

Länge leve jordkällaren

Kylan biter i kinderna på Sigrid när hon skyndar över gårdsplan, bort mot jordkällaren vid den gamla asken. Det är riktigt kallt ute denna julafton år 1866. Inne är det varmt för det har eldats i spisen under flera dagar nu och mor, farmor och Sigrid har lagat mycket mat tillsammans. Det är grisfötter, julkorv, sylta, bröd och dopp i grytan. Sigrid tycker att hela huset luktar så gott av kryddor och mat. Nu är familjen samlad och snart ska man sätta sig till bords i salen. Farmor har försiktig lagt den ärvda linneduken på bordet och de höga handstöpta ljusen fladdrar vackert därinne. Men när det blev dags att sätta på potatiskoket sa mor att det behövdes mer potatis. Så därför är Sigrid på väg, över knarrande snö, till den mörka jordkällaren. Nu vill hon bara snabbt få med sig en korg potatis in igen. Hon spanar lite oroligt mot de mörka vråna bland husen, hon vill inte möta vännen på julafton.

Så här såg det kanske ut för 150 år sedan på en gård i Västergötland. En äldre deltagare vid en kurskväll berättade hur det gick till när hon som liten tös skulle hämta potatis på vintern. Det var inget hon direkt tyckte om.

– På vintern när man skulle hämta potatis i jordkällaren så fick man skynda sig in och ut. Detta var tillsagt från de vuxna. Det gällde att inte släppa in kyla.



Högsommar i odlingslandskapet, vallen är slagen och ensilaget är plastat. Nu kan regnet komma.

Återvinn de gamla kylskåpen i odlingslandskapet

Om du nu ser högar av eller fritt spridda, vita (oftast) rektangulära (oftast) metallskåp framträder på din näthinna så är det fel! Fast kanske inte riktigt ändå. Tänk dig nu dessa placerade i åkerbryn, på åkerholmar, vid en övergiven åker i skogen, i en sluttning i betesmarken eller invid gårdsplanen. Det är äldre tiders kylskåp som du nu betraktar - jordkällaren.

För dig som idag odlar själv, eller köper större kvantiteter av till exempel potatis och grönsaker, saftar och syltar och försöker leva mer efter självhushållningsprinciper är den gamla jordkällaren en kulturhistorisk och förvaringsmässig guldgruva. Jordkällaren är klimatsmart, den fungerar utan minsta elbehov, ger inga utsläpp och är kostnadseffektiv. Och den håller länge, länge. Livslängden för en gammal jordkällare är flera hundra år om den underhålls!

En del av vårt kulturarv

Människans behov av att på olika sätt förvara och lagra livsmedel färsk under vintern har en lång tradition. Redan under stenåldern har man använt sig av olika förvaringsgropar under jord. Man har till exempel hittat grunda gropar i klapperstensfält som man tror har använts till förvaring. Från början användes enkla gropar som täcktes med ris, löv och jord. Så småningom stensattes groparna, så kallade stukor, där först rotfrukter som rovor och kål och senare under 1700-talet även morötter och potatis, kunde förvaras under vintern. Från centrala Västergötland berättas det att man under 1800-talet förvarade potatisen i ”petätegravar”.



Torpare och drängar i "Rovestibba" på Hålltorp. Från vänster torpare Karl Ask, Stenslund, drängen Georg Lindström, drängen Davis Roth, torpare Henning Persson, Lilla Slottet, och torpare Johan Alm, Kullaliden. Foto från Skarke-Varnhems Hembygdsförenings Digitala Arkiv.

Trots att tekniken var väderkänslig och småskalig användes potatisgropar långt in på 1900-talet. Källare har också byggts i trä, framförallt på mindre gårdar och torp, men dessa har av naturliga skäl haft kortare livslängd, cirka 20-25, år än en i sten.

