



”Det var en prestation i dagens nu. Det får man tycka!”

- En jämförande studie av skogsarbetarkockornas arbete i två olika delar av Norrland

“It was an achievement in today's now. One can think so!” - A comparative study of the female forestry cooks' in two different parts of Norrland



Olivia Forssén & Emma Stridsman

Kandidatarbete • 15 hp

Sveriges lantbruksuniversitet, SLU

Fakulteten för skogsvetenskap

Institutionen för skogens ekologi och skötsel

Jägmästarprogrammet

Kandidatarbeten i skogsvetenskap • Nr 10

Umeå 2021

“Det var en prestation i dagens nu. Det får man tycka!” - En jämförande studie av skogsarbetarkockornas arbete i två olika delar av Norrland

It was an achievement in today's now. One can think so! - A comparative study of the female forestry cooks' in two different parts of Norrland

Olivia Forssén och Emma Stridsman

Handledare:	Lars Östlund, Sveriges lantbruksuniversitet, institutionen skogens ekologi och skötsel
Examinator:	Gustaf Egnell, Sveriges lantbruksuniversitet, Institutionen för skogens ekologi och skötsel
Omfattning:	15 hp
Nivå och fördjupning:	Grundnivå, G2E
Kurstitel:	Kandidatarbete i skogsvetenskap
Kurskod:	EX0911
Program/utbildning:	Jägmästarprogrammet
Kursansvarig inst.:	Institutionen för skogens ekologi och skötsel
Utgivningsort:	Umeå
Utgivningsår:	2021
Omslagsbild:	Privat: Inge-Britt Höök
Serietitel:	Kandidatarbeten i skogsvetenskap
Delnummer i serien:	10
Nyckelord:	Skogshistoria, kocka, kvinnor i skogsbruk, Norrland, Norrbotten, Tornedalen, Västernorrland, Jämtland

Sveriges lantbruksuniversitet

Fakultet för skogsvetenskap

Institutionen för skogens ekologi och skötsel

Publicering och arkivering

Godkända självständiga arbeten (examensarbeten) vid SLU publiceras elektroniskt. Som student äger du upphovsrätten till ditt arbete och behöver godkänna publiceringen. Om du kryssar i **JA**, så kommer fulltexten (PDF-filen) och metadata bli synliga och sökbara på internet. Om du kryssar i **NEJ**, kommer endast metadata och sammanfattning bli synliga och sökbara. Fulltexten kommer dock i samband med att dokumentet laddas upp arkiveras digitalt.

Om ni är fler än en person som skrivit arbetet så gäller krysset för alla författare, ni behöver alltså vara överens. Läs om SLU:s publiceringsavtal här:

<https://www.slu.se/site/bibliotek/publicera-och-analysera/registrera-och-publicera/avtal-for-publicering/>.

☒ JA, jag/vi ger härmed min/vår tillåtelse till att föreliggande arbete publiceras enligt SLU:s avtal om överlåtelse av rätt att publicera verk.

☐ NEJ, jag/vi ger inte min/vår tillåtelse att publicera fulltexten av föreliggande arbete. Arbetet laddas dock upp för arkivering och metadata och sammanfattning blir synliga och sökbara.

Sammanfattning

Under 1930-talet var det vanligt att kockor började hjälpa till att laga mat och hushålla i skogsarbetarkojorna. Skogsarbetarkockorna förbättrade standarden för skogsarbetarna när de lagade bra mat och hushöll i skogskojorna.

Det övergripande syftet med studien var att lyfta fram hur kockornas roll i skogsbruket såg ut samt hur deras arbete/arbetsförhållanden skiljde sig åt mellan två geografiska områden: Tornedalen och Västernorrland/Jämtland. I studien ville vi även lyfta fram och få en djupare förståelse för hur kockorna upplevde sin tid i skogen.

I denna studie har vi intervjuat elva kvinnor som har arbetat som skogsarbetarkockor under 40- och 50-talet, varav fem informanter har arbetat i Tornedalen och sex informanter har arbetat i norra Västernorrland/ nordöstra Jämtland. Genom kvalitativa intervjuer med öppna frågor, har kvinnor som arbetat som skogsarbetarkockor berättat om kockatiden i skogen. Vi har även studerat tidigare litteratur om kockor, samt gjort en litteraturstudie för att få en bra skogshistorisk beskrivning av respektive område.

Kockorna i Tornedalen och Västernorrland/Jämtland hade liknande arbetsdagar med matlagning, städning och planering av matlagning och inköp. Den största skillnaden mellan områdena var delar i matlagningen där kockorna i Tornedalen tillredde mat från ren, tillagade mindre andel grönsaker och fisk jämfört med Västernorrland/Jämtland. En annan intressant skillnad var att fettisdagen uppmärksammades mer i Västernorrland/Jämtland med fettisdagskams. Kockorna gjorde en stor insats för det norrländska skogsbruket. Alla våra informanter trivdes att arbeta som skogsarbetarkockor och många fick också större självförtroende genom arbetet.

Nyckelord: Skogshistoria, kocka, kvinnor i skogsbruk, Norrland, Norrbotten, Tornedalen, Västernorrland, Jämtland

Abstract

During the 1930's, it was common for female forestry cooks to start cook and clean in the remote logging cabins. The forestry cooks improved the standard for the forest workers when they cooked healthy food and cleaned.

The overall aim of this study was to investigate the role of the forestry cooks had in forestry in the middle of the 20th century and how their work differed between two geographic regions: Tornedalen and Västernorrland/Jämtland. In the study we also wanted to analyze and get deeper understanding of how the forestry cooks experienced their time in the forest. We interviewed eleven women who have worked as forestry cooks during the 40's and the 50's, where five informants have worked in Tornedalen and six have worked in Västernorrland/Jämtland.

By qualitative interviews with open questions, these women have told us about their time as cooks in the forest. As a background to forestry cooks, we read earlier literature about forestry cooks, moreover we did a literature study about our study areas.

The forestry cooks in Tornedalen and Västernorrland/Jämtland had similar working days when they cooked and cleaned in the forest cabins and planned their cooking and purchase. The greatest difference between the areas was that the cooks in Tornedalen prepared food from reindeer meat, used less fish and vegetables compared to Västernorrland/Jämtland. Another interesting difference was that the celebration of Shrove Tuesday was more common in Västernorrland/Jämtland. The forestry cooks did crucial work for the timber industry in northern Sweden during an important period of time. They improved the food, health and social standards in remote logging cabins and thus increased the productivity in forestry. All of our informants enjoyed their time as forestry cooks and many of them received a greater self-confidence after their work as forestry cooks.

Keywords: Forest history, forestry cooks, women in forestry, Norrland, Norrbotten, Tornedalen, Västernorrland, Jämtland

Förord

Detta kandidatarbete omfattar 15 högskolepoäng och är utfört vid Sveriges lantbruksuniversitet (SLU), Umeå.

Först vill vi tacka vår handledare Lars Östlund. Han har väglett oss genom denna studie och gett oss bra synpunkter och återkoppling, samtidigt som vi har fått tid till att reflektera själva.

Tack till alla som har tipsat om våra informanter. Utan er hjälp hade vi inte haft lika enkelt att hitta före detta kockor att intervjua.

