

NORD

Historia

Tidningen om Sveriges historia och kulturarv

2025:1

Mat & Dryck



Välkommen!

Vi är glada att presentera det första numret av Nordhistoria. Temat är mat och dryck, då just mat och dryck har varit centralt genom historien och tagit på sig olika former och uttryck. Du kommer att få läsa om flera aspekter av det och på så sätt även få inblick i en mängd olika kulturer och tidsepoker.

*Trevlig läsning!
/Redaktionen*

Kontakt

tidningnordhistoria@gmail.com

Följ

[Hemsida](#)



Nyhetsbrev

[Prenumerera](#)

Innehåll

1 Mellan hav och brännvin

8 De olyckliga: om den stora svälten 1867-1869

**13 Kräftskivan, nubben och den kulturella smaken
som håller på att försvinna**

**18 Stenålderns "Fine china": keramik och matkultur
under neolitikum**

23 Intervju och besök på Punschmuseet i Karlshamn

30 Svensk mat genom tiderna

34 Recension av restaurang Wega (Malmö museum)

39 Kort historia om: Systembolaget

Mellan hav och brännvin

Skriven av **Nordhistoria**



Slaget vid Hogland, av Louis Jean Desprez

Det är lätt att tänka på de stora örlogsfartygen som härjade i Östersjön och föreställa sig att livet ombord var glamoröst, eller åtminstone äventyrligt. Några av oss kanske förstår faran och fasan som var ombord, deras liv var inte alls glamorösa. Många drabbades av sjukdomar, dålig mat och dålig hygien. Som när den svenska flottan drabbades av fläcktyfus 1788 och 1789. Mat är något som kan ge en riktig bild av hur det vardagliga livet såg ut.



Amsterdam City Archives, Unsplash

Maten

Till en början är det viktigt att nämna kaloriintagen och energibehoven på 1700-talet. Hårt arbete var givet på den tiden och man räknar på att en vuxen man som arbetade fysiskt behövde på ett ungefär 3300-3600 kalorier om dagen. De siffrorna gäller för arbete på land, de höjs betydligt mer när man tar i beaktning att kroppen arbetar mot vind och fartygsrörelser och därmed bränner mer kalorier till sjöss. Då höjs energibehovet till ungefär 3900 kalorier om dagen. Det var målbilden, verkligheten såg mycket annorlunda ut.

Det finns uppgifter att man i slutet av 1780-talet i den svenska flottan dagligen åt ärtor och cerealier, två dagar i veckan serverades även surkål. Varje kväll fick man korngryn tillsammans med 4 cl brännvin, brännvinet serverades även till frukost varje morgon. Det ackompanjerades med sill fyra dagar i veckan och de resterande tre dagarna fick man istället smör till sitt brännvin. Frukosten låter kanske inte ideal i våra öron men anledningen till att man åt de kanske aningen udda kombinationerna var främst för att få i sig kalorier genom fet mat. Brännvinet tillsattes också med några droppar vitlöks essens, troligtvis i syfte att förebygga sjukdomar. Då brännvinet dracks dagligen finns det dock källor som tecknar om att vitlöksessensen inte fullföljde sin funktion då männen blev immuna mot det till slut.



Vinflaskor, Regalskeppet Kronan utställning från Kalmar länsmuseum, privat bild

Förövrigt åt man saltat kött majoriteten av tiden, färskt kött kunde ätas ibland då det fanns tillgång till det men under krigstider var det begränsat till endast sommaren. Det hela försvårades om byssan (köket ombord) inte var i sitt fullkomliga skick och reparationer inte var möjliga men även vid dåliga väderförhållanden då man inte kunde tända i byssan. De dagarna åt man både torrt kött och bröd tillsammans med brännvin. Dessutom var det svårt att ta ombord många levande djur och därmed var tillgången till saltat kött även större än till det färska. Inte heller var det enkelt att slakta djur ombord ett gungande fartyg, mycket enklare är det att göra på land. Kostnaderna för torrt och saltat kött var också de lägre än levande djur, som dessutom krävde skötsel.

Ytterligare en komponent i kalorier förutom fett är kolhydrater. De står för så mycket som 40-80 % av energin i kosten. Då man som tidigare nämnt åt bröd ofta fick manskapet i sig det nödvändiga behovet av kolhydrater. Även intaget av fett, den tredje komponenten i proteiner, låg på den rekommenderade nivån eller till och med över den. Då man åt mat såsom ärtor, kött och smör fick man i regel i sig mat som ger energi till kroppen och som bör göra att man klarar av fysiskt arbete ombord. Trots det uppnåddes energibehoven hos besättningen enbart tre dagar i veckan. Det tyder på att även om maten var kaloririk och man

fick i sig proteiner, kolhydrater och fett så var det i en för liten mängd och alldeles för få gånger.



Båtmans ägodelar, Regalskeppet Kronan utställning från Kalmar länsmuseum, privat bild

Vattnet ombord innehöll ofta alger vilket ledde till att det ruttnade. Försöken till att rena det var inte särskilt lyckade och de som drack vattnet blev snart sjuka. En lösning till det blev att 4 cl ättika utdelades i syfte att blanda det med vattnet för att rena det och göra det drickbart igen.

Prestationen i flottan

För att förstå omständigheterna ombord så får man sätta 1700-talet i kontext och jämföra det med samtidens historia. I början av 1600-talet kom den svenska militären att omorganiseras och moderniseras. I början med hjälp av bland annat den omtalade Axel Oxenstierna och själva kungen Gustav II Adolf. För att kunna finansiera krig och bygga en stark militär införde kungarna större skatter men de behövde också fler soldater. Lösningen var enkel, bönderna fick bära ansvaret både för att betala skatter och att försörja landet med soldater. Nya regementen bildades och flera örlogsfartyg byggdes. Samtidigt som det på många andra håll i Europa fortfarande var fattigt och militären inte alls var på

samma nivå som i Sverige. Vilket gjorde det både lättare och gynnsammare för Sverige att kriga mot sina grannländer, exempelvis kunde de nu få tillbaka sina förlorade landområden från Danmark.



Axel Oxenstierna, målning av Michiel Jansz. van Mierevelt

För att förstå det vardagliga livet ombord får vi också kasta en blick på klimatet och andra yttre faktorer. Den lilla istiden är en period som brukar omfatta 1600-talet och var en mycket kall och betydelsefull historisk period. Vintrarna var långa och hårda, temperaturen var ca 2-3 grader lägre än idag och växtsäsongen varade 5 veckor mindre än idag. Människor blev undernärda och på det följde ett flertal sjukdomar såsom tyfus. Allt detta sammantaget var dödligheten bland bönderna rätt stor. Detta fortsatte in även mot slutet av 1600-talet. Början 1700-talet drabbades militären av en pest också som inte underlättade läget. Men sammantaget var det ändå tiden som kallas för Sveriges stormaktstid. Man räknar med att ca 200 000 män dog i det stora nordiska kriget (1700-1721). Vilket kanske inte låter mycket för oss om man tänker att kriget varade i två decennier och om vi jämför det med exempelvis siffrorna från andra världskriget. Men man får då ha i åtanke att detta motsvarade på ett ungefär halva den manliga befolkningen.



Slaget vid Reval 1790, Jacob Hägg

Om det var dessa svåra förhållanden på land som gjorde att det inte var avsevärt svårare eller tuffare ombord örlogsfartygen är diskutabelt. De tuffa förhållanden under lilla istiden kunde mycket väl ha varit en bidragande faktor till soldaternas prestation. De var redan vana vid brist på mat, det var inte givet på land men ombord hade de en slags trygghet i att man fick vatten och man fick någon slags mat, även om det var alldeles för lite och vattnet var ruttet.