Källare har med stor säkerhet funnit under hela medeltiden, ibland under hus och ibland fristående. Vid stormansgårdar kunde det finnas fristående kallmurade källarstugor eller källarnattstugor, som var överbyggda med ett timrat hus. På böndernas gårdar fanns det också inbyggda källare i boningshuset, ofta under kökets golv eller med ingång utifrån.



Potatisodlingen var troligen den största orsaken till att jordkällare började byggas på gårdar och torp under 1700-1800-talet. Men det var först i samband med Laga skiftesreformen 1827 som bygandet tog rejäl fart. Jordkällaren var en av de nya nödvändiga byggnader som behövdes på de nya gårdsplatserna. Någon som var en skicklig stenarbetare i bygden började troligen bygga källare och slå valv som till exempel Gustav Karlsson (1873-1956) i Älgåräs. Det sades att de källare han byggt och stenfotar han lagt uppgick till ett par hundra. Det här var inget hastverk och krävde stor hantverksskicklighet och gott om tålamod av den som ansvarade för bygget.

Jordkällare är en del av vårt kulturarv och många vill idag bevara och fortsätta att använda dem. Men när stenvalvet/taket helt fallit in är det tyvärr ofta

Kalle Blixt var arrendator på Sörgården i Varnhem. Han odlade Varnhemspotäter. Foto från Skarke-Varnhems Hembygdsförenings Digitala Arkiv. Fotograf: Bo Ramviken, Sörgården Varnhem.

försent att rädda källaren. Det kan dessutom bli mycket dyrt och svårt att hitta hantverkare med rätt kunskaper om kallmurningsteknik. Så om du har en gammal, fungerande jordkällare - var rädd om den!

Det var inget lätt arbete att bygga en jordkällare förr heller. Det kallades för ett domedagsverk. Så här sa en man som räddat sin jordkällare:

- Fantastiskt, att när den växer fram igen, se vilket arbete man gjort innan, när jordkällaren byggdes. Det har imponerat på mig.

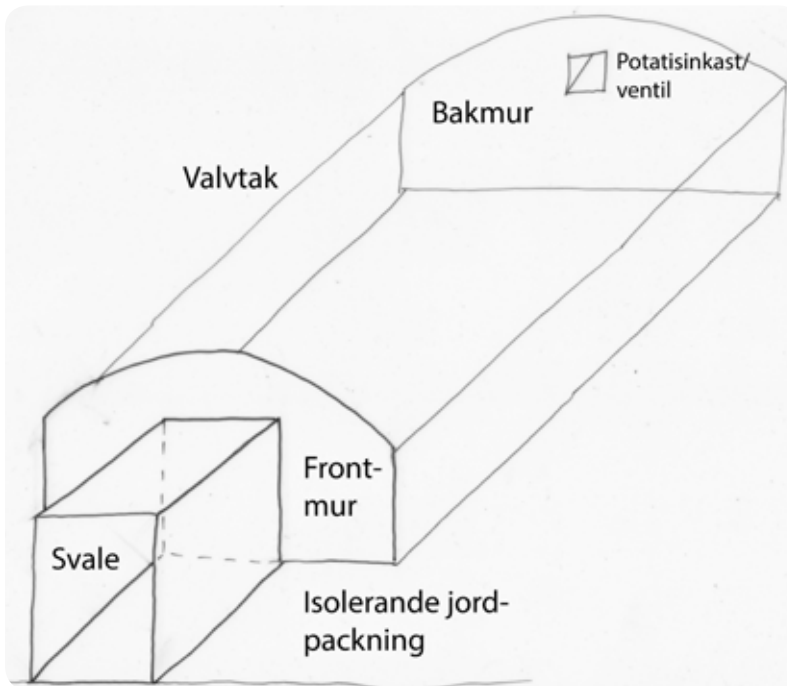


I Skaraborg var det vanligt att man använde kalksten i färdighuggna "moduler" för att bygga en jordkällare. Nyrestaurerad jordkällare, Ekebo gård. Foto: Ulf Larsson, Västarvet.