Slutligen vill vi tacka alla våra informanter som har tagit sig tid och delat med sig av sina historier, samt bilder, från kockatiden till oss. Tack Eivor Landström, Greta Töyrä, Gerda Smedqvist, Sara Mannfeldt, Mary Modig, Aina Nilsson, Anna-Greta Lundgren, Eva Johansson, Inge-Britt Höök, Lisa Olsson, Roma Lindström. Detta arbete hade aldrig varit möjligt att genomföra utan er medverkan.

Innehållsförteckning

Förord	7
1. Inledning	9
1.1. Syfte och frågeställning	11
2. Material och metod	12
2.1. Urval och genomförande av intervjuer	12
2.2. Presentation av informanter	13
2.2.1. Presentation av informanter i Tornedalen	13
2.2.2. Presentation av informanter i Västernorrland/Jämtland	13
2.3. Intervjuteknik	14
2.3.1. Analys av intervjuerna	15
2.4. Områdesbeskrivning och historik	15
2.4.1. Beskrivning och historik om Tornedalen	18
2.4.2. Beskrivning och historik om Västernorrland/Jämtland	19
3. Resultat	21
3.1. Tornedalen	21
3.1.1. Vem blev kocka i Tornedalen?	21
3.1.2. Hur såg arbetsplatserna ut för kockorna i Tornedalen?	22
3.1.3. Hur såg arbetet ut för kockorna i Tornedalen?	25
3.1.4. Vilken mat lagade kockorna i Tornedalen?	29
3.1.5. Hur upplevde kockorna i Tornedalen de sociala förhållandena?	30
3.1.6. Vad gjorde kvinnorna efter avslutad tjänst som kocka i Tornedalen?	32
3.2. Västernorrland/Jämtland	33
3.2.1. Vem blev kocka i Västernorrland/Jämtland?	33
3.2.2. Hur såg arbetsplatserna ut för kockorna i Västernorrland/Jämtland?	33
3.2.3. Hur såg arbetet ut för kockorna i Västernorrland/Jämtland?	34
3.2.4. Vilken mat lagade kockorna i Västernorrland/Jämtland?	37
3.2.5. Hur upplevde kockorna i Västernorrland/Jämtland de sociala förhållandena?	39
3.2.6. Vad gjorde kvinnorna efter avslutad kockatjänst i Västernorrland/Jämtland?	41
4. Diskussion	43
5. Avslutande reflektion	49
Referenser	51
Bilaga 1	55
Bilaga 2	60

1. Inledning

Vid mitten av 1800-talet påbörjades den industriella exploateringen av Norrlands skogar och avverkningen fokuserade i första skedet på stora grova tallar (Lundmark et al. 2013). Mot bakgrund av en ökad efterfrågan på klenare sågtimmer, massaved och brännved började även andra dimensioner avverkas mot slutet av 1800-talet (Östlund et al. 1997). Den gamla flerskiktade naturskogen i Norrland började således bytas ut mot enskiktade bestånd under 1900-talets första hälft. Redan under 1870-talet blev Sverige världens största exportör av sågtimmer och majoriteten av sågtimret hade sitt ursprung från Norrland (Björklund 1984; Nordberg et al. 2013). Under 1900-talets första hälft sågs skogarna och träråvaran som Sveriges kanske främsta nationaltillgång, och var en mycket viktig exportvara för landet (Persson 1940). Skogsbruket var en stor industri som beräknades ge arbete åt cirka 388 000 män under högsäsongen i februari 1937. Kronojägare och inspektorer stämplade träd under sommaren som skulle avverkas under vintern. Ofta var det en hästkörare som var entreprenör och tog på sig en avverkning åt ett skogsbolag för att driva timmer, och som i sin tur organiserade ett huggarlag med huggare och brosslare¹ (Johansson 1989).

Skogsarbetarna och hästkörarna bodde i enkla kojor under arbetet i skogen (Johansson 1994). Bostads- och levnadsförhållandena förbättrades successivt för skogsarbetarna efter tillkomsten av den så kallade härbärgeslagstiftningen samt inrättandet av den skogliga yrkesinspektionen (SOU 1949:19; Löfdahl 2018). Innan lagstiftningen var levnadsförhållande för skogsarbetarna primitiva med anledning av att de tillfälliga kojorna upprättades för att enbart nyttjas under en säsong. Om ingen koja redan fanns sedan tidigare vid avverkningsplatsen, timrade skogsarbetarna upp sin koja under några dagar (Johansson 1994). Det var enkla skogskojor, dörrarna kunde sakna gångjärn men så småningom skedde förbättringar, till exempel kunde ett litet fönster börja tas med till timringen. Skogskojorna hade låg standard och var inte menade att brukas under flera säsonger och ansågs vara direkt hälsovådliga för skogsarbetarna som levde där (SOU 1949:19). Hygieniska och dietiska granskningar verkställda av medicinalstyrelsen påpekade problemen år 1933. I och med lagstiftningen försågs arbetarna med förläggningar i större omfattning än tidigare och kojorna fick en bättre standard (SOU 1949:19; Löfdahl 2018). De skulle bland annat vara värmeisolerade, inneha större ytor, fler rum, högre takhöjd, brädgolv, därtill också vara försedda med fönster (SOU 1949:19). En standard som i princip var det motsatta från hur levnadsstandarden i kojorna var innan lagstiftningen. Långbritsarna som skogsarbetarna tidigare sov på, byttes ut till förmån för riktiga

¹ Brosslare var en lastkarl som drog fram och lastade timmer.

sängar, i regel våningssängar. I kojor där det, under vintertid, skulle vistas fyra eller fler skogsarbetare försågs kojan normalt sett också med förstuga, torkrum och förvaringsrum. Förbättringarna ägde till största del rum där större avverkningar bedrevs (SOU 1949:19).

Under 20-talet började skogsarbetarnas mathållning uppmärksammas allt mer (Johansson 1994). Det var tunga arbeten för skogsarbetarna och för att kompensera energiförlusten från arbetet krävdes ett födointag på mellan 4000 - 7000, ibland 9000 kilokalorier per dag. I skogskojorna var det normalt individuell ensidig mathållning som vanligtvis bestod av kolbullar med fläsk och stora mängder kaffe (SOU 1933:38; Löfdahl 2018). I mellersta Norrland kunde kosten variera lite med korv, sill, smör, ost, gryn, bönor medan skogsarbetarna i Norrbotten hade en mindre varierad kost (SOU 1933:38). Den ensidiga kosten var ett resultat av den enkla inredningen i kojan med öppen eld eller eldpall, det trånga utrymmet och skogsarbetarnas ofta dåliga matlagningskunskaper. Läkare började oroa sig för den ensidiga kosten. Den stora kaffekonsumtionen var skadlig för deras hjärtan, den feta maten påverkade matsmältningen (SOU 1933:38; Löfdahl 2018) och bristen på c-vitamin kunde resultera i skörbjugg (SOU 1933:38).