Samtidigt kan soldaternas prestation inte enbart mätas genom maten de fick i sig. Sveriges stormaktstid markeras av många händelser, framför allt var det två maktdrivna män som utnyttjade situationen och passade på att bygga upp och militarisera sitt land. Vi tycker att maten kanske var förfärlig och undrar hur de klarade sig på så få kalorier, men om man sätter det i relation till sin tid, som man nog alltid måste göra vid historiska analyser, så inser man snart att det de inte hade mycket att jämföra med.

Men frågan återstår, hur kunde Sverige bilda och upprätthålla en stormaktstid när förhållandena för besättningen var så risiga?

Enkelt: böndernas uppoffringar la grunden för den svenska stormaktstiden och de fick betala med generationer av krig och svält. Prestationen måste ha varit någorlunda bra i och med att Sverige kunde upprätthålla sin stormaktstid men det vardagliga livet för soldaterna låter inte särskilt tilltalande, vilket säkerligen måste ha påverkat prestationen. Det låga kaloriintaget och yttre påfrestningar var säkerligen grunden till att många insjuknade och dog.

Om författaren

Jag är ansvarig redaktör för Nordhistoria. Arkeolog med inriktning mot historiska tider. Har tidigare analyserat bland annat social status, landskap och ekonomisk förändring.

Har en särskild förkärlek till medeltid och den tidigmoderna perioden, en favorit är även järnåldern. Annars så skriver jag mer än gärna om allt som berör historia eller arkeologi.

NORD

Historia

De olyckliga: om den stora svälten 1867-1869

Skriven av **Nordhistoria**

Sverige upplevde några ovanligt svåra år 1867, 1868 och 1869 som ledde till en av de värsta svältkatastroferna i landets historia. Det började mildt, vintern år 1867 tycktes vara länge men man tänkte inte så mycket på det. Men när det fortfarande var upp mot nästan minus 12 grader i mellersta Sverige i Maj började oron komma. Det visade sig vara startskottet för en rad händelser som ledde till en stor dödlighet.

Vargar bland människor

Såden som skulle bli över till nästa år minskade och i takt med det blev det en svält när man inte längre hade någon reservsäd kvar. Man fick slakta alla sina djur tidigare än planerat och slutligen fanns det ingen mat kvar. Såden som såddes skulle alltid räcka till nästa år också, man sparade alltid lite. Men när den var borta var då som det riktiga problemet dök upp. Det kalla året började redan 1866 på hösten och vintern som även de var mycket kalla och på grund av det växte isarna i norra Atlanten och Bottenhavet. Sedan växte ett högtryck över Norska havet samt ett starkt lågtryck över Ryssland, vindarna som drev in mot Sverige var därmed mycket kalla. Djur dog av svält, fåglar som vargar. Ibland fann de sig bland människorna när de sökte sig ut från de kalla och frusna skogarna i jakt på föda.

Människor vände sig till staten som motvilligt hjälpte ytterst lite i början men förövrigt var man tvungen att klara sig själva. Man lagade så kallad nödmät: barkbröd, soppor på gräs och liknande. Tidningsartiklar skrevs och människor informerade varandra om vad som kan ätas, vilka växter och svampar som inte var giftiga.

Stiftesreformer som ägde rum några decennier tidigare innebar att de enskilda gårdarna och ägorna nu skulle delas gemensamt bland bönderna. De tidigare så kallade tegarna, alltså markdelar som var uppdelade bönderna emellan hade nu uppdelats till minde rektangulära markområden. En bonde kunde därför ha sina markområden utspritt över hela området. Vissa gårdar hade slagits samman och befolkningen ökade. Detta medförde en slags gemenskap men också svårigheter i att försörja den växande jordbruksbefolkningen. Fortfarande var gårdarna självförsörjande, att handla med varor och köpa var inte något man gjorde, endast vid mycket få tillfällen.

Stiftesreformerna, de så kallade Laga stifte, innebar en stor förändring för bönderna. Det i sin tur kom att starta den agrara revolutionen. Nya och exotiska grödor fördes in i landet och brukades, diken ersattes av dräneringsrör, sjöar torrlagdes och sänktes för att bruka ny mark, ängavattning infördes och mangel och andra konstgödsel ersatte naturligt gödsel.

Men till en början fick flera bönder flytta för att man skulle kunna bruka marken. I och med att den obrukade marken delades upp bland bönderna fick många av de nyodla, vilket var ett krävande arbete. Trots den agrara revolutionen så visade klimatet att människorna inte skulle kunna hejda den.

Sen kom torkan

När det kalla året var över kom värmen, som först möttes med jubel. Nu var svårigheterna över, nu kommer det gå att skörda. Men värmen stannade. Och regnet fanns ingenstans att finna. Gräset torkade och brändes av solen och likaså säden, vilket ledde till att bland annat potatisen växte mycket små, lika små som hasselnötter.

Detta drev människorna till drastiska åtgärder såsom urgamla riter som fruktbarhetsrit i hopp om att den förfärliga värmen skulle stanna av. Sjöar torkade ut, man vittnar om dolda stenar som dök upp från sjöns dolda vatten, som vid en sjö i Rottne, Småland, där en avslöjad sten bar på budskapet ”Gud hjälpe oss”.

Man kan föreställa sig att människorna trodde att slutet var nära, att se en så kall och lång vinter som därpå följdes av tropisk värme måste ha varit en underlig upplevelse. Värst var det i Kronobergs län där missväxt var konstaterad. Man slaktade sina sista djur, maten blev mycket dyrare och pigor och drängar fick

sparken. Människorna hittade återigen alternativa vägar att få i sig mat på, gjorde mjöl av potatisskal, åt alla djur de kunde få tag på, till och med råttor och möss. Men när inget hjälpte och hettan varade så fick de slutligen ge sig ut för att tigga om mat.



Tiggarfamilj vid landsvägen av Robert Wilhelm Ekman

Slutligen kom det som skulle bli det sista året i händelseförloppet, men detta år var inte mycket bättre än de förgående. Människorna ville ha hjälp från staten men som nämnt tidigare var staten inte särskilt villig till att hjälpa. Det var först i mars 1869 som hjälp kom till Småland. Tanken var att bygga vägar, järnvägar och rensa stenar bland annat men hjälpen var för liten till den rådande svälten och människorna som skulle arbeta var utsvultna de med. Hjälpen kom från olika håll och det rädde stora skillnader byarna emellan. Lönerna sänktes för arbetare runtom i landet och på diverse arbetsplatser vilket möttes med en mängd protester och militära ingripanden. Landet var fattigt, utsvält och splittrat.

Mot bättre tider och mot drömmen



Tyska emigranter bestiger ett fartyg på väg mot New York, Lower East Side Tenement Museum

Sverige var ett ofattbart fattigt land under 1800-talet och likaså var många andra länder runtom Europa. Trots svältens stora dödlighet så hade populationen ändå ökat i Sverige tack vare jordbruksreformen och industriella revolutionen. Men arbetslösheten var stor och människorna, främst de unga sökte sig utåt till både Europa och Amerika för att hitta arbete. Emigrationen var så stor att man i tidningar kunde läsa om hur gatorna fylldes av unga emigranter. Men drömmen om ett bättre liv var inte som de hade tänkt sig. Främst de som reste till Tyskland möttes av mycket svåra arbetsvillkor, som att börja arbeta vid 3 på natten och sluta runt 10 eller 11 på kvällen. Men folket emigrerade ändå, vid 1869 års slut hade så många som 39 000 svenskar emigrerat. Till Amerika blev det mer lockande att ge sig av, man erbjöds bra arbetsvillkor och även gratis mark. Många flyttade även in till städer och den så kallade urbaniseringen drevs på, då även den gav bättre jobbmöjligheter.

