

# Under jorden i Göteborg Mat och stadsodling



De första göteborgarnas mat smakade ganska annorlunda än vår. Den kryddades annorlunda och lagades annorlunda. Men en del kan vi känna igen.

▲ Det fanns inga kylskåp och inga konservburkar. Mat kunde förvaras i krukor eller tunnor i källare, där det var lite svalare. Foto: Markus Andersson för Arkeologerna (CC-BY)

## Mat i det gamla Göteborg

Kål och rotfrukter var viktig mat förr. Människorna åt också ärtor och bönor, och gröt och bröd. Kött kom oftast från tama djur, som gris eller ko. Höns gav både kött och ägg. Göteborgarna åt mycket mer fisk än vad vi gör idag, särskilt sill.

Det fanns inga kylskåp. Därför måste folk hitta andra sätt att hindra maten från att bli dålig. Mjölk surnar fort. Därför gjorde man smör eller ost av den. Det höll längre. Kött och fisk kunde torkas eller saltas.



Måltiderna var ett viktigt tillfälle att träffas och umgås. Foto: Markus Andersson för Arkeologerna (CC-BY)





◀ Sockertång från Johanneberg.  
Foto: Markus Andersson för Arkeologerna (CC-BY)



▲ Rika familjer drack gärna te eller kaffe med socker, och helst med kakor till. Arkeologerna (CC-BY)



▲ Rester från måltider. Ostron var populärt bland folk som hade råd. Foto: Markus Andersson för Arkeologerna (CC-BY)



▲ Den som hade gott om pengar kunde dricka vin från Frankrike. Foto: Markus Andersson för Arkeologerna (CC-BY)

Olika människor åt olika sorters mat. Det var inte alla som hade råd med kryddor och mat från andra länder. Men om man hade råd – ja, då var ju en storstilad måltid, serverad på kinesiskt porslin, ett bra sätt att visa upp hur rik man var.

### Fikadags

Socker var länge en dyrbar lyxvara, som köptes från Amerika. Det var inget för vanligt folk. Arkeologer har kunnat se att fattiga soldater sällan hade hål i tänderna. De hade inte råd med onyttigt socker. De rika däremot, åt gärna godis och kakor.

När kaffe och te var något nytt och spännande i Sverige, var det de rika som drack det. Så små-

ningom blev särskilt kaffe en dryck för alla. För hundrafemtio år sedan blev socker billigare, så att många hade råd med det. Svenskarna började fika.

### Mat från när och fjärran

En del av göteborgarnas mat kom från landsbygden nära staden. En del kom med skepp från andra länder. Men ganska mycket odlade göteborgarna själva. Bakom husen i staden hade människorna sina kålgårdar, som trädgårdslanden kallades. Här odlade de bland annat kål och rotfrukter.

Landeriernas mark med Göteborg i bakgrunden. Målning från mitten av 1800-talet. Göteborgs stadsmuseum (PDM) ▼