Under 1930-talet började intresset för en gemensam mathållning introduceras och förslaget var att en hushållerska, även kallad *kocka*, skulle börja laga bra mat och sköta om hushållet i skogskojan (SOU 1933:38). Liksom tidigare, arbetade kvinnorna i Norrland ofta hemma och hade huvudansvaret för gården, och att ta hand om korna var främst kvinnornas arbete när männen arbetade i skogen (Johansson 1989; Johansson 1994). Kvinnorna hade ofta längre arbetsdagar än männen och det var inte självklart att ta raster i deras arbeten. Majoriteten av kockorna som anställdes var unga ogifta kvinnor som kom från samma landsbygdsmiljöer som skogsarbetarna (Löfdahl 2018; Östlund et al. 2020). Kockan ordnade med hushållet i skogskojan och lagade mat till skogsarbetarna. Ofta arbetade kockan själv i en skogskoja med skogsarbetare, ett så kallat *kocklag*. Även i andra viktiga sammanhang i Norrland förekom det att kvinnor kockade för arbetslag som enbart bestod av män. Kockor anställdes inom timmerflottningen (Norén 2019) och när järnvägarna byggdes av rallare (Drake 2018), för att laga mat och sköta hushållssysslorna.

Kvinnornas roll i det svenska skogsbruket har fått relativt lite utrymme när den svenska skogshistorien presenteras (Löfdahl 2018). Ofta är det jägmästarna, skogsarbetarna, flottarna - männen i skogsbruket - som har lyfts fram. Kvinnorna har inte desto mindre haft en betydande roll för det svenska skogsbruket, bland annat när de arbetade som kockor, med plantering eller med röjning (cf. Löfdahl 2018).

Trots att några studier har uppmärksammat kockans arbete i skogen har ingen jämförelse av hur det såg ut i olika områden genomförts. I detta arbete jämförs två geografiska områden, Tornedalen och Västernorrland/Jämtland, där kvinnor har arbetat som skogsarbetarkockor.

1.1. Syfte och frågeställning

Det övergripande syftet med studien är att lyfta fram hur kockornas roll i skogsbruket såg ut under 1940- och 1950-talet, samt hur deras arbete och arbetsförhållanden skiljde sig åt mellan två geografiska områden i Norrland. Det ena studieområdet är Tornedalen i Norrbotten och det andra är norra Västernorrland och nordöstra Jämtland (samt en kocka som arbetade i södra Västerbotten vid länsgränsen mot Jämtland), som fortsättningsvis kallas Västernorrland/Jämtland. I studien vill vi även lyfta fram och få en djupare förståelse för hur kockorna upplevde sin tid i skogen. Avslutningsvis vill vi också diskutera kockornas arbete och skogsbrukets utveckling i Norrlands inland i ett bredare samhällsperspektiv.

I studien vill vi besvara följande frågeställningar:

Vem blev kocka i Tornedalen respektive Västernorrland/Jämtland?

Hur såg arbetsplatserna ut för kockorna i Tornedalen respektive Västernorrland/Jämtland?

Hur såg arbetet ut för kockorna i Tornedalen respektive Västernorrland/Jämtland?

Vad lagade kockorna för mat till skogsarbetarna i Tornedalen respektive Västernorrland/Jämtland?

Hur upplevde kockorna de sociala förhållandena i skogskojan i Tornedalen respektive Västernorrland/Jämtland?

Vad gjorde kvinnorna efter avslutat tjänst som kocka i Tornedalen respektive Västernorrland/Jämtland?

2. Material och metod

För att genomföra vår studie har vi gjort kvalitativa intervjuer med kvinnor som har arbetat som skogsarbetarkockor i Tornedalen och Västernorrland/Jämtland. För att få en bakgrund till skogsarbetarkockor har vi bland annat använt Amanda Löfdahls studentarbete (2018), Gustafssons et al. bok (2020) och Östlunds et al. artikel (2020) om skogsarbetarkockor. Ytterligare har vi genomfört en litteraturstudie för att få en bra skogshistorisk beskrivning av respektive område.

2.1. Urval och genomförande av intervjuer

Kvalitativa intervjuer används för att få insyn i hur olika personers upplevelser kan bidra till att svara på undersökningens frågeställningar (Ryen 2004). Kvalitativa intervjuer ger inte statistiska resultat, vilket leder till att inga slumpmässiga urval kan göras. Personen som gör arbetet väljer istället sina informanter på ett lämpligt sätt. Mot bakgrund av att studien skulle undersöka och jämföra två geografiska områden valde vi våra informanter genom det Trost (2010) kallar ett *bekvämlighetsurval*. Vi delade information om studien via sociala medier där informanterna själva eller deras bekanta återkopplade. Förhoppningen var att vi även skulle kunna använda den så kallade *snöbollsmetoden*, att en informant tipsar om en annan, för att få kontakt med fler informanter (Trost 2010). Metoden var emellertid inte tillämpbar då ingen av informanterna kände någon annan som arbetat som kocka. Trost (2010) menar att bekvämlighetsurvalet å ena sidan är en praktisk metod för att få ett strategiskt urval, men att det å andra sidan är viktigt att veta att ett bekvämlighetsurval inte är statistiskt representativt.

Intervjuerna utgick från en detaljerad frågelista (se bilaga 1) som baserats på studiens syfte och frågeställningar. På grund av covid-19 kunde bara en intervju genomföras på plats tillsammans med informanten, då informanten hade hunnit vaccinera sig. Majoriteten av intervjuerna har skett via telefon och en informant hade tillgång till kommunikationsprogrammet Zoom. Två informanter föredrog att skriva sina svar på papper och fick frågelistan (se bilaga 2) skickad till sig med hjälp av deras kontakter, via mail. Informanterna som skrev sina svar fick välja själva om de skulle skriva i berättande form eller svara på varje enskild fråga i frågelistan separat. De flesta av intervjuerna varade mellan en till två timmar, vilket både Ryen (2004) och Häger (2007) rekommenderar. Innan de muntliga intervjuerna påbörjades gav informanterna oss godkännande för att spela in materialet vilket Patel och Davidson (2019) poängterar är viktigt. Att använda sig av ljudinspelning vid en intervju är en fördelaktig metod, det blir enklare att följa

med i samtalet och vara en aktiv lyssnare istället för att lägga för mycket fokus på att föra anteckningar (Ryen 2004). Samtidigt blir det mycket material att transkribera förklarar Trost (2010). Därefter transkriberade vi intervjuerna kort efter intervjutillfället för att inga viktiga iakttagelser skulle glömmas bort (Ryen 2004). Graden av strukturering i intervjuerna, det vill säga om frågorna skulle komma i en specifik ordning, varierande mellan olika intervjuer, vilket Patel och Davidson (2003) menar kan variera beroende på hur intervjusituationen ser ut.

2.2. Presentation av informanter

De informanter som vi har intervjuat presenteras nedan. Fem informanter har arbetat i Tornedalen och sex informanter har arbetat i Västernorrland/Jämtland.

2.2.1. Presentation av informanter i Tornedalen

Eivor Landström, 80 år. Uppväxt i Kangis och kockade två omgångar under vintern som 16–17 åring i Kälvuuden nära Överkalix.

Greta Töyrä, 83. Uppväxt i Jänkisjärvi. Arbetade som kocka i Kuusi-Matinrova (Övertorneå) som 18-åring under en säsong.

Gerda Smedqvist, 88 år. Uppväxt i Lovikka, kockade första gången i Merasjärvi som 20-åring. Nästkommande två säsonger i Nurmasuando och därefter en säsong i Pajala.

Sara Mannfeldt, 89 år. Uppväxt i Merasjärvi och Ruokojärvi. Kockade i Lamminoja mellan Kitkiöjoki och Kitkiöjärvi som 18-åring. Hon kockade två åttaveckorsperioder. Första gången med en kocka som hette Alma, andra perioden med kockan Vanja. Båda perioderna kockade Sara åt pojkar som valt att gå skogsbetonad fortsättningsskola.