Sammanfattning

Svälten 1867-1869 är bara en av flera katastrofer i Sveriges och världens historia. Sådana olyckliga år har alltid funnits, som den så kallade Fimbulvintern under järnåldern, mer specifikt åren 536 och 537. Solen dök inte fram mellan åren på grund av ett vulkanutbrott som hindrade solstrålar att nå igenom. Det drev fram mycket kalla somrar likt år 1867. Och så finns det liknelser med den lilla istiden under 1600-talet.

Men det är ändå svårt att förneka statens ingripande eller snarare bristen på ingripande. Folket svalt och landet var så fattigt att tusentals människor lämnade allt bakom sig och startade ett nytt liv utomlands.



The emigrants av William Allsworth

Kräftskivan, nubben och den kulturella smaken som håller på att försvinna

Skriven av **Carl-Mikael A. Teglund**

Doctoral Research Fellow & Adjunct Lecturer

Kulturer har alltid varit i rörelse. Vad människor odlat, jagat och delat har inte bara mättat magen utan också byggt identitet. Att säga att svensk kultur inte finns tyder snarare på bristande historiskt minne. Kultur blir lätt osynlig för den som vuxit upp i den. När något känns självklart upphör det att märkas. Men det vi äter, det vi firar – där finns kulturen. Precis som flodkraften en gång höll på att försvinna kan också en kultur gå förlorad.

Snart dukas kräftskivor upp i trädgårdar och på bryggor. Bord fylls med dillkokta kräftor, ostpaj och snaps. Sånger sjungs i skymningen, ljusslingor speglas i vattenytan. Men många unga svenskar och invandrare kommer inte att vara där. De känner inte samhörighet med ritualerna, kan inga snapsvisor, har ingen känslomässig koppling till det som försvann med kräftpesten. Det är inte deras fel. Men vad händer när vi slutar minnas det som en gång fanns – när smaken av en kultur inte längre känns igen?

Lomfors och kulturen som aldrig fanns

Överintendent Ingrid Lomfors vid Forum för levande historia har ofta lyfts fram som en person som ifrågasatt svensk tradition och kultur. Under ett seminarium 2015 med titeln Sverige tillsammans uttryckte hon att det inte finns någon svensk inhemsk kultur och att inget traditionellt svenskt går särskilt långt tillbaka i tiden. Detta framfördes som en av huvudpunkterna i hennes presentation och skrevs upp på tavlan inför deltagarna.

Hennes budskap var att det saknas en svensk kultur som kan spåras tillbaka till urminnes tider. Uttalandet väckte starka reaktioner. Konservativa blev arga.

Socialister blev ännu argare. Men mest upprörd blev journalisten Henrik Arnstad, som menade att Kristdemokraternas ledare Ebba Busch Thor återgav ett falskt citat hämtat från rasistiska hatsajter, då hon i Aftonbladet kritiserade Lomfors. Arnstad ansåg därför att hon borde slängas i fängelse.

Vad är kultur?

För att förstå denna konflikt måste vi först närma oss vad begreppet kultur egentligen innebär. Ordet härleds ofta till den romerske senatoren Cicero, som år 45 före Kristus använde bruksmetaforen *cultura animi* för att beskriva människans medvetandeutveckling. Att kultivera något betyder här att vårda och förädla det. I vardagligt tal syftar kultur ofta på inlärd normer i mänskliga samhällen och utgör summan av vad människor inom ett visst sammanhang uppfattar som sin tillvaro. Enligt socialantropologisk forskning tar sig dessa beteenden uttryck i yttre, synliga former – kläder, seder, mat. Det är här kräftskivan kommer in. Det är detta som vanligen avses när man talar om kultur. Men det är bara toppen av isberget. Under ytan finns djupare kulturlager som utgör själva medvetandets ramverk. Dessa strukturer formar hur människor tolkar sin omvärld, och påverkar också hur mat upplevs, värderas och ges mening. Vad som anses gott, vad som uppfattas som fest, vad som känns tryggt eller motbjudande vid ett matbord är aldrig enbart biologiskt – det är djupt kulturellt och historiskt förankrat. Det tog mig själv lång tid och en ukrainsk fru att som 80-talist förstå att Lätta inte är smör – och att riktigt smör faktiskt är godare. Kalles Kaviars gamla antireklam, där vår märkliga kaviar bjuds till intet ont anande japaner och jamaicaner, visar också detta. I ett historiskt perspektiv formas det som senare uppfattas som ett färdigt kulturellt fenomen under lång tid. Kräftskivan, till exempel, bär spår av sensommar, industrialiseringens fritid och bondesamhällets gemensamma kalas. Den är inte evig, men den har ett ursprung och en berättelse.

Historiens matkulturella arv

Det är just denna förväxling som gjorde att Mona Sahlin i början av 2000-talet hade svårt att förklara vad svensk kultur är. Det vittnar om en form av hemmablindhet. I det grekiska templet i Delfi stod orden "människa känn dig själv". Den som inte känner sig själv kan inte heller förstå andra. Det märks särskilt i mötet med andra matkulturer. När någon stolt serverar kräfter och en annan reagerar med avsmak, krockar inte bara smaker – hela system av vanor

och värderingar möts. När det egna, oreflekterade medvetandet kolliderar med andras beteenden uppstår inte bara förvirring. Själva kommunikationen mellan människor riskerar att bryta samman. Lomfors har rätt i att svensk kultur inte går tillbaka till urminnes tider. Genom historien har vi ätit olika maträtter, brukat olika jordar, firat olika högtider. Men det gäller alla kulturer. Ingen står stilla. Alla har formats i möten, förändrats över tid och anpassats.

Avsikten är ofta att motverka nationalism genom att betona kulturens föränderliga karaktär. Därför påpekas gärna att potatisen kommer från Sydamerika, köttbullar från Ottomanska riket och att kräftkokning i saltvatten har rötter i kontinentala traditioner snarare än i ett gammalt svenskt arv.

Kräftskivans historia

Kräftskivan som vi känner den i dag med långbord, papperslyktor, sånghäften och snapsvisor växte fram i början av 1900-talet. Men själva ätandet av kräftor har äldre rötter. Seden kom från kontinenten, särskilt Tyskland och Frankrike, där kräftor länge betraktats som en delikatess. Under 1500- och 1600-talen tog svenska adelsmän och kungahuset in kontinentala matvanor, och kräftor förekom i hovets festmåltider, ofta tillagade med vin och örter i fransk eller tysk stil. Under 1700- och 1800-talen spreds seden till borgerskapet, där kräftor serverades kalla, ibland i gelé, vid

eleganta middagar. Först i slutet av 1800-talet och början av 1900-talet blev kräftätandet folkligare och mer särpräglad. När ett statligt förbud mot kräftfiske infördes 1878, med startdatum 7 augusti, uppstod en årlig förväntan.

Kräftpremiären blev en social händelse. Det var då kräftskivan växte fram – som ett resultat av svensk lagstiftning. Ett genant missförstånd kring kulturens djup är när man påpekar att dagens kräftor ofta är turkiska eller kinesiska. Det stämmer som handelsfakta, men säger inget om kräftans kulturella betydelse i Sverige. På liknande sätt gjorde Åhléns bort sig under 2010-talet när de i en julkampanj försökte slå hål på "myten om den svenska julen" genom att peka ut jultomtens turkiska rötter och julbordets utländska ingredienser. Sådana försök att dekonstruera kultur genom att spåra varje inslag till ett yttre ursprung missar helheten. Kultur är inte en lista över ursprung. Den är ett sammanhang, en berättelse, en praktik – och kräftskivan är ett tydligt exempel på just detta.

