

I Halland

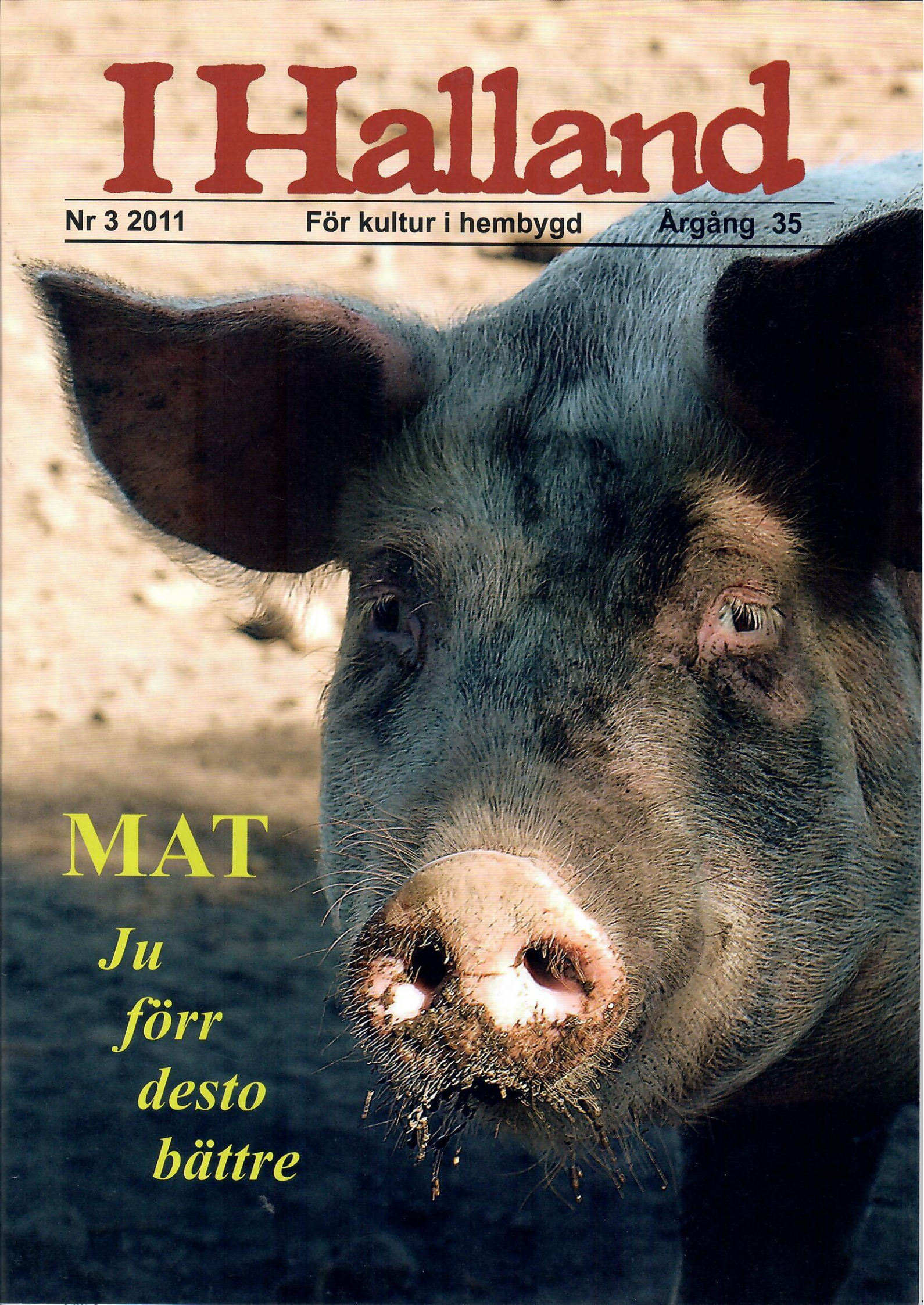
Nr 3 2011

För kultur i hembygd

Årgång 35

MAT

*Ju
förr
desto
bättre*



Kylig uppfinning åter i tiden

Jordkällare var förr och är även idag det energismarta sättet att förvara skörden av dina odlade grönsaker och din frukt. De flesta har numera bara kylskåp och frys som inte rymmer lika mycket.

Det var farfar Emil som hade gjort det stora arbetet och grävt ut jordkällaren i slänten bakom huset. Den låg så fint i skogsbrynet med skugga av träden nästan hela dagen. Av stenflis hade han fått hjälp att bygga ett valv som tätades med kalkbruk och täcktes med ett isolerande lager med jord. Golvet var stampad jord som gav lagom fuktig luft.