Mary Modig, 80 år. Uppväxt i Skröven (Hakkas) och kockade som 17-åring en säsong under hösten 1957 i Västerån nära Bönträsk.

2.2.2. Presentation av informanter i Västernorrland/Jämtland

Aina Nilsson, 82 år uppväxt i Dorotea socken och flyttade till Kyrktåsjön med sin familj när hon var 17 år. I Kyrktåsjön kockade hon i en säsong som 17-åring.

Anna-Greta Lundgren, 82 år. Arbetade som kocka under två vintrar på ”Stormyran” mellan Bergsjö och norra Stensvattnet. Hon kockade även i Miltallberget en säsong. Hennes intervju baseras på hennes två vintrar på ”Stormyran”. Första säsongen Anna-Greta kockade var hon 16 år.

Eva Johansson, 78 år. Uppväxt i Svaningen och vikarierade som kocka några månader när hon var 16 år, cirka en mil hemifrån.

Inge-Britt Höök, 86 år. Uppväxt i Myckelgensjö och kockade nära byn under tre säsonger. Innan hade hon kockat tillsammans med Wilma som var förlovad med Inge-Britts morbror en säsong. Hon kockade för gången när hon var 18–19 år.

Lisa Olsson, 90 år. Uppväxt i Svanaby. Hon kockade på olika orter; Ormsjön och Högland nära Dorotea, Arjeplog och Dajkanvik. Lisa kockade första gången när hon 15 år.

Roma Lindström, 93 år. Uppväxt i Tyskland och flyttade till Sverige som vuxen. Hon kockade en säsong i närheten av Norråker när hon var 26 år.

2.3. Intervjuteknik

Till att börja med, är det viktigt att informanterna är med frivilligt i intervjun och vet att de endast svarar på de frågor de vill svara på (Trost 2010). Innan intervjun påbörjas är det viktigt att informanterna informeras om vad syftet med intervjun är, vad för slags arbete som ska skrivas och vilken roll de har i arbetet (Häger 2007). Enligt Häger (2007) kan upplysningar om vad intervjun innebär ge ett bättre resultat på grund av att informanten i förväg kan förbereda sig. Vidare är det också viktigt för den som intervjuar att förbereda sig inför intervjun (Patel & Davidson 2019). Den som intervjuar bör vara påläst inom ämnet som intervjun ska handla om. Det är av stor betydelse att frågorna som ska ställas är välformulerade och inte kan missuppfattas och att de är anpassade för informanterna.

En effektiv metod för att erhålla innehållsrika målade svar som lägger grunden för kärnfulla citat är att ställa konkreta, fokuserade och enkla öppna frågor som börjar med: *Vad? Hur? Varför?* Även: *Vem? När? och Var?* Det får informanterna att utveckla sina svar och gör det svårare att ge ett enkelt ja eller nej till den ställda frågan (Häger, 2007). Genom att använda sig av den så kallade "*tratt-tekniken*" kan de öppna frågorna gradvis sekvenseras och specificeras (Patel & Davidson 2003). Enligt Häger (2007) är det viktigt att lyssna aktivt och visa intresse för informanten. Det skapar ett förtroende och gör att informanten blir huvudpersonen i samtalet. För att uppmuntra informanten till att berätta mer kan intervjuaren ge bekräftande kommentarer som: "*det verkar spännande*", "*jag förstår*" och "*mmm...*", ställa följdfrågor samt använda sig av kroppsspråket genom nickningar och ögonkontakt. Dessutom är det lika viktigt att våga vara tyst och låta informanten hinna tänka och inte avbryta i väntan på respons. Under en fysisk intervju är det viktigt att informanten känner sig trygg och tryggheten skapas då bäst om intervjun hålls i informantens hemmiljö (Häger 2007).

2.3.1. Analys av intervjuerna

De inspelade intervjuerna har transkriberats noga och gav ett omfattande textmaterial vilket Patel och Davidson (2019) menar att kvalitativ bearbetning ofta resulterar i. Således kräver kvalitativa undersökningar mycket tid och arbete, det är även praktiskt att bearbeta sitt material löpande. Bearbetningen och genomförandet av intervjuer varvades. Reflektioner vid bearbetningen kan således ge nya idéer om hur framtida intervjuer bör genomföras, till exempel att frågorna bör ställas i en annan ordning eller att någon fråga måste omformuleras (Patel & Davidson 2019).

När vi hade transkriberat alla intervjuer började själva analysen av intervjuerna och för att kunna analysera data delade vi in det i olika kategorier (Ryen 2004). Vi studerade det transkriberade materialet för varje enskilt område noga för att sedan se olika mönster i svaren, vilket Patel och Davidson (2019) bland annat föreslår. När dessa mönster visades kopplades de ihop med preliminära kategorier för olika ämnen, så som matlagning och arbetsförhållanden. Ryen (2004) förklarar att vissa mönster kan byta kategori under arbetets gång, vilket även visade sig i denna studie.

En analys av svaren från informanterna presenteras i resultatet. Om inget antal har angivits, har en grov indelning av informanterna definierats enligt:

Några= 2 - 3 informanter

Flera/de flesta = 4 informanter i Tornedalen, 4–5 informanter i

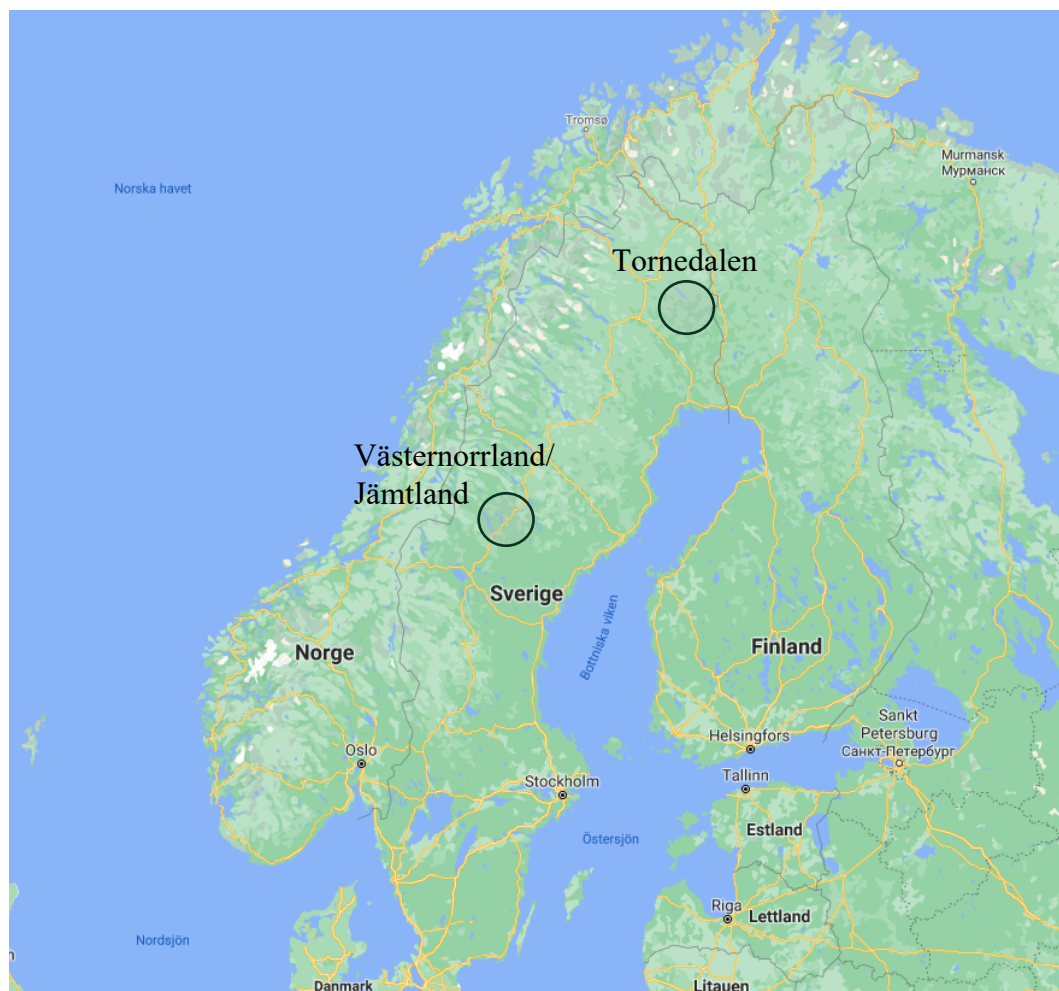
Västernorrland/Jämtland

Alla= alla informanter (5 informanter i Tornedalen, 6 informanter i

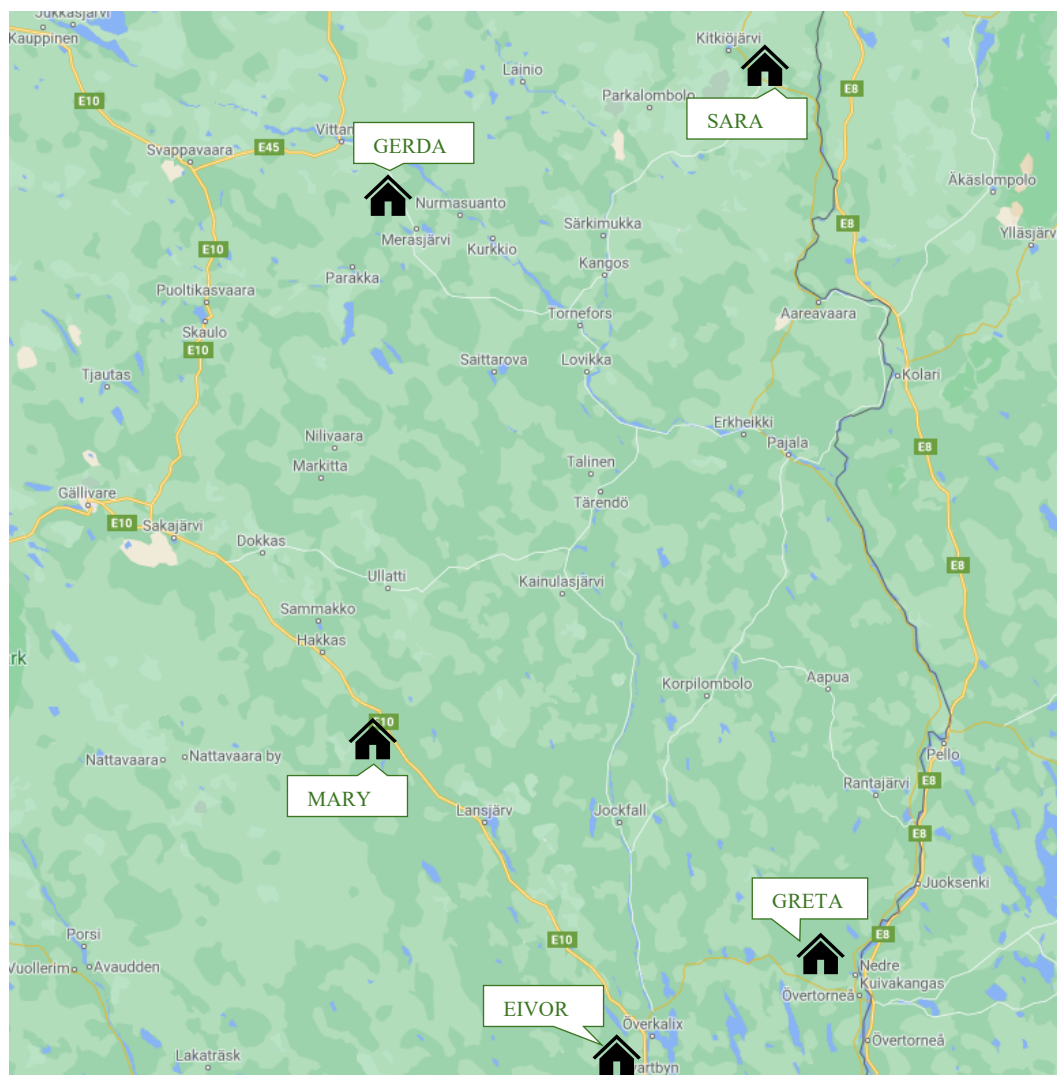
Västernorrland/Jämtland)

2.4. Områdesbeskrivning och historik

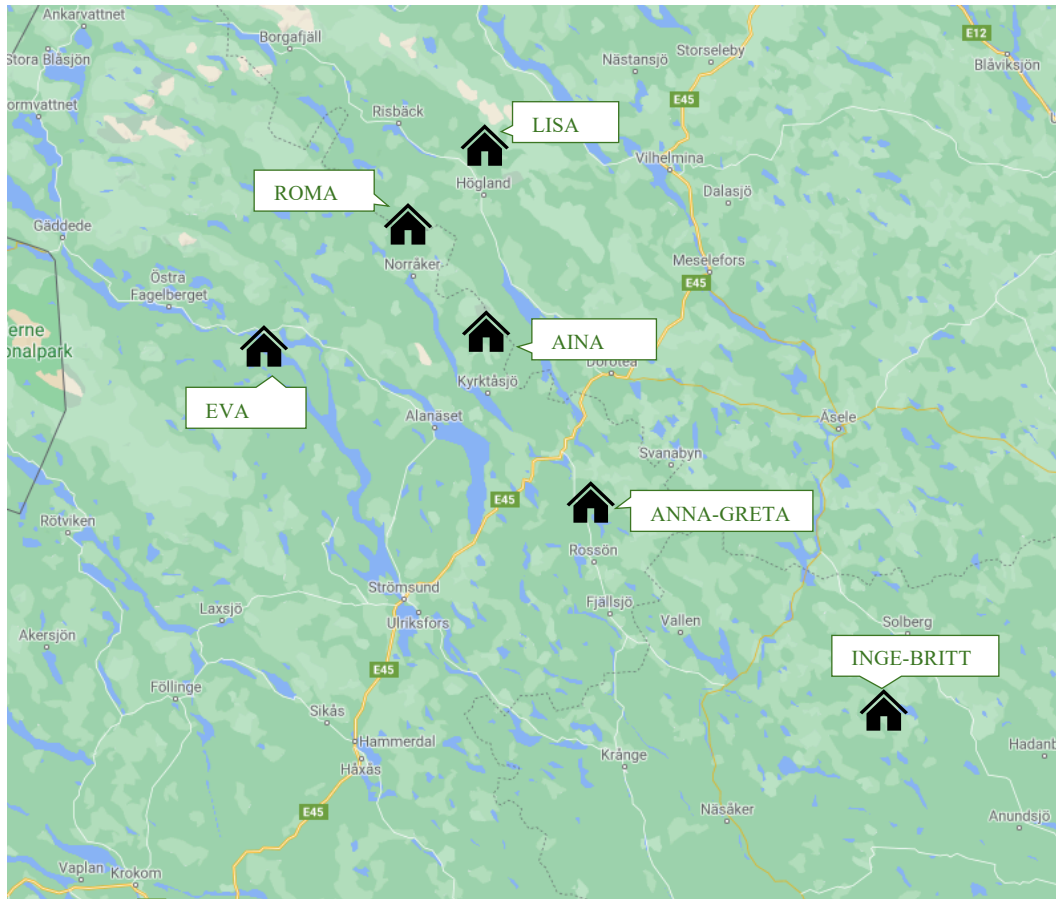
Det ena studieområdet var Tornedalen i Norrbotten (fig. 1 och fig. 2) och det andra var norra Västernorrland och nordöstra Jämtland, samt en kocka som arbetade i södra Västerbotten vid länsgränsen mot Jämtland (fig. 1 och fig. 3), som fortsättningsvis kallas Västernorrland/Jämtland.



