtland. Tio år senare får skolan status som nationellt resurscentrum för mathantverk och i detta ingår att utveckla och bevara kunskapen om mathantverk. Eldrimner ingår som en enhet i Länsstyrelsen i Jämtlands län men verkar över hela Sverige.

Nya möjlighet för marknadsföring för mathantverkare

Varje år arrangerar Eldrimner SM i Mathantverk, det är en tävling som är öppen för mathantverksföretag i Sverige. Här tävlar företagen i klasserna: bageri, bär-, frukt-, och grönsaksförädling, charkuteri, drycker, fiskförädling, mejeri och övrigt. Resultatet av tävlingen skapar uppmärksamhet i media. Under senare år är det flera företag från Kalmar län som har belönats med medaljer i SM i Mathantverk.³⁹⁰

Nya möjligheter till kostnadseffektiv marknadsföring är begreppen storytelling, word-of-mouth och platsmarknadsföring. Word-of-mouth (WOM) innebär att det överförs information mellan konsumenter vilket påverkar framtida konsumtion och gynnar producenten. Den processen kan ske via fysisk interaktion eller via digitala medier. Den digitala formen av WOM kallas för electronic word-of-mouth (eWOM), den sker exempelvis via sociala medier, mängden eWOM bidrar till en ökad konsumtion.

I en uppsats från SLU redovisas hur tre företag på landsbygden i södra Sverige är beroende av WOM för framgång i sina verksamheter. Effekten uppkommer inte genom direkt marknadsföring utan är en följd av konsumenters intryck från besöken. Platsmarknadsföring är ett verktyg som bidrar till en positiv förstärkning av en geografisk plats.³⁹¹

³⁹⁰ Eldrimner.com Resultatlista SM i Mathantverk 2020 [https://www.eldrimner.com/core/files/Resultat%20SM%20i%20Mathantverk%202020%20\(uppdaterad%2020.10.19\).pdf](https://www.eldrimner.com/core/files/Resultat%20SM%20i%20Mathantverk%202020%20(uppdaterad%2020.10.19).pdf)

³⁹¹ Oscar Friberg, Amelie Jönsson, SLU: Att marknadsföra en plats – fallstudie av tre livsmedelsproducerande företag på landsbygden. https://stud.epsilon.slu.se/13620/11/friberg_o_jonsson_a_180731.pdf

REKO-ringar

Att sälja sina produkter via en REKO-ring är ett sätt för småskaliga livsmedelsproducenter att nå ut med sina produkter. REKO betyder Rejäl Konsumtion och den första REKO-ringen startade i Västergötland 2016. På hösten 2020 fanns det 200 REKO-ringar i Sverige med drygt 700 000 följare i ringarnas grupper på FaceBook. Hushållningssällskapet har uppdraget från Jordbruksverket att underlätta och främja etableringen av nya REKO-ringar. Målet är att det ska finnas i hela Sverige. I Kalmar län finns det REKO-ringar i exempelvis Kalmar, Oskarshamn, Tjust, Vimmerby och Emmaboda.³⁹² REKO-ringen i Kalmar startade 2018, år 2020 har den cirka 9 500 följare på FaceBook och saluför produkter från 61 företag. Det är alltifrån producenter av kött, ost och grönsaker till bagerier och tillverkare av marmelad, praliner och honung.

Småskaliga livsmedelsföretag

År 2020 finns det flera företag med småskalig tillverkning av livsmedel i Kalmar län. Försäljningen sker ofta via gårdsbutiker, REKO-ringar och dagligvaruhandeln.

Några exempel:

Exempel på företag inom kött och chark: Wadstens chark i Loftahammar, Rosas Handel på Öland, Tvärskogs vilt i Ljungbyholm och Västersläts gårdsbutik & Cafe i Kalmar. Några exempel på företag som förädlar frukt och bär är: Birgittas matbod, Ölands Örtagård och Fredrikssons Smakantverk på Öland samt Berga Bruk Äppelodling & Musteri i Högsby. Solmarka Gård i Vassmolösa producerar grönsaker, kött, ägg, mejeriprodukter samt bröd från eget bageri. Rugstorps Gård i Rockneby producerar kött och mejeriprodukter.

³⁹² Hushållningssällskapet, REKO-ringar i Sverige. <https://hushallningssallskapet.se/forskning-utveckling/reko/>

Livsmedelsförsörjning i kristid

En säker livsmedelsförsörjning betraktas som en statlig angelägenhet i Sverige. Grunden för livsmedelsberedskapen har varit en inhemsk livsmedelsproduktion. För att klara längre avspärningar behöver produktionen effektiviseras. Ett annat medel för att säkerställa försörjningen har varit olika metoder för administrativ fördelning av livsmedel, till exempel livsmedelsransonering. Den svenska planeringen och åtgärderna inom livsmedelsberedskap har succesivt utvecklats efter det kalla kriget i slutet på 1900-talet. Sedan 2010 är det Livsmedelsverket som ansvarar för nationell samordning när det gäller kris- och beredskapsplanering av livsmedelsförsörjning i leden efter primärproduktionen.³⁹³

Exempel på kriser som har haft stor betydelse för livsmedelsförsörjningen under de senaste seklen:

Svältåren i slutet av 1860-talet

Södra Sverige blev hårt drabbat av den torra sommaren 1868. Gräset och rågfälten brändes sönder av solen och redan i juli försökte man att rädda det som gick av skörden. Torkan gjorde att potatisarna inte blev större än hasselnötter. Sommaren dessförinnan hade också varit dålig på grund av för mycket regn, då var det framförallt norra Sverige som blev mycket hårt drabbat. Efter den nederbördsfattiga sommaren 1868 begärde Gotland, Blekinge och Kronoberg stöd från staten och fick det korta svaret att skrivelsen inte påkallade någon åtgärd, att den lades till handlingarna. Det svaret fick effekten att inga av de övriga drabbade länen, som Kalmar län, skrev till regeringen för att be om hjälp.

