

Metodisk analys av  
rätt och etikett i  
1700-talets Stockholm  
och omnejd  
– behovet skapar möjligheten

**Författare:** Pernilla Ulvblom ©  
Påbyggnadskurs (C) i etnologi  
**Högskolan på Gotland**  
Höstterminen 2010  
**Handledare:** Carina Johansson

# Abstract

To come a bit closer to the 18th centuries meal habits I've used copies of some of the cookbooks that were in use in this period and studies made by others. This was an inventive and developing era with a high knowledge of how to cook food in a fireplace. A lot of different techniques were used. By exploiting the glow in different ways they were able to produce both top and bottom heat. Also by using commodities from the local area the ingredients in the potholes ranged. The area that this study concerns is Stockholm and its surroundings. For reasoning I've used performance, hermeneutic and semiotics theories with intent to try to find out the different between peasants, burghers and royaltys when it comes to food.

**Nyckelord:** 1700-talet, Stockholm, bönder, borgare, hovet, matlagning, vett-och-etikett, eldstad.

# Innehållsförteckning

1	Inledning.....	5
1.1	Syfte och frågeställningar.....	5
1.1.1	Frågeställningar.....	6
1.2	Avgränsningar.....	6
1.3	Metod och material.....	6
1.4	Teori.....	7
1.4.1	Hermeneutik.....	7
1.4.2	Semiotik.....	8
1.4.3	Performanceteori.....	8
1.5	Tidigare forskning.....	8
1.6	Disposition.....	9
2	1700-talet och maten – Stockholms bukar och dukar.....	11
2.1	Mätta majestäter.....	13
2.2	Snömosets tid.....	13
2.2.1	De förnämas etikett.....	14
2.2.2	Bondebefolkningens manér.....	15
2.2.3	Ett folk i vinets kölvatten.....	17
2.2.4	Brödet – inget att bita i.....	17
2.2.5	Gröt och välling – allmogens nationalrätter.....	18
2.2.6	Närproducerat.....	19
2.2.7	Att läsa för maten.....	19
2.3	Från munkarnas till grönsaksland.....	20
2.4	Kryddor för alla.....	20
2.4.1	En knöl på tillväxt.....	21
2.5	Från löpmage till delikatess.....	21
3	Över och undervärme med öppen eld.....	23
3.1	Härden – inte bara värme.....	23
3.2	Den burgne och hovets kokkonst.....	23
3.3	Allmogens spis.....	24
4	Konservering och förrådshållning.....	26
4.1	Mjök.....	26
4.2	Ost.....	26

4.3 Kött.....	26
4.4 Fisk.....	27
4.5 Salt.....	28
5 Analys och diskussion.....	29
5.1 Minnen av liv .....	31
5.2 Den gemensamma meningen .....	32
5.3 Att frysa ett ögonblick.....	32
5.4 Bord som bord.....	34
6 Reflektion.....	35
7 Sammanfattning .....	37
Litteratur och källförteckning.....	38
Litteratur.....	38
Internet .....	39

# 1 Inledning

Min fascination för 1700-talet och Stockholm har tagit mig till uppsatsens ämne; att undersöka matkulturen inklusive vett-och-etikett vid matborden i 1700-talets Stockholm med omnejd. Det är en tid i Sveriges historia där mörker blandas med ljus, fattigdom och svält blandas med teater och fest. Det var Gustav III och hans omtanke över svenska språket samt hans utvecklande av kulturlivet i Stockholm som var upphovet till mitt intresse för århundradet. Carl Michael Bellmans epistlar samt Gamla stans gränder och historiska atmosfär utvecklade sedan mina kunskaper och nu har tiden kommit för att studera mer ingående hur matvanorna såg ut bland 1700-talsfamiljerna.

Uppfinningsrikedomen i köken var stor. Med små medel gjordes ansevärda rätter och elden utnyttjades på flera sätt vid tillredningen. Det här är något som fångat mitt intresse, hur elden och glöden reglerade kokningen samt hur mat och bröd med naturens hjälp förvarades för framtiden. Även det runt omkring maten, så som dukningen och matgästernas placering och beteende vill jag med denna uppsats ta reda på mer om.

## 1.1 Syfte och frågeställningar

Syftet med denna uppsats är att jämföra matkulturen i tre olika samhällsgrupperingar under 1700-talet. De tre grupperna är bönder, borgare och hovet. Det geografiska området är Stockholm och dess omnejd. Jag har även valt att lägga extra fokus på senare delen av 1700-talet med tanke på de influenser som Gustav III tillfört den svenska kulturen. Varje århundrade har sina speciella modenycker och influenser

Jag har utgått från några av de samtida kokböckerna samt tolkningar och skildringar som gjorts efter 1700-talet. Jag vill se till vilka skillnader och likheter som fanns i råvaror och tillagningssätt. Jag vill även undersöka vett och etikett kring dessa måltider. Jag vill med min uppsats genom mitt källmaterial visa upp en bild av måltiden som Stockholmarena och de som bodde i dess omnejd upplevde i det dagliga livet och till fest.

Den litteratur som återgett matkultur och omständigheter i Stockholm under 1700-talet har används i syfte att skapa abstrakta miljöer för att kunna frambringa en uppfattning om hur förhållanden var. Kokböckerna däremot är skrivna under 1700-talet av författare som levde i den burgna samhällsgruppen. Författarna levde i miljöer som jag med hjälp av andras skildringar har försökt återskapa. Kokböckerna ska ge en insikt i de förutsättningar som fanns

för tillredning av maten, val av råvaror samt kunskap om olika tekniker och redskap som användes.

### **1.1.1 Frågeställningar**

Mina frågeställningar är:

- 1) Hur skiljer sig råvaror och tillagningsmetoder mellan bönder, borgare och hovet under 1700-talets Stockholm med omnejd?
- 2) Hur ser de tre olika samhällsgrupper på vett och etikett kring måltiden samt vad skiljer dem åt?

## **1.2 Avgränsningar**

Matkulturen i Sverige under 1700-talet varierade beroende på den geografiska områdesindelningen, vilket gjort att jag valt att begränsa mig till Stockholm och dess omnejd. Jag har valt att fokusera på föda och inte dryck, samt råvaror och dess tillagning.

Uppsatsen begränsar sig till tre sociala grupperna bönder, borgare och hovet. Grupperna är valda utifrån de sociala och ekonomiska skillnader som kan tänkas finnas och som därför borde kunna ge för studien intressanta resultat. Med bönder menar jag de som odlar sin egen mark och håller med egna djur, borgare är den medelklass bestående av köpmän samt hantverkare och andra självständiga yrkesutövare i Stockholm. Till hovet räknar jag kungen respektive drottningen med familj och tjänare i deras residens.

## **1.3 Metod och material**

Litteratur som används är skrivna av några etnologer och några andras tolkningar av mathållningen på 1700-talet. Jag har även använt två samtida kokböcker. Dessa består av kopior av originalen, meddans den övriga källlitteraturen består av forskning som gjorts av bland annat etnologer och som jag gjort egna tolkningar av. De har bland hämtat sitt källmaterial ur Nordiska museets arkiv (foton), målningar, folklivsskildringar samt tidigare etnologisk forskning. En bredd av ämnet har varit ett mål i källsökningen därför har jag även samlat in material även från författare utanför etnologin.

I Cajsa Wargs kokbok från 1755 hjälper hon unga kvinnor att komma igång med matlagningen. 1724 stängdes tullarna och försök gjordes att hindra import av utländska varor. I Margareta Elzbergs *Försök til pålitelig Matberednings-bok*, 1751, görs anteckningar med förslag på vad som till exempel kan uteslutas ur recepten under importförbud som periodvis

rådde på vissa varor (Wikström 2001:54). Det var fler som skrev ner sina recept. De ståndsmässiga husmödrarna började i slutet av 1600-tallet skriva ner sina recept och nyttig kringinformation, men det var mer vanligt att tillagningsanvisningar förmedlades med muntlig tradition (Wikström 2001:11). Ett undantag från husmödrarna är Gustaf Abraham Piper som till sin hustru Märta Stures nedtecknade recept. Johan Winbergs gav ut sin franskinspirerade *Kok-bok* år 1761.

Jag har använt mig av Gustaf Abraham Pipers *Hushållsbok*, kopior av 1739s upplaga, samt Cajsa Wargs kokobok *Hjelpreda i hushållningen för unga fruentimber*, kopior av 1755s upplaga.

Genom att i kokböckerna se vilka råvaror som användes och på vilket sätt de tillagdes så har jag med hjälp av annan litteratur försökt sätta detta i ett bredare sammanhang. Jag har till exempel försökt få förklarat för mig hur den öppna spisen var konstruerad och vilka grönsaker och frukter som odlades och vilka som importerades, hur rutinerna kring matbordet såg ut med mera.

## **1.4 Teori**

Under arbetets gång stod det klart att det fanns en koppling mellan ett antal teorier. Studien utgår från tolkningar av varierande grad, vilket gjort att hermeneutiken har fått en roll i teorivalet. Jag har använt mig av Hans-Georg Gadamer (2002) hermeneutik och ur den sett samband mellan hans resonemang kring *sensus communis* och vår tids sociala koder som diskuteras inom semiotiken. Bordets dukning samt gästers bordsplacering är förknippade med symboler och koder. Därför har jag valt att även se måltiden ur ett semiotiskt perspektiv. Eftersom beteendet kring måltiden och matbordet ingår i studien, så har jag även sett på materialet utifrån performanceteorin. Till detta har jag använt Richard Schechner (2003) som har stor erfarenhet av teater.

### **1.4.1 Hermeneutik**

Genom hermeneutiken blir vi varse om de olika möjligheter till tolkning som går att göra. Vi tolkar den text som författas av en annan, som kanske i sin tur fått information av någon ytterligare. Hur lik är då den sista tolkningen jämfört med den första tolkningen som gjordes? Det som kan påverka hur tolkningar av en och samma text kan bli olika har med förförståelsen att göra. Vi utgår från den då vi skaffar oss en uppfattning om en text eller en bild till exempel (Ödman 2007:24, 58f). Genom att använda andras texter som källor, så

använder jag min förförståelse då jag gör mina tolkningar av dessa texter. Författarna har i sin tur använt andras texter som underlag för sina texter. Det innebär att jag gör tolkningar av andras tolkningar. Av den anledningen så har jag valt att använda hermeneutiken i min uppsats. Jag går in ytterligare i detta resonemang i kapitel 5, Analys och resonemang.