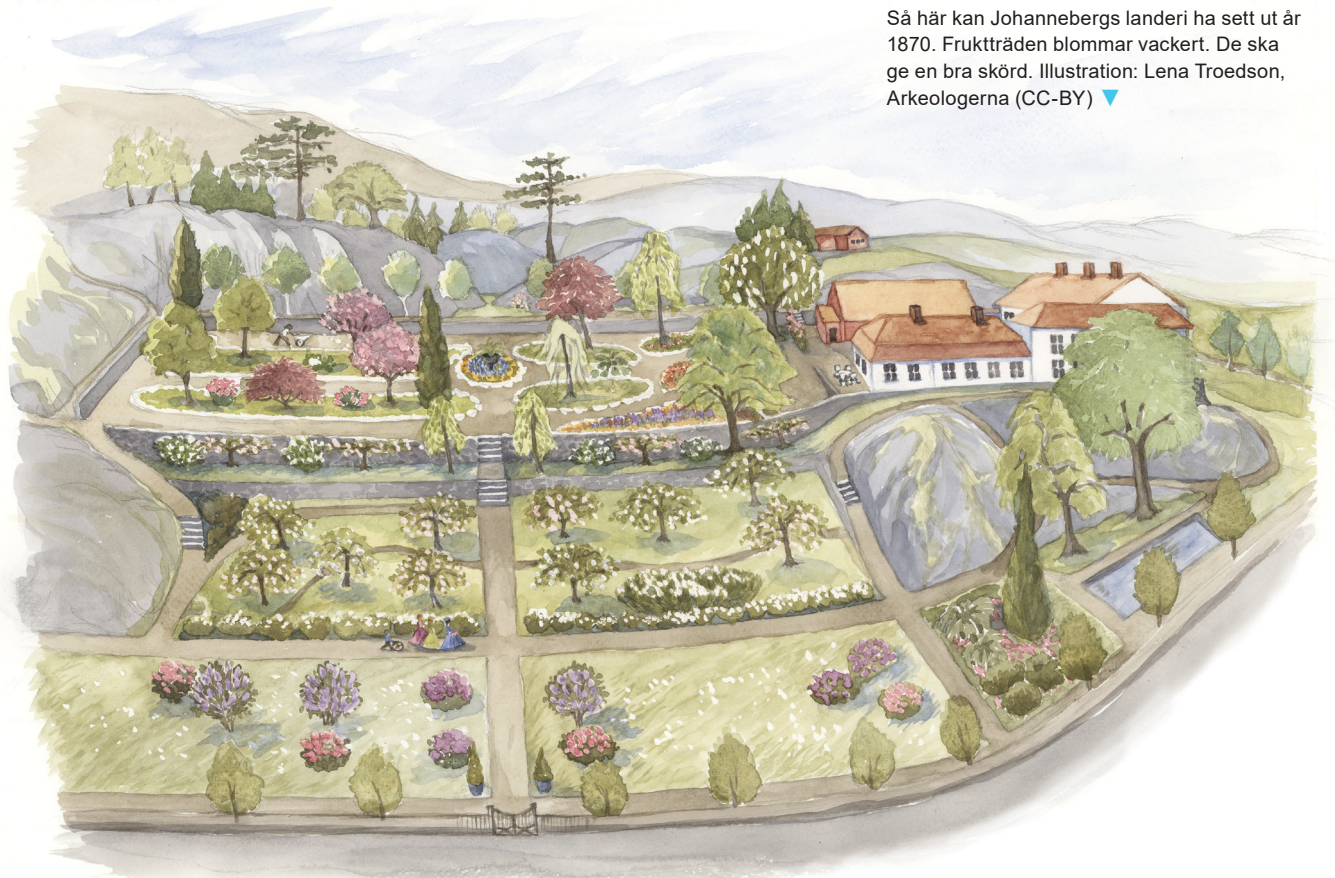






◀ Frö från liljor. Wikiwand (CC-BY-SA 3.0)

Så här kan Johannebergs landeri ha sett ut år 1870. Frukträden blommar vackert. De ska ge en bra skörd. Illustration: Lena Troedson, Arkeologerna (CC-BY) ▼



▲ Arkeologerna har hittat skärvor av vinglas och fat, en del av en docka och fröer från liljor på Johannebergs landeri. Det är spår av hur landeriet användes som vackert sommarnöje. Foto: Markus Andersson för Arkeologerna (CC-BY)

Göteborgarna kunde också hyra mark utanför stadens murar. Den marken kallades för landerier. Där kunde de odla mat eller låta husdjuren beta. Landerierna togs så småningom över av rika familjer, som byggde stora hus med parker.

Innan Liseberg blev en nöjespark, var det ett landeri i trehundra år. Vid Korsvägen låg Johannebergs landeri. Arkeologer har kunnat se hur det har gjorts om flera gånger. På 1600- och 1700-talet var det ängar som gav hö till djuren. På 1800-talet fanns det en bostad med en stor trädgård. Den användes

både som sommarnöje och för att odla frukt och grönsaker.

### Hur vet vi vad människor åt?

Maten är ju uppäten, så den kan inte arkeologerna hitta. Men arkeologerna hittar mycket djurben i jorden. Därför vet vi vilken sorts kött och fisk som människorna åt. I jorden kan det också finnas kvar små pollen och fröer. Tack vare det, vet vi en del om vilka växter människorna odlade till mat.

Arkeologerna hittar också mycket husgeråd, till exempel tallrikar och skålar, och rester av kök. Det kan lära oss hur människorna lagade sin mat. I många kök fanns det bara utrustning för att koka maten. Därför åt människorna mycket grytor och gröt.



◀ Träslev från Masthamnen.  
Foto: Markus Andersson  
för Arkeologerna (CC-BY)

Tavlor från 1600-talet föreställer ofta mat. Helst målade konstnärerna sådan mat som de rika åt. Det finns också kvar listor över mat som köptes och såldes. Listorna visar vad folk i allmänhet åt.

Kokböcker har funnits i många hundra år. Det var framförallt folk som hade det gott ställt som använde kokböcker.

### Soppa från 1600-talet

En rätt som många göteborgare kan ha ätit var vattusoppa. Vill ni smaka? Varsågod, här är receptet!

#### *En vattusoppa att koka*

*Skala och skär sönder några lökar och stek dem i smör rätt bruna, och tag så 1 eller 2 ägg och ett stop söt mjölk och rör det väl ihopa. Och slå det sedan till löken i pannen och litet salt och låt uppsjuda det; och rätt som det sjuder, så slå en halv slev vatten däri och låt litet mer sjuda det däri, och låt vetesemleskivor däri eller på fatet och giv så upp. Om dig så behagar, så bruka vad örter du vill däri.*

Från: Een Ijten Kockebook

### Källor

Een Ijten Kockebook. Okänd författare. 1650. Utgiven av Per Erik Wahlund 1962.

En nödig och nyttig hus-hålds- och kok-bok. Susanna Egerin. 1737.

Under jorden i Göteborg. Arkeologi för Västlänken 1 och 2. Redaktörer: Carina Bramstäng Plura, Ester Nannmark och Christina Rosén. 2021 och 2022.

### Sveriges äldsta semlor

De här semlorna kunde man äta i välbärgade hem på 1700-talet. Nästa fettisdag vet ni vad ni ska göra.

#### *At fylla semlor*

*Tag semlor så många tu wilt, skär ofwan på ett litet hål, gräf alt innanmätet uhr dem och koka uti söt grädda, sedan tag skorpan af, och stek wäl brunt på alla kanter uti smör, och när de äro stekte, tag ett godt stycke smör och lägg uti en panna, der till fint hwetemjöl en handfull eller två, som brännes wäl brunt i smöret, der til en handfull blå rusin, och en handfull med corinter, detta koka wäl tilhopa med socker och canel, at det blifwer lagom sött. När soppan är kokad, så tag innanmätet, som med söt grädda är blandad, och fyll uti semlorna, och strö socker och canel öfwer, så är det färdigt.”*

Från: En nödig och nyttig hus-hålds- och kok-bok



◀ Delar av bestick som arkeologerna har hittat i ett av Göteborgs äldsta hus. Foto: Markus Andersson för Arkeologerna (CC-BY)