Människa, känn dig själv

Varför väljer då en historiker en så klumpig formulering som att det inte finns någon inhemsk svensk kultur? Och det på ett officiellt evenemang som med stor sannolikhet riskerar att spä på polarisering snarare än att minska den? Snarare än en övertygelse om att svensk kultur inte existerar, tror jag det handlar om en vilja att markera mot – och provocera – sina motståndare. En sorts politisk luften är fri-lek. Att svensk kultur existerar borde vara självklart. Vi talar om subkultur, populärkultur, företagskultur, matkultur – alla är uttryck för hur människor formar gemensamma sätt att leva och tänka. Ingen skulle hävda att det inte finns någon svensk hiphopkultur bara för att den inte fanns på medeltiden. På samma sätt borde det vara okontroversiellt att tala om svensk kultur inom ramen för västerländsk civilisation. Att förneka kulturella skillnader i hopp om att undvika konflikt är varken konstruktivt eller hållbart. Tvärtom försvårar det förståelse och fördjupar klyftor. Den som inte ser sin egen kulturella utgångspunkt saknar också redskap att problematisera sina tolkningar och vanor – även när det gäller traditioner, umgänge och mat. Kännedom om den egna matkulturen är inte bara nostalgi utan ett sätt att orientera sig i världen. Den som aldrig funderat över varför man äter sill, julskinka eller kräftor vid särskilda tillfällen har svårt att förstå varför andra gör annorlunda. Och utan utövare – utan någon som smakar, minns och för vidare – försvinner en kultur och blir något annat. När försäljningen och utlåningen av Astrid Lindgrens böcker sjunker och Svenska Dagbladet rapporterar att nationalklenoden inte kan konkurrera med Paw Patrol, väcks frågan: vad håller ihop ett samhälles berättelser? Vad är ett Sverige där Paw Patrol och tacos är mer närvarande för barn än Kalles julafton och kaviar?

Fast kanske är det inte där den stora faran ligger. Kulturell gemenskap kräver inte etnisk likriktning. Det är fullt möjligt att dela referensramar utan att ha samma bakgrund. Men den mångkultur som i dag växer fram utan ömsesidig förståelse riskerar att bli ett lapptäcke av parallella enklaver där människor lever sida vid sida utan kontakt. Vi äter bara vår egen mat, firar våra egna högtider och ser aldrig in i varandras världar.

Hur många invandrare kommer till exempel att delta på din nästa kräftskiva?

Människa, känn dig själv.

Om författaren

Carl-Mikael A. Teglund är
doktorand och adjunkt i historiedidaktik
vid Mälardalens universitet.

Han skriver också populärhistoriskt
under kon-tonamnet
Gilla Historia på sociala medier.

Mail: carl-mikael.teglund@mdu.se



Stenålderns ' 'Fine china ' ': keramik och matkultur under neolitikum

Skriven av Nordhistoria

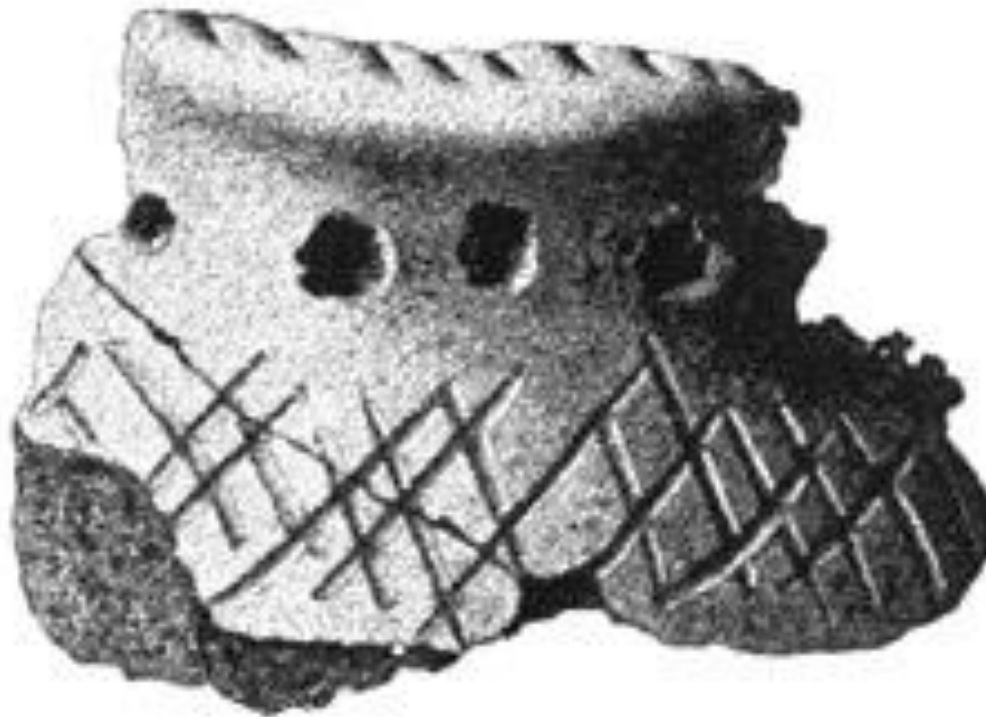
Stenålderns indelning

Stenåldern står för majoriteten av mänsklighetens historia. Det är inte alls länge sen som människan lärde sig skriva men flera tusentals år sedan som hon började tillverka föremål. För att förstå keramiken och matkulturen under stenåldern behövs också en bakgrund till vad stenåldern egentligen är? Det är ju egentligen inte det som i folkmun brukar hänvisa till en tid med sämre teknologi, eller den tid då aggressiva och barbariska grottmänniskor levde. Stenåldern är som alla andra epoker i historien en tid med kultur, samhällen och traditioner. Kanske till och med mer än i andra då tiden varade så länge.

Man brukar dela in stenåldern i paleolitikum, mesolitikum och neolitikum. I den här artikeln berörs neolitikum. Det är då som människan började jordbruka, något man ibland brukar kalla för ”den neolitiska revolutionen” en revolution innan revolutioner existerade. Den här händelsen skedde givetvis olika fort i olika delar av världen men i Sverige kom den omkring 4000 f. Kr.

Det fanns två dominerande kulturer i Skandinavien under neolitikum, den gropkeramiska kulturen och stridsyxekulturen som existerade relativt parallellt med varandra. Utöver det fanns det också andra kulturer såsom Trattbägarkulturen men i denna artikel kommer fokuset ligga på de ovan nämnda.

Gropkeramiska kulturen 3500 f. Kr -2300 f. Kr



Gropkeramik, Nordisk familjebok

Gropkeramikerna verkade främst under mellanneolitikum i Östra Sverige och Åland. Namnet kommer från dekoren som består av gropar och streck intryckta med bland annat mejselstämplar. Strecken är både horisontella och vertikala. Gropkeramikerna tillverkade sin keramik i finlera. Lerans kalkinnehåll varierar från de olika lokalerna. På Gotland är den mycket kalkrik medan i Mellansverige är den nästan helt fri från kalk. Magringsmaterialet var oerhört blandat, det kunde bestå av allt från bergarter till gräs. Granit var den dominerande bergarten till magringen.

Människorna begravdes med gåvor såsom keramik, bentspjut, fiskkrokar och bearbetade vildsvinsbetar. Det visar på att jakt och fiske fortfarande förekom bland gropkeramikerna.