### **1.4.2 Semiotik**

Semiotiken ingår i de språkvetenskapliga ämnena, men har tagit sig in i hermeneutiken genom att talkonsten fått tillträde till förståelsens konst. I vårt samhälle, i olika kulturer och gemenskaper finns skrivna och oskrivna regler som de som ingår i samhörigheterna ska känna till för att passa in. Dessa sociala koder bearbetas inom semiotiken.

För att kunna urskilja och få en djupare förståelse för en del av de koder som förekommer kring måltiden och i dukningen, så har jag använt mig av semiotiken.

Koder är de system där tecken organiseras. De systemen styrs av regler som alla medlemmarna i gruppen bestämt och godkänt. Det finns två typer av koder; *beteendekoder* som till exempel juridiska lagar, regler för uppträdande och idrottsregler samt *betecknande* koder som är teckensystem. De båda kodtyperna har ett inbördes samband (Fiske1990;91).

### **1.4.3 Performanceteori**

Att bete sig på samma sätt i olika situationer, kulturer och med olika grupper kan vara svårt. Oftast så intar vi en roll vid varje specifikt tillfälle. Vid matbordet handlar det om vett-och-etkett, om gemensamma regler för turordning, bordsplacering och andra rutinsituationer som uppstår. För att kunna inta rätt roll krävs att du kan anpassa dig till spelreglerna. Performance används som rollspel för att inta de sociala roller som behövs för att det sociala spelet ska kunna fungera (Schechner 2003: passim).

Denna uppsats har som avsikt att bland annat se till hur beteendet kring matbordet ser ut och vad som kan urskiljas som skillnader mellan de tre samhällsgrupper som jag valt att inrikta mig på. Performanceteorin ska hjälpa mig att reda ut rollspelet.

## **1.5 Tidigare forskning**

Forskning som används har handlat om tillredning, dukning och beteenden kring matbordet. Författare från olika kunskapsområden ingår för att öka vidden och förståelsen för århundradet och dess matkultur. Till dessa hör bland andra den tyske sociologen Norbert Elias och hans verk *Sedernas historia del 1*. Ur den har jag samlat information som berör



måltidsvanor under 1700-talet med en allmänt geografisk inställning, men mer fokus på fransk inriktade vanor då många influenser kom till Sverige från Frankrike, bland annat med Gustav III. Fil. dr Julius Ejdestam som forskat i folklivstraditioner har till denna uppsats bidragit med skildringar genom boken *Samling kring bordet*. I den speglas förhållandena kring mat och bord från olika delar av Sverige. Ejdestam har i sin tur bland annat använt sig av Atlas över svensk bondekultur I (1957) av Sigurd Erixon, Svensk bondekultur av Gösta Berg och Sigfrid Svensson, bildmaterial från Nordiska museet. Jag har fokuserat på Stockholm och områden däromkring. Etnologen och matforskaren Anders Salomonsson har återgivit sina tolkningar av värderingar och sociala relationer kring mat i boken *Mera än mat*. Ur hans arbete har jag hämtat uppgifter traditioner och seder kring mat och råvaror. Han har bland annat använt sig av Nils-Arvid Bringéus *Att läsa för maten*. Meddelande från kyrkohistoriska arkivet i Lund. Nr 16 (1979). Fil. Dr. Gösta Berg var etnolog och hans arbeten har bidragit med kännedom om 1700-talets köksinredning och bruk av köksverktyg samt skildringar om socialt umgänge. Jag har även använt mig av Kersti Wikström som är intendent på Nordiska museet. Hon har bland annat skrivit *Det dukade bordet* samt gjort en översättning och tolkning av Gustav Abraham Pipers Hushållsbok som Wikström kallat *Märta Stures hushållsbok*. Ur *Det dukade bordet* har jag främst använt kapitlet om 1700-talet och de närliggande århundradens kapitel. *Märta Stures hushållsbok* innehåller dels tolkningar av Pipers Hushållsbok, men även information om Piper, hans hustru och tiden kring bokens uppkomst med mera, som jag använt i min uppsats. Etnolog Åke Campbell har under en tid forskat i det svenska brödet och som även givit titeln till hans avhandling *Det svenska brödet*. Ur den har jag använt mig av hans uppgifter om eldstaden som verktyg för tillredning av mat samt uppgifter om därtill användbara verktyg och tekniker av diverse slag.

Jag har använt de samtida kokböckerna dels som egna källor, men även parallellt med de övriga källorna för att kontrollera att de tekniker eller råvaror till exempel, som nämn i de källorna kan styrkas genom den information som kokböckerna ger.

## **1.6 Disposition**

I avsnitt 2 till 4 beskrivs hur måltider tillreds och hur dukningen ser ut kring måltiden samt vad som är rätt etikett kring bordet. Jag går även in på råvaror som användes samt hur mat kunde konserveras för framtiden samt hur eld och glöd har nyttjats för tillredningen.

I avsnitt 5, om analys och diskussion, sätter jag in den information som jag fått om 1700-talets matkultur, i de teorier som jag valt att använda. Genom att göra så söker jag förtydliga beteenden och tillvägagångssätt för att öka förståelsen av kulturen.

Jag avslutar med en sammanfattning och reflektion där jag även reflekterar över mina slutsatser och resonerar kring dem.

## 2 1700-talet och maten –

### Stockholms bukar och dukar

1700-talet är upplysningstiden i svensk historia. De franska influenserna samsades med de redan etablerade. Skeppsbrons näringsverksamhet blomstrade och rika köpmän bosatte sig längst med den. För att stimulera de svenska rederiernas verksamheter, så utfärdas 1724 ett förbud för utländska fartyg att införa annat än svenska varor. Exporten till bland annat England var lönsam och det blev angeläget att uppmuntra sjöfarten för att få fart på ekonomin. Det var en framgångsrik handel som pågick med Fjärran östern och som 1731 resulterade i Ostindiska kompaniet. 26 ostindienfarare byggdes på stockholmsvarven (Hallerdt 1993: 5, Wolke 2001:160). Ett populärt nöje bland stockholmarna var att flanera på kajen och kryssa mellan säckar, tunnor och lådor med kaffe, te, kryddor med mera (Hallerdt 1993:52).

Den så kallade Skeppsbroadeln, topparna bland borgerskapet, bodde i köpmanshusen vid Skeppsbron i Stockholm (Hallerdt 1993:48, Wolke 2001:160). De var köpmän som på 1700-talet blivit förmögna på handel och rederiverksamhet.

Förhållandena i Stockholm var bedrövliga. Det var en smutsig, mörk, bråkig och farlig stad. Berusade sjömän och annat löst folk strök omkring i gränderna nattetid, vilket gjorde att anständigt folk inte vågade sig ut efter midnatt (Högberg 1981:13). Med förordningar och förbud skulle staden bli säker, men resultaten blev tveksamma. 1749 blev det reglerat genom ett kungligt påbud som gjorde gällande att husägarna genom att sätta upp lyktor med trettio stegs mellanrum, skulle bidra till gatubelysning. Skenet från var lykta var svagt och resultatet blygsamt (Hallerdt 1993:10). Fastighetsägarna var även skyldiga att hålla rent framför sina egna fastigheter, men oftast så sopades skräpet bara längre ner på gatan vilket resulterade i överdåd av avföring och avfall. En del av dessa stälptes även i sjön längs stränderna. Vattnet nedanför Skeppsbron fylldes så med avskräde att skeppen inte kom närmare än 10 till 20 alnar från kajen. Ytterligare en faktor som påverkade stockholmarnas tillvaro var den stank som de öppna avloppen gav ifrån sig, med resultatet att insjöar och vattendrag blev smittohärdar. Svält och fattigdom gjorde att epidemierna frodades och tuberkulosen bredde ut sig (Hallerdt 1993:10f).

Stockholm under 1700-talet kantades av missväxt, arbetslöshet och svält, men inte för alla (Campbell:148, Högberg 1981:28). Under slutet av århundradet blev folkets protester mot kung Gustav III:s dyrbara hovhållning starkt och missnöjet växte, inte bara bland folket utan

även inom den adliga officerskåren och myteri utbröt (Högberg 1981:28f). Vad var det då kungen hade för dyrbar hovhållning? Hur var måltiderna som anrättades vid hovet? Var råvaror och kryddor desamma för bönder och borgare som för hovet? Importerades det något, eller var tullarna stängda?

I början av frihetstiden fanns det cirka 45 000 invånare i Stockholm och 1740 till 1750 ökade invånarantalet till 70 000 (Hallerdt 1993:11, Högberg 1981:14). Antalet arbetstillfällen ökade inte i samma utsträckning, utan avtog efter 1750-talet. Likaså minskade invandringen från landbygden och antalet invånare stagnerade under ett halvsekel. Så 1767 rasade även handeln på Skeppsbron. Många av de kända handelshusen gick i konkurs och det var många av invånarna som tvingades in i arbetslöshet. Missnöjet mot regeringen ökade och efter en period med ”mössorna” vid makten kom ”hattarna” åter till makten 1768. Deras viktigaste uppgift var att förbättra ekonomin (Högberg 1993:50).

Stockholmarna fick en tung start på århundradet. 1710-1711 härjade pesten på Stockholms gator. Så många som var fjärde av stadens invånare avled (Wolke:100, 297). 1767 var missnöjet och arbetslösheten stor. Fler av de kända köpmanshusen vid Skeppsbron hade gått i konkurs och missbelåtenheten med regeringen var påtaglig. Som en följd av hattarnas fall minskades understäden, under perioden 1765 och 1766, till manufakturerna, vilket gjorde att flera av manufakturarbetarna miste sina arbeten (Afzelius 1951:86, Afzelius 1969:40, 57, Hallerdt 1993:8, Högberg 1981:14f). Hela Stockholms ställning som handelsstad ändrades under 1700-talets senare del. De bottniska städerna fick 1765 rätt att själva bedriva utlandshandel vilket speciellt gynnade de finska städerna som byggde upp en handelsflotta (Högberg 1981:15f).

Många av Stockholms invånare drabbades av fattigdom och epidemier. Det stora antal brunnar som var förorenade av vatten från avloppsdikena var de fattigas vattenhål. De usla levnadsförhållandena och dålig hygien gjorde att tuberkulosen fick ett bra fäste i Stockholms befolkning. Dödsfallen i tuberkulos var tre gånger värre i Stockholm än i landet i stort (Högberg 1981:15f).

Skörden slog fel i början av 1780-talet och fick stockholmarna genomlida missväxt och hunger. 1783 var missväxten som svårast och följande vår blev hungersnöden besvärlig. Stockholmarna kunde fortfarande importera råg, vilket gjorde svältperioden mildare än den som bröt ut 1772 då missväxt även brutit ut i Polen och Baltikum (Högberg 1981:28).

