

Skogshistoriska Sällskapet
Årsskrift 2013



Tallskogen strax norr om Västra Fiskåvattnet i Jämtland ser ut som vilken tallskog som helst. Men just den här är lite speciell eftersom den för nästan hundra år sedan råkade bli avfotograferad i sin allra spädaste ålder. Det gamla fotot finns på sidan 90. Undertecknad återfann platsen för några år sedan och kan konstatera att den fotograferande skogsmannen fick rätt i sin bedömning: "Såväl sädde som planteringar har lyckats bra."

LK



Skogshistoriska Sällskapet Årsskrift 2013

Redaktör: Lars Klingström, tel 070-523 51 70, e-post lars@klingstrom.net

Layout: Energi Reklambyrå, www.energireklambyra.se

Tryck: DanagårdLiTHO, Ödeshög, upplaga: 1 200

ISSN 1650-0962

Kockan – en viktig och mycket omtyckt medlem i huggarlaget

Hur hade hon det egentligen, kockan, en ensam kvinna i den manligaste av världar? Det kan inte ha varit lätt att som ung flicka anställas för att med minsta möjliga medel sköta hushållet för 10–15 mer eller mindre okända karlar – och dessutom ibland axla rollen av modersfigur.

Skogsarbetarnas verklighet präglades länge av mycket dåliga förhållanden.

Arbetet var tungt, kosthållet dåligt, bostäderna undermåliga och lönen räckte ibland bara till den mat som gick åt under avverkningssäsongen. Varje skogshuggare tillagade själv sin mat. En skogsarbetare från Dalarna berättar:

”Man kan göra sig en föreställning om hur det är, när man kommer in en middag och är hungrig. Det står sju, åtta man runt spisen med var sin stekpanna och det är fyra, fem kaffepannor där förut. Alla äro lika hungriga och alla ha lika bråttom, det blir att äta något så fort man kan”.

Kojornas standard var ofta dålig och i många kojor fanns bara öppen spis eller eldpall att laga maten på. Den enkla och enahanda kosten baserades på fläsk, gärna amerikanskt som var saltare och fetare. Kolbullar, vetemjöl och vatten som gräddas i fläskflott, kunde enkelt tillredas i den öppna spisen. Namnet kommer av den svarta färg som anrättningen tog av glöden som sprätte upp från spisen.

Koffet var skogsarbetarens livselixir och 12 till 14 koppar svart kaffe var en normal dagsranson. Först i början av 1900-talet uppmärksammades de dåliga arbetsförhållandena genom en undersökning rörande skogsarbetarnas diet i Ångermanland. Den ledde 30 år

senare till att en statlig utredning (SOU 1933:38) tillsattes för att utreda skogsarbetarnas kosthåll.

Den konstaterade att bättre logi, införande av gemensamma hushåll och anställande av kocka avsevärt skulle kunna förbättra skogsarbetarnas diet och hälsa.

Kockasystemet växer fram i bland annat Dalarna och Härjedalen anställdes kockor till skogskojorna redan i början av 1900-talet. Men först på 1940-talet blev detta mer allmänt även längre norrut. Detta att jämföra med rallarna som hade kockor redan i slutet av 1800-talet. Orsaken till den långsamma utvecklingen i skogen anses vara de primitiva kojorna. Det berodde till del på att uppförande av bostad ingick i körarkontraktet. Arbetsgivaren hade inget ansvar för detta. Genom skogshärbärgeslagen från 1920 fördes ansvaret över på arbetsgivaren vilket ledde till allt bättre kojor.

Kockasystemet var ett lyft för skogsarbetarna på flera plan. Maten blev inte bara bättre och godare utan också mer varierad och med högre näringsinnehåll. Den blev också billigare genom gemensamma inköp, men främst på grund av kockornas många gånger otroliga förmåga att hushålla. Skogsarbetaren kunde nu komma ”hem” till en ren och varm koja med dukat bord. De fick mer tid över till vila eller läsning på kvällarna. Alternativt kunde de förlänga sin arbetsdag. Den allmänna hygienien förbättrades genom städning, tvättning av kläder och bättre mathållning. För att inte tala om de sociala fördelarna som en jägmästare beskriver så här:

”Ordning och renlighet bliva goda vanor, rått och ohyfsat uppträdande i ord och gärningar dämpas i regel i närvaro av kvinnor.” Den statliga utredningen resulterade i en

propagandafilm samt en handledning med detaljerad information riktad till både skogsarbetare och kockor. För de senare gavs rekommendationer om hur hushållet bör skötas med förslag på veckomatsedlar och recept. Här poängteras de kunskaper som gjorde en bra kocka, nämligen förmågan att kombinera näringsriktig, varierad och god mat med ett lågt pris.

