

Släktforskare fick veta mer om mat

ALINGSÅS:

Om hur våra matvanor förändrats genom åren berättade Gunvor Fröberg, lärare vid institutionen för hushållsvetenskap, Göteborgs universitet, vid ett föredrag för Alingsås släktforskarförening under tisdagskvällen.

Maten som serverats på våra matbord har varierat under årens lopp. Dels berodde det på var i landet man bodde, vilka råvaror som var lättillgängliga och vilket samhällsskikt man tillhörde. Hos den vanliga torparen under 1800-talet var maten mycket ensidig. Salt sill, bönor och rotfrukter var mycket vanligt. De som hade djur fick kött, som saltades in, när de slaktade.

Men även tillagningsmetoden har stor betydelse för vilken mat som anrättades. När maten lagades över öppen eld var all mat kokt. Först när gjutjärnsspisarna gjorde sitt intåg i hemmen blev det vanligt med stekt mat. Fast övergången från öppen eld till vedspis mötte motstånd eftersom man gick miste om ljuset från den

öppna elden. Stängdes elden in i spisen blev det tvunget att tända en lampa istället.

Ett annat hjälpmedel som påverkat vår matkultur är köttkvarnen. Tidigare kunde bara köttet finfördelas med kniv eller en speciell hacka som Gunvor Fröberg visade upp för åhörarna. Med kvarnens hjälp gick det nu att göra korv, köttbullar eller andra maträtter där råvaran skulle malas sönder.

Gunvor Fröberg nämnde även en del talesätt som har sitt ursprung från matborden. När gårdsfolket åt gröt till exempel sattes det fram två skålar, gröt i den ena och mjölk i den andra. Därefter hade var och en sin egen sked och åt från var sin sida ur samma skål. En sked med gröt som sedan doppades i mjölkskålen och därefter in i munnen. Härifrån kommer uttrycket "hålla sig på sin kant". Man fick inte gå över på bordsgrannens sida och äta. Ibland fanns det även en smörklick i mitten av grötskålen som man också var rädd om. Detta gav upphov till uttrycket "komma upp i smöret" om man tog åt sig för mycket av det goda.

DICK ASPENSTEDT