För att hålla folket på bra humör anordnade Gustav III glada festligheter som fick dem att glömma svält och arbetslöshet. Allt medan han själv intog en trerätters med en liten konfekt från sockerbagaren (Wikström 2007:12, 47ff, 53, 2001:47f).

## **2.1 Mätta majestäter**

Under första delen av 1700-talet satt Karl XII som kung och som sådan även över makten i Sverige, men han tillbringade de sista levnadsåren ute på krigsfälten. Efter hans död 1718 övertog Ulrika Eleonora tronen och blev drottning av Sverige 1719, men 1720 lämnade hon över tronen till sin man Fredrik I som var kung av Sverige fram till 1751 då Adolf Fredrik övertog tronen. Den kung som gjort mycket avtryck i den svenska kulturen är Gustav III som regerade under den senare delen av 1700-talet, 1771-1792. Hans beslut och krigsföring påverkade invånarna i Stockholm och han såg till att många franska influenser påverkade den svenska befolkningen bland annat med etikettregler kring matbordet och vad som serverades därpå. Karl XII hade tagit med sig kåldolmen från Turkiet. På den tiden fanns inte vinblad att tillgå i Sverige vilket gjorde att de ersattes med kålblad (Lager 2006, Lorentz 1972:61). Han fortsatte även det arbete med att bekämpa överflöd och slöseri, ett arbete som påbörjats av drottning Kristina. Det var en respons på Konung Gustav II Adolfs lyxliv som med 30-rätters måltider – fyllde bukarna till vardags. Karl XII införde bland annat en förordning som endast tillät måltider om tre rätter, sex rätter vid festliga tillfällen samt åtta rätter och bakverk eller konfektyr fick serveras vid bröllop (Berg 2002:102, Ejdestam 1975:17).

## **2.2 Snömosets tid**

För de stockholmare, borgare samt hovet, som kunde ta del av de importerade varor som skeppsbrohandeln medförde, blev tillvaron munter. Det hade under 1700-talet blivit vanligare att samlas i mindre grupper med färre gäster till skillnad från på 1600-talet. De finare måltiderna bestod av tre anrättningar som vanligen serverades efter varandra; förrätt, varmrätt och dessert var alla uppdukade samtidigt. Det var vanligt under 1700-talet att rätterna föreställde något annat än vad det var; *Chimerte ägg* till exempel som var en form av fiskbulle, skulle se ut som ett ankägg. Mat från köket som till exempel soppor, serverade i soppterriner av tenn, silver eller keramik, och ingick både i den första anrättningen och i den andre. Rätterna i den andra anrättningen var lite elegantare. Kanske bjöds vid detta tillfälle på Pipers franska ärtsoppa med örter. Han beskriver hur han då ärtorna nästan är färdigkokade,

tar persilja som bundits till knyten och lägger dem i samma gryta för att koka ärtorna klart. Persiljan tas då ur och skärs, ärtorna pressas genom durkslag, vin och kapris slås på samt den sönderkokta persiljan, färskt smör och stekt vetebröd (Piper 2007:75). Frukt, konfekt och bakverk fanns vid den tredje anrättningen. Konfekt från sockerbagaren beställdes endast vid festligare tillfällen (Wikström 2007:12, 47ff, 53, Wikström 2001:47f). Det var heller inte omöjligt att bordsgästerna fick vispad grädde till desserten, så kallat Snömos (Piper 2007:33).

Generellt så var socker få förunnat. Under medeltiden importerades rörsocker och som under 1600-talet började raffineras. Mer vanligt var att honung användes som sötningsmedel (Ejdestem 1975:51).

### **2.2.1 De förnämas etikett**

På de förnämare borden var dukningen relativt sparsam under 1700-talet och det var viktigt att etiketten följdes. Tallriken räcktes fram med vänster hand och besticken hölls med den högra, gaffeln och skeden hölls mellan fingrarna. Kniven användes endast då det var nödvändigt. Gaffel fanns med två, tre och fyra klor och med skaft vackert smyckade i elfenben, fajans, porslin eller gjutna och knivarnas blad blev nu under 1700-talet breda med rundare spets. Skeden har funnits med vid bordet sedan lång tid tillbaka, även för att inta supen med. Dessa hade en rund form och var av silver (Ejdestam 1975:119). Maträtterna placerades symmetriskt på det avlånga bordet med den vita linnedamastduken. På en bordsplåtå mitt på bordet stod skåderätten, till exempel en skål fylld med frukt samt på var sida en kandelaber. Den rikt smyckade bordssûrtouten var en praktfull dekoration. Denna uppsättning kunde rymma salt- och pepparkar samt andra kryddor, olja, ättika och socker i olika behållare. På dukens hörn kunde det vara knutet en knut som räckte ner till golvet (Topelius 2002:53). Ingen tranchering gjordes vid detta bord, utan alltid vid ett sidobord varpå gästerna serverades i rangordning. Bordservis av fajans i blått och vitt med silverbestick därtill gjorde dukningen perfekt (Berg 2002:93). De använda tallrikarna byttes ut mellan rätterna, i början på begäran, men i slutet av århundradet byttes de och besticken ut per automatik av tjänstefolket (Elias 1989:189, 190). Servetten kunde vara bruten i en enkel och stram Hovsnibb och den var till för att användas, tillskillnad från 1600-talts brutna servetter som endast var till för att tittas på. Den skulle placeras och täcka bröstet från kragen till knäna (Elias 1989:189, 190). Mot slutet av århundradet blev det kutym att placera servetten över sitt knä (Wikström 2001:47ff).

Hur placerades då glasen i denna sparsamma dukning? Svaret är – inte alls! Då det var dags att dricka tillkallades en betjänt som på en liten silverbricka serverade det fyllda glaset för att

sedan, ta det med tillbaka då det druckits ur. Glaset sköljdes ur i glassköljaren (Wikström 2001:51).

Vaxduken började tillverkas i Sverige under 1700-talet och var vardagens duk, främst i stadsbornas vardag (Ejdestam 1975:106).

I-och-med Ostindienfararna så blev det enklare att resa till Kina och deras varor blev därmed enklare att få tag på. Mycket av det Kinesiska porslinet blev populärt för de mer välbeställda invånarna. Svenska företag till exempel Rörstrand och Marieberg tillverkade kopior av kinaporslinet med dess speciella mönster (Wikström 2001:57). Terriner och praktföremål behöll silver- och tennföremålens former. Skådebrödet som varit så populärt under 1600-talet fick under 1700-talet ge plats åt porslinsfigurer. Motiven var ofta mytologiska eller återgivningar av romantiska eller pastorala motiv. Figureerna var inte bara vackra att titta på, utan de skulle även fungera som samtalsämne. Placerade på en spegelplåt spelade de små figureerna upp mindre teaterföreställningar på bordet. Terriner och askar av fajans dekorerade även borden. Formerna efterliknade bland annat grönsaker och frukter. Vardagens tenntallrikar ersattes allt eftersom med porslin och fajans (Topelius 2002:60ff, Berg 2002:93).

### **2.2.2 Bondebefolkningens manér**

Hur maten fördelades i allmogehemmen varierade. Ett sätt kunde vara att köttet styckades upp innan kokning, i olika stora bitar varav husfaderns var störst. Det förekom även att husfadern med händerna som redskap delade upp köttet i bitarna först efter kokning. Vid hovet fanns en för uppgiften särskilt utsedd högt uppsatt person – förskärare – som skar upp steken (Ejdestam 1975:42). Likaså delade allmogen upp fisken i bitar till var och en i hushållet. En variant var att fisken delades i två delar så att männen fick framdelen och fiskens bakdel fick kvinnor och barn. Delades fisken i tre delar var det männen som fick biten i mitten (Ejdestam 1975:45). Kvinnan var den som hade hand om förråd och andra förvaringsställen, likaså nycklar och det var hennes ansvar att det stod mat på bordet, men vid måltid var det husbonden som bestämde. Hustrun åt vid spisen om det inte även fanns pigor på gården, då fick hon och pigorna vänta tills männen ätit klart och sedan de gått, sätta sig till bords. Var det festligare tillställningar, så snålades det inte, inte heller då det kom besök. Gården hade ett anseende att leva upp till (Salomonsson 1987:25).

Matbordet var stugans viktigaste möbel och kunde ha en två till tre meter lång tjock träskiva. Husbonden hade sin speciella plats vid bordet, en plats som togs över av sonen då gården

överlämnats. Den gamla husbonden fick då en ny plats i den nedre änden. Husbonden hade sina vuxna söner, eller tjänarna i turordning – placerade närmast sig. De pojkar som inte än konfirmerat sig, fick inta sin måltid stående. Kvinnorna satt inte med vid bordet och de små barnen hade egna platser särskilt för dem (Ejdestam 1975:98ff).

En snillrik variant av mindre matbord som ibland användes var ”bordstolen”. Den hade två sitsar som i framkant var ledade mot varandra. På den ena sitsen satt ett smalt ryggstöd som då den fälldes ner, fungerade som ben och blev på så vis ett bord. Det förekom även så kallade långsäten – ”mattavla” eller ”långstol” – som var mer som än bänk, men fungerade som matbord (Berg 1927:22, Ejdestam 1975:98). Vid de mindre matborden som var låga, var det vanligt att stödja armbågarna mot knäna och föra maten mot munnen endast med underarmarna. Om borden var så låga och sittställningen så illa, varför användes då dessa hellre än det stora? En anledning var att de under den kalla årstiden var enklare att placera framför den varma och ljusa öppna spisen. Det kunde även vara så att trefotsgrytan placerades direkt på golvet för att samlas kring och ätas direkt ur, då vanligtvis fylld med gröt. Den obligatoriska huggkubben som alltid fanns vid härden, kunde stundom även få fungera som grytunderlägg. Det var inte bara vid själva matlagningen som de tog vad som fanns (Ejdestam 1975:99f).

Som ersättning av bestick och tallrikar användes händerna och brödet fick ofta ha funktionen av tallrik. Köttet hölls oftast i vänster hand och den högra handen hanterade brödet och potatisen som under slutet av 1700-talet gjort entré i den svenska matkulturen. Föregångaren till tallriken var bordskivan. Så långt in som på 1800-talets mitt användes i en del trakter, bordskivan till att lägga upp den fasta födan på. Duk var inte att tänka på vid dessa tillfällen, användes en så var det bara till fest som den lades på bordet. Brödet kunde användas att lägga maten på både vid festliga tillfällen och till vardags. Ett gammalt ord för duk är ”tapet”, så frågan ”vad är på tapeten” är en befogad fråga då den hungrige närmar sig matbordet (Ejdestam 1975:105f, 111f).

