

## Medeltiden

Gröt, välling, rågbröd, fisk och kött utgjorde huvudfödan för medeltidens stockholmare. Därtill åt man bland annat ägg, mjölkprodukter och grönsaker som kål, lök, rovor och ärtor. I avfallsagren på Helgeandsholmen har man även funnit kärnor av krikon, körsbär, äpplen, fikon samt nötter och bär av olika sorter.

Köttet och fisken var oftast saltad, torkad eller rökt. Även smör och ost saltades för att inte härskna. Eftersom vattnet i staden oftast inte var drickbart gick det åt stora mängder alkoholsvagt öl för att släcka törsten.

För dem som hade råd fanns också vetebröd och exklusiva, importerade livsmedel. Särskilt populärt var det med russin, socker och kryddor som ingefära, peppar och saffran samt viner från Frankrike, Spanien eller Tyskland.

En del av livsmedlen producerades av stockholmarna själva. Många hushåll hade egna trädgårdsland, så kallade kålgårdar, på Stadsholmen (Gamla stan) eller på malmarna. Invånarna höll sig också med kor, svin, getter, höns och ankor. Byggnadernas tak var ofta grästäckta och getter hoppade mellan hustaken i jakt på bete.

Det förde med sig en hel del olägenheter med alla djur som vistades på Stadsholmen. Senast på 1400-talet infördes begränsningar i djurhållningen. Endast husägare fick hålla kor och svin. Ingen fick ha mer än en ko och hon skulle hållas inne om näterna. Svin fick inte ströva fritt ute på gatan. Efter påsk skulle det inte finnas kvar större djur innanför murarna.



Stadens invånare hade rätt till fägång, alltså betesmark, på Åsön (Södermalm), Sicklaön (Nacka) och Tynningö. Kronan förfogade över södra och mellersta Djurgården samt östra Östermalm. Där låg gårdar som försåg hovet och militären med livsmedel. Stadens kloster förfogade över den övriga marken norr om Norrström, inklusive Kungsholmen. Runt Stockholm fanns dessutom flera jordbruk som försåg stadens invånare med förnödenheter.

Det fanns givetvis flera yrkesgrupper i Stockholm som införde, förädlade eller sålde livsmedel av olika slag. Den största gruppen var fiskarna. Konsumtionen av fisk utgjorde ett mycket viktigt inslag i kosten under medeltiden eftersom den katolska kyrkan föreskrev 180 fastedagar om året då kött inte fick ätas.

Fiskarna bodde huvudsakligen kring Fiskestrand, en öppen plats vid Köpmangatan förlängning som sedermera utvecklades till Fisketorget. Dit fördes också varor från fiskare och bönder i skärgården, Norrland och Finland.

Fiskarna i Stockholm hade rätt att fiska i "saltom och färskom sjö" omkring staden. Fisket i strömmarna norr och söder om Stadsholmen var ursprungligen reserverat för kronan men stadens fiskare fick 1529 rätt att fiska vid Söderström. Stockholmsfiskarna deltog även i de säsongsvisa fiskekampanjerna vid Huvudskär och Svenska högarna i ytterskärgården.

De invånare som hade egna djur kunde vända sig till någon av stadens slaktare. Dessa höll till på Stadsholmens nordvästra delar, dit stadens tyngre, smutsigare och eldfarliga verksamheter koncentrerades. Här verkade också köttmånglarna, som till

Fiskmånglerska i en medeltida fiskebod. Teckning av Olaus Magnus i Historia om de nordiska folken, 1555.



Före 1800-talet gick huvuddelen av varustransporterna till och från Stockholm sjövägen eller vintertid på snö och is. En viktig form av landtransport var dock oxdriferna, alltså levande oxar som huvudsakligen fördes från Småland. Målning av Nils Andersson, 1863.

skillnad från slaktarna hade rätt att själva köpa upp djur för att låta slakta dem och sedan stycka dem och sälja kött eller korv i egna bodar.

Bönder förde en hel del slaktdjur per båt till slaktbryggorna vid Stadsholmens nordvästra del. Köttmånglarna kunde även köpa hela eller halva djurkroppar från bönder på stadens torg eller från stadens slaktare. En del inälvor och slaktrester köptes av syltekonor, alltså kvinnor som tillverkade och sålde syltor, korv och inälvsmat.