Som en effekt av torkan steg livsmedelspriserna kraftigt. Priserna på kött sjönk eftersom bönderna tvingades slakta sina djur på grund av brist på foder. För att överleva ersatte man en del av mjölet i gröt och bröd med exempelvis mossa, bark och krossade djurben. Man kokade kaffe på ekollon och bokollon och malde mjöl av torkade potatisskal. Vilda djur var en annan resurs, man åt till exempel grävling, ekorre, sork och bäver. När vintern kom var det många som inte hade någon mat alls och fick ge sig ut för att tigga. På våren 1869 agerade politikerna och storskaliga insamlingar satte igång även om svälten i södra Sverige inte fick samma uppmärksamhet som den som hade varit i Norrland året innan. Krisen var en av flera orsaker till att flera svenskar emigrerar. År 1869 emigrerar drygt 39 000 personer, framförallt från södra Sverige, och man beger sig främst till Danmark, Tyskland och Amerika. I tidningarnas skildringar från den här tiden fokuserade man på det tragiska i det som sker, nämligen att unga och friska svenskar övergav sitt hemland. Under våren 1869 står matförråden tomma för många och i mars 1869 beslutas att de hårdast drabbade delarna av Småland ska få undsättning. De statliga medel som delas ut ska framförallt användas till att förbättra markerna, dika och bygga järnvägar och vägar men det var problematiskt att organisera insatserna. Ett av många exempel på detta är ett nödarbete i Oskarshamn; när arbetet med att bygga en järnvägssträcka skulle starta saknades det nödvändiga arbetsredskap. Arbetsledningen noterade också att arbetarna var så svaga och utsvultna att de inte klarade av att arbeta.

Under våren 1869 var det rekordmånga auktioner och tvångsförsäljningar av gårdar. Tiggerier och stölder i jakt på mat fortsatte och skaror av tiggande barn drar omkring i samhällena. Det var många som dog av sjukdomar vilka framförallt fick fäste hos svaga och svältande.³⁹⁴

³⁹³ Livsmedelsverket. Livsmedelsförsörjning i ett krisperspektiv. 2011.

³⁹⁴ Magnus Vesterbro. Svälten – Hungeråren som formade Sverige. Albert Bonniers förlag 2018.

Under åren 1851–1910 emigrerade drygt 75 400 personer från Kalmar län. Ungefär 69 200 av dessa hade Amerika som mål.³⁹⁵ År 1890 hade Kalmar län knappt 233 000 invånare.³⁹⁶ År 1880 hade Öland drygt 38 000 invånare. Under mindre än tre decennier, från 1880–1907 lämnade ungefär 12 000 unga män och kvinnor Öland för att flytta till Amerika. En knapp fjärdedel av dessa återvände.³⁹⁷

Världskriget och krisberedskap

Under det första världskriget som startade 1914 rädde det kristid i Sverige. Då instiftades ”Statens lagerhus och Fryshusstyrelse” med syfte att beredskapslagra livsmedel för användning i krig och krigstid. På åtta platser i södra och mellersta Sverige projekterades och byggdes hus för lagring av spannmål. Beredskapslagringen avslutades år 2001.

År 1937 tillsattes Statens reservförrådsnämnd och när andra världskriget startade 1939 ålades även näringslivet att hålla reservlager av viktiga basvaror som livsmedel och insatsvaror till jordbruket. Parallellt med detta byggde staten ut sina egna reservlager.³⁹⁸

Efter krigsutbrottet 1939 infördes livsmedelsransoneringskort i Sverige. Varje person tilldelades ransoneringskort. Det var kuponger som begränsade hur mycket man fick handla. Varor som kaffe, te socker, kakao, mjöl, bröd, fläsk, ost och ägg ransonerades. Under denna tid upphörde importen av varor nästan helt och självförsörjningen av livsmedel blev särskilt svår efter den ovanligt kalla vintern och den torra sommaren 1940. Efter krigsslutet fanns ransoneringen kvar på vissa varor under resten av 1940-talet. Kafferansoneringen var kvar längst, den upphörde 1951.³⁹⁹

395 SCB: Så påverkade utvandringen till Amerika Sveriges befolkning. 2013. <https://www.scb.se/hitta-statistik/artiklar/2013/sa-paverkade-utvandringen-till-amerika-sveriges-befolkning/>

396 SCB: Historisk statistik för Sverige. Andra upplagan: 1720–1967 <http://share.scb.se/0v9993/data/historisk%2ostatistik//Historisk%2ostatistik%20för%20Sverige%201700-1900-tal/Del1-Befolkning-1720-1967.pdf>

397 Helge Nelson. Emigrationen från Öland. På Öland. En antologi sammanställd av Mats Rehnberg. 1950.

398 Jordbruksverket. Mat för miljoner. Statlig beredskapslagring inom livsmedel. 2002

399 Kalmar läns museum: Ransonerings vardagsmat under beredskapsåren. 2015. <https://www.kalmarlansmuseum.se/samlingar/vara-samlingar/manadens-formal/ransonerings-vardagsmat-under-beredskapsaren/>

Under 1990-talet avvecklades statens beredskapslager av livsmedel och insatsmedel för jordbruket. I slutet av 2001 hade alla varor sålts som fanns i lagren, totalt 690 000 ton, och alla lager hade avvecklats och en nästan hundraårig epok hade avslutats.

År 2009 bildades Myndigheten för Samhällsskydd och Beredskap (MSB) som är ansvarig för att stödja samhällets beredskap för olyckor, kriser och civilt försvar. År 2018 gav man ut broschyren ”Om krisen eller kriget kommer” med råd till befolkningen. Råden om livsmedel handlar om att det är viktigt att ha ett extra lager med mat med lång hållbarhet hemma, till exempel konserver, knäckebröd, potatis och ägg.⁴⁰⁰

Vattenbrist

Landskapets vattenhållande förmåga minskade drastiskt under 1900-talet med stora negativa effekter på ekosystemtjänsterna som följd. Då dränerades stora arealer med naturmark för att skapa mer jordbruksmark. Samtidigt byggdes städer och samhällen ut vilket innebar minskade arealer där vatten kunde infiltrera. Kalmar län har problem med vattenbrist.⁴⁰¹

Kalmar län är nederbördsfattigt eftersom länet ligger i regnskugga bakom det småländska höglandet. Under 2016 uppstod akut vattenbrist i delar av länet. Grundvattennivåerna hämtade sig något under vinterhalvåret 2017–2018 men torkan som följde under sommaren 2018 drabbade jordbruket hårt med minskade skördar.⁴⁰²

Öland är ett särskilt problematiskt område med låg nederbörds mängd, hög avdunstning samt stor vattenanvändning under sommarmånaderna. Mätningar av grundvattennivåer startade 1968 på

400 MSB. Om krisen eller kriget kommer. 2018. <https://rib.msb.se/filer/pdf/28494.pdf>

401 Katarina Kyllmar och Ingrid Wesström i samverkan med kustkommunerna i Kalmar län: Vattenfördröjande åtgärder i landskapet – Förstudie och förslag på pilotområden i Kalmar län. SLU 2018. <https://www.regionkalmar.se/Documents/Samarbetsportalen/Regional%20utveckling/Miljö%20och%20hållbarhet/Vatten%20sjöar%20och%20hav/Vattenfördröjande%20åtgärder%20i%20landskapet%20Kalmar%20län.pdf>