Eftersom hushållet åt från gemensamt fat, något som närmare beskrivs i kapitel 1.3.4, så tycktes behovet av egen tallrik hos bondebefolkningen inte så stort. Maten hölls även varm längre i grytan än på fat. Trätallriken kom inte till allmogen förens på 1800-talet, och då bara till gästerna (Ejdestam 1975:112).

Kniven hade flera funktioner vid matbordet. Den användes för att skära maten och spetsa den med, och efter att ha doppat maten i till exempel flott fördes den med knivens hjälp till munnen. Gaffeln hade inte börjat användas, så kniven hade även den funktionen. Av de högre



stånden, de som använde gaffel, ansågs det vara ett obildat beteende att stoppa kniven i mun (Ejdestam 1975:119).

Skedar av silver var bondens förmögenhet. Ju större samling av silverskedar han hade desto större var hans förmögenhet, men det var bara vid kalas som dessa skedar dukades fram, vanligt var även att gästerna hade med sig egna ätverktyg. Till vardags använde de skedar främst av trä. Dessa var mestadels märkta så var och en i hushållet hade sin egen sked. Efter måltiden slickades den ren, avtorkades på kläderna och lades undan i väntan på nästa måltid. Då en person i matlaget dött, sades att denne ”lagt sin sked till tork”. Med skeden åts inte bara soppa och gröt, även kokt fisk räknades som skedmat (Ejdestam 1975:120ff).

### **2.2.3 Ett folk i vinets kölvatten**

För att hålla sig väl med folket kunde Gustav III arrangera folkfester i Stockholm. Då bokstavligen sprutade vinet ur fontäner, nyrostat oxkött kunde vara det som stockholmarna vid dylika kalas fick sätta tänderna i. Det var fri till gång på allt, men i kölvattnet skvalpade höjda skatter och krav på lojalitet mot kungen (Salomonsson 1987:26).

Ytterligare en publiksatsning var den publika måltid som anordnades vid hovet en gång i veckan – grand couvert – i samband med den stora mottagningen. Särskilt gynnade gäster var inbjudna att få se konungen och drottningen sitta och äta. Silverservisen dukades fram – en symbol för hög status – och bordstekorationer hade sin givna plats (Berg 2002:100f, Topelius 2002: 52f).

### **2.2.4 Brödet – inget att bita i**

I Göta- och Svealand med dess påtagliga jordbruksbygder, hade brödet en framträdande roll. Ett hårt rågröd var mest vanligt i dessa regioner. Kakorna utrustades med ett hål och hängdes efter gräddning upp på tork på stänger i taket. En variant på upphängning fanns där två kakor delade på samma snöre som hängdes över stängen. Det gick till på så vis att i vardera ändpunkten av ett kort snöre, knöts en liten pinne som skulle fungera som spärr. Pinnarna trädde genom kakornas hål och vreds så att de spärrades och inte drogs tillbaka in i kakan igen. Snöret hängdes över stängen med en kaka på vardera sidan om den. Det sägs att det är ur denna upphängningsteknik som talesättet ”Kaka söker maka” har uppkommit. Genom att torka brödet så kunde det lagerhållas i både månader och år. Det gjorde att brödbak endast behövde äga rum vid två tillfällen under året – till jul och på våren (Campbell 1950:12f, 28, 32ff, 52, Ejdestam 1975:26ff).

Någon bakugn fanns inte i början av 1700-talet, utan kom först senare. Den var av sten och byggdes in i skorstensmuren. Då veden blivit tillräckligt het rakades glöd och aska ur den och brödet som skulle gräddas lades på ugnsbotten (Ejdestam 1975:28).

Det kunde hända att brödet var ransonerat vid matbordet. Det var då i huvudsak husmodern som delade ut portionsbitarna. De tillfällen som det fanns möjlighet att lägga en bit smör på brödet kunde variera. Vanligast var att det skars av en liten bit av brödet som sattes på knivspetsen för att sedan doppa den i mjölk eller flott. De uppskurna bitarna kunde även läggas i någon vätska, till exempel mjölk, och ätas med sked. Det var inte brukligt att bita av det (Ejdestam 1975:30).

### **2.2.5 Gröt och välling – allmogens nationalrätter**

I de regioner där säden odlats rikligt har gröten haft stor betydelse. Den fanns som föda innan brödet och utgjorde tillsammans med vällingen två av landsbygdsbefolkningens dagliga måltid. Vanligt med gröten var att den kokades på morgonen och uppstektes eller värmdes upp på kvällen. Det var av mjöl som gröten kokades – inte gryn och valet av sädeslag bestämdes utifrån ortens regionala placering. Mjölet kokades i vatten samt salt och därefter serverades den som ”vattgröt”. ”Vitgröt”, gröt gjord med mjölk, ställdes inte fram på borden till vardags, mjölken var alldeles för värdefull. Däremot så serverades det oskummad färsk mjölk, skum- eller surmjölk till gröten. Eftersom mjölk inte var en självklarhet, speciellt inte under vintern då korna ofta stod i sin, så fick de ibland ta det som fanns utav till exempel svagdricka, enbärdricka eller varmt fläskflott till grötväta, ”grötsovel”. Gröten ställdes även på borden vid de festligare tillfällena (Ejdestam 1975:31f,35).

Även om gröten och grötväten åts ur gemensamma fat så var det noga med etiketten. Var och en tog gröt från den kant i skålen som var närmast en. Därefter stoppades skeden i munnen för att jämnas till för att inte spilla något i fatet med grötväta, i vilken skeden med tilljämnad gröt doppades innan den stoppades i munnen för att sväljas. De som samlats runt faten ingick i ett bunkalag eller fatlag. (Ejdestam 1975:32). De hushåll som hade tillgång till smör kunde byta ut grötvätan mot en smörklick som lades i en grop i grötfaten – en så kallad smörhåla eller smöröga – som fick smälta av värmen. Skeden doppades, men bara den yttersta spetsen, då i smöret i stället för grötvätan. Den som hade ätit från sin kant och börjat närma sig smörhålet blev uppmanad att ”hålla sig på sin kant” och den som lyckades ta sig fram till smörhålet ” hade kommit upp i smöret”. Det fanns även hushåll som ersatte smöret mot sirap. Variationsmöjligheter fanns och uppfinningsrikedomen var stor (Ejdestam 1975:33f).

Av korn tillrättades gröt, välling och grynröra. Vilket sädeskorn som användes till brödet var beroende av var bonden hade sina marker, men havrebrödet var vanligt bland bondebefolkningen (Lorentz 1972:32,37). Här kom även potatisen att spela en roll. Det upptäcktes att det gick att dryga ut mjölet med den och på så vis räckte mjölet till fler brödbak, vilket kunde komma till pass då tillgången kunde variera (Campbell 1950:167, Lorentz 1972:36f).

### **2.2.6 Närproducerat**

Fläskkött var bland det bästa som kunde serveras, men det var inte en självklarhet på borden. I den kustnära belägna huvudstaden var fisk mer vardagligt förekommande. Saltad sill hade förekommit länge, men under 1600- och 1700-talet började den torkade fisken få betydelse vid festmåltiden. En lutfisk var en delikatess (Lager 2006, Lorentz 1972:54f, Wolke 2001:205). Överhuvudtaget så användes främst egna odlade varor och egna djur eller annat nära tillgängligt så som fisk. Traditionen vad det gäller föda och dess odling följer med i generationer bakåt. Samma slags sädesslag odlades som far och farfar odlat, samma slags boskap som generationer innan höll blev kvar på gården och förändringar tog lång tid på sig att rota sig (Ejdestam 1975:21). Det var med viltkött som med de övriga råvarorna att det var regionen som styrde vilket vilt som serverades på borden (Ejdestam 1975:42).

Vegetarisk kost förespråkades redan på 1700-talet av vissa. Naturlighet och enkelhet var en utpräglad filosofi. Det uppmuntrades att nyttja mer av vad naturen erbjuder (Salomonsson 1987:121).

Vissa rätter serverades endast till festligare tillfällen. De kunde ha hämtats långväga ifrån och hade som syfte att visa upp social status och ekonomiskt välstånd (Salomonsson 1987:74).

### **2.2.7 Att läsa för maten**

Bordsbönen lästes i alla stånden. Den behövde inte läsas högt, utan kunde förmedlas med en tyst bön. Att välsigna maten torde vara en uppgift självklar för husbonden, eller? Nej, inte självklar, det förekom men vanligare var att något av barnen läste den. Däremot förkom det aldrig att husmodern eller någon av pigorna gjorde det. Efter maten tackades Gud för maten (Ejdestam 1975:103f, Salomonsson 1987:32).

### **2.3 Från munkarnas till grönsaksland**

Många av de kryddor som användes hade förts in till Sverige och odlats av munkar på 1500-talet. Gustav Vasa såg till att kryddorna började odlas utanför klostren och på 1700-talet odlades bland annat mejram, salvia, timjan, senap, kummin, körvel, citronmeliss, malört, mynta och libsticka (Söderlind 2002:21, 23, Ejdestam 1975:50).

De fanns även importerade varor att få tag på då inte tullbestämmelserna sa ifrån. Varor som citron, korinter, mandel, kapris och suckat (Wikström 2007a:10, Lorentz 1972:29f, Ejdestam 1975:51). Frukter så som torkade dadlar och fikon, russin och sviskon samt mandel hade importerats sedan 1500-talet av hovet och adeln. Vid samma tid infördes även apelsiner och citroner som då kallades söta och sura pomeranser. För de som inte var lika stadda vid kassa som hovet och adeln, så fanns det äpplen och päron. Av äpplen gjordes festrätten Äppelgröt, ett mos som var sötat med honung. Det stektes även äpple på glöd (Lorentz 1972:41).

Har vi inte haft köksväxter innan 1500-talet? Jo, bondebönan och ärtor av olika slag fördes in i Norden under perioden 1800-500 f.Kr. och mot slutet av perioden, även kirskål. Från 400 e.Kr. visade sig sellerin i matlagningen för att under vikingatiden få sällskap av dillen. Därefter dök diverse grönsaker ner i grytorna; moroten, löken purjolöken, palsternackor samt gurkan, mangolden, sallat och rödbetan hamnade däri. På 1500-talet och framåt bjöds det på huvudkål, rädisa, spenat, kålrot och blomkål, tomat och rabarber (Söderlind 2002:27ff). Rovor, kål och kålrötter var fattigmanskost (Lorentz 1972: 36).

Det var främst på de välbärgades gårdar som det odlades örter och grönsaker, möjligen fanns en mindre yta på allmogens gård som var ämnad till detta. Humle däremot var mer vanligt förekommande (Lorentz 1972:40).