I nordvästra delen av Stadsholmen verkade också många bagare. Stadens hushåll bakade i mycket liten utsträckning sitt eget bröd eftersom brandskyddsbestämmelserna gjorde det dyrt att uppföra en bakugn. Dessutom var det oekonomiskt att elda en bakugn bara för ett hushålls behov.

Fyra vattendrivna kvarnar är kända från det medeltida Stockholm. Vid Norrström låg kronans, Helgeandshusets och Klara klostrets kvarnar. Stadens kvarn låg i Kvarnströmmen, en av de två kanaler som grävdes genom näset mellan Stadsholmen och Åsön. Därtill kom de väderkvarnar som uppfördes på malmarna.

Ölbrygning var ett privilegium för husägare. De anlätade ofta bryggare och bryggerskor som

bryggde ölet i gårdens bryggghus. Husägarna hade också rätt att sälja det öl som inte konsumerades i det egna hushållet.

All handel skulle äga rum i öppen bod, på torg eller i hamnar. Stortorget är stadens äldsta torg där det handlades med alla sorters livsmedel. På Stortorget och längs Köpmangatan låg centrum för stadens detaljhandel. Medeltidens handelsbodar hade luckor mot gatan som slogs upp och bildade disk respektive förtak. Först på 1600-talet fick man bodar där kunden gick in och blev betjänad.

Vid södra delen av Stadsholmen fanns de bästa hamnförhållandena för större skepp. Här anlades Kogghamn på Saltsjösidan och Kornhamn på Mälarsidan. Däremellan låg Korntorget (sedermera Järntorget). Här handlades bland annat med spannmål och smör från Mälardalen samt salt som hade importerats från Lübeck, den i särklass viktigaste importvaran i stockholmarnas dagliga liv. Runt torget fanns även bodar för vin, specier och kryddor.

Köpmän från Stockholm reste årligen till marknader i Bottenviken, ända upp till Torneå, för att köpa bland annat lax och fågel. Varor från norra Sverige kunde också köpas på den stora Distingsmarknaden som hölls i Uppsala i februari.



# 1630:

Detalj ur panorama från Kungsklippan, omkring 1630. Den unika 1600-talsteckningen såldes av Christie's aktionshus i Paris 2009 med en uppgift om att den föreställde Bryssel. Genom Samfundet S:t Erik köptes teckningen som sedan donerades till Stockholms stadsmuseum.



## Stormaktstiden

Under medeltiden lades grunden till den näringspolitik som präglade Sverige fram till 1800-talet. Den gick ut på att staten tämligen detaljerat reglerade vem som fick utöva en viss näring samt var och hur den skulle bedrivas. Livsmedelshandlingen i Stockholm blev av flera skäl föremål för särskilda omsorger. Det fordrades en fungerande infrastruktur för att säkra livsmedelsförsörjningen i en storstad. Bristfällig livsmedelshandling kunde skapa hälsoproblem och sanitär olägenhet. Därtill kom att praktiskt taget alla människor hade möjlighet att saluföra livsmedel, vilket ökade riskerna för lagöverträdelser.

Rader av förordningar om Stockholms livsmedelshandling har införts och ändrats genom århundradena. Samtidigt måste man vara medveten om att reglerna inte alltid följdes. Dels gjordes många undantag, dels såg myndigheterna stundtals mellan fingrarna då regler överträdades, dels förekom en hel

del olovlig verksamhet som inte upptäcktes.

Under 1600-talet blev Stockholm huvudstad i en stormakt som kontrollerade praktiskt taget hela Östersjöregionen. Mellan 1610 och 1680 ökade invånarantalet från 10 000 till 60 000. Det ökade antalet stockholmare skärpte kraven på en effektiv livsmedelsförsörjning. Dessutom behövde staten kraftigt ökade inkomster för upprätthålla stormaktsväldet. Eftersom landsbygden präglades av naturhushållning så var det främst i städerna som staten fann verksamheter som kunde ge inkomster i reda pengar.

År 1622 infördes stadstullar i rikets städer. Alla ”ätliga, nötliga och förlitliga varor” som fördes in från landsbygden till städerna belades med en tull på 1/32 av varuvärdet. Samma år infördes en saluaccis, också den på 1/32 av varuvärdet, som månglare, slaktare, fiskare, bagare och bryggare fick betala på sin försäljning. En husbehovsaccis på 1/64 av varuvärdet infördes på brygning, bakning och slakt i det egna hushållet.