Man tager vad man haver och bygger en jordkällare

Det är lätt att tro att alla jordkällare är likadana, men bara i Västra Götalands län finns en stor spridning i utformning både i material och "tak". När man byggde en källare användes material från trakten, till exempel kalksten i Skaraborg och i gråsten sydvästra Västergötland och i Sjuhäradsbygden. Även överbyggnaden kan variera stort från gräsbevuxen kulle, ett tegeltak över jordlagret eller som i Falköpingstrakten ett vasstak, en enkel lägre träöverbyggnad till en större överbyggnad som vanligen kallas källarvind. I vissa trakter har det vanligt vanligare med en källare som grävdes ned i plan mark och dessa har ett trätak med en träöverbyggnad. En trappa ledde ned i förvaringsutrymmet.

Placeringen av jordkällaren i landskapet var väl valt och så även åt vilket väderstreck som dörren skulle öppnas. I en del litteratur står det att öppningen ska vara åt norr men det tycks inte finnas något självklart rätt väderstreck. Jordkällare finns i alla riktningar. Samma gäller för hur de båda dörrarna ska öppnas, inåt eller utåt eller samma håll för båda? Det inte en enkel sanning utan man får utgå från att man visste vad man gjorde och utgick från de förutsättningar som fanns lokalt.



Benämningar på en valvkällarens olika delar. Illustration: Joakim Lilja, Göteborgs Universitet

Enkelt beskrivet när man byggde en jordkällare så grävdes först en stor grop ut, gärna i en moränsluttning. Därefter byggde man en stensurskista - förvaringsutrymmet, en isolerad luftsluss och så lades stenhällar eller reste ett stenvalv som tak. Över detta packade man ett jordlager på cirka 50 cm för att hålla kvar rätt temperatur invändigt. Lite mer korrekt sett säger vi att en jordkällare består av olika delar och naturstenskonstruktioner. I en källare med slaget valv finns det tre olika typer av konstruktioner - frontmur med svale, valv och bakmuren. Frontmuren är en skalmur som kan som kan var upp till 1,5 meter tjock. Sidomurarna är ofta enkelmurar och om källaren är fristående kan hela konstruktionen vara en skalmur och bakmuren är en stödmur.

Det som är så praktiskt med dessa murar är att de är fristående och kan röra sig lite olika från varandra och så var det planerat från början. Det betyder nämligen att man kan restaurera de olika delarna oberoende av varandra. Även valvet är självbärande.

Gemensamt för alla jordkällare är att de har en ingångssvale med en yttre och en inre dörr som leder till själva förvaringsutrymmet, källaren, och ett tak. I den bakre muren finns det nästan alltid en ventilationsöppning, "potatishålet". I den främre muren kan man ibland, lite högre upp, hitta ventilationskanaler gömda i kallmurningen. Ventilationshål kan också finnas i den nedre delen på dörrarna. Ofta finns det en liten fint byggd stennisch direkt innanför den inre dörren. Här kunde man ha ett ljus som lätt kunde tändas när man kom in, eller en saftflaska eller glaskonservburk som man skulle behöva vid nästa öppning av källaren.

Innertaket på jordkällaren var oftast ett valv slaget med natursten för att under slutet av 1800-talet och början av 1900-talet bestå av slagen sten. Ofta har man lagt stor möda på att leta och spara stenar med lämplig form och storlek för de olika delarna av källaren. Alla släta stenar som kom upp vid odlingen togs om hand för framtida bruk.



Frontmuren med svalen tas ned för att restaurera valvet på Ambjörnstorp. På bilden syns att murarna är fristående från varandra och potatishålet syns i bakmuren.



Stora stenhällar bildar taket och ligger på källarens stenväggar. Jordkällaren är nedgrävd på plan mark med en trappa som leder nedåt. Värkumla. Foto: Emma Östlund, Länsstyrelsen i Västra Götalands län.