### **2.4 Kryddor för alla**

Var kryddor från orienten endast till för hovfolket eller kunde även gemene mans gom få denna smakupplevelse? I Cajsa Wargs kokbok från 1755, där hon hjälper unga kvinnor att komma igång med matlagningen, finns många av de importerade kryddorna med; citroner, mandel, kapris, koriander och suckat (Warg 1970: passim). Bland de mest använda kryddorna i köken var ingefära, muskot och muskotblomma, timjan och kummin (Warg 1970: passim, Piper 2007: passim).

### **2.4.1 En knöl på tillväxt**

Innan potatisens intåg på de svenska tallrikarna under 1700-talets slut, så var rotfrukter och bröd vanligt förekommande komplement till kött och fisk (Warg 1970:passim, Piper 2007:passim), men det blev även vanligt med rätter enbart av grönsaker; såsom stuvade, stekta eller fylld kronärtskocka, jordärtskocka eller sparris (Wikström 2001:55). Persiljan, broccolin och jordgubben börjar serveras i Norden under 1700-talet. Potatis hade de som varit i något annat nordiskt land kunnat smaka på redan under 1600-talet då den först nådde Norden (Söderlind 2002:27). I Cajsa Warg kokbok utgiven 1755 förekommer inte potatis i recepten. Den dyker upp först i 1800s upplaga (Ejdestam 1975:46).

Med potatisens intåg i Sverige blev tiderna något bättre, även för de mest utsatta grupperna. Potatisen gav rika skördar även i det lite sämre jordarna och både fattig som rik åt den – det var tillbehöret, fläsk eller sill, som avgjorde hur rik måltidens innehavare var. Det fanns även de som bara hade möjlighet att doppa potatisen i salt och fick vara nöjda med det. Det var efter kriget i Pommern 1741-1742 som befolkningen började äta potatis på allvar. Soldaterna kom hem med kunskap om hur det kunde göras brännvin av den vilket fick intresset för knölen att växa sig stort (Lorentz 1972:37f, Ejdestam 1975:42).

## **2.5 Från löpmage till delikatess**

Mjölks, ost och ägg ingick som viktiga inslag i kosten. Under våren fanns det utöver tamhönsens ägg, även tillgång till vildfåglarnas vid strandkanten. Dess användningsområde var stort. Osten och smöret förekomst var styrt av tillgången till mjölk. Ostens storlek blev ett mått på gårdsägarens storlek eftersom den tillverkades endast av mjölk som samlats in under en och samma dag. Smöret med sin dubbla roll som läkemedel för utvärtes- och invärtes bruk och matfett förekom ofta i kokböckernas recept (Lorentz:44ff). Gustaf Abraham Piper beskriver hur söt grädda som kokas till smör ska strykas på brännskador och sedan strös över med tunn tallbark (Piper 2007:215).

Det har gått lång tid från det att ostmassa från vildkalvars löpmage upptäcktes och började användas och det som dukades fram på borden under 1700-talet. Löpe produceras i däggdjursmagar och gör det möjligt för djuret att bryta ned moderns mjölk. Precis som smöret så har osten används som betalningsmedel (Lorentz 1972:45f).

Eftersom färskmjölk inte gick att lagra så blev det naturligt att göra ost och smör av den. På så sätt blev den även enklare att transportera (Lorentz 1972:60). Till Stockholms matbord fraktades smör bland annat från Norrland. Det var hårt saltat för att inte härska (Lorentz

1972:36f). En av de platser som stockholmarna kunde bege sig till för att inhandla smör var Hötorget som var en välbesökt marknadsplats under 1700-talet (Wolke 2001:208).

Det var inte alltid som bordsgästerna fick ta del av det smör som ställdes fram på bordet – inte bara på de högre ståndsborden hade de ”skådebröd” som ställdes fram. Smöret användes för att visa på välstånd. Det sägs att om husmor skurit det eller gjort en skåra i det, endast då fick bordsgästerna ta av smöret (Ejdestam 1975:36f).

## 3 Över och undervärme med öppen eld

Den husmor som tillrädde maten under 1700-talet behövde både gott om tid och god kännedom om eldens hemligheter. Maten tillräddes över öppen eld – i slott som i stuga. Att värmeåll mat samtidigt som grytan kokade var en teknik precis som att förvandla grytan till en ugn. I de kokböcker som jag tagit del av, beskrivs hur glöd lades på locket och under grytan för att få över- och undervärme (Campbell 1950:9, Warg 1979:72, 77, 79, passim).

För att få fyr i veden användes bland annat två flintstycken. För att snabbare få fart på elden på morgonkvisten, så packades glöden i spisen noggrant på kvällen. Aska lades över glöden och på så vis höll den sig ända till morgonen och då var det bara att blåsa liv i den. Det här var kvinnas uppgift (Lorentz 1972:18ff).

För bönder, borgare och hovet vad det gäller tillagningen av maten är att den både skiljer sig och har likheter. Att grönsakerna lades i grytan efter det att köttet redan fått koka en stund, det är lika, men kvalitén på det som lades i grytan var kanske inte alltid densamma.

### 3.1 Härden – inte bara värme

I vikingatid hängde en kittel över en eld mitt på golvet (Ejdestam 1975:92 ). Under 1700-talet användes grytor och kittlar som hängdes över elden med hjälp av en svängarm – en grytvinda – som var ledande mot den järnståndare som i hörnet av hären höll upp murkåpan. För att underlätta matlagning kunde en ljuspinne placeras på järnståndaren. Den spred då ljus och från annat håll än elden. Det fanns även grytor som var utrustade med tre ben. Dessa ställdes direkt i brasan. Det användes även en liknande konstruktion för att ställa kok- och stek kärl på, en grytfot – en ställning på tre ben (Berg 1927:21, Ejdestam 1975:96). För att få en jämn gräddning av bröd så kunde en vridbar stekpanna eller halster användas. Plattan vreds och på så vis gräddades kakan jämnt (Campbell 1950:121).

### 3.2 Den burgne och hovets kokkonst

Herrskapsfolket på landet och välbärgade i Stockholm hade för måltiden speciellt avsatta rum, en matsal. Det var gästernas rang som avgjorde var de placerades vid bordet, eller vid vilket bord. Med tiden ändrades detta till att alla gästerna kom att sitta vid samma bord, men duken visade din rang – olika duk beroende på rang. Måltiden avslutades för alla gäster, oavsett rang och kön, med en rap. Det sågs som en skyldighet att berömma matmor. För att ytterligare förhöja stämningen förekom att både kvinnor och män rapade i kapp (Ejdestam 1975:101,

102f). Prat och skratt under vardagens måltid fick inte förekomma. Maten skulle tysta mun (Ejdestam 1975:103).

Maten vid hovet tillagades i ett separat hus. Djurkroppar stektes på spett i de väldiga spisarna, men även trefotade grytor och stekpannor användes. För långkok användes lerkrukor. De sattes i glöden och locken tätades med deg. Denna teknik användes även i allmogens kök, även för att täta ugnsluckor. Gustaf Abraham Piper beskriver hur detta kan gå till då mjölk kokas i panna. Han beskriver hur ingredienserna sjuder i en tennkannan vars kanterna klistras med deg gjort av grovt mjöl. Kannan sätts i en kittel eller järngryta med lite halm i botten, annars kan kannan ta skada. (Piper 2007:1).

Under 1700-talet var Drottningholms slott till största del konungens hem. Där var ”stekarhuset” placerat vid Kina slott, alltså en bit bort från själva slottsbyggnaden. Anledningen till placeringen var dels på grund av brandrisken, men även för att ge social avskildhet. Det var mästerkocken som styrde och ställde här och det var höga krav som ställdes på honom. Stora mängder mat tillrättades och allt skulle vara perfekt. Flertalet både kockar och influenser kom under denna period från Frankrike. Situationen i Frankrike, som fått många adelsmän att förlora sina huvuden, bokstavligt talat, gjorde att många av deras välrenommerade kockar sökte sig till bland annat Sverige. Gustav III som hade ett förflutet i Frankrike tog även han med sig influenser därifrån. (Berg 1927:15, 21, Castenfors & Topelius 2002:90). Stekarhuset vid Drottningholms slott byggdes 1760 och var murad av gråsten. Köket var utrustat med spishällar och glödgröpar för kokning och stekning. (Antonson, E & Antonson K, 2010).

### **3.3 Allmogens spis**

Husets hjärta var eldstaden. Där tillagades maten, från den utstrålade ljus och värmen och kring den samlades stugans boende – husfadern, husmodern, och eventuellt någon av deras föräldrar, barnen och tjänarna – om vintern. ”Stugan” var det rum där den öppna spisen fanns och det var i stugan som alla inomhusaktiviteter utspelades under vintertiden (Ejdestam 1975:92f).

Att koka maten var det mest vanliga och mest praktiska, då kokspadet från till exempel kött och rovor kunde användas till att tillreda soppor eller som dopp till brödet, något som inte blir vid stekning. Det var inte lönsamt att tillreda mat endast för dagens behov. Att koka köttet kunde ta ett par timmar och ytterligare ett par till soppan, då de rovor som gett smak åt



kokspadet byttes ut mot nya, och en ny rätt började tillagas. Därför tillagades det så mycket mat att det räckte under en längre tid (Ejdestam 1975:95f, Warg 1970 passim).

## 4 Konservering och förrådshållning

Hur mycket det än bads till Gud, så kunde skörden slå fel och då var det inte bara bönderna som blev lidande. Stockholmarna precis som andra stadsbor fick mycket av spannmålen transporterade till sig. De fraktades dit främst via sjövägen. Det gällde att tänka på detta även under de perioder då skörden var rik. För att vara beredd inför magrare år så ordnade bönderna med egna förråd och sockenmagasin. Vad som förvarades däri varierade från region till region och naturen hade stor roll i vilka produkter som fanns att tillgå. I Mälardalen var spannmålsodlingen dominerande (Salomonsson 1987:74).

### 4.1 Mjök

Att förvara färskmjök var inte aktuellt, istället omvandlades den till långmjök tack vare en slembildande mjölkbakterie. Långmjölken har beskrivits som tät, jämntjock, utan vassle, helt vit, slipprig och sammanhängande, smakar sött och mättande (Ejdestam 1975:35f).

Långmjölken hade hushållen användning av under längre perioder, då den kunde förvaras som konserv i flera månader och var på så vis en tillgång speciellt under vintern då färsk mjök var svårt att få tag på (Ejdestam 1975:36).

