

Kockor hade stor betydelse i skogsbruket

Foto: Skogsmuseet i Lyckseles fotosamling



◀ Kockan i färd med att bära in mer ved. Att kocka var ett tungt men fritt arbete för unga kvinnor på landsbygden. För många var det deras första egna förtjänst, för andra ett välkommet tillskott till familjekassan. Men ett var säkert, i skogskojan rådde kockan över sin egen planering till skillnad från de som tjänstgjorde som pigor på bygden.

I början på 1900-talet visade både utredningar av läkare och staten att skogsarbetarnas mat var enformig och näringsfattig, en hälsofara. Maten bestod mest av kaffe, fläsk och kolbullar. Kockor anställdes i syfte att förbättra arbetarnas hälsa. I många fall var kockorna enbart 14–20 år gamla men hade hemifrån förvärvat kunskaper som behövdes i självhushållning. På 30-talet infördes kurser i bland annat näringslära och enkel sjukvård. Det var ett hårt arbete som ändå var attraktivt eftersom det var välbetalt yrke för kvinnor under denna tidsperiod. Systemet med kockor blev mer vanligt mellan 1930- och 1950-talet.

Bakgrund

Skogsarbetarna bodde i skogskojor långt hemifrån de månader som arbetet pågick, främst under vintersäsongen. När skogsarbetarna själva lagade sin mat i kojorna blev det främst kaffe, fläsk, knäckebröd och kolbullar. Kolbullar är vatten blandat med vetemjöl som stektes i flottet från fläsk i en gjutjärnsstekpanna. Skogsarbetarnas kost utreddes av staten 1933, vilket visade att maten var näringsfattig. Ett gemensamt hushåll, ett så kallat kocklag, med en kocka eller kock skulle förbättra kosten.

Kocka

De flesta kockorna var kvinnor, men i några fall har män varit kockar i kojorna. Att det blev kvinnliga kockor var från början ingen självklarhet, men den statliga utredningen 1933 kom fram till att kvinnor

var bättre lämpade för yrket och hade erfarenhet av arbetsuppgifterna sedan tidigare. Dessutom ansågs kvinnor generellt vara bättre på ekonomi, vilket behövdes för att beräkna kostnaderna för maten. Lönen mellan kvinnor och män var på denna tid ojämförbar och därför blev kockornas lön lägre, vilket föredrogs av skogsarbetarna som ville ha billiga måltider.

Kocklag

Skogsarbetarna bildade tillsammans ett kocklag och anställde en eller flera kockor. Rekommendationerna från den statliga utredningen var en kocka för ett hushåll på 10–12 arbetare. En av skogsarbetarna utsågs till hushållsföreståndare, ibland kallad för ”kockfar”. Utöver sina vanliga arbetsuppgifter var hushållsföreståndaren ansvarig för det gemensamma hushållet och samarbetade med kockan. Kockan

bistods med bland annat hämtning av matbeställningen och att få lön från skogsarbetarna. Kocklaget ägde husgeråd och servis gemensamt, vilket auktionerades ut efter säsongens slut eller togs med av föreståndaren till nästa kocklag.



Foto: Skogsmuseet i Lyckseles fotosamling

▲ Kockkurs anordnades av Länsarbetsnämnden 1943 i Västmanland, Kölstå. Under vintern 1942-43 arbetade över 6000 kvinnor som kockor runt om i norra Sveriges skogar. Kursledare Dagny Hedfors vid bordsändan.

Utbildning

Kockkurser, som skulle garantera kvalitén på kockornas arbete, infördes under 1930-talet. Först från enskilt håll av exempelvis lantushållsskolor, sedan beviljade riksdagen till en början gratis kurs för 500 kockor.

Kurserna innehöll undervisning om näringslära, födoämneslära, ekonomi och enkel sjukvård. Kockkurserna professionaliserade kunskaper som tidigare förts vidare av familjen och mer därtill. En kunnig kocka minskade kostnaderna för maten jämfört med om skogsarbetarna var och en lagade sin mat.

Kockorna hade kunskaper i att beräkna matåtgång och att ta till vara matrester. En kocka utan dessa kunskaper riskerade att öka matkostnaderna. Under 1940-talet anställdes även kockakonsulenter som reste till skogskojorna och gav råd till kockorna.

Maten

Kockorna tillagade husmanskost från grunden. Ofta köptes en halv eller en hel gris eller ko, där inälvorna användes till pölsa och blodet till blodbröd eller blodpudding. Av benen kokades buljong.

Intervjuade kockor berättar hur tungt arbetet var att stycka de helfrusna djuren med yxa eller handsåg. Maträtter som ärtsoppa, grytor, blodpudding, pölsa och fläsk med bruna bönor var vanliga maträtter i kojorna. Efter middagen fick arbetarna efterrätt. Kräm eller soppor gjordes av torkad frukt. Blåbär eller ling-

on användes till kräm och sylt. Bröd kunde bakas med rester från välling eller gröt.

Arbetsdagen

Kockorna kunde arbeta från klockan 4 på morgonen till klockan 9 på kvällen. Dessutom arbetade de även söndagar med att storstäda kojan medan skogsarbetarna åkte hem till sina familjer.