Stora, flata hällar var det också vanligt att man använde som innertak, så kallade hällatak. Kanske var detta ett enklare och billigare alternativ än att slå ett valv. Men med tanke på tyngden och storleken på dessa stenar kan man undra. Det berättas att man tog hällar från både förhistoriska gravar som gånggrifter och gravstenar från kyrkogårdar som slutade att användas. I en jordkällare där man använde gravstenar i kalksten från Naums kyrkogård ska man kunnat se både änglar och inskriptioner!

I Bohuslän, liksom i delar av Norge, var det vanligt med runda överkragade valv. Här har man använt en teknik där mindre, flata stenar läggs på den underliggande stenraden och som för varje lager förskjuts lite inåt tills valvet sluts. Dessa jordkällare få ett toppigt, kupolliknande utseende.



I varje skift förskjuts de flata stenarna lite inåt mitten och tar stöd på det underliggande lagret. Foto: Karin Nordström, Göteborgs Stadsmuseum.

Vanligare är överkragade valv som är mer fyrkantiga, med större stenar som läggs över hörnen och sluts efter ett mindre antal varv. Sådana jordkällare hittar vi i Bohuslän, Västergötland, Halland och Småland.

Praktisk användning då och nu

Året och verksamheten i jordkällaren följde naturligt odlingsåret i det gamla bondesamhället. Då togs allt tillvara och inget fick gå till spillo. Det var självhushållnings grundprincip och det låg mycket planering och arbete bakom den fyllda jordkällaren. Jordkällarens höga luftfuktighet och låga temperatur över fryspunkten gjorde att det var mycket gynnsamt att lagra rotfrukter i den. Rotfrukter, till exempel morot, kålrot, rotselleri och rödbetor, ska förvaras vid +1-3 grader och en relativ luftfuktighet 90-95 procent. Potatis vill ha det mörkt, +3-7 grader och en relativ luftfuktighet 85-90 procent. Om potatisen ligger för länge i en kall jordkällare, så smakat den sött.

Andra vanliga användningsområden för källare har varit som smör-, is- och ostkällare. Särskilda mjölkställare byggdes under 1800-talet i bygder i närheten av städer och samhällen. Förutom andra livsmedel kunde bönderna sälja mjölk direkt till stadsborna på marknaden eller leverera till lanthandlaren. Idag, 2016, kan vi se ett motsatt handlingsmönster för färsk mjölk, stadsborna åker direkt till bonden för att köpa mjölk. Du behöver bara ta med en egen flaska eller köpa en på plats och trycka på knappen på mjölkapparaten. Ut kommer sprillans färsk mjölk från Rosa och de andra tjejkarna och nu kan du ta med dig lokalproducerad mjölk hem. Literpriset är lite högre än i affären och ger en bättre ekonomisk grund för jordbruksföretaget, vilket också gynnar ett fortsatt bete i vårt öppna odlingslandskap.

– Fantastiskt god mjölk, vi älskar den. Önskar vi bodde närmre, så vi kunde köpa den varje vecka, är bara ett exempel på nöjda kunder.



Många mjölkbönder erbjuder idag sina kunder att köpa mjölk i gårdsbutiken. Foto: Lena ?



Mer moderna användningsområden som jag träffat på är att ha olika mat- och dryckesprovningar i källaren om man till exempel arbetar med landsbygdsturism. Boende, spindelsafari för möhippor (ja, det lär faktiskt förekomma), ölstuga och vedeldad badtunna är bra några. I Värkumla finns en unik jordkällare som har ett främre rum som användes som smedja med både hässa och städ. I Tidaholms kommun fanns på Varvsbergets sluttning, Espa-Lars förfallna jordkällare som räddades 1972. På initiativ av dåvarande kyrkoherden blev den ett pilgrims-/vandringsskapell, helgat till Franciskus. Under sommaren används kapellet för musikprogram.