### 4.2 Ost

Ett sätt att förlänga livslängden på mjök vara att bereda den till ost. Osten hade sin regions egna egenskaper i form av beredning, storlek och smak. Och precis som smöret så var det husmodern som med hjälp av signaler talade informerade om osten var ”skådebröd” eller inte. Var den uppskuren var det bara att ta för sig (Ejdestam 1975:38f).

### 4.3 Kött

För att få tillgång till kött året om, torkades eller saltades det (Ejdestam 1975:40). Av Cajsa Warg kan vi lära hur det kan gå till att röka kalvbringa. Efter att fettet skurits bort gnids bringorna väl in med en blandning av ”saltpetter” och salt. Därefter packas de i träkärl med salt i åtta dagar. De sköljs då för att sedan läggas mellan dukar och så klappas de med händerna så att vattnet försvinner. Nu hängs bringorna upp i en skorsten. Det är noga med att de inte kommer i kontakt med muren och blir sotiga. En tjock björkklabb läggs i spisen och som håller en jämn eld, inte låga. På det läggs enris så det håller jämn rök i tre dagar. Därefter hängs det upp i ett rum för att torka och kokas sedan efter behag (Warg 1979:116f). Hennes beskrivning av hur skinkor torkas är liknande som förfarandet av kalvbringa, med den

skillnaden att de ska ligga i press i ytterligare tre veckor. Därefter tas de ur pressen och hänges på en vind där *vädret bara spelar igenom, men aktas noga att ingen sol skiner på dem*, som Warg uttrycker det. De ska hänga där till framåt våren för att sedan hängas 14 dagar i ett rum ”hwarest litet eldas, men ej mycket varmt, eller eldskenet ingalunda kommer på dem”. Skinkorna ska sedan försvaras i ett svalt rum (Warg 1979:156f).

Hur det går till att sylta, lägga in, kalkon beskriver Gustaf Abraham Piper i Hushållsboken (2007:153). Den rengjorda kalkonen skärs och späckas med kanel, därefter läggs den i en kruka med ingefära, hel muskotblomma, peppar, salt och ½ stop vinättika. Allt kokas till det är färdigt.

Cajsa Warg har ett recept på hur oxkött till grytbitar kan konserveras. Grytbitarna ska då först gnidas in med salt, peppar och ingefära för att sedan läggas på halster med ”sakta eld under” och vändes ofta för att bli genomvarma. Nästa dag, eller då det blivit kalla, läggs de i ett kärl och täcks med ättika med lagerblad och hel peppar och sist läggs lock på (Warg 1979:54f).

#### 4.4 Fisk

Att invånarna i en sjönära stad som Stockholm serverade fisk ter sig självklart, men även inåt landet var fisken utspridd. Att torka fisken var ett sätt att få den att hålla längre, men även rökning förekom. Gamla konserveringstraditioner togs tillvara, så som syrning och gravning. Den salta sillen fick en trogen följeslagare i potatisen då den blev vanlig i Sverige under 1700-talets slut (Ejdestam 1975:43f). För den som ville torka fisken så beskriver Cajsa Warg hur så kan göras med gädda. De rensade huvudlöse gäddorna saltas i ett rymligt tråg. Alla sidor på fisken gnids in och de läggs sedan på varandra i tråget i ett till två dygn. Därefter sätts de glest på stickor eller smala spjälor och hängs att torka i det fria, inte i direkt solljus. De kan därefter förvaras hela året. Då de ska anrättas, kokas de och fjällen tas av (Warg 1979:276f).

Gustaf Abraham Piper har i sin kokbok (2007) beskrivit hur det går till att lägga in kräftor och braxentungor. Kräftorna kokas med saltat vatten och får de kallna. Därefter rensas kräftan och klorna skalas och läggs i salt. Pepper hålls i huvudet och alltsammans läggs i en stor kruka eller glas. Ovanpå allt hålls smält smör. (Piper 2007:153). Braxentungorna, de ser ut som ett späcklager i gommen och svalget, tas först ur huvudena och läggs i vatten för att därefter läggas i saltlake under ett dygn. Därefter läggs de i en glasburk med lite salt och peppar samt slås ättika över dem (Piper 2007:152, Frida N N 1890:11).

Därefter kunde braxentungorna till exempel paneras. Efter att ha doppats i vispat ägg vänts i rivet bröd kokas de i skirat smör och garneras vid serveringen med smörstekt persilja (Warg 1979:291).

#### **4.5 Salt**

Längs med våra kuster kunde salt fastställas genom att koka havsvatten, men det torde inte vara det vanligast. Import av salt var mer vanligt förekommande (Ejdestam 1975:51). Cajsa Warg nämner i sin kokbok att det spanska saltet har mer sälta än det franska (1979:47).

Enligt Cajsa Warg (1979:404) kunde till exempel spenat saltas in. Först plockades bladen bort, de grova stjälkarna togs tillvara från de stora bladen. Efter att allt sköljts väl och allt vatten runnit av, så skulle saltet strös över. Det skulle sedan stå några dagar i press och därefter ställdes den insaltade spenaten i källaren.

För att få njuta av braxen under längre perioder, så kunde den saltas in. Den fjällades och rensades på inälvor samt huvudet skars bort. Braxen sköljs och tvättas ur inuti för att sedan rimsaltas och får ligga i 2-3 nätter. Därefter är det dags att lägga den på granris för att sedan placeras i tätt i en tunna, varvad med salt och packas hårt (Warg 1979:291).

## 5 Analys och diskussion

Hur råvaror tillagades och vilka som användes kan vi läsa om i bland annat Cajsa Wargs kokbok – en av de kokböcker som skrevs under 1700-talet. Hur råvarorna producerades, vilka grönsaker, kryddor och sädeslag som odlades eller hur bord dukas och kan vi inte få svar på i dessa böcker. Jag har tagit hjälp till detta i andras tolkningar av 1700-talets måltidsvanor. Den litteratur som jag använt är tidigare forskning kring råvaror, tillredning och beteendet kring matbordet. Genom att samla relevant information ur mina källor, så har jag utifrån dem försökt få en uppfattning om hur det var. Endast Wargs och Pipers kokböcker är från 1700-talet, den övriga litteraturen har skrivits ner under senare delen av 1900-talet och början av 2000-talet. Att deras texter är nedtecknade cirka 300 år efter den tid de beskriver är något som jag måste ta hänsyn till. Jag har tagit hänsyn till var dessa författare inhämtat sina källmaterial ifrån, så att de inte enbart använt sig av samma källor. En uppfattning om hur bord dukats och hur matmiljöer såg ut kan målningar ge en bild av. Det gäller även beskrivningen av Stockholm, men här är det möjligt att få kompletterande information genom målningar som gjorts under 1700-talet och som avbildat 1700-talets Stockholm av till exempel Sevenbom och bröderna Martin (Wolke 2001:63). Det är alltså viktigt för mig att sätta mig in i vad det är för källmaterial som jag utgår ifrån. De samtida kokböckerna har fått ge stöd åt det övriga källmaterialet. De råvaror samt tillredningsförhållanden som beskrivits i det övriga källmaterialet ska kunna återspeglas i de samtida kokböckerna för att kunna användas i uppsatsen.

Att tolka andras tolkningar av material är något som behandlas inom hermeneutiken. Hur författaren tolkat den information som denne använt till sin text, kan jag inte fullt ut veta. Inte heller om författaren uppfattat sitt källmaterial på så sätt som den som nedtecknade källmaterialet uppfattade det. Tolkningens nivåer beskrivs inom hermeneutiken som en spiral. Hermeneutiken medger på så vis att det finns flera sätt att förstå världen och har betydelsen ”tolkningslära”, vilket under 1600-talet skildes från begreppet bibeltolkning – en metod för tolkning av de heliga skrifterna. I början av 1700-talet till början av 1800-talet övergick hermeneutik termen till att inbegripa bibeltolkning (Ödman 2007:35f). Vad det gäller Cajsa Wargs och Gustaf Abraham Pipers hushållsböcker är situationen annorlunda, eftersom jag här har tillgång till kopior av originaltexterna. Det är här alltså frågan om en första tolkning, min tolkning, av Wargs respektive Pipers texter. Då dessa texter är handskrivna och använder en del ord och måttenheter som vi inte längre använder idag, har jag dels tagit hjälp av det lösa blad med förklaringar av mått, vikter och ord som finns med i den utgåvan av Cajsa Wargs

kokbok som jag har tillgång till samt de förtydningar som Kersti Wikström tillhandahållit i *Märta Stures hushållsbok*. Eftersom Wikström, som är intendent på Nordiska museet, och jag, med ett nyblivet intresse, sitter inne med olika förkunskaper och vår förförståelse för texterna och dess innehåll är olika, så tycker jag att det finns ett intresse i att även ta del av hennes tolkning. Till denna uppsats har jag därmed fått erfara tolkningens olika utformningar. Genom en översättares tolkning har jag även tagit del av delar av den tyske filosofen Hans-Georg Gadamer text ”Sanning och metod” som ursprungligen skrevs på tyska *Wahrheit und Methode*, ett språk som jag inte behärskar. Jag har således använt en tolkning av Gadamer text och utifrån den gjort egna tolkningar.

Skillnaden mellan begripande och förståelsen beskriver Per-Johan Ödman på följande vis, ”Begripandet är en kognitiv akt, medan förståelsen berör en även som viljande, kännande och etisk varelse.” (2007:24, 58f). Begripandet kan ses som pusselbitar som utnyttjas som delförklaringar av en bild som vi försöker förstå. Det är vår individuella förförståelse som sedan avgör hur mycket engagemang vi behöver lägga ner på tolkningsarbetet. Det vi inte förstår måste vi tolka.

Hans-Georg Gadamer bygger sin syn på kunskapssökande på dialektik och inte metodik. Skillnaden skulle då vara att med metodiken kan forskaren manipulera och kontrollera det studerade ämnet meddåns det i dialektiken inte är forskaren som ställer frågor utan ämnet, vilka forskaren sen ska besvara. Gadamer hermeneutik menar att metodiken inte kan avslöja nya sanningar utan exponerar endast de sanningar som den bygger på. Deltagande och öppenhet blir på så vis utgångspunkter för kunskapssökande och förståelse (Gadamer 2002:10f, Ödman 2007:27f). Gadamer ser till exempel inte en tavla som ett passivt objekt som studeras av ett analyserande subjekt. Tvärtom är det konstverket som ställer frågor till betraktaren, som sedan uppfattar konstverket (Gadamer 2002:80ff, Ödman 2007:27f). Jag låter den information som jag får ur mina källor fråga mig; – Hur ser du på informationen? Vilka slutsatser kan du dra av den? Hur kan du med hjälp av informationen svara på uppsatsens frågeställningar? Ur källorna har jag hämtat information som jag uppfattar svara på mina frågor. Som jag tidigare har nämnt, så är tolkningar av olika material bestämt till den som tolkar. Det innebär att så som jag har tolkat källorna och funnit svar, är kanske inte är det enda i sitt slag.

