



Svensk matkultur genom tiderna – Föreläsning av Richard Tellström

En resa genom 800 år av mat, dryck och samhällsförändringar

Föreläsningens inledning och bakgrund

Den 3 mars samlades runt 70 personer i Musikpalatset för att ta del av Richard Tellströms föreläsning. Tellström är docent i måltidskunskap och har medverkat i ett flertal böcker, tv- och radioprogram samt filmer om svensk matkultur. Föreläsningen inleddes med en hälsning från Hans Erik Wikström och bjöd även på måltidsquiz, skatt och insikter om hur politik, klimat och ekonomi har påverkat svensk matkultur under sekternas gång.

Dagens matlagning och förvaring skiljer sig markant från hur det såg ut före 1800-talets slut, då färskvaruimport saknades och lång hållbarhet var avgörande. Syrad, fermenterad, torkad, saltad och rökt mat dominerade, liksom en betydande andel fisk. I slutet av 1800-talet började importen av färska livsmedel, vilket förändrade säsongsbundenheten i matutbudet. Religionens inflytande, bland annat genom fasta och levnadsförebilder som Jesus och helgon, har starkt präglat svensk mathållning.

Matkulturens utveckling – från socker till kylskåp

Under 1830-talet inleddes sockerbetsodling i Sverige, vilket bidrog till stora förändringar i kosten. Mot slutet av 1800-talet möjliggjorde färskvaruimport nya matvanor genom ökad tillgänglighet på säsongsprodukter året om.

Kylskåpets introduktion på 1920-talet blev ytterligare ett genombrott, då maten nu kunde förvaras på ett helt nytt sätt. Matkulturen påverkades också av religiösa traditioner – exempelvis katolsk fasta och regler för köttkonsumtion. På julafton åt man ingen kvällsmat och fisk dominerade, medan juldagen var en kött dag då även kvällsmat åts.

Dryckens roll i svensk matkultur

Sedan medeltiden har mjöd, öl och vin varit vanliga måltidsdrycker. Brännvinet kom till Sverige under 1500-talet, ursprungligen som medicin och via tysk påverkan (aqua vitae, livets vatten). Brännvin användes även till kruttillverkning och hanterades under speciallicenser. Under denna tid växte lönnkrogar fram där spritdrycker serverades. Konsumtionen av brännvin var under 1840-talet mycket hög, omkring 47 liter per person och år.

Religiösa och samhälleliga influenser

En betydande del av svensk matkultur har religiöst ursprung – omkring två tredjedelar enligt föreläsaren. Under stormaktstiden på 1600-talet var klasskillnader tydliga, särskilt i brödkonsumtionen: adeln åt bröd bakat på finsiktat vetemjöl, prästerna på finsiktat mjöl och allmogen fick nöja sig med det grövsta brödet. Måltider avslutades ofta med konfektbord under 17- och 1800-talen, och brännvinsbord förekom. På sent 1700-tal introducerades dambrännvin med bland annat svarta vinbär. Måltider åts

stående och man satte sig först efter maten. Fisk var vid denna tid viktigare än kött och andra animaliska råvaror.

Traditioner och förändringar kring sill, husmanskost och nya mat trender

Sillinläggningar har förändrats över tid: för 300 år sedan användes inget socker, men under 1800-talet började man tillsätta socker och grönsaker. Under 1900-talet tillkom olika krämer och kryddor, och på 1990-talet blev dill, crème fraiche och ytterligare smaksättningar vanliga. Blandningen av smaker har ökat, ibland till triss eller ännu fler komponenter.

Föreläsaren visade även gamla broderier med budskap om att avstå från njutning. Grundvärderingen i det svenska samhället var länge att man inte skulle njuta, sabbaten skulle helgas och matlagning undvikas.

Under 1800-talet etablerades lanthandel och senare skedde både nationalisering, standardisering och serietillverkning av varor. Husmanskosten byggde på inköpta råvaror och vedspis, men utvecklades vidare med ångkokare. Många klassiska husmansrätter har försvunnit och ersatts av nya, som korv, som började tillverkas i större skala 1933. Korv finns i många varianter, både med kött och vegetariska alternativ, och i olika format. På 1920-talet slog hemkonservering igenom och den klassiska kokboken "Vår kokbok" gavs ut första gången 1951. Samma årtionde introducerades nya måttsatser och frysen blev vanlig.

Modernisering och nya vanor

På 1970-talet kom papptallrikar och plastmuggar, och under 1980-talet började receptlådor bli populära. Vinet blev en vanlig måltidsdryck under 1970-talet, medan bubbelvatten hade sin första stora våg redan i slutet av 1700-talet. Efter föreläsningen fick publiken möjlighet att köpa böcker av Richard Tellström.



Reportage Eva Sandström Jan Sjögren