Både för att säkerställa att acciserna betalades av alla berörda och för att förbättra de sanitära förhållandena reviderades skråordningarna för köttmånglarna, slaktarna och bagarna. Köttmånglarna gavs nu ensamrätt på att köpa upp kött för försäljning i staden.

År 1622 utfärdades också en förordning som föreskrev att all slakt i städerna skulle ske under kontrollerade former i offentliga slakthus. De skulle ha två rum, ett för slakten och ett rum för vägen och köttmånglarnas försäljningsbodas. Nu förbjöds slakt i hemmet för husbehov, utom för adelsmän.

Södra slaktarhuset uppfördes 1626 vid Söderström. Kronan hade sedan 1500-talet ett slakthus vid Norrström. År 1645 skänkte drötning Kristina en tomt där till staden för slakteri och köttmångleri. I dess närhet uppfördes i slutet på seklet ett stort slakthus, Norra slaktarhuset.

Handeln vid Fisketorget upphörde när det 1636 bestämdes att all saltad fisk som infördes från skärgården, Åland eller Finland skulle tas till

Packartorget (nu Norrmalmstorg) för att där besiktigas och ompackas. Torget var under 1600- och 1700-talen även marknadsplats för de fiskare och bönder som lade till vid Nybroviken, som då gick längre upp än idag. På Blasieholmens strand vid Nybroviken anlades ett torg som kallades Sillhovet. Här etablerades magasin för salt sill, kabeljo och torr fisk.

Norr om Kornhamn, vid den mindre men bättre skyddade Munkhamn, började mälarbönder med mindre båtar lägga till, varefter de sålde sin last med till exempel grönsaker och kött på Munkbrotorget.

Omkring 1670 anlade stadens magistrat två fiskartorg med bodar vid södra och norra strömmen. De kompletterades senare med pålade träbryggor och sumphamnar och kom att kallas Södra respektive Norra fiskarhamnen.



Kronobageriet i bildens mitt, vars äldsta delar kan vara från 1580, var fram till 1958 bageri för stadens militärer. Det är Stockholms äldsta bevarade industribyggnad och inrymmer numera Musik- och teatermuseet. Detalj ur målning av Per Cedergren.



Målning av Christian von Thum, verksam i Stockholm under 1600-talet.

Under 1600-talet anlades ett tiotal torg på malmarna, bland annat Hötorget dit varor fördes landvägen, bland annat spannmål och grönsaker från Roslagen. I denna trakt fanns också många köttmånglare som ägde gårdar, varför boskap och slakt satte sin prägel på området. Här låg också många bryggerier som utnyttjade friskt källvatten från Brunkebergsåsen. Kroglivet blomstrade i stormaktstidens Stockholm. En förteckning från 1671 upptog över 300 krogar, vinkällare, vintappare och gärkök där enklare mat serverades.

Den medeltida klosterjorden på malmarna hade kronan tagit i beslag vid reformationen 1527. Den skänktes till staden under 1600-talet och ett stort område på Kungsholmen, Stadshagen, kom att

användas som betesmark för stockholmarnas djur.

Många borgare skaffade sig malmgårdar för att odla bär, frukt och grönsaker för husbehov. Orangerier anlades för att odla exotiska frukter som persikor och apelsiner. Men medan invånarna i många mindre svenska städer stod för en stor del av sin livsmedelsförsörjning, var denna andel tämligen obetydlig i huvudstaden. Till skillnad från andra städer saknade Stockholm stadsjordar som kronan hade donerat för spannmålsodling.

För att mätta den växande huvudstaden förslog nu inte ens Mälardalen utan spannmål måste även importeras från de baltiska provinserna.



## Frihetstiden

Efter det svenska stormaktsväldets fall i början av 1700-talet följde en nära 150-årig stagnationsperiod i Stockholm. Detta hindrade inte att det tillkom vissa nyheter i stockholmarnas kulinariska liv, bland annat som följd av den växande handeln med andra världsdelar.

Kaffe, te och choklad blev populära drycker bland dem som hade råd med detta. Myndigheterna ogillade dock importen av ”onödig lyxkonsumtion” och stiftade en rad överflödsförordningar med importförbud av bland annat kaffe, choklad, arrak, punsch, likörer samt flera sorters vin, frukt och konfektyrer. Som mest rådde importförbud för 871 varuslag 1771 varför begreppet ”frihetstiden” är kraftigt missvisande.