HÄR ETT UTDRAG UR HANDLEDNINGEN: ”Ett gott tillskott till vitaminförsörjningen erhålles vidare genom att konsumera en apelsin per man och vecka, vilken lämpligen serveras såsom efterrätt till söndagsmiddagen.” I ett supplement till handledningen utgivet 1942 med titeln ”Råd och anvisningar till kockor i kristid” ges råd för hur man skulle klara sig i ransoneringstider med bibehållen näringshalt. Det hände att kockan inte uppfyllde de av skogshuggarna mycket högt ställda kraven med avseende på billig mat. Det hette då att de var ”för unga och oerfarna”. På 1930-talet togs därför initiativ till utbildning av kockor, först från enskilt håll, sedan beviljade riksdagen ett anslag så att drygt 500 blivande kockor kunde gå avgiftsfria tvåveckorskurser. Allt fler kockor utbildades sedan det visat sig att en utbildad kocka kunde minska kostnaderna avsevärt. Åren 1942–43 utbildades nästan 1 800 nya kockor.

Det totala antalet arbetande kockor är svårt att fastställa på grund av att många inte betalade någon skatt och därmed inte finns i några register. Men vintern 1942–43 kan deras antal uppskattas till omkring 6 000. Vid samma tid anställdes kockakonsulenter som reste runt och hjälpte kockorna med praktiska råd. Deras besök var mycket uppskattade. Som mest

fanns det 1943 tio kockakonsulenter.

Kockorna försvann i takt med att skogskojorna fick högre standard och arbetsmiljön för kockorna därigenom förbättrades, minskade mot slutet av 1950-talet paradoxalt nog antalet gemensamma skogsarbetarhushåll. Förbättrat vägnät och arbetarbussar med daglig transport gjorde det möjligt för skogsarbetarna att bo i hemmet och ta med egen matsäck.

Senare blev skogsarbetarna åretruntanställda och de flesta föredrog att dagpendla. I andra fall hyste förläggningarna färre arbetare och det blev en återgång till individuell mathållning. Behovet av kockan försvann.

Skogsyrkesinspektionen konstaterade att kostvanorna åter försämrades. Några bolag ordnade så kallade skogsstationer där de sista kockorna anställdes – nu under titel av skogsstationsvärdinnor.

Bostadsförhållanden

Skogsdrivningarna försiggick oftast långt ifrån bebyggda trakter. Ibland kunde det röra sig om flera mil rakt ut i ödemarken. I detta väglösa land var häst och släde det bästa fortskaffningsmedlet. Drivningarna började vanligen direkt efter trettonhelgen och pågick till april – maj, alltså så länge det fanns snö i skogen och isar som bar. Under denna tid var både kocka och skogsarbetare hänvisade till varandra och kojlivet.

Kojornas standard varierade starkt. Det förekom allt från gamla fäbodrar till moderna monteringsbara baracker. I en del kojor hade kockan eget rum, i andra inte. Vissa kojor var utrustade med separata kök, men många av de äldre kojorna bestod endast av ett rum där man åt, sov, tillagade maten och torkade kläderna.

I en uppsats av Ingrid Nilsson, Umeå Universitet, berättar den före detta kockan Rut om den arbetsplats hon som 17-åring kom till utanför Arvidsjaur 1937. ”Jag fick dela bostad med karlarna och vågade inte klä av mig och lägga mig förrän de lagt sig och släckt ljuset. Efter någon tid lyckades jag skaffa mig ett skynke att skärma av min bädd med. Min personliga hygien fick jag sköta när karlarna var i skogen. Själv brukade jag ha ärendet ut när karlarna skulle gå i säng, säkert var det lika genant för dem som för mig”.

”Det sägs ju att skogsarbetarna bodde sämre än hästarna, men vi kockor hade det nog ett steg värre”, säger Beda från Undersåker, kocka på 1930-talet. ”Jag fick inte ens egen säng utan fick ligga i lag med bror min.” Ofta ordnades det med någon form av skynke som skydd för kockans bädd eller en avbalkning av plywood eller spåntade brädor. Det var viktigt att denna vägg inte gick ända ned till golvet för att inte hindra värmen från att strömma in.