402 Region Kalmar län: Handlingsprogram 2020-2022- Växande värde, Livsmedelsstrategi för Kalmar län.

norra Öland, det har varit låga nivåer på 1970- och 1990-talen. Under 2016 var grundvattennivåerna på Öland historiskt låga och det rådde akut vattenbrist. Det transporterades vatten med lastbilar från fastlandet och det anlades en vattenledning mellan Revsudden på fastlandet och Stora Rör på Öland. I Sandvik på norra Öland byggdes ett avsaltningsverk som stod klart sommaren 2017. I Mörbylånga anlades ett vattenverk med produktion av vatten från bräckt grundvatten och utgående råvatten från ett industrireningsverk som stod klart sommaren 2019. I framtiden förväntas årsmedeltemperaturen öka. I landets sydöstra delar minskar vattentillgången när högre temperaturer leder till längre vegetationsperiod och ökad avdunstning.⁴⁰³

Torkan 2018

Torkan 2018 drabbade hela Sverige. Den medförde att spannmålsskörden blev den lägsta på 59 år, den var 45 procent lägre än 2017. Skördarna av raps och rybs, åkerbönor, slättervall och potatis var också väsentligt lägre än föregående år.⁴⁰⁴ Det samlade inkomstbortfallet för lantbruket uppgick till 6,2 miljarder kronor. Regeringens nationella krispaket bestod av 1,57 miljarder kronor, de blev ett viktigt tillskott för lantbrukarna.⁴⁰⁵ Mjölproduktionen minskade på grund av att värmen påverkade mjölkornas produktionsförmåga negativt. En annan orsak var ökad utslaktning på grund av foderbrist. Vatten och foder är de viktigaste faktorerna för mjölkproduktion. Brist på foder var det största problemet för producenter av mjölk och nötkött under 2018–2019. Oro för att sakna foder under vintern ledde till att betydligt fler djur än normalt anmäldes till slakt under sommaren och hösten 2018. Producenter av griskött, fågelkött samt ägg påverkades genom att brist på spannmål och

proteinfoder ledde till kraftigt stigande foderpriser.⁴⁰⁶ I början av år 2021 är det brist på svenskt nötkött vilket beror på torkan 2018 då färre kor blev dräktiga.⁴⁰⁷

Coronakrisen

Den 1 februari 2020 klassade regeringen coronaviruset som en samhällsfarlig sjukdom och öppnade upp för extraordinära smittskyddsåtgärder med det övergripande målet att minska takten på smittspridningen. I början av april 2020 presenterade regeringen en strategi med syfte att värna människors liv, hälsa och arbeten.⁴⁰⁸

Under 2020 konstaterade Livsmedelsverket att tillgången på mat och dricksvatten i Sverige var god men att det kunde bli tillfälligt tomt på vissa hyllor i matbutikerna när många valde att köpa samma varor eller gjorde större inköp än normalt. Livsmedelskedjan är beroende av att bland annat el, vatten, informationsteknologi (IT) och transporter fungerar. Sverige köper en stor del livsmedel från andra länder, främst länder i norra Europa. Under pandemin stängde enskilda länder gränser för människor men detta innebar inte att det blev någon livsmedelsbrist i Sverige.⁴⁰⁹

Restriktioner på grund av pandemin påverkade näringslivet, besöksnäringen och kultursektorn i Kalmar län. I april 2020 fattade Region Kalmar län beslut om att stötta dessa sektorer.⁴¹⁰

I december 2020 konstaterade Livsmedelsföretagen, som är bransch- och arbetsgivarorganisationen för livsmedelsföretagen i Sverige, att svenska livsmedelsproducenter har ökat sina försäljningsvolymerna till dagligvaruhandeln men att

403 Karolina Hansson Rosta: Turistnäringens anpassning till vattenbristen på Öland. Examensarbete Miljövetenskap. Linnéuniversitetet 2019. <http://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:1322968/FULLTEXT01.pdf>

404 Jordbruksverket, SCB: Skörd av spannmål, trindsäd, oljevaxter, potatis och slättervall 2018 https://www.scb.se/contentassets/35e4f9bb037a46948e202c1e790doae2/joo601_2018a01_sm_jo16sm1901.pdf

405 Regeringskansliet. Miljardstöd till Sveriges lantbrukare efter torkan 2018. 2019 <https://www.regeringen.se/pressmeddelanden/2019/07/miljardstod-till-sveriges-lantbrukare-efter-torkan-2018-borjar-betalas-ut/>

406 Jordbruksverket: Långsiktiga effekter av torkan 2018. Rapport 2019:13

407 Köttbrist efter torkan 2018. Svenska Dagbladet 18 januari 2021.

408 Regeringen <https://www.regeringen.se/regeringens-politik/regeringens-arbete-med-coronapandemin/>

409 Livsmedelsverket <https://www.livsmedelsverket.se/livsmedel-och-innehall/bakterier-virus-parasiter-och-mogelsvampar/coronavirus/matberedskap-och-corona>

410 Region Kalmar län april 2020 <https://www.regionkalmar.se/nyhetslista/ny-plan-ska-starka-livsmedelsbranschen/>

försäljningen på export och till hotell, restaurang och catering minskade kraftigt.⁴¹¹

Enligt en undersökning från Svenskt Näringsliv som presenterades i december 2020 konstateras att höstens våg av smitta har slagit hårdare mot vissa branscher, som hotell- och restaurangbranschen.⁴¹² Astrid Lindgrens värld i Vimmerby, som är ett av landets främsta besöksmål för barnfamiljer, fick stänga för säsongen i slutet av juni 2020.⁴¹³ Samma år ställdes Ölands Skördefest in. Det är ett evenemang som arrangeras varje höst sedan slutet av 1990-talet och som brukar samla drygt 200 000 besökare.

Klimatförändringar

I östra Sverige förväntas klimatet bli torrare och med mindre bildning av grundvatten vilket medför ökad risk för torka inom jord- och skogsbruk. Mildare vintrar och mer kraftiga regn ökar risken för översvämningar.⁴¹⁴

Krisberedskap i länet

”Livsmedelsförsörjning i kristid” är ett av fyra prioriterade åtgärder som ingår i den regionala livsmedelsstrategin för Kalmar län med syfte att förebygga och säkerställa en god livsmedelstillgång vid en eventuell kris och med aktiviteter som fokuserar på att öka självförsörjningsgraden.