## 5.1 Minnen av liv

I den måltidskultur som invånarna i Stockholm och dess omnejd, befann sig i under 1700-talet fanns en rad konstnärliga scener att betrakta, inte bara konstverk. Det utstuderat dukade bordet är både en scen för aktörer, genom att inta sin roll som gäst och spela upp de sociala koder som ingår i att tacka ja till en inbjudan att delta i bjudningen. För att ytterligare markera det sociala spelet utspelas ytterligare ett skådespel på bordet, i dukningen, till exempel i form av små porslinsfigurer med olika karaktärer. I allmoge hemmet är scenografin inte lika tydlig, där har aktörerna en mer utpräglad roll. Det är deras placering i rummet och i förhållandet till varandra som visar karaktären på "pjäsen". Vad som egentligen utspelas är vardagen, eller fest. Båda scenerna ställer krav på de medverkandes roller både som aktör och åskådare, på deras delaktighet och förförståelse. Eftersom måltidsscenen inte utspelas efter samma regi i de olika sociala rummen, så krävs att de medverkande har de förkunskaper som krävs för att kunna ta egen regi. Då konungen intar sin måltid inför publik, grand couvert, är det ett skådespel på hög nivå. Det är här fråga om en välregisserad akt som ställer stora krav på dess deltagare, inkluderat publiken.

Jag har valt att titta på måltidsakten med performensteorins ögon. Att se denna akt som ett framförande av ett rollspel blev mer framträdande då jag fördjupade mig i de förnäma bordens dukning och den måltid som åtnjöts inför publik. Hur kan det beteendet jämföras med böndernas? Skådebrödet i form av till exempel en bit smör på bordet kan, anser jag, ses som ett sätt att höja måltiden till något utöver det vanliga. En strävan att höja sin sociala status kanske, eller bara för att visa upp för gästerna att gården har så väl ställt att de har smör.

Vilken roll deltagarna kring bordet får beror på de gemensamma regler som satts upp. Regler som kan variera från familj till familj. Richard Schechner har i sin bok *Performance Theory*, redogjort och resonerat kring människan i olika miljöer där rollspel förekommer – teaterscenen, kulturmiljöer och ur historiskt perspektiv. Han beskriver miljöer där riter och ceremonier spelar roll för socialt beteende, men även performance inom sport, teater och spel. (Schechner 2003: passim). Schechner beskriver bland annat en festivalceremoni där männen bär en mask. En mask som har en egen själ, som blir kvar i masken då den tas av. Kanske går det att dra en parallell med tankegången, där bordsgästerna iklär sig olika symboliska masker där rollens själ redan finns. Den inbjudne gästen vid hovet bär kanske inte samma mask hemma i sitt burgna hem som vid bordet med konungen. Blir samme man hembjuden till bondens bord, har han då samma mask som vid hovets bord eller lånar han en av bondens?

## 5.2 Den gemensamma meningen

Gadamer (2002) hänvisar till begreppet *sensus communis*, den gemensamma meningen, som han förklarar genom Thomas av Aquino som ”en alla människors given färdighet, en gemensam grund för yttre sinnen respektive förmågan att kombinera dessa sinnen till omdömen om det givna.” (Gadamer 2002:37). Gadamer utvecklar även retorikern Vicos funderingar kring *sensus communis*, ”som icke närs av det sanna utan av det sannolika.” . Härmed åsyftas inte bara människans allmänna förmåga, utan även den mening som gemenskapen grundar (Gadamer 2002:34f). Vico syftar till Aristoteles bevekelsegrund om ett positivt etiskt motiv. Det givna under det allmänna förklaras som det ändamål som man syftar till, varigenom det rätta följer. Att skilja lämpligt från olämpligt förutsätter en moralisk hållning (Gadamer 2002:35ff). Varför tar jag nu upp detta? Vårt sätt att förhålla oss i grupp styrs av regler och koder. De kan vara uppkomna ur gemensamma beslut eller uppkomna av situationer som resulterat i tysta överenskommelser. I begreppet *sensus communis* ser jag föregångaren till det som vi idag pratar om som sociala koder. Vårt sätt att föra oss i olika situationer och i olika sällskap. Gemensamma regler för hur vi ska uppträda och uppföra oss tillsammans i grupp. Grötmåltiden i bondens hem som ovan beskrivits är ett exempel på hur sociala koder får en grupp att ur gemensamt fat inta sina måltider. Var och en äter från sin kant och en speciell teknik används för att undvika att slabba ner gröt i grötvätan.

Om vi ser på den sociala process som varje människa genomgår, så är det omgivningen som formar din plats i samhället. Du kan bli en del av det eller ställa dig utanför. Att ta del av vad din omgivning erbjuder dig, är att acceptera den och de roller som därtill medföljer. Under 1700-talets början ägnade sig de styrande kungligheterna sig åt att stävja det överflöd och slöseri med mat som pågick. 30-rätters måltiderna ersattes med tre rätters och kanske var det nödvändigt att ett ord som *omdömesförmåga* började användas flitigt under detta århundrade (Gadamer 2002). Det är omdömesförmågans uppgift att använda morallagen för att styra viljan (Gadamer 2002:49).

## 5.3 Att frysa ett ögonblick

Om vi skulle samla ihop de intryck som vi fått av 1700-talets måltider med det som hör därtill som en abstrakt bild, ett fångat ögonblick, så skulle vi se mer än bara en måltid med människor som intar föda. Vi skulle även se tjänaren som sköljer glaset i glassköljaren eller bondhustrun och pigorna som står vid spisen och väntar på sin tur att äta. Beroende på var i måltiden vi väljer att frysa ögonblicket, så ser vi olika saker. Kanske kan vi i vår föreställda



bild urskilja hur stora bitar husbonden delar köttet i, eller om smöret är skuret i bitar. Vi kanske kan se skillnader på dukarna som ligger på bordet och på så vis kunna urskilja gästernas sociala rang, men för att kunna det så måste vi ha förkunskapen. Enligt Gadamer så är det bilden som frågar oss vad det är vi ser, upplever och funderar över då vi betraktar den – vi frågar inte bilden vad den vill visa oss. Beroende på hur våra förkunskaper ser ut, så ser vi den abstrakta bilden. I detta skede är språket viktigt. Människan har sedan urminnes tider förmedlat sig genom språk, ord, bilder läten et cetera. Ursprunget till de recept som finns i samlingar från 1700-talet är nedskrivna från muntliga uppgifter. Språket beskriver Gadamer som ”den mitt, där jag och värld sluter samman; eller snarare: framställer sin ursprungliga samhörighet.” (2002:195). Ordet ger mening till det som vill komma till tals, det som kommer till tals skapas av ord. Språket är förmedlingens universalmedium, enligt Gadamer. Här kan jag se vissa liknelser med semiotiken, som använder termen ”läsare” i stället för mottagare. Semiotiken resonerar kring koder. Genom att låta erfarenhet, attityder och känslor bestämma vad vi läser i en bild eller en text, så skapas betydelsen (Fiske 2004:61f). John Fiske (2004:71) beskriver symbol som ”ett tecken vars samband med objektet är en fråga om konvention, överenskommelse eller regler. Här är symbol likställd med ”ord” eller ”det röda korset”. På liknande sätt blir till exempel skådebrödet i bordsdukningen symbolisk, då vi måste känna till reglerna för att kunna uppfatta det som något som ska beskådas och inte ätas. Då vi betraktar en bild, konkreta eller abstrakt, visas för oss olika saker som kan få en symbolisk innebörd. Jag tänker till exempel på maten som delas upp och delas ut. Går det att dra en parallell med Moses och hur han delade ut bröd till folket, och med det ge husbonden än välgörarens roll och även höja honom lite över de övriga? Än en gång, visar jag här hur situationer kan tolkas olika utifrån förförståelse och förkunskap. Min tolkning av husbondens hantering av maten behöver inte alls av andra, tolkas på det sätt som jag gjort. Att jag valt att använda semiotiken då jag reflekterar på dukningen har med hermeneutikens regel att göra som säger ”att man måste förstå det hela ur det enskilda och det enskilda ur det hela”. En regel som enligt Gadamer härstammar från den antika retoriken och som förts över från talkonsten till förståelsens konst. Förståelsen rör sig ständigt från helhet till del och åter tillbaka helhet. I koncentriska cirklar vidgas den enhetligt förstådda meningen (Gadamer 2002:137).

## 5.4 Bord som bord

Genom att studera hushålls- och kokböcker från tiden får vi en förståelse för det funktionella i köket. Vi får en kunskap om hur husmor med stort kunnande mästrade elden och råvarornas egenheter och speciella krav. Vi får en inblick i vad som fanns att tillgå av kött, fisk, grönsaker och örter samt hur dessa kunde tillredas och konserveras för att räcka längre. En respekt för tradition och generationshistorik ser jag mer i allmogen än i den burgna skaran, för att vid hovet tendera att överdrivet vilja ta in nya influenser och utveckla nytt mode – att visa upp för sin publik. Ett tydligt medvetande om omvärlden syns i den utveckling som seden med tallriksutbytet där det vid de förnämna borden 1729 *bad* att få sin tallrik utbytt medan 1774 sa etiketten att tallriken skulle bytas ut av den uppmärksamme tjänaren. Denna företeelse beskrivs dels av Norbert Elias (1989) dels av Kersti Wikström (2001). Borgarna tycks ha varit angelägna om att ta efter hovets manér, möjligen som ett sätt att visa på status. Att modet inte har samma genomslag inom bondekulturen kan bero på dels berott på ekonomiska förutsättningar, men även att modet inte nådde denna samhällsgrupp i samma utsträckning som till den burgne samhällsgruppen. Att samla på silverskedar, som endast användes på kalas, var ett sätt för bonden att vara ståndsmässig och att ha skådebröd i form av till exempel en bit smör på bordet, var även det, som jag ser det, ett sätt att komma de förnämre borden närmare.