Det var under en lång period förbjudet att importera raffinerat socker. Däremot fick man ta in råsocker, vilket skapade en grund för etablerandet av svenska rörsockerbruk.

Det första svenska sockerbruket anlades av ett par holländare på Södermalm 1674. På 1700-talet tillkom ytterligare rörsockerbruk i bland annat

Tanto och Hornsberg.

I slutet av 1700-talet blev det vanligt att bönder från Norrland, så kallade sörkörare, kom till Stockholm under vintern. De körde i karavaner med 20–30 hästlass fyllda med egna och andras lantmanprodukter samt lappmarksvaror. Bland livsmedlen fanns fryst fågel, till exempel järpe, orre och tjäder, samt renkött, smör, fläsk och ost. Sörkörarna tog in på gårdar i trakterna kring Hötorget där de sedan saluförde sina produkter.

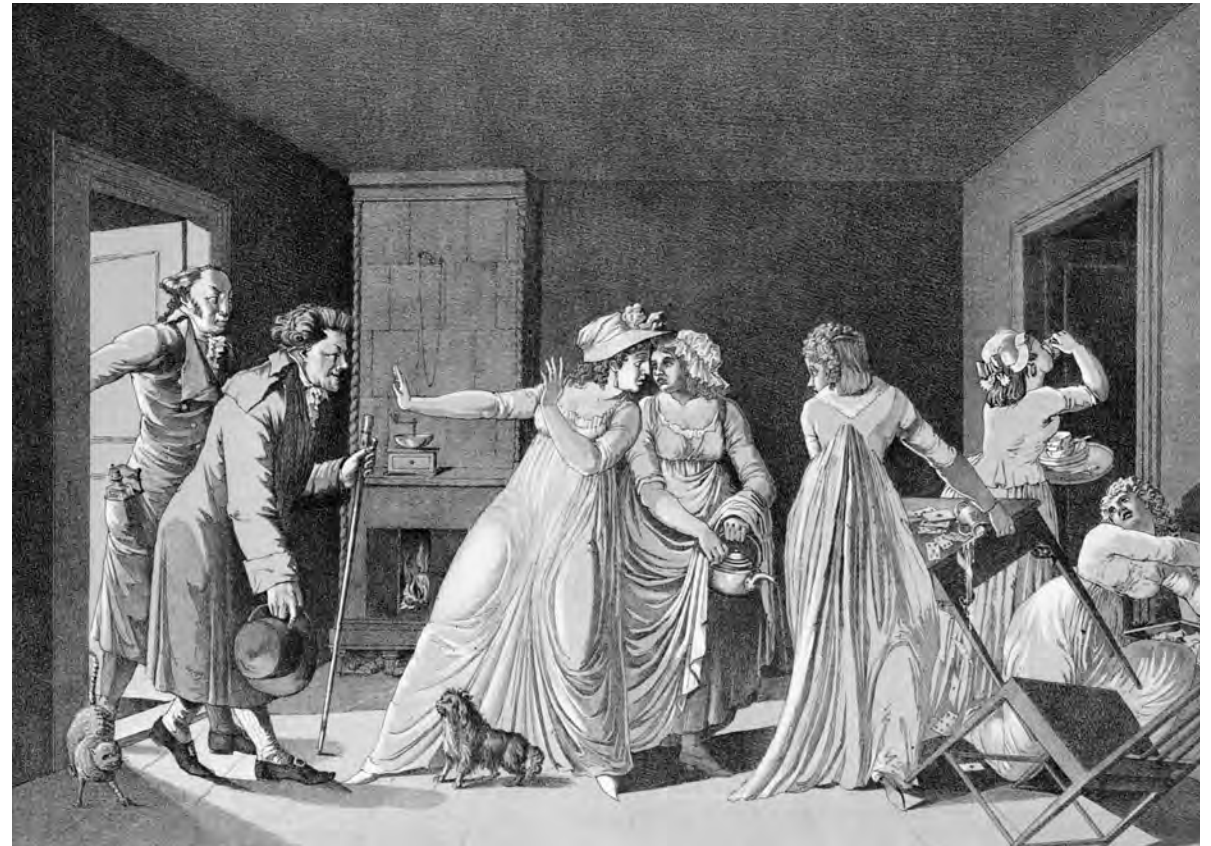
Många slags livsmedel levererades från gårdar nära Stockholm. En berömd leverantör var den dagboksskrivande ”Årstafrun” Märta Helena Reenstierna. Från Årsta gård levererade hon bland annat ägg, ärtor, bönor, potatis, kålrötter, äpplen, vinbär, kryddor och örter. De såldes oftast på Munkbron, någon gång på Järntorget, huvudsakligen från augusti till november.