*Figur 1. Översiktskarta över studieområdena Tornedalen och Västernorrland/Jämtland.
Källa: Google maps*



Figur 2. Karta över arbetsplatserna för kockorna i Tornedalen. Källa: Google maps



Figur 3. Karta över arbetsplatserna för kockorna i Västerbotten/Jämtland. Källa: Google maps

2.4.1. Beskrivning och historik om Tornedalen

Skogen i Tornedalen har nyttjats i tusentals år. Det samiska skogsutnyttjandet och husbehovsutnyttjandet av skogen kopplat till jordbruksbebyggelsen dominerade. Gruvdrift och järnbruksverksamhet påbörjades under 1600-talet där skogen utnyttjades till både kolning och gruvved (Lehto 2004). Den svenska staten erhöll formell äganderätt över stora skogsområden i norra Sverige och Norrbotten i samband med de stora avvitringarna under 1800-talet (Arpi 1959a). Efter tvister om äganderättsförhållanden mellan svenska staten, samerna och nybyggarna om de skogliga intressena som koloniseringen av skogsmarkerna gav upphov till, kom sedan de marker som kronan erhöll och som var av lämplig beskaffenhet i bland annat Norrbotten, att till stor del bli kronoparker (Arpi 1959d; Holmgren 1959). Virkesexport och sågverkshantering expanderades i mitten av 1800-talet i Sverige, vilket ledde till att skogen fick ett nytt värde (Arpi 1959a).

I samband med industrialismen kom ”timmerfronten” till Norrbotten och Tornedalen i slutet av 1800-talet (Lehto 2004; Ehnmark et al. 1974). Vattensågar anlades längst de stora älvarna i Norrbotten och resulterade i en ökad produktion där det behövdes fler arbetare i skogen (Rudehill 1974). Skogsbolagen rekryterade lokala bönder för avverkningarna i skogsmarkerna (Lehto 2004) och flottningen

(Rudehill 1974). Då skogsarbetet främst pågick under vintern, kunde bönderna arbeta extra som skogsarbetare när jordbruket inte var lika intensivt under vinterhalvåret (Lehto 2004) och flottningen inte krävde deras arbete (Rudehill 1974). Vattensågarna ersattes sedermera med ångsågar under slutet av 1800-talet (Rudehill 1974). Domänverket fick en stor roll i Norrbottens sågverksindustri när de, i början av 1900-talet övertog sågverksanläggningar för att ur ekonomisk synpunkt, öka statens avkastning. 1934 ägde Domänverket sågverk bland annat Sandviks sågverk i Seskarö och Båtskärsnäs i Nederkalix (Arpi 1959c).

I övre Norrland var främst blädning den huggningsmetod som användes innan 1930-talet (Ebeling 1959). Tall och gran var de dominerande trädslagen och mot kalvfjällen, björk (Holmgren 1959). De stående naturskogarna gjorde att blädning föreföll vara det naturliga avverkningssättet då bestånden var olikåldrade och hade stora förråd av bland annat övermogna, grova och skadade träd som kunde tas ut. Trakthyggesbruk ansågs inte ta hänsyn till den naturliga förnygringen och hade heller ingen traditionell förankring i Norrbotten (Ebeling 1959). Förnygringen var undermålig och det gjordes flera försök för att förbättra den. Efter successiva återväxtförsök med utglesningshuggningar skapades istället impedimentsliknande lavhedar, varvid det under slutet av 1940-talet varken gick att föryngra eller skapa tillfredställande produktion med den stående skogen som fanns kvar. Det visade sig att förnygringsmöjligheterna i skogarna ökade vid trakthuggningsförsök, men det var först under 1950-talet som trakthuggning tog fart på riktigt. Återväxtåtgärderna under 1950-talet blev således att hugga bort den resterande skog som fanns och påbörja restaurering genom trakthuggning. (Ebeling 1959).

I Norrbotten ägdes cirka hälften av den produktiva skogsmarksarealen av staten (Domänverket), främst i form av kronoskogar. Privata skogsbolag som SCA och "Mo och Domsjö AB", som var bland de största bolagen i länet runt år 1957, ägde en sjättedel. Resten av skogsmarken ägdes av privata skogsägare och allmänningar. Tornedalen avviker från detta generella mönster då större delen av skogsmarken räknades som "bondeskog" eller i moderna termer, enskilt ägd skog (Arpi 1959b).

2.4.2. Beskrivning och historik om Västernorrland/Jämtland

Västernorrlands skogar började avverkas i större utsträckning från mitten av 1800-talet och avverkningarna skedde främst nära flottningsleder och vid kusten (Rudberg 1962). Till en början var avverkningarna inte lika planerade för att sedan ersättas av dimensionshuggning. I första hand var det grov tall som avverkades, vilket resulterade i att gran kunde börja expandera.

Sveriges första ångsåg anlades år 1849 i Tunadal, utanför Sundsvall (Ådalenkommittén 1980), samtidigt som skogsexploateringen av Norrland kom igång ordentligt (Lundmark et al. 2013). Fler ångsågar anlades och började ersätta de tidigare vattensågarna, och i början av 1900-talet fanns det som mest 43 ångsågar i Ådalen, Västernorrland (Ådalenkommittén 1980). Från 1870-talet

påbörjades efterfrågan av massaved, men det var inte förrän 1920-talet som massavedsandelen började bli större än sågtimmersandelen i Västernorrland och Jämtland (Arpi 1962). Massaveden dominerade virkesförbrukningen under mitten av 1900-talet i Västernorrland och Jämtlands län, bortsett från åren under andra världskriget (Arpi 1962). Huvudsakligen drev stora skogsbolag massabrukens virkesförsörjning. SCA och "Mo och Domsjö" var bland de största skogsbolagen med produktiv skogsmark och bedrev även egen sågverksindustri. Massabruken försågs med massaved från främst bolagens egna skogar tillsammans med köpvirke från bönder och kompletterades med avverkningsrätter. Samtidigt var sågverken mer sparsmakade och föredrog att aptera själva, vilket resulterade i att sågverken köpte rotposter och avverkade själva i större utsträckning än massabruken.