Kanske var jordkällarens främsta uppgift att skydda från vinterfrost snarare än sommarvärme. Eftersom merparten av grönsaker och rotfrukter skördades under hösten och konsumerades under vintern. Sommartid användes källarna mest till att förvara konserver, saft och färdiglagad mat och kyla mjölkprodukter i kallt vatten. Många har berättat att det under sommaren är +12-14 grader i jordkällaren. Största problemet med gamla jordkällare är nog att det kan bli för kallt vintertid.

Det är inte så ovanligt att jordkällaren fått en kombinerad eller ny användning. I Värkumla finns ett yttre rum under trätak som var smedja. Foto: Kristina Wallman, ?

Någon enstaka gång med sträng kyla kan man rädda innehållet genom att sätta in en frostvakt, eller värmeljus om källaren saknar elektricitet. Förr tätade man potatishålet med halm eller ett tygstycke och man kunde även lägga halm och granruskor i svalen. Det finns uppgifter om att man förr ställde en järngryta med glödande kol eller tände stearinljus när det var allt för kallt. Det är kanske i detta sammanhang som jordkällare med en eldstad får en del av sin förklaring. Innan man börjar använda en jordkällare som länge stått oanvänd är ett tips att man under första vintern kontrollmäter temperaturen kontinuerligt. Mät på olika platser, i förstugan, i källaren och längst in och sätt också in en hygrometer som mäter luftfuktigheten.

Tankar för framtiden

Inom det svenska Landsbygdsprogrammet har Länsstyrelsen i Västra Götalands län under många år arbetat med kurser och rådgivning för att vidareförmedla kunskap om jordkällare och stenhantverk. En kunskap som inte funnits nedskriven utan ofta överförs muntligt och praktiskt. Tillsammans med antikvarier från olika museer i länet, externa konsulter, en norsk kallmurarmästare och Hantverkslaboratoriet, Göteborgs Universitet har vi försökt samla den kunskap som mötet med jordkällarägare och andra gett.

Nästan 500 personer i åldrarna åtta månader till åttio år har deltagit i kompetensutvecklingsaktiviteter. Vid ett tillfälle kom det över femtio personer till "Öppet hus" vid en pågående restaurering av en jordkällare i Gudhem. Det var då som murarmästare Espen Marthinsen, förvånad över det stora intresset, till en journalist uttalade de bevingade orden – Detta hade aldrig hänt i Norge!

2013 hölls en femdagarskurs för fyra hantverkare som arbetar med traditionella hantverk på äldre byggnader. Kursen var ett samarrangemang mellan Göteborgs Universitet och Länsstyrelsen och syftet var att ge småföretagare, som är verksamma på landsbygden, nya kunskap för att kunna åta sig restaureringsarbeten. Under 2015 presenterade två nya skrifter som handlar om kallmurning med natursten och om jordkällare. Dels *Handbok i kallmurning* av Joakim Lilja från Hantverkslaboratoriet och dels *Tu hand om din jordkällare* från Länsstyrelsen. Studenter från Institutionen för kulturvård i Mariestad har också fått lära sig kallmurningsteknik vid restaureringsprojektet i Gudhem.



Det är många som vill använda sina jordkällare idag och ett kontinuerligt underhåll behövs. Ibland krävs ett större hantverkskunnande. Då är det bra med många händer med känsla för stenhantverk. Kurs på Ambjörnstorp, restaurering av naturstensvalv för företagare inom traditionella hantverk.

Jag tror att det fantastiskt stora intresse för att "rädda" sina jordkällare som vi sett under de senaste åren framförallt har visat hur viktig denna byggnad är för boende på landsbygden. Jordkällaren blir nästan levande när människor börjar berätta om hur den användes och städades och om sina personliga minnen kopplade till den. Kulturhistoriskt sett brukar inte denna byggnadstyp anses ha ett högt kulturvärde men de flesta är överens om att den är en av det gamla bondesamhällets vanliga ekonomibyggnader som idag riskerar att försvinna.