Stridsyxekulturen 2900 f. Kr – 2400 f. Kr

Även kallad Single Grave Culture i Danmark, i Sverige var det en kultur som mestadels höll till i Skåne. Namnet kommer från mängden stridsyxor man har hittat i gravar från kulturen.

Forskarna har olika teorier till vart de kom ifrån, en vanlig hypotes är att de invandrade från Centraleuropa till Skåne och har sina rötter i den Snökeramiska kulturen som var dominerande där. En annan tolkning är att de istället kom till östra Mellansverige genom Finland och Baltikum.



Stridsyxekeramik, Lilla Beddinge gravält, Skåne

Keramiken bar ibland spår av korn vilket tyder på att man både åt det och dekorerade med det. Individerna gravlagdes även tillsammans med bägare till fermenterad öl. Och det osteologiska materialet tyder på att man åt kronhjort och får.

Så, vad åt man?

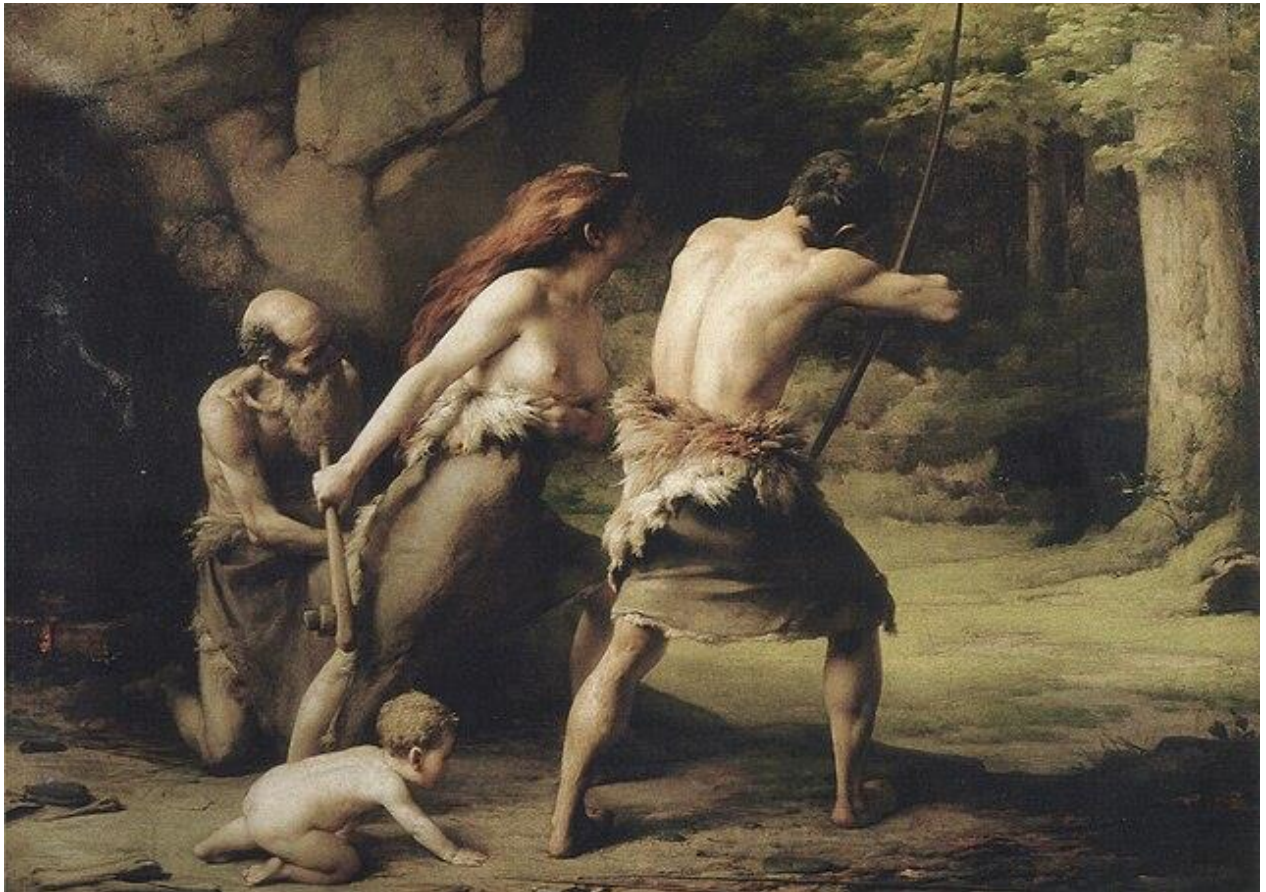
Mycket tyder på att de neolitiska människorna började äta skräpmat, kanske inte i sin moderna mening. Analyser av mänskliga tänder från paleolitikum visar på en hälsosam kost, man finner till exempel mycket få fall av karies. Medan under neolitikum ökar fallen markant, ett tecken på att kolhydrater började ätas mer, då det är de som står för kariesbildning.

Jaktet upphörde även till viss del under neolitikum och ersattes av domesticerade djur. Det har också påverkat födan då man istället åt bland annat får och getter. I det osteologiska materialet syns även slitskador som kan ha uppkommit vid malning av spannmål. Vilket även det tyder på att man nu började äta havre och korn.

Genom gravmaterial, osteologiskt material samt keramiken kan man dra en någorlunda slutsats i hur dieten såg ut för neolitiska samhällen i Skandinavien. Det finns spår och bevis på alkoholkonsumtion under denna tidsperiod vilket överensstämmer med gravgåvorna. Det talar för att alkohol hade en betydelsefull plats i samhället. Kanske var den reserverad för finare tillfällen, likt idag då den oftast konsumeras vid sociala sammankomster, eller endast för människor av den övre klassen.

Samtidigt är det tydligt att övergången till jordbruk inte hände på en dag. Människor fortsatte att jaga även om de nu hade domesticerat vissa djur och växter. Troligtvis var det en säsongsbaserad jakt. Det osteologiska materialet är blandat och består av allt från rådjur, kronhjort, älg, häst och fisk. Ändå tycks nötkreatur och svin vara bland de vanligaste. Vilket även det tyder på en varierad diet men också öppnar upp möjligheten till rituella betydelser av djur. Inte alla djuren behövde vara till för att ätas, vissa kunde offras för rituella syften. Det finns även osteologiskt material som visar på att hela djuret nyttjades. Fragmenterade kranium av nötkreatur och svin kan vara ett tydligt tecken på att man ville få ut hjärnan och märgen och därmed delade på kraniet för att kunna göra det lättare.

Då maten nu kunde förvaras och konserveras var det nödvändigt att ha förvaringskeramik åt den. På sätt o vis var därför stenålderns keramik både finporslin och IKEAs matlådor.



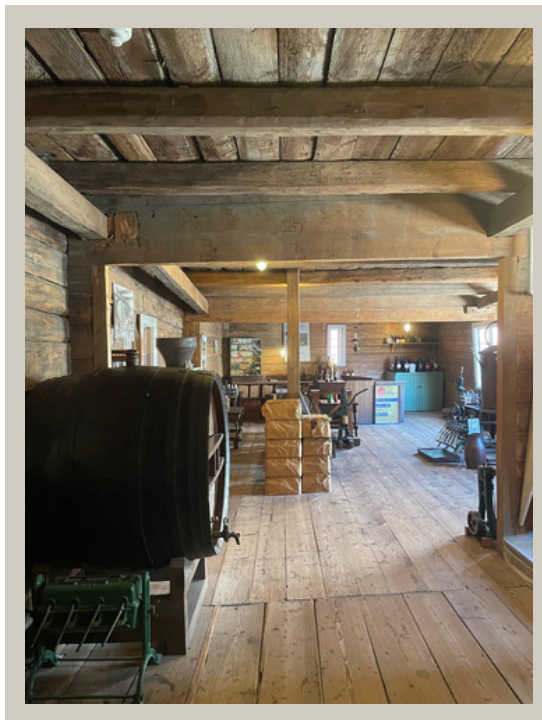
Prehistoric hunt av Emmanuel Benner.