Skogsarbetet i Västernorrland var, som många andra delar av Norrland, ofta ett säsongarbete under vintern när det var praktiskt att transportera virket i skogen på snön (Embertsén 1976). Tillgången på arbetskraft var främst tillgängligt under vintern då majoriteten av skogsarbetarna var jordbrukare under sommaren och behövde annan sysselsättning under vintern. Under 50-talet började skogsbolagen avveckla denna typ anställning och fler fick heltidsanställning. Samtidigt som exploateringen av Norrlands skogar började träda i kraft från mitten av 1800-talet (Lundmark et al. 2013) började skog, industri, - och hantverksnäringen bli större näringsverksamheter i Västernorrland medan jordbruksnäringen blev mindre (Carli 1962).

I början av 1950-talet började skog i nordöstra Jämtland avverkas med kalhyggesbruk till små hyggen på några hektar, innan det blev större under 60- och 70-talet (Östlund 1999). I Västernorrland började trakthyggesbruket introduceras under mitten av 1900-talet och ersatte blädningsbruket som hade dominerat fram till 20- och 30-talet (Rudberg 1962). Skogen dominerades av tall och gran.

I mitten av 1900-talet ägde skogsbolagen nästan hälften av skogsmarken och privata skogsägare ägde lika mycket i Västernorrland och Jämtland (Arpi 1959b). En liten del av skogen ägdes av staten och var huvudsakligen i renbetesfjällen i Jämtland.

3. Resultat

Här presenterar vi resultaten från intervjuerna från respektive område och i samma ordning för att underlätta en jämförelse.

3.1. Tornedalen

3.1.1. Vem blev kocka i Tornedalen?

Alla informanter växte upp byar i Tornedalen med sina familjer. Det var vanligt att ha en stor familj och informanterna hade mellan 5 och 14 syskon. Några av kockorna växte upp på gårdar med djur. Några hade även fäder som arbetade i skogen och alla hade mödrar som tog hand om hemmet, barnen och gården. Greta berättade att det var modern som tog hand om hemmanet med allt vad det innebar, och minns hur hon själv fick lära sig mycket hemma:

Jag måste tacka hemifrån att jag fick vara me' i allting. Ja' minns när morsan skulle göra korv utav korna, utav tarmarna. Å så fick ja' vara å lära mig hur man rengör tarmarna å allt (...) Jo alltså, man hjälpte ju; vi var sex flickor, en enda son. Å då fick vi hjälpa farsan me allt. Ja, allt i skogen å i kapning av ved. Å så många tyckte ju "men härregu' hu' gör flickor sånt där?" Men vi hade inga pojkar, de andra familjerna i byn hade ju pojkar. Ja' börja plantera skog, ja' tror inte ja' va mera än 16 år. Så man ha fått lära från grundena allting så att säga, men ja' ha inte mått dåligt av de'.

Alla informanterna hade kunskap av matlagning från hemmet, Gerda hade dessutom gått i skolkök för flickor där hon bland annat lärde sig födoämneslära och att laga husmanskost. Eivor arbetade som hembiträde hos olika barnfamiljer och fick erfarenhet av matlagning via det. Några av kockorna hade tidigare erfarenheter av att arbeta i skogen med exempelvis plantering och röjning. Ingen av informanterna hade gått någon särskild förberedande kurs för att bli kocka.

Informanterna var mellan 16 och 20 år när de började arbeta som kocka och blev vanligtvis anställda via någon som familjen eller de själva kände och som frågade dem om de ville arbeta. Eivor minns hur hon blev anställd som kocka: *Dom fick ju som lova föräldrarna att, när man va' så ung att dom tog väl hand om en å sånt. Å de' gjorde dom ju.* Sara tyckte att det skulle bli roligt att börja arbeta och tjäna

egna pengar, medan Mary till en början var tveksam när hon blev tillfrågad om att arbeta:

Ja' va ju tveksam. Ja' sa "ja' vet inte om ja' klarar upp allt". "Joodå du klarar upp allt" (sa han). Å de' gick väldigt bra, å de' va roligt. Så de' va' på de' viset de' blev av.

Kockorna arbetade mellan åren 1949 och 1957. Säsongerna varade mellan två och fyra månader och majoriteten av kockorna har arbetat mer än en säsong. Några informanter tror att de arbetade som "sista kocka" i sitt område, de har berättat att de inte kunde arbeta fler säsonger då det inte behövdes fler kockor. Gerda minns när hon arbetade sina två sista säsonger att kuskarna och hästarna ersattes av traktorer, och yxorna av motorsågar.

3.1.2. Hur såg arbetsplatserna ut för kockorna i Tornedalen?

Kocklagen i Tornedalen varierade i storlek från 5 till 22 skogsarbetare, exklusive förmän och kuskar. Flera av informanterna arbetade ensamma som kocka, Sara arbetade däremot inte själv, hon arbetade med en annan kocka under båda sina säsonger. Greta blev inskolad av en erfaren kocka innan hon arbetade:

Jo vet du att det va så att farsan körde ju timmer där i Kuusi-Matinrova, å så hade dom brist på kocka. Å så, ja' fick ju gå på sidan om henne å lära mig först i början. Men hon va' inte länge. Det var ju att hon skulle lära upp mig. Å då sluta hon..., å det va' ju hemskt. Ensam flicka. Men de' gick ju bra, dom va' ju snälla.

Gerda som var gift när hon arbetade som kocka bodde med sin man, han arbetade i skogen under alla de fyra säsonger hon kockade. Hon hade även med sig sin hund Moses. Gerda minns att: *Måsse blev allas kelgris och min personliga "vakt"*. Mary hade med sig sin katt när hon arbetade. Djuren var uppskattade av skogsarbetarna som tyckte det var roligt att ha dem där.

Tillgängligheten till kojorna varierade, ibland var det bilväg ända fram, ibland behövdes transport via häst och släde den sista biten fram till kojan från bilvägen. Flera av kockorna bodde i baracker, Eivor bodde i en riktigt gammal koja som mest troligt var timrad, under sin första säsong. Eivor minns stallet för hästarna (fig. 4): *Å så var de' ett stall för hästarna. Å det sas ofta att stallet var bättre än, åt hästarna, än kojan. Jo, de' var väldigt måna om hästarna så, oj oj...*



Figur 4. En av hästarna där Eivor arbetade. Foto: Privat, Eivor Landström

Standarden i kojorna varierade. Alla kojorna var utrustade med en järnspis i köket, därutöver var några av kojorna utrustade med kamin i rummet och barackerna där skogsarbetarna sov och vistades. Kojorna hade fönster och isolering men det kunde ändå vara kallt på morgonen när elden hade slocknat. Vattenhinken i köket kunde ibland ha frusit under natten, en kontrast från kvällarna då det kunde vara väldigt varmt. Maten förvarades i en förfarstu eller i en garderob innanför dörren, där var det kallt och oisolerat. Eivor kommer ihåg att mjölken kunde frysa och att männen fick hjälpa henne bära in hämtaren för att tina upp på morgonen. Ljuskällan i kojorna bestod av fotogenlampor som pumpades upp och hölls vid liv när det blev mörkt ute. Eivor minns att hon behövde hålla liv i fotogenlamporna och Mary berättade att det var svårt att tända strumpan i fotogenlampan:

Sen var de' ju dom dära fotogenlamporna, de' va ju bara fotogenlampor (i kojan) då. Såna här som du pumpa upp. Å dom måste man ju hålla, hålla vid liv när de' va mörkt. När dom for mellan, ut (skogsarbetarna).