Anställningsvillkor

Kockorna anställdes av skogsarbetarna själva som delade på kostnaden för lönen samt för matinköpen. Ofta fanns det bland skogsarbetarna någon släkting eller bekant till flickan och hennes familj. Detta utgjorde en garanti för båda parter. Matlaget visste att flickan var duktig och pålitlig. Flickan och hennes familj kunde i sin tur lita på att hon blev väl omhändertagen. Gemensamt för många kockor tycks vara att de vuxit upp i stora familjer och tidigt lärt sig att ta ansvar för syskon och alla andra sysslor i ett hem. Dessa flickor var fullt utlärdas husmödrar redan i tonåren och kapabla att före 20 års ålder sköta ett storhushåll.

Det var många gånger tufft för kockorna att prestera det som krävdes av dem med de enkla husgeråd som de förfogade över. I de enklaste kojorna fanns bara en eldpall med öppen rökgång att laga mat på, dessutom ständigt behängd med blöta kläder. När kojorna fick speciella torkrum och riktiga järnspisar att laga maten på förbättrades arbetsmiljön avsevärt för kockorna.

Arbetsdagen

Kockan var den som hade den längsta arbetsdagen i kojan, cirka 17 timmar per dag – alla dagar i veckan. Normalt började hennes arbetsdag vid fyratiden. Förberedelse av kaffe och smörgåsar med pålägg till klockan fem då körarna kom in efter att ha ställt med hästarna. Frukosten serverades mellan klockan sju och nio, oftast gröt eller rester från dagen innan. Middag serverades mellan kl 12 och 13. Klockan fyra på eftermiddagen kom männen hem för dagen och fick kaffe med dopp. Vid 18-tiden åt man kvällsmål bestående av gröt, bröd och eventuella rester. Vid niotiden på kvällen blev kockan fri efter att ha diskat, tömt slasken och burit in friskt vatten. Vissa förberedelser för morgondagen gjordes. Huggarnas arbetsdag varierade med dagslängden och därmed också tiden för frukost och eftermiddagskaffe. Var det långt från kojan till drivningsområdet tog man med sig smörgåsar och kvällsmålet fick istället bli dagens huvudmål.

Kockan skötte också bakning, städning och disk. Hon fick dock oftast hjälp med att bära in ved och vatten. Ibland kunde karlarna också hjälpa till med att torka kvällsdisk. För en del kockor ingick också bäddning och ibland tvättning och lagning av kläder.

Maten

En kocka kunde hushålla för upp till 22 man men det rekommenderades att ytterligare en kocka skulle anställas om kojlaget var större än 12 man. Kockan räknade matåtgången till cirka två kilo mat om dagen per person och därtill minst 1 liter mjölk. Utkörningen av maten kunde ofta ordnas av handelsboden eftersom ett kocklag var en värdefull kund, men ibland fick man åka iväg och proviantera. Kött potatis och mjölk köptes direkt av bönderna i trakten. Det var problematiskt att hindra maten från att frysa då den kördes ut.

Rotfrukter är frostkänsliga, fryst mjölk blir blå och smaklös, fryst ost blir grymig. ”Vi bäddade ner maten i hö men den frös ändå innan vi kom fram till kojan” berättar Zyrene, kocka i Vuollerim på 40-talet, i en av Yngve Ryds böcker. Mjölk och potatis var i många fall ett nytt födotillskott för skogsarbetarna. Genom att kockan höll skogskojan varm under dagen kunde känslig mat förvaras frostfritt. Kylan underlättade däremot lagringen av annan mat som kunde hållas nedfrost länge.

KARLARNA VILLE HA STADIG MAT som kött och fläsk. Grönsaker och fisk räknades inte som riktig mat och förekom sällan. Huvudmålet bestod av olika sorters husmanskost – pölsa, ärtsoppa, blodpudding, gryträtter, bruna bönor och fläsk m.m. Maten skulle vara rejäl, god och framförallt billig. Ingenting fick förfaras.

Ofta köptes hela och halva grisar eller kor av någon bonde. Allt togs tillvara. Av benen kokades buljong som ställdes ut på frysning för senare tillagning av såser och soppor. Inälvorna blev till pölsa eller leverstuvning och

av blodet gjordes palt eller blodpudding. Rester från föregående dagar stuvades om, överbliven välling och gröt användes till brödbaket. ”Karlarna besjälades av att maten skulle kosta så lite som möjligt”, berättar Zyrene.

