

# Richard Tellström om matsäckens historia.

Hur klarade vi oss före kylväskan och termosens tid? Matforskaren Richard Tellström berättar om matsäckens viktiga betydelse i vår historia.



Gillar du sommarutflykter? Då finns det ett säkert sätt att dubblera upplevelsen: Ät en medhavd matsäck. En väska med godsaker eller en matsäck i en cykelkorg gör njutningen så mycket större.

## Ingen folkvandring utan matsäck

Vårt ätande ute i naturen är gammalt som människan självt. Ingen vandring ut ur Afrika för nästan en kvarts miljon år sedan utan en medhavd matsäck. Ännu idag innebär ett smörgåspaket att vår aktionsradie fördubblas om det inte finns en krog på det ställe som vi ska ta oss till. Är matsäcken riktigt stor kan vi göra flerdagars-expeditioner, fjällvandringar och långseglingar.

Före kylväskans och båt kylskåpets tid gällde det att välja matvaror som inte fördärvades av värme och torka. Få saker har varit bättre att ha med sig än knäcke- och tunnbröd. Till dem ett lika hållbart pålägg som smör, ost, torkad korv och salta köttstycken. Ännu idag är det en perfekt kombo på alla slags resor i bil, på cykel eller tåg.

## Dryckeskärlets utveckling

Drycken var mer besvärlig på historiens resor. Om man inte bar vätskan, vanligen vatten eller svagdricka, i en skinnlägel eller kage av trä så var träkåsan det självklara valet. Den kunde enkelt användas i en vattenkälla för att släcka törsten med. Med glasflaskans genombrott på 1700-talets andra halva och senare plåtburken på 1800-talet, tetraförpackningarna av papper på 1950-talet och PET-flaskorna av plast på 1980-talet, blev dryckerna alltmer bärbara och fler. Inte minst för alkoholdryckerna var flaskan viktig som ett signum för drycken. Ännu idag säljs de äldsta livsmedelsvarumärkena i samma flasktyp som drycken hade

för över 150 år sedan. Glasflaskan har också den stora fördelen att den kan både återanvändas och återvinnas.

Industrialismens intresse för glasflaskor handlade dock inte bara om bärbarheten utan kanske framförallt om att kunna garantera kvaliteten på drycken ända fram till slutkunden. Ett stort problem med all försäljning av varor och drycker i lösvikt var fram till 1900-talet de ständiga förfalskningarna. Men med den fabriksförslutna flaskan kunde, så länge kapsylen var obruten, innehållet garanteras. För fasta livsmedel kom det i allmänhet att dröja ända fram till 1950-talet innan de lades i förslutna förpackningar redan vid tillverkningen, och därmed blev de också kvalitetsgaranterade av tillverkaren. Även om falska innehållsetiketter alltjämt förekommer då och då, så är tillförlitligheten bättre för förpackade livsmedel än den mysiga torghandelns öppna varor.

## Fritidsbåten slår igenom

Till utflykterna hör också nöjesturer på vattnet. Fritidsbåten blev populär i mitten av 1900-talet samtidigt med sommarstugan. För att förlänga turen och göra den till en heldagsupplevelse började man packa matsäck i utflyktskorgar. Den varma drycken på en båtvar var ofta nykokt kaffe. Att göra upp en eld på ett skär eller i en skogsglänta tillhörde naturupplevelsen och på den kunde också burkorvar grillas eller pinnbröd bakas. Från 1960-talet blev i stället kaffetermosen vanlig, kanske framförallt för att bryggkaffet kom att ta över drickandet av kokkaffe. Med tiden kom större båtar med sovkojer och små båtkök och då blev matlagningen allt mer lik den som gjordes till land, även om råvarorna alltjämt var rökt fisk, kött och potatis. Konservburkarna ombord innehöll rätter som salt kött, köttbullar i sås, pilsnerkorvar och förstås rimmad skinka. För båten och sommarstugan fanns den praktiska H-mjölken, en ultrahögpastöriserad mjölk med extra lång hållbarhet, och som idag återfinns mest i de små mjölkretor som vi möter på kaféer och bensinmackor.

På 1970-talet kom en stor innovation för fritidsskepparna – båt kylskåpet. Kylmöjligheten gjorde att sjöfrukosten kunde börja bestå av yoghurt istället för hårt bröd, stekt potatis och stekt fläsk. Kalla gräddfilssåser fick ackompanjera de allt mer populära grillrätterna. Kylskåpet förlängde också hållbarheten på grönsakerna som nu tog sig in i sjöskaffningen. Så på bara något drygt årtionde så försvann de nedsaltade och rökta råvarorna, så också den gamla traditionen att använda kölsvinet som kylrum. Ända fram i vår tid har man kunnat kyla en back öl genom att sänka ned plastbacken i någon djuphåla i den vik man ankrat upp i för kvällen, men i dag när ölen säljs i lådor gjorda av wellpapp måste man ordna en pålitlig säck eller plastlåda för att njuta av en sval öl när seglingen är avslutad. Under de senaste decennierna har måltiden till sjöss blivit helt lik den till lands. Den utmaning som det var förr att vara skeppskock har förbytts till en enkel sak. Idag kan man ha både mikrougn och frysbox ombord på båten.

## Picknick - inte alltid matsäck i naturen

En annan sommarfavorit är picknicken. Idag betyder det väl mest en matsäck som intas på en filt i naturen. Men när ordet introducerades i svenskan på 1700-talet syftade det istället på att gästerna tog med sig mat och dryck. Picknick var alltså samma sak som det vi idag kallar för knytkalas och då ett sätt att arrangera en danssalong inomhus, sommar- såväl som vintertid. Ännu idag är det ju inte ovanligt att en större kamrat- eller familjepicknick just är ett knytkalas där deltagarna tar med sig olika saker i en matsäck, och så slår man sedan ihop allt till en gemensam måltid. En bra planering för picknicken är att inte välja onödigt kladdiga maträtter i matsäcken som grillad kyckling, hackade och dressade sallader eller crème fraiche-röror. Bättre är att lägga kött och grönsaker i brödomslutna former som pizzasnurror, piroger, pajer eller varför inte fina gurksandwich eller andra skurna smörgåsar.

Picknick i parken är ett ganska modernt påfund. Så sent som på 1940-talets slut menade dåtidens etikettböcker att om man nödvändigtvis skulle äta i en park (vilket man alltså helst inte borde göra) så borde det ske i en så undanskymd del av densamma som möjligt. Att se människor äta sin matsäck sittandes på marken gick för sig på landsbygden under en vilopaus vid slåttern och skörden, men inte i staden. Men tiderna förändrades och idag äter folk matsäck överallt i offentligheten. Och kanske är en picknick sittandes på marken med en vacker utsikt det bästa sättet att fira sommaren på!

Vintips till matsäcken:



CHILL OUT Rosé IGP Méditerranée 1,5L

Smart Bag

Systembolagsnummer: 74512

129,00 kr

---

Ett uppfriskande vin med eleganta toner av jordgubbar, tranbär och kryddor. Förpackningen är enkel att bära med sig i matsäcken och passar perfekt till båten, cykelturen eller till picknicken!



Recept på picknicksmörgås med laxröra och färggrann sallad >