I det handlingsprogram som presenterades år 2020 och som gäller för 2020–2022 konstateras att klimatförändringarna påverkar länet och livsmedelsproduktionen negativt med varmare vintrar och mer torka. De senaste åren har livsmedels-

produktionen påverkats negativt på grund av vattenbrist och torka. I handlingsprogrammet konstateras att det behövs kunskapshöjande insatser gentemot livsmedelsproducenter och livsmedelsförädlare för att höja kunskapsnivån kring förebyggande arbete. Man hoppas också att en ökad efterfrågan på mat från småskaliga lantbruk kan leda till att det startas flera sådana. Dessa är mindre känsliga och kan bidra till en ökad regional självförsörjning och en hållbar och konkurrenskraftig livsmedelsproduktion.⁴¹⁵

Ökad självförsörjningsgrad

Det övergripande målet för den nationella Livsmedelsstrategin är att öka produktionen och därmed självförsörjningsgraden. Detta skulle kunna bidra till en minskad sårbarhet i livsmedelskedjan.⁴¹⁶

411 Livsmedelsföretagen, pressmeddelande dec 2020 https://www.mynewsdesk.com/se/livsmedelsforetagen/_li/pressreleases/ovaentat-oekad-konkurrenskraft-foer-svenska-livsmedel-3055149

412 Erik Hultgren, Svenskt Näringsliv: Permitteringar att vänta i krisens spår. December 2020. https://www.svensktnaringsliv.se/regioner/kalmar/permitteringar-att-vanta-i-krisens-spar_1162887.html

413 Pressmeddelande Astrid Lindgrens Värld <https://astridlindgrensnas.se/newsdesk/#/pressreleases/nya-restriktioner-fick-planen-att-spricka-astrid-lindgrens-vaerld-och-astrid-lindgrens-naes-staenger-foer-aaret-3016745>

414 Katarina Kyllmar och Ingrid Wesström i samverkan med kustkommunerna i Kalmar län: Vattenfördröjande åtgärder i landskapet – Förstudie och förslag på pilotområden i Kalmar län. SLU 2018. <https://www.regionkalmar.se/Documents/Samarbetsportalen/Regional%20utveckling/Miljö%20och%20hållbarhet/Vatten%20sjöar%20och%20hav/Vattenfördröjande%20åtgärder%20i%20landskapet%20Kalmar%20län.pdf>

415 Region Kalmar län: Handlingsprogram 2020. Växande värde. Livsmedelsstrategi för Kalmar län. 2020. https://regionkalmar.se/Documents/Samarbetsportalen/Regional%20utveckling/Näringsliv/Livsmedel/Livsmedelsstrategi_handlingsprogram_slutlig_2020.pdf

416 Regeringskansliet, Näringsdepartementet: En livsmedelsstrategi för Sverige – fler jobb och hållbar tillväxt i hela landet. 2017. https://www.regeringen.se/4908ao/contentassets/89c5b3e5d23f473d843d12f12379d07b/livsmedelsstrategin_kortversion_170130.pdf

Produktionsförhållanden i länet speglat i landshövdingens berättelser 1822–90

Från sekelskiftet 1800 blev Sveriges landshövdingar skyldiga att vart femte år skicka en redogörelse för läget i sitt län till regeringen. De områden som skulle rapporteras in var näringarnas utveckling, där jordbruket var det viktigaste, transporter, sjukvården med mera. De första redogörelserna är handskrivna. Här nedan återges i nedkortad form utdrag ur några av landshövdingens berättelser.

Landshövdingeberättelserna finns tillgängliga på Statistiska centralbyrån SCB:s hemsida, www.scb.se.

Ur Landshövdingeberättelse 1822

118 154 invånare.

Jordbruk utgör länets huvudnäring. I Tjust härad brukas tvåsäde och i övriga härad är tredingssädet det allmänna. 1/3 besås med råg eller vete, 1/3 med korn, havre, ärtor, lin och potatoes och 1/3 trädas. Överallt i länet odlas potatoes i myckenhet och hela brännvinstillverkningen är grundad på den. Cirkulationsjordbruk har antagits bara på några få ställen.

Mångfaldiga kärr och mossar har under senare åren blivit uttorkade och två ganska stora sjöar i Tunaläns härad uttappade på sitt vatten.

Sädesproduktionen är större än länet behöver, vilket skett först under senare år, då potatisen numera används vid brännvinstillverkning.

Boskapskreaturen är i allmänhet av en smått slag. Ladugårdsavkastningen är i alla avseenden tillräcklig och lämnar även ett betydande överskott av

slaktboskap och något smör som säljs till huvudstaden och Karlskrona.

Fåraveln har förbättrats betydligt under senare år, särskilt på de största gårdarna som håller får av spansk eller annan utländsk ras, mest merinos- och electoraffår och avsätter ansevärd partier fin ull huvudsakligen till klädesfabrikanterna i Norrköping.

Trädgårdsväxter odlas i allmänhet till husbehov och i städernas grannskap även till avsalu, hampa och humle endast till husbehov, men av lin sker en betydlig försäljning såväl i länets städer som i angränsande län.

Mångfaldiga och goda vägar finns i länet. Västgötar bedriver gårdfarihandel i myckenhet.

Ur Landshövdingeberättelse 1832–36

162 067 invånare.

Boskopen på bondgårdarna är i allmänhet liten, men på de större egendomarna mycket förbättrad genom införskaffandet av större djur från Tyskland och Danmark.

Från Öland säljs hästar till en betydande myckenhet till fasta landet. De är av medelmåttig storlek och av god beskaffenhet.

Fylleriet har en menlig inverkan på sedligheten och är nära nog ohjälpligt så länge brännvinsbränningen är en allmän hantering. Brännvinsbränningen är nästan överallt en huvudhantering för jordbrukaren. Man har börjat ivra för nykterhetsföreningar och några har också blivit inrättade.

Mer och mer ökar antalet backstugesittare och inhysesshjon.

Den allmänna välmågan i länet har tilltagit de sist fem förflutna åren. Man har fått vackra skördar och höga priser.

Den allmänna välmågan stiger och ståndspersoners egendomar övergår allt mer i allmogens händer.

Allmogens boningshus byggs prydligare och inreds med mera kostnad än förr och utländska handelsvaror och lyxartiklar finner en ymnigare avsättning.

Skogarna föröds utan tanke på deras återväxt. Anledningarna är åtgången av ved för uppvärmning och brännvinstillverkning, nya rymliga åbyggnader av timmer, nya hägnader, svedjebbruk och en omfattande export av virke.

Vägarna på såväl fastlandet som på Öland är förträffliga och många och kommunikationen inom länet lätt och bekvämlig. Belägenheten invid Östersjön befördrar även kommunikationen betydligt.

Städer 1832–36

Kalmar ökade från 4 727 till 5 509 invånare under perioden. Huvudsakligen idkas handel på egna fartyg till städer runt Östersjön. Enstaka fartyg seglar på Medelhavet med ekstav och bräddor och för hem salt. Importen består huvudsakligen av salt sill och torr fisk från Norge hitförd med norska fartyg salt från Medelhavet och kramsvaror och specierier från tyska orter - rått socker, vin, arrak, rom, kaffe, risgryn och andra specierier. En fabrik finns som tillverkar snus och tobak. Ett sockerbruk i staden sysselsätter fem arbetare och tillverkar årligen 60 000 lispund toppsocker och 8 000 lispund sirap.