## 6 Reflektion

Det som slår mig generellt då jag tar del av mitt källmaterial är den enorma uppfinningsrikedom som 1700-talet utstrålar. ”Nöden har ingen lag” brukar det ju sägas och i detta fall stämmer det verkligen, eller kanske skulle det vara ”behovet skapar möjligheten”. Stockholm drabbades under 1700-talet av flera missväxtår med svält som följd. Däremellan konserverades matprodukterna efter olika metoder för att räcka längre. Råvaror så som kött, fisk, grönsaker med mera, producerades lokalt i största möjliga mån. De som hade råd och möjlighet kunde njuta av importerade varor, även modenycker och influenser infördes från andra länder. Möjligen så gav det lyxiga förhållningssättet under 1600-talet en anledning till att antalet rätter som serverades, kraftigt reducerades. Förhållandena under 1700-talet var ansträngda, men trots dessa förändringar så irriterades stockholmarna över hovets överflödiga vanor. Ett försök av konungen att blidka invånarna var att ställa till med fest för allmänheten på stadens gator och torg. Hur stor skillnad detta gjorde för folkets inställning kan jag bara spekulera i. Dels med tanke på att hur det än må vara så fick de i slutändan själva betala för kalaset i form av höjda skatter och ett krav från kungen om folkets lojalitet.

Influenser till matrecept kom från skilda håll. Eftersom möjlighet fanns att resa utanför Sveriges gränser, så fanns det resenärer som med sig hem i bagaget inte bara hade minnen och nya erfarenheter, utan även nya smaker som etsats sig fast i smaklökarna och fått följa med tillbaka till Sverige i olika former. Receptsamlingarna ökades på och gamla recept utvecklades samt ny främmande recept anpassas till svenska förhållanden, som till exempel Karl XII och kåldolmen. Ett exempel på förnyande och förändring är Cajsa Wargs kokbok vars recept utvidgats med potatis i 1800-talets upplaga.

En sak som jag speciellt fastnade för under min undersökning var de olika teknikerna som fanns att tillreda maten över den öppna elden. Idag är över- och undervärme självklara tekniker, men metoden är gammal. Cajsa Warg till exempel beskriver hur glöd lades på olika sätt på eller under grytan för att olika typer av tillredning eller värnehållning skulle kunna erhållas. Likaså tillagades det oftast stora mängder mat på en gång och även olika rätter ur samma ursprungs rätt. Det här är något som jag kan förstå. Då jag läser recepten framgår det tydligt att det verkligen är långkok som det är frågan om. Grytorna står och puttrar i åtskilliga timmar. Skulle denna process utföras varje dag, så skulle det inte bli mycket mer gjort. Det var ju inte som nu då vi ställer in spisplattan på en viss värme för att sedan har möjlighet att ägna oss åt något annat under de timmar som grytan puttrar. Elden skötte inte sig själv utan behövde en stor del passning för att grytan skulle hålla temperaturen. Det syns även en

skillnad i rummet där matlagningen och matintaget ägde tum. Bordets dukning signalerade social status, men även en inbördes rangordning. Hur detta ändrades och formades efter mode och influenser kan jag tydligast urskilja i förhållandet med servering och ätverktyg. Inte bara formen och utseendet, utan även användandet av dessa.

Att munkarna odlat sin egen mat det var sedan tidigare känt för mig, men jag blev lite förvånad över att flera av de kryddor och grönsaker vi använder idag odlades och användes i stor utsträckning redan då. Att matkulturen är en pågående process är tydligt, både vad det gäller mode, råvaror, dukning och socialt. För att få en uppfattning om dessa och utvecklingsgången, så har jag dels genom andras nedtecknade tolkningar och dels genom mina egna tolkningar skapat mig en uppfattning om hur det förhöll sig på 1700-talet i Stockholm och där runt omkring. Det jag såg var ett rikt utbud av råvaror för den som har råd, en stor uppfinningsrikedom vad det gäller tillredning och konservering, en tydlig rollintagning runt måltiden samt en vilja att bevara traditioner hos bönderna, men inte hos de andra två grupperna. Möjligen så styrdes detta av ekonomiska orsaker. Jag har fått uppfattningen av att bönderna fortsatte att odla det som tidigare generationer odlat på markerna, möjligen för att det passar landskapet bäst, samt att nyheter om förnyelser kunde ta ett tag innan det nådde fram. För de övriga två grupperna var det status att hänga med i tidens modenycker. Nyheter som presenterades vid hovet, togs med hem till de burgnes hem och långt senare kom en version av nyheten att utvecklas i bondbefolkningens hem.

Det som skiljer de tre samhällsgrupper åt i fråga om råvaror är yttre faktorer, mer än inre. De som hade möjlighet odlade, de som hade möjlighet höll sig med egna djur och de som hade råd att köpa importerade varor. Tillvägagångssättet med själva tillredning av maten tycktes inte variera så mycket. Det som skilde sig var mer storleken på spis och grytor samt vad de åt och kvalitén på de råvaror som användes. Bönderna var beroende på deras ekonomiska situation tvungna att utveckla sina egna redskap och tillagningsmetoder. Jag kan föreställa mig att de övriga grupperna på grund av deras sociala status hade tillgång till nyheter om redskap och metoder från utlandet bland annat genom de utländska kockar som anlätades. Detta kan ha bidragit till att utvecklingsskedet startade tidigare i dessa grupper.

I min uppsats visar jag hur måltidsvanor har sett ut, hur hantering och inskaffning av råvaror kan ha gått till, hur maten tillreddes över den öppna elden samt med hjälp av samtida kokböcker gett en inblick i 1700-talets matkultur.

## 7 Sammanfattning

De frågor som givit upphov till denna uppsats är: Hur skiljer sig råvaror och tillagningsmetoder mellan bönder, borgare och hovet under 1700-talets Stockholm med omnejd? Hur ser de tre olika samhällsgrupper på vett-och-etikett kring måltiden samt vad skiljer dem åt? Genom att ta del av skildringar som gjorts om 1700-talets Stockholm och dess omnejd, så har jag sammanställt information som givit mig en uppfattning om omständigheter vad det gäller levnadsvillkor och matvanor var under den tiden. De två kokböcker som jag använt har gett en förståelse för hur råvaror togs till vara och hur eldhärden nyttjades för att tillreda dessa. De båda kokböckerna uppkommit under 1700-talet och innehåller konkreta recept och information om hur de ska tillagas, hur elden ska regleras, vilka råvaror som det fanns att tillgå, bland annat.

För att få en samlad bild, eller uppfattning, om vad som hände kring matborden under 1700-talet så har jag utgått från performanceteorin. Den visar på den rollsättning som förekom kring matbordet och de olika skådespelen i de olika samhällsmiljöerna. Likaså har jag i beteendet kring matbordet funnit ett samband med semiotikens tolkning av koder. Hermeneutiken har givit mig en förståelse för hur de olika källorna bör användas och hur dess innehåll ska tolkas, vilket gjort att jag kunnat besvara mina uppsatsfrågor

# Litteratur och källförteckning

## Litteratur

- Afzelius, Nils (1951). *Stockholmsskildraren Bellman. I: Samfundet sankt Eriks årsbok*, Utgiven av Gösta Selling. Stockholm: Wahlström & Widstrand
- Afzelius, Nils, (1969). *Staden och tiden: studier i Bellmans dikt*, Stockholm: Nordstedts förlag AB
- Berg, Gösta (1927). *Köket genom tiderna I: Husmoderns bok. Om kök och köksinredning*. Stockholm: Åhlén & Åkerlunds Boktryckeri
- Berg, Gösta (2002). *Vardagskost och gästbud under fem hundraåren. I: Ätbart. Ögats och bordets fröjder*. Castenfors, Birgitta & Topelius, Ann-Sofi (red) (2002). Stockholm: Bokförlaget Forum
- Campbell, Åke (1950). *Det Svenska brödet I: En jämförande etnologisk-historisk undersökning*. Stockholm: Svensk bageritidskrift
- Castenfors, Birgitta & Topelius, Ann-Sofi (red) (2002). *Ätbart. Ögats och bordets fröjder*. Stockholm: Bokförlaget Forum
- Ejdestam, Julius (1975), *Samling kring bordet*. Stockholm: Ronzo Boktryckeri AB
- Elias, Norbert (1989). *Sedernas historia del 1*. Stockholm: Atlantis
- Fiske, John (2004). *Kommunikations teorier*. Wahlström & Widstrand
- Gadamer, Hans-Georg 2002 (1997). *Sanning och metod i urval*. Göteborg: Bokförlaget Daidalos AB
- Hallerdt, Björn, (1993). *Det goda och det onda livet i 1700-talets Stockholm I: Stolta stad: 1700-tal i Stockholm*, Lena Högberg utställningsproducent. Stockholm: Stockholms stadsmuseum
- Högberg, Staffan (1981), *Stockholms historia – Småstaden, Fabriksstaden, Storstaden*. Stockholm: Bonnier Fakta Bokförlag AB
- Lorentz, Anna (1972), *Mattraditioner och landskapsrätter*. Stockholm: LTs förlag
- Piper, Gustaf Abraham 2007 (1739). *Hushållsbok*. Stockholm: Nordiska museets förlag
- Salomonsson, Anders (red) (1987), *Mera än mat*. Stockholm: Carlsson Bokförlag
- Schechner, Richard (2003), *Performance Theory*. London and New York: Routledge classic
- Söderlind, Ulrica (2002). *På krogen med Linné – sjökrogar och svensk 1700-talsgastronomi*. Stockholm: Grenadine Bokförlag AB

- Topelius, Ann-Sofi (2002). *Det dukade bordets scenografi och rekvisita*. Castenfors, Birgitta & Topelius, Ann-Sofi (red) (2002). *Ätbart. Ögats och bordets fröjder*. Stockholm: Bokförlaget Forum
- Warg, Cajsa 1979 (1755). *Hjelpreda i hushållningen för unga fruentimber*. Stockholm: AB Egnellska Boktryckeriet
- Wikström, Kersti (2001). *Det dukade bordet*. Stockholm: Nordiska museets förlag
- Wikström, Kersti (2007). *Märta Stures hushållsbok*. Stockholm: Nordiska museets förlag.
- Ericson Wolke, Lars (2001). *Stockholms historia under 750 år*. Lund: Historisk media
- Ödman, Per-Johan (2007). *Tolkning, förståelse, vetande. Hermeneutik i teori och praktik*. Nordiska Akademiens Förlag.

### **Internet**

Antonson Erik & Katarina 2010. Historia/Serveringen Kina slott (110107)

<http://www.serveringenkinaslott.se/>

Lager, Göran 2006. Folklig föda/Populär historia. (101120)

<http://www.popularhistoria.se/o.o.i.s?id=43&vid=1282>

Frida N N 1890. Idun (110128)

[http://www.ub.gu.se/fastalaban/erez/kvinnohistoriska/tidskrifter/idun/1890/pdf/1890\\_47.pdf](http://www.ub.gu.se/fastalaban/erez/kvinnohistoriska/tidskrifter/idun/1890/pdf/1890_47.pdf)