Under 1700-talet etablerades två centra för stadens livsmedelsnäring vid Norrström respektive Slussen. På bägge ställen fanns slakthus, fiskehamn, fiskehus med salubodar, grönsaksbodar samt kvarnar. Det strömmande vattnet drev kvarnarna, bevarade fisken frisk i sumparna och sköljde bort slaktavfallet från slakterierna.

Området vid Norrström omdanades i samband med att en ny bro anlades här. Arkitekten Carl Fredrik Adelcrantz presenterade ett förslag som inkluderade nya, storslagna slakt- och fiskarhus. Men Gustav III ville inte ha sådana verksamheter i slottens omedelbara närhet. Istället uppfördes nya slakt- och fiskarhus på Blasieholmen intill Sillhovet, som stod klara 1785.

I början av 1700-talet fanns närmare 800 utskänkingsställen i Stockholm, omkring 600 krogar, resten var vinkällare, värdshus eller traktörställen. På Österlånggatan ligger Den Gyldene Freden, grundad som vinkällare 1721 av Petter Hellberg, med originalskylten kvar på fasaden. År 1702 fick Vinskänkarsocieteten ett eget skrå och året därpå beslutades att alla vinskänkarna skulle ha en sådan skylt på fasaden.

”Årstafrun” Märta Helena Reenstierna (1753–1841).



Martin Rudolf Heland skildrar i Kaffebeslaget 1799 hur lagens tjänare överraskar ett kaffedrickande sällskap under kaffeförbudets tid.



Blå Slussen, ett av stadens viktigaste livsmedelscentra. Johan Petter Cumelin, cirka 1800. Bilden beskuren.



Wilhelmina Skogh (1850–1926) kom från enkla förhållanden och blev en pionjär inom svensk besöksnäring. Som chef för Grand Hôtel öppnade hon annexet Grand Hôtel Royal med Vinterträdgården 1909.



Månglerskor på Hötorget. Akvarell av Alexander Clemens Wetterling 1833.

### Månglerskor och andra företagarkvinnor

Före 1800-talets mitt hade kvinnor mycket begränsade möjligheter att driva egna företag. Men de allra flesta företag var familjeföretag där även kvinnorna tog aktiv del i verksamheten. Änkor hade rätt att själva ta över ansvaret för familjens företag om maken dog. I mitten av 1700-talet fanns exempelvis 39 manliga slaktarmästare i Stockholm och sex änkor som hade övertagit den avlidne makens slakteriverksamhet.

Det fanns också vissa yrken, inte minst inom livsmedelssektorn, där kvinnor kunde få möjlighet att driva egen rörelse. Det handlade bland annat om enklare former av livsmedelshandel eller utskänkingsverksamhet. Framförallt var det kvinnor som inte kunde få försörjning genom sin make, som gavs tillstånd att verka som månglerska eller krögerska.

Månglerskorna sålde livsmedel i torgstånd,

bodar eller genom att vandra omkring med korgar. En del av dem lyckades bygga upp en blomstrande rörelse. Det fanns exempelvis korvförsäljande slaktarhustrur som hade pigor anställda för att tillverka korv.

År 1846 öppnades fler möjligheter till handel för kvinnor och med 1864 års näringsfrihetslagstiftning fick även kvinnor näringsfrihet. Det fanns dock fortfarande en viktig restriktion genom att gifta kvinnor stod under makens förmynderskap.

En pionjär inom svensk besöksnäring var Wilhelmina Skogh. Hon startade sin yrkesbana under 1860-talet som diskare på en restaurang på Strömparterren och krönte sin karriär med att 1902 bli chef för Grand Hôtel. Wilhelmina Skogh introducerade det kontinentala grönsaksbordet i Sverige och kunde därigenom minska något på det dyrare köttet.