Västervik ökade från 2 672 till 3 229 invånare. Staden bedriver export till mer avlägsna orter av ortens produkter av järn, beck, tjära, bräddor, plankor och bjälkar. Stadens import består av främst salt. Avsättningen sker till andra inrikes städer, till angränsande skärboer, till allmogen här

och i Östergötland. Liten import av sill och nödiga specierier. Blott en enda landsväg leder till staden.

Vimmerby minskade från 893 till 862 invånare. Jordbruk utgör förnämsta näringsfånget, jämte hantverk och handel med allehanda viktualier (lin, vax mm), samt minuthandel med kramvaror. Handel med slaktboskap som till nyligen drevs mycket på Stockholm idkas inte längre. I stället kommer uppköpare som utskickats från huvudstaden och besöker lantmarknaderna och köper upp boskap där. Staden har öppen kommunikation åt alla håll.

Borgholm ökade från 215 till 417 invånare. Staden erhöll först 1817 sina privilegier och tilltar årligen. De flesta här är hantverkare. Nästan alla var utfattiga när de flyttade hit och levde i torftighet. På norra Öland produceras ett överskott av spannmål, som utgör den huvudsakliga handeln i Borgholm. Spannmålen försäljs till andra inrikes platser, vanligen Stockholm och Karlskrona. Lantmannen behöver inte längre åka till fasta landet för att sälja sin spannmål.

Även idkas bodhandel med salt, sill och övriga köpmannavaror som orten kan behöva. De handlande bärgar sig numera ganska väl och åtskilliga anses för förmögna.

Ur Landshövdingeberättelse 1856–60

207 949 invånare.

De senare årens goda skördar och höga spannmålspris har alstrat en välmåga inom orten och levnadssättet har blivit mera yppigt och ett stort antal giftermål och nya bosättningar har tillkommit. Bostäderna byggs rymligare, ofta med två våningar och tapeter och kakelugnar försedda rum, liksom dyrbara möbler och husgeråd. Den dagliga födan är bättre, kläderna finare och helgdagskläder är numera av köpt tyg. Massan av länets befolkning under dessa fem år gjort inte så obetydliga framsteg i både ekonomiskt välstånd och sedlighet. Ingenstans i länet finns en allmän nöd.

Jordbruket går framåt. Avtappning ur insjöar, myrar och mossor har gett 1000 nya tunnland. Nyodlingar görs även med anledning av laga skiftet för att ta upp ersättningsjordar. Det beräknas till ca 7000 tunnland under perioden eller ca två tunnland för vart fullt hemman. Priset på jordbruksmark har stigit till svindlande höjder.

Ett ordnat växelbruk finns bara på herrgårdarna. Allmogen håller fast vid tredningsbruket, med undantaget att man odlar klöver på tidigare träda.

Allmogen har börjat dika ordentligt och även täckdika ibland. Stora ansträngningar pågår för att bli av med sten och stengårdsgårdarna växer.

På herrgårdarna finns bra jordbruksredskap och även hos allmogen på slättlandet finns nu järnplogar. Harvar av järn förekommer allmänt.

Öland kan exportera minst 100 000 tunnor säd och fastlandsdelen sammanlagt ca 50 000 tunnor. Det säljs främst till Stockholm och Norrland. Stora kvantiteter ölandskorn köps till brännerierna i Skåne och Blekinge. Av vårsäden har betydliga kvantiteter skeppats till England där det öländska tvåradiga kornet börjat vinna efterfrågan i bryggerierna. Spannmålsexporten utgör nu en väsentlig del i flera köpmäns handelsrörelse i Kalmar.

Trädgårdsskötseln är mycket försummad i länet, men är i jämnt stigande hos mängden av ståndspersoner. Men numera kan man, inte så sällan som förr, finna små trädgårdsanläggningar med bärbuskar och äkta fruktträd även vid allmogens bostäder.

Boskapsskötseln är under förbättring och ladugårdshusen byggs nu större och rymligare än tidigare.

Inom skogsbygden uppföds och försäljs årligen en mängd slaktoxar. Från Öland säljs unga hästar och, under senaste år, en inte ringa mängd kor.

Läseriet breder ut sig överallt, men framträder inte någon oroande form. I Figeholm finns ett

sällskap med 15–20 baptister. I Norra Möre vann mormonismen för några år sedan många anhängare, men de har sedermera återkommit från sin förvillelse.

Under år 1856 har en ny stad tillkommit genom att tidigare köpingen Döderhultsvik fått privilegier som stapelstad under namnet Oskarshamn.

Färjetrafiken över Kalmarsund har genomgått stora förändringar. Nya och förbättrade färjor finns nu, men ångbåtsförbindelser borde kunna inrättas genom enskild företagsamhet, särskilt som numera hamnar med tillräckligt djup blivit byggda både i Borgholm, Färjestaden och Bejershamn.

Ångbåtskommunikation finns numera mellan Kalmar och Stockholm varje eller varannan vecka. Vissa rutter angör även Västervik, Oskarshamn och Borgholm. Den betydliga trafiken av resande har gjort det nödvändigt att här uppföra nya byggnader till de resandes härbergerande.

Ur Landshövdingeberättelse 1866–70 Länetets folkmängd har minskat under femårsperioden 233 165, huvudsakligen genom emigration till Amerika.

En stor del av 1866 års skörd av säd och rotfrukter blev skadad på grund av ihållande regn under bärgningsperioden. Skörden 1867 utföll ännu knappare då också den bärgades under ogynnsamma väderleksförhållanden. Därför fanns inom länet nästan inga besparade spannmålsförråd för att fylla den brist som uppstod genom 1868 års svåra missväxt. Denna sträckte sig mer eller mindre över hela länet, men hårdast drabbades de mellersta och södra trakterna av fastlandet, jämte Öland. Otjänlig väderlek under den gågna hösten hade hindrat jordens tillräckliga beredning och fördröjt besåningen, varför höstsäden gick klent till på våren och saknade förmåga att stå emot verkningarna av den långvariga torkan. Svårast härjades vårsädesfälten och mossjordarna av den oavbrutna bristen på nederbörd. Missväxten sträckte sig även till potatis och andra rotfrukter.

Den svåra missväxt som 1868 övergick större delen av länet brakte utkomstbekymren till en icke förut

anad höjd. Redan på hösten samma år började en allmän nöd visa sig i mellersta och södra delarna av länets fasta land och på Öland. Det var i synnerhet den lösa arbetarbefolkningen som råkade i trångmål, medan arbetstillfällena minskade, arbetslönerna nedsattes och de flesta levnadförnödenheter steg i pris, spannmålen nära två gånger det vanliga. Många jordbrukare såg sig också nödsakade att minska antalet tjänstehjon. Tiggeriet tog överhand och stölder förekom i sådan mängd att länsfängelset blev överfyllt, trots att många av stölderna inte ledde till åtal. En allmän nödhjälpskommitté tillsattes i länet, följd av en central nödhjälpskommitté i Stockholm. Nödhjälpen flöt in från hela landet och även från utlandet.