Det är när en byggnad har en funktion, ibland en helt ny sådan, och kontinuerligt används som chansen för att den ska bevaras ökar.



Inför vintern - glasburkar med konserverade, egenodlade grönsaker.

Jordkällaren är oslagbar för förvaring av stora kvantiteter av livsmedel som grönsaker, rotfrukter, potatis och egenproducerade matkonserver. Så ta hand om din källare och underhåll den. Den håller maten kall året runt, fungerar även vid strömavbrott, har inga driftkostnader och är en viktig del av vår kulturhistoria.

Ann-Charlott Hajdu-Rafis
Kulturvetare och rådgivare på Landsbygdsavdelningen
Länsstyrelsen i Västra Götalands län

Skötselråd

- Träd, buskar och andra växter ska hållas borta från jordkällaren. Rötter kan i dag ställa till stora problem i stenkonstruktionen, tänk på att även ett litet träd blir vuxet! Røj kontinuerligt bort sly, buskar och småträd.
- Stora, gamla ädla lövträd eller hamlade träd bör man inte ta bort om man inte har skador i murar och tak som tydligt är orsakade av trädet. Spara gamla kulturträd.
- Återanvänd material så långt det går och samma dimensioner som det ursprungliga. Byt så lite som möjligt. Bara för att det är gammalt betyder inte att det är utslitet.
- Sättningar är vanligast i frontmuren, kring hörn, ingång, ventilationshål och svale men det är också här som det är enklare att åtgärda problemen. Det är lättare att komma åt stenkonstruktionen och plocka ned och bygga upp igen.
- Om en sten faller ur valvet, och valvet i övrigt är oskadat, är det ingen större fara. Tryck aldrig upp sten i ett valv – då kan trycket släppa och valvet rasa! Stötta därför aldrig upp ett valv med stöttor invändigt.
- När problem med tak och valv uppstår i jordkällaren, det läcker och stenar rör sig, bör man täcka med antingen en plåt eller en presenning tillfälligt. Då skyddas konstruktionen och förfallet stoppas.
- Använd inte cement i kallmurade konstruktioner. Det är för hårt och hindrar murens förmåga att ta upp små rörelser. Dessutom blir det för tätt och fukten kan inte komma ut. Vid kalkning in- och utvändigt i jordkällaren ska man använda hydrauliskt kalkbruk (Kh-bruk) eller luftkalkbruk (K-bruk).
- Grävning i och kring jordkällare ska alltid göras varsamt, helst för hand eller med en mindre skopa. Stenkonstruktionen i väggar och valv får inte rubbas för då påverkas hela jordkällaren.
- Vistas aldrig inne i källaren när arbete pågår utanför!

Källor

Arnborg, Gunnar. *Folk och potatis*. Gråbo 1996

Arnborg, Gunnar. *Stenmur'n odlarmöda i Västergötland*. Mölnlycke 1980

Holmberg, Kerstin. *Jordkällare och skafferi: hur man bygger jordkällare och praktiska tips om andra naturliga sätt att förvara potatis, frukt och grönsaker*. 2 rev. uppl. Stockholm 1993, Wahlström & Widstrand

Lilja, Joakim. *Handbok i kallmurning*. Hantverkslaboratoriet. Ale Tryckteam 2015. ISBN 978-981883-5-6

Melin, Boel, Berglund, Anna (red.) & Monsen, Kjersti. *Jordkällare Historik och användning i Jämtland och Trøndelag*. Växjö 2010. Ås: Eldrimner. ISBN 978-91-633-1074-4

Hajdu-Rafis, Ann-Charlott, Lilja, Joakim och Ryberg, Anders. *Ta hand om din jordkällare*. Malmö 2015.

Rapportnr 2015:20 Länsstyrelsen i Västra Götalands län. ISSN 1403-168X