INTERVJU OCH BESÖK PÅ PUNSCHMUSEET I KARLSHAMN

Karlshamns museum består av tre museum med mycket varierade samlingar. Punschmuseet besöktes och en intervju genomfördes med Fredrik Bergquist, guide på museet.

Ingång till Punschmuseet

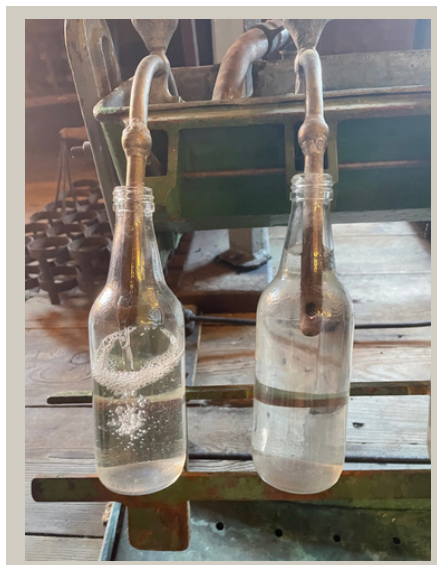




Väl inne berättade Fredrik om historien av museet, som idag återspeglar J.N von Bergen & Sons punschfabrik från 1800-talet.



Äggvitor hade ett filtreringssyfte i framställningen av drycken.



Glasflaskor som fylldes upp med punsch genom en speciell maskin.

Korkar till flaskorna, hålen i hinken gjorde det möjligt att sänka ner korkarna i vatten för att göra dem mjukare och formbara till flaskan.



De tomma flaskorna kunde sedan lämnas in av konsumenterna för att renas och fyllas upp med punsch igen. Konsumenterna fick sedan ett reducerat pris på den nya flaskan. Dessa renades i 3 steg; rengöring med borste inuti (av hästhår eller svinhår), fylla dem med vattenånga och slutligen desinfekterades dem med höghaltig vodka som på bilden ovan.



Punschen marknadsfördes, här serveras den av en kvinna iklädd brunnsdräkten.



Intervju med Fredrik Bergquist, guide på Karlshamns museum

Kan du berätta lite om museets historia?

Karlshamns museum är en hembygdsförening som grundades redan 1914 då en grupp prominenta herrar träffades för att bilda Bräkne- och Karlshamns fornminnesförening. Först år 1964 fick föreningen lokaler (Smithska huset) för att hysa och visa sina under åren samlade föremål och successivt har verksamheten vuxit så att museet idag består av ett flertal byggnader i stadens kulturkvarter.

Vi har ett gott samarbete med kommunen som äger fastigheterna samtidigt som vi ansvarar för det löpande underhållet.

Vad är museets syfte?

Föreningens syfte är att bevara, vårda och förmedla stadens historia. Att vara ett givet besöksmål för den som vill lära sig mer om den svenska och lokala kulturen. Samtidigt är vi en social mötesplats då vi även har ideellt arbetande personal och guider.

Vad vill ni att besökarna ska ta med sig när de lämnar museet?

Att man tagit del av Karlshamns historia och lärt sig något om vår fascinerande lilla hamnstad som så många gånger varit med och spelat på den nationella och internationella scenen. Att man haft en positiv upplevelse som man vill berätta för andra och gärna vill komma tillbaka till.

Hur involverar ni besökare i museets verksamhet?

Eftersom vi är en demokratisk förening har man möjlighet att engagera sig i verksamheten, inte bara som medlem eller styrelserepresentant utan även som ideell arbetskraft eller skribent till vår årsbok.

Har ni något särskilt föremål eller utställning som är speciellt på något sätt?

Många. Museets slogan är "Helt unikt" och det krävs nästan en egen artikel för att peka på allt det som gör lilla Karlshamn (och museet) unikt. Inte minst Punschmuseet i sig som är det enda Punschmuseet i Sverige!

Hur kan punschen spegla samhället tror du?

Punschens historia speglar det svenska samhället tydligt. Från 1700-talet då drycken dracks av den övre klassen till 1800-talets industriella revolution då den förfolkligades och fick nationaldrycks-status för att under 1900-talet sakteligen tyna ut då det moderna samhället växte fram.

Hur har punschen påverkat mat- och dryck kulturen historiskt?

Det går knappt en guidning på Punschmuseet utan att vi får frågan hur punsch och ärtsoppa hänger ihop och besökare berättar gärna om sin egen samhörighet till drycken och smaksättaren arrak som gärna återkommer i bakverk än idag.

Under medeltiden då Sverige var ett katolskt land som då fastade på fredagar åt man upp sig under torsdagen med fläsk och bönor. Spola fram bandet till 1800-talet då det blev vanligt inom militären att servera punsch i samband med torsdagens soppa och fläsk. Alltså flera hundra år av lösa trådar som spanns ihop till en kombination av vardag och fest som snabbt blev en tradition utan att någon riktigt förstod hur eller varför.

Hur arbetar ni för att nå ut till olika målgrupper?

Hembygdsrörelsen har länge haft barn och ungdomar i fokus för att tillgängliggöra den svenska kulturen. I vårt fall betyder det att vi satsat på flera barnvänliga alternativ i våra utställningar, såsom forntidshyddan och pekskärmen med barnvänlig grafik så väl som en relativt ny utställning om mått och vikt där man med hjälp av leken kan lära sig hur samhället såg ut innan vi införde de moderna sätten att mäta och väga. Vi har även temadagar för den yngre generationen då man kan komma hit och lära sig om exempelvis forntiden.

Även tillgänglighetsanpassning vad gäller lokaler i form av en ny hiss och kapade trösklar i museets huvudbyggnad men även språkligtillgänglighet då vi just nu provar QR-koder med AI-generade språkval till samtliga informationsskyltar.



QR-koden med språkval

Hur hoppas ni att museet ska utvecklas? Pedagogiskt? Nya utställningar?

Digitalisering? eller något annat?

Det är egentligen ett fortsatt svar på vad jag nämnde ovan men vi blickar framåt och jobbar mot en större tillgänglighet och bredd när vi producerar nya utställningar. Vi har även pratat om att göra informationen mer tillgänglig vad gäller språkval och formuleringar – att tala till barn på barns sätt. Inte alltid prata och skriva på "akademisvenska". Digitaliseringen är ett löpande arbete.

Svensk mat genom tiderna

Skriven av **Nordhistoria**

Köttbullar, kanelbullar, sill, snaps och julskinka. Hur har den svenska maten utvecklats och kommit till?

Ångköken och lagerölen

Om vi blickar tillbaka till 1800-talet så ser vi att maten och matkultur hade stora kulturklyftor med vår egna tid. De flesta livnärde sig på jordbruk och maten åt man först och främst för överlevnad. Att äta sig mätt gjorde man nästan aldrig. Vid julafton åt man så stora mängder mat som annars aldrig att det troligtvis var det som de allra flesta längtade till vid julafton. Vid 1860-talet öppnade också lanthandlar upp som möjliggjorde till lättare handel. Fisk var vanligt att köpa för torpare som saknade fiskerättigheter. Förövrigt åt man framför allt spannmål av olika slag såsom havre och råg, i form av bröd och gröt.