Ur Landshövdingeberättelse 1871–75

216 956 invånare.

Utvandringen till Amerika fortsätter, men i ringare mån än förra perioden. Många flyttar också till Danmark och Tyskland.

Allmogens ägnar ofta mycken omsorg och kostnad åt prydliga boningshus, men vårdar sig bara undantagsvis åt att omge dem med trädgårdsanläggningar. Invid bostaden finns vanligen en sk kålgård för odling av kål, morötter och andra i orten förekommande jordfrukter, samt några fruktträd och bärbuskar. På slättlandet och vid kusterna har dock hågen för trädgårdsskötsel märkbart tilltagit och numera finner man stora välvårdade trädgårdar vid flera större bondgårdar. Hågen för att omge sin bostad med planterade träd, buskar och blomsterväxter är långt mera allmän hos innehavarna av små lägenheter och eller backstugor än hos hemmansägarna.

Kalmarorten och Öland har länge varit kända för att frambringa utmärkta äpplen och körsbär som i stora mängder säljs till Stockholm och andra inrikes orter. Produktionen av päron och plommon är inte heller obetydlig, men inte så berömda. På gårdarna i Kalmartrakten odlas med fördel sparris, som ofta är av utmärkt beskaffenhet och vinner god avättning.

Boskapskötseln går långsamt framåt, liksom hästaveln. Till slakt eller försäljning går 5000 oxar, 7000 kor, 80 000 får och 12 000 svin. Försäljning av ladugårdsprodukter går bra. I södra och mellersta delarna har handeln med kreatur och ladugårdsprodukter mycket underlättats genom de järnvägsförbindelser som nu har öppnats. Men en ansevärd mängd slaktdjur förs fortfarande med ångbåt från kuststäderna till Stockholm och andra orter. Stora kvantiteter färskt kött och fläsk förs på samma sätt i hösttiden till Stockholm. Slaktdjur förs också till Danmark och stundom till England. Av mejeriens smör avsätts det mesta dels i Köpenhamn och dels till Göteborg för vidare export. Osten förbrukas inom riket.

Höns finns överallt i länet, därefter kommer gäss och därefter ankor och mindre ofta kalkoner. I synnerhet på Öland föds en stor mängd höns och gäss upp av både hemmansägare och backstugusittare. Därifrån avsätts varje vår och sommar en myckenhet ägg och kycklingar och på höstarna levande gäss.

Ur Landshövdingeberättelse 1886–90

229 176 invånare.

Kreaturens har fått en bättre utfodring, särskilt av så kallade kraftfoderämnen. Omsättningen av olje- eller andra foderkakor för de tre handlande, som säljer artificiella gödningsämnen har oavbrutet stigit från 207 500 kilo år 1886 till 722 400 kilo år 1890.

Mejerihanteringen intar en numera en synnerligen framskjuten plats bland länets näringar. I norra länet finns inom nästan varje socken ett eller flera mejerier, antingen inrättade vid större egendomar eller tillkomna genom sammanslutning av ett antal närboende jordbrukare (s.k. bolagsmejerier). Alla är försedda med tidsenliga maskiner, som drivs med ånga eller handkraft och att de större mejerierna dagligen hämtar mjölken att hos närboende leverantörer.

Under år 1890 levererades till 19 av de större mejerierna närmare sex miljoner liter mjölk, varav en del åter såldes som söt mjölk, grädde och skummjölk, men i övrigt tillverkades 205 420 kilo smör, samt 72 501 kilo ost av olika slag.

Trädgårdsskötseln omfattas fortfarande med livligt intresse, särdeles fruktträdsodlingen. I allmänhet är bostäderna på Öland och i landsbygdens kustsocknar omgivna av goda fruktträd. Alla äpplesorter här når fullkomlig utveckling och kan jämföras med dem som odlas i sydligare länder. Det är svårt att sälja frukten under goda år. Till följd av bristande möjlighet till avsättning och avsaknad av konservfabriker har grönsaksodlingen inte heller vunnit den utveckling, som förhållandena i övrigt berättigar till.

Ur Landshövdingeberättelse 1896–1900

Invánare 227 625, en minskning under perioden med 2 256, vilket är betydligt mindre än föregående period.

4 791 hektar odlingsmark har tillkommit genom sjösänkningar och andra vattenavledningsföretag. Det finns nu 165 813 hektar åker i länet.

Jordbruket går framåt och tidsenliga jordbruksredskap av alla slag har kommit till allmän användning.

Ångtröskverk finns i stort antal. Särdeles inom södra länsdelen och Öland är det ganska vanligt att byalagen inköper ångtröskverk som cirkulerar mellan ägarna och också hyrs ut. Fjäderharvar och hästräfsor är allmänt i bruk. Sånings- samt slätter och skördemaskiner är också numera mycket vanliga.

Konstgjorda gödningsämnen begagnas i synnerligen hög utsträckning som införts från utrikes ort, cirka 10 000 000 kilo årligen under perioden.

Sedan det visat sig att försöksodling av sockerbetor, som påbörjades under förra perioden, har slagit synnerligen väl ut, har sockerbetor odlats mera

allmänt i södra och mellersta delen av Ölands södra mot. Karlshamns sockerbruksaktiebolag har inköpt flera hemman i Mörbylånga socken som är avsedda för sockerbetsodling i större skala. Också i norra Möre härad odlas sockerbetor.

Antalet mejerier har ökat betydligt under perioden och kännedom om ett rationellt sätt för smör- och ostberedning syns vinna allt större spridning bland den jordbrukande befolkningen. Vid mejerierna produceras huvudsakligen smör. Osttillverkningen är jämförelsevis obetydlig. I Västervik har en mjölkprovvningsanstalt inrättats som har anlitats flitigt och gjort 16 000 prover hittills. Även i hemmen tillverkas för avsalu ganska mycket smör med användning av handseparatorer.

Fåraveln är på tillbakagående.

Hönsaveln har under senare år gått alltmer framåt och rashönsen vinner allt större utbredning. Från Öland utförs fortfarande en stor myckenhet höns och ägg samt gäss, vilka sistnämnda om höstarna köps upp i stora partier och förs till Skåne.

Järnvägarna har byggts ut – Kalmar- Berga 1897, Blekinge – Torsås 1899, Vimmerby-Hultsfred 1899.