Temperaturen höll sig nästan konstant kring fyra, fem grader och här kunde nästan all mat förvaras.

Sättpotatisen vaktades

Som liten skickades barnbarnet Lisa ut för att hämta potatis på vårvintern. Då var det viktigt att genast stänga dörren för att inte släppa in kalluften. Dörrarna satt en bit in under tak med ett stegs luftrum emellan. Man fick lysa sig med ett ljus eller en tjärsticka. I det lite ruggiga rummet staplades trälådor med potatis, rotfrukter och på ena sidan fanns också en del frukt och burkar med sylt. I taket kunde det hänga någon välrökt skinka. Det allra viktigaste var nästa års sättpotatis som inte fick ätas upp.

På nästan varje herrgård, bondgård, torp eller backstuga fanns jordkällare för att om hösten kunna



Jordkällaren på Vippentorpet i Ysby hembygdsförenings vård. Foto: Halländska hembygdsrörelsen.

förvara hushållets hela skörd. De fungerade som nutidens kylskåp. Genom placering i rätt väderstreck och genom jordens isolerande förmåga kunde ett rum skapas med ganska konstant klimat året om. På vintern hölls kylan ute och på sommaren stängdes kylan inne.

Så byggdes de

Det gällde att skapa ett valv ovanpå stöttor, som höll uppe taket medan det byggdes klart. När taket var färdigt togs stöttorna bort.

Det finns också jordkällare gjorda av stockar. Ofta skapades en ingångstunnel också. Då kunde den yttre dörren, som öppnades utåt, dras in och skyddas under tak. Den inre dörren, som placerades på ett litet avstånd så att ett luftrum skapades, svängde inåt. Dörrarnas passform var viktig.

Det skulle helst vara musfritt. I jordkällaren kunde en råttfälla

Att hämta potatis i källaren var oftast barnens uppgift.

Foto: Kerstin Hultin.

minska spillet av grönsaker, frukt och potatis. Idag vet vi att örnbräken "Pteridium aquilinum", håller dessa djur borta. I taket fanns en luftkanal och dörrarna hade ofta en ventil för luftcirkulation.

Den som inte hade råd eller möjlighet att ha en jordkällare kunde också göra en stuka för vinterförvaring. Där kunde både grönsaker och frukt förvaras.

Kylskåp

Kylning med hjälp av sågade isblock kom i bruk i slutet av 1800-talet, då isen under sommaren förvarades i isolerande sågspåns- eller halmhögar. Isbitar togs upp under sommaren och lades i särskilt isolerade och täta isskåp. Där kunde mjölk och andra matvaror förvaras.

Det gick åt mycket energi att gräva och bygga jordkällare förr i tiden men de kunde fungera under lång tid utan någon energiåtgång. Dörrarna måste förnyas då och då, eftersom de inte håller sig särskilt länge i den fuktiga miljön.

Idag går det åt mycket energi för att göra kylskåp och frysar av plast och metallmaterial. De måste också



Vänd →

Forts. →

hela tiden drivas med elektricitet. Utrymmet är oftast inte tillräckligt för förvaring över hela vintern, utan bygger på regelbundna, små inköp.

Källare bra förvarare

Vad som förvaras i en jordkällare är allt som vi har i kylskåpet idag. Frukt, särskilt höst- och vinterfrukt, har goda förvaringsegenskaper och detta gäller särskilt äpplen, päron, rosenkvitten och kvitten.

Kortare tid går det naturligtvis att ha aubergine, tomat, körsbär, plommon, persika, gurka, pumpa och melon. Grönsaker som vitkål, rödkål, spetskål, fänkål, endive och

kronärtskocka går också bra.

Ännu hållbarare är alla rotfrukter (gärna i sand = S): potatis, kålrot, kålrabbi, palsternacka (S), morot (S), selleri, jordärtskocka, rädisa (S), rätticka och rödbeta (S).

Annat: Saft, sylt, konserver, vin, dahliaknölar (i torv), inköpta frukter som apelsiner mm. Det är bara fantasin som sätter gränser, men det finns en del konflikter, till exempel avger mognande frukt etylengas som är ett tillväxthormon och kan öka groddtillväxten på potatis, sägs det, men jag har aldrig haft sådana problem.

Mattias Iwarsson

Centrum för Biologisk Mångfald
Lästips! Vår bygd 2009 "Jord-källaren -
mormors kylskåp" av Åke Charpentier.



En rejäl konserv med nyttiga grönsaker. Foto: Kerstin Hultin.