Det är under andra hälften av 1800-talet som den så kallade husmanskosten växer fram. Mycket tack vare de nya ångköken som trädde fram då, de möjliggjorde till matlagning i större grytor och ugnar. Maten som tillagades bestod av bland annat kokt potatis, kokt kött, kokt fisk och pepparrotskött. Köken blev restauranger och blev snabbt mycket populära, de kunde servera upp mot 3000 portioner per dag. Det var även här som brunsåsen skapades genom introduktionen av järnspisen som gjorde att stekpannorna kunde samla ihop stekfettet.

Under 1800-talet var punsch en mycket vanlig dryck. Samtidigt uppfanns sockerdrickan då sockret blev allt populärare med de skånska sockerfabrikerna. Ölet började nu tillverkas i bryggerier till skillnad från hemmabryggning som människor hade ägnat sig åt länge innan. Lagerölen och pilsner tillsammans med

bayerskt öl blev de nya underjätta ölen som tog över. Nu kom också kaffet in bilden och blev snabbt så pass populärt att man började tala om en överkonsumtion.

1885

PUNSCHEN



C. A. Lindgren & Co.,
13 Brunkebergstorg 13,
ingång: 2 Stora Vattugatan,
finnes största, bästa och billigaste
Vin- och Spirituosalager.

För bröstlidande
Banco-Punsch
A. Berg & Komp.
Brage-Punsch
Arraks-Punsch
Caloric-Punsch
Stockholms-Punsch
Populär-Punsch
Expositions-Punsch
Superfina-Punsch
Bidevind-Punsch
Punsch-Militaire
Telefon-Punsch
Da capo-Punsch
Mira-Punsch

PUNSCH

Tegnér & Wilken
11 Kungsgatan 11

Vin & Spirituosa
hvaraf vi särdeles vilja
framhålla vår PUNSCH
med vidstående märke
(i rött), som äfven fin-
nes å de flesta Schweit-
zerier och Källare.





N:o 3,375.



Ananaspunsch

å kr. 1: 50 pr 1/1-but.,



FLÖDAR.

Malle-Punsch!

Etablerad
1846.
A. L. HELLBERG & Son
Vin-
& Spirituosa-
handel,
hörnet af Göt- och Mariagatorna.



Hushålls-Punsch
Cognaks-Punsch
Esplanad-Punsch
Champagnecognaks-Punsch
Wasa-Punsch
Amason-Punsch
Ischafs-Punsch
Kuku-Punsch
Elevator-Punsch
Sec-Punsch
Tunnans-Punsch
Linné-Punsch
Blå Bandets-Punsch
Röda Bandets-Punsch
Gröna Bandets-Punsch

Kinesisk Mandarinpunsch.

Den bästa Punsch, som hittills
funnits, brygd af verklig kinesisk
Arrac, säljes endast hos underteck-
nade å 5 kronor pr ka samt 1: 50
pr helbut.
L. GUMMESSON & Komp.,
16 Stora Nygetan 16.

Punschannon, 1885

Hemmafruar och de första pizzeriorna

Hemmafruar blev allt vanligare under 1920-talet och då uppstod även kokböckerna. Under 40-talet tycks mjölken få en viktigare roll, nu ersattes öl av mjölk till maten. Falukorven har också sina rötter i detta decenniet, med en ny typ av korv som kom ut på marknaden. Den innehöll bland annat mer mjöl och potatis i smeten. Under 50 och 60-talet kom man att fokusera mycket på det ökande resandet bland det svenska folket och det speglades även i kokböckerna.

Mycket varor importerades även till Sverige vid den här tidpunkten. Samtidigt la man även ett stort tryck på att recepten skulle vara autentiska och traditionella. En trend som uppkom var också att äta otillagade grönsaker och råmat. Där var broccoli och råa sallader exempel på mat man ville äta medan socker och kött ansågs ohälsosamt.



Svenskt kök från 1930-talet, okänd fotograf

1970-talet förde med sig ny typ av modern mat, som chips och godis. Även den moderna pizzan fick sitt genomslag i de svenska hemmen och de första pizzeriorna öppnade redan på slutet av 60-talet. Som till en början fick ett skeptiskt mottagande. Och 80-talet lanserade klassikern Crème fraiche. Man började tänka mer hälsosamt, inte lika drastiskt som trenden under 50-talet men man la en större vikt på grönsaker. Äldre julbordsrätter såsom lever, svintunga och njure tappade sin popularitet. Pastan i alla former och rätter tillsammans

med andra italienska maträtter kom att inta den svenska matkulturen under 90-talet. Även tacosen kom in i bilden.

Idag är maten mångkulturell, i takt med att kulturer blandas och människor blir mer beresta så har också vårt kök utökats. Som vi kan se hade de tidigare decennierna också exotiskt mat, men nu går det mycket fortare. Samtidigt blir allt fler påverkade av exempelvis tiktok recept som gör att maten är mycket mer experimentell än förr.



Restaurang Bäckahästen, Stockholm, 1950-talet, okänd fotograf

RECENSION AV RESTAURANG WEGA (MALMÖ MUSEUM)



Malmö museum ligger nära centrum, beläget vid den stora slottsparken. Precis intill ingången finner vi museets restaurang: Restaurang Wega. Restaurangen besöktes för att se om den är värd att stanna upp i vid ett museibesök och se vilken kvalitet det är på maten och restaurangen i helhet.

Restaurangen har en historisk anda och man märker genast att man befinner sig i museimiljö, dels genom gamla fotografier som hänger på väggarna men också den äldre inredningen.



Menyn innehåller svensk husmanskost, som stekt sill, köttbullar och rödspätta. Priserna är mycket goda vilket gör att man inte måste tömma plånboken endast för att en kort paus mitt i museibesöket.

Museet och slottet ligger nära centrum men ändå avskilt och omgivet av en oas av växter och grönska. I brist på andra restauranger i närheten är det bra med goda priser och en varierad meny.



Maten är autentisk, den serveras snabbt och utbudet är rikligt. Utöver maträtter kan man även köpa glass eller fika. Det är simpel mat, så man ska inte förvänta sig gourmet rätter, men den är väl tillagad och fräsch.



Dock är det lite väl mycket människor under högsäsongen så det bör man ha koll på när man besöker, brist på plats kan uppkomma. Det upplevs som en lite stressig miljö med människor som går in och ut ständigt, men störs man inte av det så är det en mycket fin restaurang att sitta i.

A photograph of a glass bottle of Kiviks Monad strawberry juice and a glass of the same drink with ice and a lemon slice. The bottle is on the left, with a label that reads 'KIVIKS MONAD SOMMARBÄR' and 'eko'. The glass is on the right, filled with a red liquid, ice cubes, and a slice of yellow lemon. The background shows a wooden table and chairs in a park setting.

Efter besöket är det värt att ta en fika vid Slottsträdgårdens Kafé. Det är en mysig atmosfär precis intill parken, perfekt en sommardag.

Generellt rekommenderas både restaurangen och museet. Det är södra Sverige största museum med både konstsamlingar, forntidssamlingar och ett renässans slott. I och med att restaurangen ligger i direkt anslutning till museet är det enkelt att stanna upp för bara en fika och sedan fortsätta med besöket. Museet är också inte för stort, det är många samlingar men allt känns hyfsat nära, ytterligare en anledning till att stanna upp på restaurang Wega.



Kort historia om:



Skriven av **Nordhistoria**

Ar 1955 grundades Systembolaget i syfte att påverka svenskars alkoholkonsumtion och inskaffa en ny sorts kultur som inte är lika präglad av alkohol. Under tiden som Systembolaget öppnade så var Sveriges mat- och dryck kultur centrerad kring brännvin. Genom att öppna Systemet skulle svenskar uppmanas att övergå från brännvin till vanligt vin. Tidigare var det främst överklassen som drack vin, medan ”vanligt folk” höll sig till brännvin.