Bröd bakades ett par gånger i veckan. Det var svårt att laga mat samtidigt som man bakade, eftersom man måste elda försiktigt i en järnspis för att inte bränna bröden. Lingon eller blåbär var uppskattat och användes till sylt och krämer. Extra betydelse fick skogsbären under ransoneringsperioden. Torkad frukt användes till efterätter som krämer och soppor.

Livet som kocka

Kocka var ett uppskattat arbete av kvinnorna på landsbygden, men var också ett av de få jobb som erbjöds kvinnorna i Norrlands inland fram till 1950-talet. Det var förhållandevis bra betalt. En kocka tjänade på 1930-talet cirka 35 kronor i månaden, att jämföra med en piga som knappt hade 25. Det ryktades i skogen att kockorna fick högre betalt än körarna och huggarna eftersom de hade fri mat och normalt inte betalade någon skatt. Somliga flickor började som kockor för att samla ihop pengar för till exempel sjuksköterskeutbildning, men många fortsatte som kockor år efter år. Det var heller inte ovanligt att det slutade med giftermål med någon i kojlaget.

Kockornas arbete och närvaro i skogen var både nödvändig och uppskattad. Det faktum att de var omtyckta bidrog till att kockorna trivdes med sitt arbete och sin tillvaro. Kojlivets kamratanda och hjälpsamhet gjorde säkert sitt för att man skulle stå ut med slit och kyla under långa mörka vintrar. Att vara kocka var ett fritt jobb. Men nog måste de ha

funnits stunder då de undrade om de skulle hårda ut ända till påsk – eller ännu senare – då drivningssäsongen var över.

Det hårda arbetet som kocka måste dock ses ur sin tids perspektiv. Vilka alternativa jobb fanns det för en ung kvinna på landet? Genom att ta säsongarbete på vintern kunde hon få en inkomst och samtidigt hjälpa till med vårbruk, slåtter och höstskörd på hemgården. Som anställd piga fick hon inte bara lägre lön utan också en klart underordnad position i förhållande till husmor.

Kvinnan

Kockorna behandlades väl i kojorna. Ryktet om de råbarkade skogshuggarna verkar klart överdrivet. Istället tycks de ha varit ganska så försynta vad gäller umgänget med kvinnor.

En del flickor kunde uttrycka en viss oro för att något skulle kunna hända dem i början av tjänstgöringen men de flesta kände sig trygga. Jag har inte i litteraturen stött på någon kocka som berättat om att hon blivit antastad eller på något sätt utsatts för sexuella trakasserier. Den totala frånvaron av sådana episoder i materialet kan förstås bero på att det är något man som kvinna helst inte talar om.

Den belgiske journalisten Olivier Meurices delgav 1941 sina läsare följande från ett besök i en skogskoja i Dalarna:

”Jag motser med spänning den stund då vi skola gå till sängs. Var i all världen logera egentligen de båda flickorna? Till min häpnad får jag höra att de ligger i samma rum som karlarna i en med papp inhägnad avbalkning. Den yngsta av de båda flickorna, en blond tös med pigga bruna ögon gäspar, sträcker på sig, drar upp väckarklockan. – Vänd er om boys, säger hon... !

Skogsarbetarna som redan börjat klä av sig vända lydigt ryggen till. Jag hör ett rassel av feminina plagg, som falla på golvet.”

Överväldigad av skandinavernas höga moral frågar han sig: ”Var annars än i Skandinavien skulle det väl komma i fråga att låta två kvinnor under en hel vinter dela logi med tjugofem män?” En sådan situation skulle på alla andra håll i världen dra med sig förbittrade svartsjukedramer, våldsamma uppträden och slagsmål.”

Han noterar inte ett opassande ord eller ens något försök till ”galanta närmanden” från dessa ”rättframma hedersmän”.

En kojtext skriven på kockans dörr avslöjar att karlarna, även om de respekterade kockan, hade sina drömmar och fantasier: ”Än hur stolt kockan är får hon lyfta på särken här”

FRUNTIMMERSHISTORIER

VERKAR ANNARS vara något som undveks i kojans. De grövsta historierna som berättades handlade om hur kvinnor gett män svar på tal genom att vara fula i munnen. Kvinnor med en tuff attityd och rapp tunga tycks ha fascinerat karlarna.

Skogsarbetarkockorna hade till skillnad från rallarkockorna, gott rykte och ansågs som skötsamma flickor. ”Folk tyckte man var duktig som gav sig på det där.” Detta kan bero på att skogsarbetarna oftast rekryterades lokalt och att kockan ofta hade en anhörig eller bekant i kojans.