Arbetsdagen började med att göra i ordning kaffe och smörgåsar. Middagsrester, välling eller gröt dukades fram som frukost. Potatis och sill var också vanlig frukostmat. Klockan 12-13 serverades middagen som var dagens största måltid. Kaffe med dopp fick skogsarbetarna på eftermiddagen. På kvällen åt skogsarbetarna rester. Gröt eller välling var vanligt kvällsmål.

Kockorna diskade, bar in ved och vatten, höll kojan uppvärmd, dukade, gjorde inläggningar och beredde kött mellan måltiderna. Därutöver kunde kockorna bädda sängar, laga kläder och tvätta om det ingick i avtalet. När disken var gjord, slasken var tömd och nytt vatten var inburet och förberedelser för morgondagen var gjorda, avslutade kockorna arbetsdagen.



Foto: Skogsmuseet i Lyckseles fotosamling

▲ Kockans arbetsuppgifter var förutom matlagning att städa, hålla kojan varm, bära in ved och vatten. Ibland ingick även enklare sjukvård, tvätt och lagning av kläder. Fotot är taget under 1940- eller 50-tal, då ansågs det också viktigt att öka hemtrevnaden i kojan. Det kunde kockan göra genom att t.ex. hänga upp gardiner.

Boende

Skogskojornas standard varierade stort även om det mellan 1940- och 1960-talet blev allt mer ordnat. En del kojor var förfallna fäbodrar medan andra kojor var moderna baracker. I barackerna kunde kockorna bo i ett eget rum placerat nära köket, ibland kallad "kockaburen".

I kojorna som var i sämre skick fanns det bara ett rum där alla sov i samma rum. I mitten av rummet fanns en järnspis placerad ovanpå eldstaden. I dessa fall gjordes en avbalkning mellan kockornas och skogsarbetarnas sovplatser. Avbalkningarna var gjorda av papp eller ibland bara ett tygstycke.

Ofta ensam kvinna

Kockorna sågs som respekterade arbetskamrater. Det var vanligt att kockorna hade anhöriga eller bekanta bland skogsarbetarna, vilket gjorde att de andra skogsarbetarna oftast uppförde sig väl i kojorna. Ändå upplevde kockor både uppvaktningar och sexuella anspelningar.

Det finns historier om kockor som hade en hård attityd och gav svar på tal genom vara ”ful i mun” när någon betedde sig olämpligt. Generellt verkar skogsarbetarna varit mån om att det skulle fungera bra eftersom kockornas arbete var väldigt uppskattat. Kockorna kunde ibland hitta sin blivande make i kocklaget.

Arbetet

En kocka kunde på 1930-talet tjäna 35 kronor i månaden med fri kost och boende. En piga under samma tid tjänade under 25 kronor. Dessutom upplevdes kockayrket som friare eftersom arbetet lades upp som kockan själv ville, jämfört med pigor som var un-

derordnade andra i hushållet. Årets övriga säsonger arbetade en del kockor med skogsplantering, skogs-röjning, hyggesrensning eller kottplockning.

Slutkockat

Skogsarbetarna gick från att arbeta med såg och yxa till att arbeta allt mer med maskiner, vilket innebar färre skogsarbetare. Ett gemensamt hushåll behövdes inte i samma utsträckning som tidigare.

Vidare skapades fler andra arbeten för kvinnor i och med att industrisamhället växer under 1950-talet.

Kockayrket tappar sin attraktion.

I slutet på 50-talet blev det bättre vägar och möjlighet till att dagpendla, vilket gjorde att skogsarbetarna kunde bo hemma och ta med sig matsäck. Yrket som skogskocka försvinner under 1960-talet.



Generellt verkar skogsarbetarna varit mån om att det skulle fungera bra eftersom kockornas arbete var väldigt uppskattat.

REFERENSER /

- Johansson, Ella. 1994. *Skogarnas fria söner - maskulinitet och modernitet i norrländskt skogsarbete*. Stockholm: Nordiska museet.
- Lagerström, Marica. 2016. *En utställningssynopsis till Huggarepoken på Skogsmuseet i Lycksele*. Umeå: Umeå Universitet/ Institutionen för kultur- och medievvetenskaper.
- SOU 1933:38. *Kungl. Socialstyrelsens utredning och förslag rörande förbättrande av skogs- och flottningsarbetarnas provianterings- och matlagningsförhållanden under vistelsen i skogarna*.
- Vallström, Maria. 2010. *Skogens moderna rum - Skogsarbetets boende i Jämtlands län under 1900-talets första hälft*, Östersund: Länsstyrelsen i Jämtlands län.
- von Stedingk, Henrik. 1996. *Kockan i skogskojan. Skogshistoriks essä*. Umeå: Sveriges Lantbruksuniversitet/ Institutionen för skogsskötsel, Institutionen för skoglig vegetationsekologi.
- *Skogens arkiv hemsida, Kockan på kvirebo*, http://arkivcentrumnord.se/skogensarkiv/kockan_pa_kvirebo.html, hämtad 13-11-17.

visa skogen

PINUS - projekt innovativa upplevelser i brukad skog - handlar om att föra samman besöksnäring, skogsnäring och skoglig akademi för att skapa turisticke möjligheter i brukad skog. PINUS pågår från augusti 2016 till november 2019. Skogsmuseet i Lycksele är projektägare.



REGION
VÄSTERBOTTEN