Ett sätt att göra det på var att lära ut om olika sorters viner och lyfta fram dess koppling till matkulturen. Man hängde upp affischer och lärde ut om vinsorter och hur de kunde passa till olika maträtter. Dessutom skapade Systembolaget sina egna recept och kokböcker, allt för att sprida idén om att alkohol ska drickas enbart drickas tillsammans med måltider.

Sedan dess har Systembolaget lagt ett stort fokus på att uppmärksamma och utbilda sina konsumenter om hur olika alkoholsorter passar in till maträtter. Genom att exempelvis dela in dryckerna i olika smaktyper för att göra det lättillgängligt att orientera sig bland alkoholen i affären.



Systembolaget på Trångsund under 1960-talet. Bild av Lennart af Petersens.

Till en början var det inte ett krav att visa legitimation men detta ändrades snabbt efter grundandet av Systembolaget. Redan år 1957 skulle man kunna uppvisa legitimation i samband med att så kallade spärrlistor infördes som skulle motverka att vissa köpte en för stor mängd alkohol. Man införde även en röd lampa som tändes slumpmässigt vid diskarna och gjorde att konsumenterna fick uppvisa sin legitimation. Alla blev även skyldiga till att så småningom uppvisa fotolegitimation, detta infördes 1964. Senare tog man bort den röda lampan och istället fick alla under 25 år visa legitimation. Det var inte allt som ändrades, för att verkligen driva igenom idén om att dricka mindre så höjdes också alkoholskatten. På bara två år mellan 1956 till 1958 gick ett liter brännvin från att kosta 18 kr till 27 kr.



Kö utanför Systembolaget 23 december 1957, Svenska Dagbladet Åke Blomquist

Men trots att priserna ökade och alkohol dracks under andra omständigheter så syns det tydligt än idag att alkoholkulturen lever kvar. Människor köar till Systembolaget under 50-talet och hyllorna är fortfarande tomma på julafton och midsommar.

Litteratur

Mellan hav och brännvin:

Harrison, D. (2012). *Sveriges stormaktstid*. Lund: Historiska Media.

Klart Skepp! Svenska flottan i krig och fred under 500 år. (2023). *Sjöhistorisk årsbok 2022–2023*.

Söderlind, U. (2015). *Kost, diet och näringsvärde för de ombordvarande på det svenska fartyget Lovisa Ulrica, både som Ostindiefarare och örlogsfartyg under senare delen av 1700-talet*. *Tidskrift i Sjöväsendet*, Nr. 3, s. 253–271. Tillgänglig på: https://www.academia.edu/16421855/Kost_diet_och_näringsvärde_för_de_ombordvarande_på_det_svenska_fartyget_Lovisa_Ulrica_både_som_Ostindiefarare_och_örlogsfartyg_under_senare_delen_av_1700_talet (Hämtad 20 juni 2025).

De olyckliga: om den stora svälten 1867-1869:

Gräslund, B. (2007). Fimbulvintern, Ragnarök och klimatkrisen år 536–537 e. Kr. Saga och sed: Kungl. Gustav Adolfs akademis årsbok. S. 93–123. Tillgänglig på: <https://uu.diva-portal.org/smash/record.jsf?pid=diva2%3A31690&dswid=-8880> (Hämtad 2 augusti 2025).

Jonsson, Ö. (u.å.). Skiftesreformer i Sverige: Stor-, en- och laga skifte. Tillgänglig på: https://pub.epsilon.slu.se/4453/1/Jonsson_O_1997.pdf (Hämtad 15 juli 2025).

Länsstyrelsen Skåne. (u.å.). *Skiftesreformer och jordbrukets rationalisering*. Tillgänglig på: <https://www.lansstyrelsen.se/skane/besoksmal/kulturmiljoprogram/kulturmiljoprogram-skans-historia-och-utveckling/kulturmiljoprogram-jordbrukets-landskap/skiftesreformer-och-jordbrukets-rationalisering.html> (Hämtad 15 juli 2025)

Söderberg, K. (1981). Den första massutvandringen. Tillgänglig på: <https://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:555536/FULLTEXT01.pdf> (Hämtad 16 juli 2025).

Tellström, R. (2024). *Varje tugga är en tanke: svensk matkultur under 800 år*. Stockholm: natur Kultur Allmänlitteratur

Västerbro, M. (2018). *Svälten: Hungeråren som formade Sverige*. Stockholm: Albert Bonniers förlag

Stenålderns "Fine china": keramik och matkultur under neolitikum:

Andersson, C., Blohmé, M & Petersson, M. (2006). En gropkeramisk boplats i norra Möre. Tillgänglig på: <https://kalmarlansmuseum.se/wp-content/uploads/2022/05/103988.pdf> (Hämtad 20 juli 2025).

Larsson, Å. (2012). Gropkeramisk kultur under ytan: Inblick i identitet och mentalitet genom keramikhantverket. Tillgänglig

på: https://www.researchgate.net/publication/338764533_Gropkeramisk_kultur_under_ytan_Inblick_i_identitet_och_mentalitet_genom_keramikhantverket (Hämtad 21 juli 2025).

Nilsson, L. (2008). Fest, släkt, odling: Neolitikum och järnålder i Hyllie. Tillgänglig

på: https://www.researchgate.net/profile/Lena-Nilsson-6/publication/304576218_Fest_Slakt_Odling/links/5773cd1208aead7ba06e5719/Fest-Slakt-Odling.pdf (Hämtad 29 juli 2025).

Price, T.D. (2015). Ancient Scandinavia: An archaeological history from the first humans to the Vikings. New York: Oxford University Press.

Richards, M. (2002). A brief review of the archaeological evidence for Palaeolithic and Neolithic subsistence. Eur J Clin Nutr 56, 1270–1278. <https://doi.org/10.1038/sj.ejcn.1601646>

Stilborg, O. & Wehlin, J. (2022). 2 000 år utan keramik?

Mot en förståelse av keramiktraditionens försvinnande i Dalarna under mellanneolitikum. Fornvännen: Journal of Swedish antiquarian research. Tillgänglig på: <https://www.diva-portal.org/smash/get/diva2:1649683/FULLTEXT01.pdf> (Hämtad 1 augusti 2025).

Svensk mat genom tiderna:

Metzger, J. (2005). I Köttbullslandet: Konstruktionen av svenskt och utländskt på det kulinariska fältet. Edsbruk: Akademitryck

Tellström, R. (2024). Varje tugga är en tanke: svensk matkultur under 800 år. Stockholm: natur Kultur Allmänlitteratur

Västerbro, M. (2018). Svälten: Hungeråren som formade Sverige. Stockholm: Albert Bonniers förlag

Kort historia om: Systembolaget:

Servadio, L. & Ostberg, J. (2004). The role of the state in consumer culture: the case of “Operation Vin” in Sweden. Journal of Historical Research in Marketing, 16(2), s. 125–145. Tillgänglig på: <https://www.emerald.com/jhrm/article/16/2/125/1233814/The-role-of-the-state-in-consumer-culture-the-case> (Hämtad 31 juli 2025).

Systembolagethistoria.se. (u.å.). Systembolagets historia. Tillgänglig på: <https://systembolagethistoria.se> (Hämtad 5 juli 2025).

*Tack för att du
läste!*

Vill du skicka in text?

Maila den till:

tidningnordhistoria@gmail.com

Läs mer om det [här](#)



NORD *Historia*



Foto: Malmö museum, privat