Fritid

Några fritidsproblem fanns knappast eftersom tiden gick åt

för arbete. Ibland blev det dock tid över, speciellt på kvällarna under den mörkaste tiden på året. Då kunde man sitta och samtala, läsa eller spela kort. Det berättas att en del kockor var ena riktiga hejare på att kortspel, ”då fick man håll i slantan”.

Det hände att kockan gick iväg och besökte andra närliggande skogskojor för att få träffa andra kockor. ”Ibland på kvällarna kunde jag ta en svängom med Peras Daniel under det att Sten Albert spelade dragspel. På söndagarna tog jag mig en ridtur med någon av hästarna, oftast Svarten, som Peras Daniel ägde”. Berättar Lisbet, kocka i Dalarna på 1950-talet. Det var nästan alltid någon i kojans som kunde spela något instrument, antingen dragspel, fiol eller gitarr.

Avslutning

Kockasystemet växte fram i en brytningstid mellan det agrara och det industriella samhället. Och i det agrara samhället var självhushållning grunden. Det var kockans förmåga att hushålla med resurserna och gjorde henne så värdefull för laget. Det tunga kockajobbet förlorade sin attraktion när en större arbetsmarknad med heltidsarbete och bättre löner öppnade sig för kvinnorna. Under 1950-talet försvinner kockan från de svenska skogarna.

Kockorna är borta från skogen men kvar finns minnena, om än romantiserade, över den tid som svunnit. Zyrene Ryd, f.d. kocka får avsluta:

”När jag bodde i skogen fanns alltid mycket att se. Nu jobbar

jag sedan tio år på ASEA i Västerås och har inte ens ett fönster att titta ut genom. Kamratskapet i kojorna var fin och folk baktalade aldrig varandra. Aldrig förekom heller sådant smågnat som inom industrin. Vi fick tidningar sporadiskt till kojorna och hade dåliga radioapparater men följde ändå med vad som hände ute i världen. Om diskussionens vågor gick för höga knallade någon av karlarna ut i stallet. Man ville inte bli osams med någon”.

Denna essä är en ren litteraturstudie. För att fånga hur kockan hade det i skogskojan bör man förstås fara runt och tala med de gamla kockor som fortfarande är i livet. Jag har försökt att kompensera denna brist genom att låta dem som upplevde kocka-epoken komma till tals genom utvalda citat. Människor har lätt för att romantisera över den tid som flytt. Detta märks i många av de skildringar av både kockor och skogsarbetare som jag läst. Vad som är sanning eller efterkonstruktion får vi kanske aldrig riktigt veta.

Författat av Henrik von Stedingk arbetar som skogs- och standardansvarig vid Svenska FSC (Forest Stewardship Council), som certifierar en stor del av det svenska skogsbruket. Artikeln om kockan är ett sammandrag av en essä som han skrev under sin utbildning till jägmästar.



Henrik von Stedingk arbetar som skogs- och standardansvarig vid Svenska FSC (Forest Stewardship Council), som certifierar en stor del av det svenska skogsbruket. Artikeln om kockan är ett sammandrag av en essä som han skrev under sin utbildning till jägmästare.

Materialet hämtat från sidan:

https://skogshistoria.se/wp-content/uploads/2016/03/arsskrift-2013_web.pdf



Ruth Vestberg i sitt primitiva "kök", det vill säga ett hörn i Kevelbäckskojan, Älvros socken strax öster om Sveg. Ruth lagade mat för de tio männen i laget. Kojan var bara 40 kvadratmeter stor och bestod av ett enda rum där alla sov, åt och torkade sina arbetskläder. Bilden togs vintern 1942. Foto: Jamtlis bildarkiv.



Året är 1930 och platsen Ormbäcken utanför Dorotea i sydligaste Lappland. Det var första gången i dessa trakter som ett huggarlag njutit förmånen av att hela vintern ha fått maten lagad av två kockor. Det är söndag och alla huggare och körkarlar inklusive hästar har ställt upp inför fotografen. Av den nästan bortsmälta snön att döma kanske det rent av var sista dagen för säsongen som förevigades. Foto: Jamtlis bildarkiv.



Skogskoja vid Stor-Ringsjön, belägen inte långt från Svaningen i nordvästra Jämtland. Kockan heter Olga Johansson och bilden togs en solig servintersöndag 1930. Foto: Jamtlis bildarkiv.