Ångbåtstrafiken har varit livligare än någonsin och antalet regelbundna turer betydligt ökat. Sex ångbåtar går nu till Öland.

Städer

Kalmar hade 12 715 invånare och staden har fått vatten- och kloakledning och vattentorn under perioden.

Oskarshamn har 7 077 invånare och staden har år 1900 anlägga ett elektricitetsverk för omfattande allmän gatubelysning och för el i offentliga byggnader. Mot ersättning får även enskilda begagna elen.

Västervik har 8 299 invånare, Vimmerby 2 215 invånare och Borgholm har 926 invånare.

Några ord som behöver förklaring

Blanda – dryck som består av en blandning av sur mjölk och vatten i varierande proportioner.

Dricka – svagdricka, en jäst maldryck 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 mäsik 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. (Mjök 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.

Malt är säd, vanligen korn, som fuktats med vatten och fått gro. När de grott tillräckligt torkas grönmaltet.

Groddarna producerar enzymet amylas, vilket får stärkelsen i maltet att omvandlas till maltsocker när maltet senare läggs i blöt. Kokad malt kallas mäsik.

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 kokats i och som innehåller den näring som blivit kvar vid kokningen. Sodet, spadet, dracks separat enligt äldre måltidsskick.

Sovel – kallades i det gamla brödfokuserade hushållet all annan mat än just bröd, eller senare potatis. Dit räknades kött, fisk, ägg, smör och ost. Sovlet växlade mellan bygderna beroende på tradition, men det åts sällan i färskt skick utan konserverades genom torkning, syring, insaltning eller rökning.

Stut – en kastrerad ungtjur

Tvesovla – två slags sovel på en smörgås, exempelvis både smör och ost. Det ansågs vara en synd att tvesovla.

Supanmat – mat som dricks. Det var det vanligaste sätt att tillreda mat i äldre tid som någon form av soppa eller välling.

Ölsupa – en form av välling, blandning av upphettad svagdricka och mjök uppvispad med mjök, ingefära och sirap.

Vört är den söta vätskan som man får fram efter när man silar mäsik av korn vid ölbrygging.

Litteraturförteckning och källor

- Abrahamsson, Lage. *Fisket i Ås. Ur Ås – socknen på Ölands sydspets*. Utgiven av Ås hembygdsförening 1975.
- Algotsson, S och Wikström, L. *Smaka på Småland*. Örebro 2003.
- Andersson, Ingela. *Orangerier, drivhus och vinterträdgårdar*. Byggnadsvård nr 1/1999.
- Animalieproduktionen i Kalmar län – möjligheter och utmaningar*. Länsstyrelsen i Kalmar län 2016.
- Askteg, Jan. Skärgård. Västervik 1990
- Atlas över svensk folkkultur*. Uddevalla 1957. Berg, Gösta. *Kringlor och pepparkakor*. Fatburen 1963, s 61-80
- Berg, Gösta, Svensson, Sigfrid. *Svensk bondekultur*. Stockholm 1969.
- 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.
- Börjesson, Agneta. *Odlas och smaka gråärt*. Kan beställas genom Röttle natur och kultur: www.rottle.se
- Damberg, Jenny. *Nu äter vi! De moderna favoriträtternas moderna historia*. Falun 2014.
- Campell, Åke. *Det svenska brödet*. Stockholm 1950.
- Christensen, Jan. *Industrins tidevarv. Några huvudlinjer i Kalmar läns industriella utveckling*. Kalmar län 2001.
- Eilert, Erik. *Bondens år i vardag och fest – minnesbilder från 1870-talets Hultserum, Blackstads socken*. Tjustbygdens kulturhistoriska förenings årsbok 1988.
- Erixon, Sigurd. Elda över och under. Ostkakeundersökning 1934.
- Falk, Alma. *Fiskeplatserna vid kusterna i Åkerbo*. Öländsk bygd 1956.
- Fjällroth, David. *Skärgårdsliv – en berättelse om mina föräldrars liv som fiskare på Örö från 1903, flytten till Sladö och min egen uppväxt fram till år 1956*.
- 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.

- Genrup, Kurt. *Gåsen och gåsbänken i den öländska folkkulturen*. Kalmar län 2007.
- Gröndahl, Mia. *Äppelriket – när äpplet blev en frukt för alla*. Prisma 2002. Sundbyberg 2009.
- Hagdahl, Ch. Emil. *Kokkonsten som vetenskap och konst*. Stockholm 1891.
- Harrisson, Dick och Ulvros, Eva-Helen. *Historiebok för kakälskare*. Riga 2003.
- Hellsing, Hellquist, Hallengren. *Bevingat*. 2000.
- Hirdman, Yvonne. *Matfrågan – mat som mål och medel. Stockholm 1870–1920*. Kristianstad 1983.
- Höglin, Stefan. *Regional indelning och karaktärsbeskrivning av kulturlandskap i Kalmar län*. Länsstyrelsen i Kalmar län. Meddelandeserien 2009:13.
- 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.
- Kalmar läns södra hushållningssällskap – ett kvartsekel av dess verksamhet 1936-1961*. Kalmar 1961.
- Keyland, Nils. *Svensk allmogekost 1. Vegetabilisk allmogekost*. Stockholm 1919.
- Kjellström, Kaj. *Gästgiverier och skjutsstationer: Kalmar län 1649-1933*. 2012
- 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.
- Lamke, Lotta. *Regionala byggnadsmönster i Kalmar län*. Länsstyrelsens meddelande 2012:07. Kalmar 2012.
- Landshövdingeberättelser 1822-1900*. Tillgängliga på Internet.
- 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.
- Lindskog, Rudolf. *En bok om Östra Ed*. Västervik 1962.
- Lorentz, A och Olin-Nilson, U. *Allenast lite mat i kroppen, om hunger och törst i Småland*. Göteborg 1977.
- Mat och miljö. En bok om svenska kostvanor*. Utgiven av N-A Bringeus. Lund 1970.
- Maten i Kalmar län – en översikt över regional matidentitet i Kalmar län*. Oxford research 2015.
- Medelius, Hans. *I glädje och sorg – bröllop och begravningar på Öland i äldre tid*. Kalmar län 2002.
- Medelius, Hans. *Om Öländska kroppkakor – och något om andra*. Gastronomisk kalender 1978.
- Molander, Hans-Kristian. *Det yrkesmässiga fisket i Kalmar län de senaste 50 åren*. Kalmar län 2003.
- Märta Stures hushållsbok (1737)* bearbetad av Kersti Wikström. Halmstad 2007.

- Nilsson, Anton. *Våra äppelsorter*. Stockholm 1986.
 Nilsson, Anton. *Våra päron-, plommon- och körsbärsorter*. 1989.
- Nilsson, Nils, J. *Fiske, fiskare och fiskarbönder vid Kalmar läns kuster*. Kalmar län 1953 (bra bilder)
- 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
- Olsson, K och Cardfeldt, E. *Mat från Öland – klassiskt och modernt*. Mörbylånga 2006.
- Persson, André och Hedlund, Thomas. *Godis åt folket – en bok om hur svenskarna blev sockerslavar i Karamellkungens rike*. 2009.
- Petersen, Claes-Göran. *Allmogens trädgårdskultur i Tjust*. Tjustbygden 1980.
- Peterson, Elof. *Fiskare berättar om förr och nu*. Källa en sockenbeskrivning. Borgholm 1988.
- Pettersson, Valentin. *Tjustkrönika*. Västervik 1988.
- 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.
- Regnell, Sten. *Havsband*. Stockholm 1959.
 Rosenblad, Leif. *Herresäten i Tjust*. 2007.
- 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, Gratzter, 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.
- Stolt Jonas. *Byskomakare Jonas Stolts minne från 1820-talet: Anteckningar från Högsby socken i Småland*. Kalmar 1956.
- Svärdström, Karl-Fredrik. *Från oxdrifter till slakteriförening*. Festskrift utgiven till Östergötlands andelsslakteriförenings 25-årsjubileum. 1959.
- Sporrong, Ulf, m fl. *Svensk landsbygd. Kulturgeografiska studier av markanvändning, bebyggelse och miljö*. Surte1973.
- 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*. Bromma1999.
- Swanberg, Lena Katarina. *Till bords under 100 år – recept från tio decennier*. Trento 1999.

Svensk bondekultur. Gösta Berg, Sigfrid Svensson. Stockholm 1969.

Sturzen-Becker, Anne-Marie. *Om öländska maträtter*. Ur Öländsk bygd. Åkerbos hembygdsförenings årsbok 1951. Kalmar 1951

Tellström, Richard. *Hunger och törst- svensk måltids-historia*. 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.

Wickbom, Ulf. *Idén som slog rot*. Jubileumsbok Hushållningssällskapet Kalmar-Kronoberg-Blekinge 1811-2011. Kalmar 2011.

Villskog, Jon. *Vinternotdragning i Gamlebyviken*. Tjustbygdens kulturhistoriska förenings årsbok 1945.

Wallenstein-Jaeger. *Mat och dryck när seklet var ungt*. Borås 1973.

Wikström, Kersti. *Det dukade bordet*. Nordiska museets förlag.

Weltzin, Carolin. *Ny kokbok eller anvisning till en myckenhet av nu brukliga maträtters tillredande*. Stockholm 1804.

Wirsén, Ragnar. *Glimtar från gångna tiders skärkarlsliv*. Ur Landstingsbygd. Västervik 1962.

Wretman, Tore. *Svensk husmanskost*. 1967.

Wretman, Tore. *Mera matminnen – om den ärbara vällusten*. Höganäs 1988.

Västerviks fiskförsäljningsförening 60 år. Verksamhetsberättelser 1994 – en återblick. Västervik 1995.

Västerviks koloniträdgårdar 1917-1997. Västervik 1997.

Åkerberg, Johan. *Husman – Traditionell mat för moderna människor*. Göteborg 2011.

Ångström, Lars och Katharina. *Äppelfabriken – mustning, äpplesorter och recept*. 2014.

Östman, Peter. *Jordbruket och det agrara landskapet efter andra världskriget*. Ur Svensk landsbygd. Surte 1973.

100 år med svenskt lantbruk. Sveriges lantbrukshistoria 1890-1990 utgiven med anledning av Lantbruksstyrelsens 100 års jubileum. Jönköping 1990.

Intervjuer

Evy och Bertil Lindberg, Hasselö, 2002
Gustav Andersson, Hasselö, 2002

Rut Anderson, Sollidö, 2002

Sven-Olof Fredriksson, Hasselö, 2016

Matnyttiga kokböcker

Johansson, Kerstin. *Smålands kokbok*. Kalmar 1995.

Lager, Göran. *Järnspisar, hackekorv och tabberas. Mat och tradition i Astrid Lindgrens värld*. Lettland 2006.

Lundh, Kicki. *Ölands kokbok*.

1945 kom originalutgåvan av sju sorters kakor.

Vår kokbok 1951 och upplagorna därefter.

Östgötamat 2016

Övriga källor

Landsbygdsdepartementet 2008. *Det nya matlandet*.

Näringsdepartementet 2015. *En livsmedelsstrategi för Sverige*.

Wikipedia

Nationalencyklopedin

www.lrf.se

www.miljomal.se

www.ekoplantan.se/rara-knolar/

www.jordbruketisiffror.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.

<http://smakasverige.se/fordjupning/litteratur-ommatkultur-och-mattraditioner>

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*. Stockholm 1796.

Weltzin, Carolin. *Ny kokbok eller anvisning till en myckenhet av nu brukliga maträtters tillredande*. Stockholm 1804.

Björklund, Gustafva. *Kokbok för tjenare och tarvliga hushåll*. Stockholm 1851.

Zetterstrand, Anna-Maria. *Kok- och hushållsbok, grundad på 80-årig öfning och erfarenhet i kokkonsten och hushållningen*. Norrköping 1863

Hagdahl, Ch. Emil. *Kokkonsten som vetenskap och konst*. Stockholm 1891.

Hellman, Eva *Illustrerad kokbok för enkla hushåll och finare kök*. Stockholm 1894.

Nilsson, Sofie. *Om matlagning i enklare hem*. Stockholm 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.

Kalmar läns museum. Insamlat arkivmaterial angående matkultur.

Västerviks museums arkiv.

Hembygdsföreningarnas arkiv.

Keyland, Nils. Julbröd, julbockar och Staffanssång, Sth 1919. Om allmogens julkost i olika landskap.

Näslund, Görel Kristina. *Svenska äpplen 2010*. Beskriver 245 svenska äpplesorter.

Länk till NordGens skrift om äldre köksväxter:
https://www.nordgen.org/ngdoc/plants/publications/Sorter_av_koeksvaexter_komplett.pdf

Food and Agricultural Organization, Manual inför utveckling av unika produkter, <http://www.fao.org/docrep/013/i1760e/i1760e.pdf>, <http://www.fao.org/documents/card/en/c/5c41316b-9adc-57cf-82d5-c0905aa36ff3/>

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. ArtDatabanken 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 pågick en utvärderingsfas.

Från 2016 och framåt ska det finnas en nationell genbank där det utvalda materialet bevaras för framtiden och det 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

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 frömateriell förvaras fryst på Svalbard. Exempelvis bevaras fröförökade växtslag som spannmål i fryst tillstånd vid NordGen.



Länsstyrelsen
Kalmar län

www.lansstyrelsen.se/kalmar