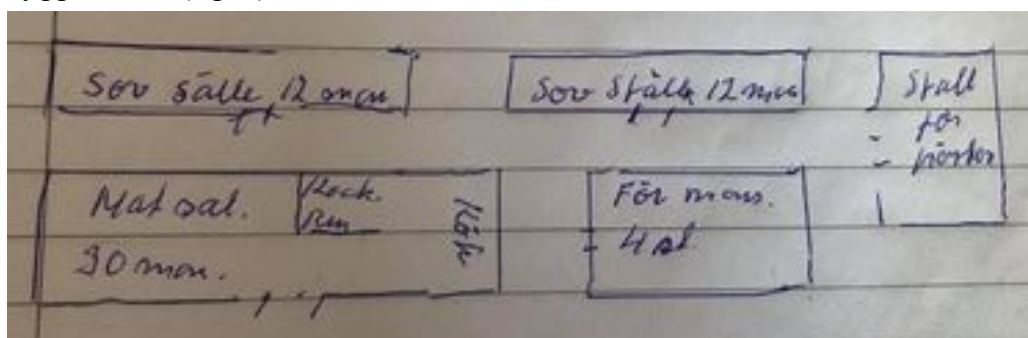
Å de' va ju ofta att de' va jättesvårt å få de' där, innan man lärde sig å pumpa, så inte den där själva strumpan tog eld. De' fick den inte göra fö' då va' den ju förstörd. Så var det.

Inventariet skiljde sig åt i de olika kojorna. Vissa var beskaffade med porslin, kittlar, kastruller, kaffepannor och andra husgeråd, medan det i en annan koja var upp till var och en av skogsarbetarna att ha egna koppar, fat och bestick med sig. Gerda berättade att det fanns mer hushållsinventarier när hon arbetade för Domänverket än för ett privat skogsbolag. Kockorna kunde i många fall behöva ta

med sig extra redskap hemifrån om något fattades, bland annat karotter, större stekpanna och extra handdukar till disk och bakning. Gerda minns även att hon hade med sig egen brödkavel och spade. Köken var inredda med diskbänk med diskbalja, vedspis och även stolar och bord i de kojor där maten serverades i köket. Gerda minns att vedspisen var det viktigaste i köket, att den skulle fungera var ett måste: *Den behövde sotas ofta och mycke aska blev det som skulle tömmas...* Spisen var viktig för matlagningen och Mary minns att spisen hon använde var bra att laga mat på:

Nä' man bakade bröd i den (järnspisen) så de' gick så fort så ja, de' va på nolltid. Stoppa' in brödet å ta ut. Så man gräddade 20–30 bröd på en halvtimme. Jo, de' gick så snabbt å den var så bra, så bra, så oj oj oj.

Vatten hämtades från närmaste vattendrag, några av kockorna arbetade i kojor där det fanns en kallkälla i nära anslutning till kojan. Där Mary arbetade fanns det brunn och kojan där Eivor arbetade låg nära en bäck. Ved hämtades från vedboden som vanligtvis låg nära ansluten. Miljön runt kojan såg olika ut på de olika kockornas arbetsplatser. Greta minns hur området såg ut med de olika byggnaderna (fig. 5). Det fanns stall, utedass och vedbod var standard vid alla



Figur 5. Gretas ritning av byggnaderna där hon kockade. Foto: Greta Töyrä

kojor. Gerda berättade även att det fanns ett torkrum för seldon och där Mary arbetade fanns det en hölada. Mary berättade om utedasset: *Ja' sa att de' fanns inge toalettpapper å de' fanns ingenting. Man fick använda gamla tidningar å sånt.* Det kunde finnas ett tvättrum eller bastu där skogsarbetarna kunde tvätta av sig efter arbetsdagens slut. Där Mary kockade fanns det även jordkällare, brunn och en jägmästarbostad.

Utrymmet som kockan sov i var utrustat med säng och antingen bord eller stol. Vissa av kockorna hade inte eget rum utan sov i köket. Andra, bland annat Greta, hade eget rum i en enskild barack där kök och matsal fanns och kocklaget hade egna baracker som de förfogade över:

Sen nä ja' blev ensam där, så då va ja' ju livrädd å sova å ja tyckte de' knacka i dörrarna. Stor jäklans barrack, så ibland smet ja' till gubbarna å ibland till förmännen (för att sova). Fö förmännen hade ju mitt imot mig sin (barack). Men dom va' så snälla å tyckte synd om mig. (...)

Förmansbaracken va ju mitt imot. Ja' klaga ju inte men dom förstod att ja' var rädd på kvällarna. Så ibland så hämta dom mig att ja' fick sova me' dom. Å så va de' en i mansbarackena som var så fin, å han tyckte också så synd om mig. Nä inte va ja' blyg så jag sov där me' en hel massa gubbar.

Sov kockan i köket hade hon en liten skrubb och/eller ett skåp till förfogande. Utöver det berättade Mary att hon hade en batteriradio hon kunde lyssna på, men inte för ofta då batteriet kunde ta slut. Greta berättade att hon även hade en klocka för att kunna vakna upp i tid.

Några av informanterna tyckte att boendesituationen ute i kojan skiljde sig mycket från det de var van vid hemma. En informant tyckte inte att det var någon större skillnad då de varken hade rinnande vatten eller toalett hemma. En annan tyckte att det var rejäl skillnad då familjehemmet var ett tvåvåningshus med rinnande vatten.

3.1.3. Hur såg arbetet ut för kockorna i Tornedalen?

Arbetsveckan sträckte sig från måndag till lördag klockan tolv när skogsarbetarna skulle hem över helgen. Mary berättar att inte alla åkte hem. Kuskarna turades om att stanna kvar för att sköta hästarna, men hon behövde aldrig stanna hela helgerna utan kunde åka hem.

Arbetsdagarna var långa, från tidig morgon till kväll. Kockorna började dagen mellan cirka klockan fem och sju och slutade ofta klockan åtta på kvällen. De arbetade långa dagar, ofta över tolv timmar. Morgonen började oftast med att någon, i Gretas fall *chefen över kockan*, som hon kallade honom, bar in vatten och ved på morgonen åt kockan. Gerda tände spisen själv på morgonen innan förberedelserna för frukosten påbörjades för skogsarbetarna medan spisen blev varm. I Gerdas kocklag åt skogsarbetarna frukost vid tio-till elvatiden, innan det hann hon städa i manskapsrummet efter att skogsarbetarna hade begett sig ut i skogen innan frukosten. Mary minns hur det var med arbetstiderna och storkoken:

*De' va nog inte fråga om tiden, utan man arbeta tills de' va klart å lägga. Jo, man ordnade färdigt då till på mårrån å dom steg ju upp ganska tidigt så man fick ju... först var de' ju att göra eld upp i den där spisen å sätta på kaffe å te å vatten, å koka ägg å gröt å sånt där. Å dom va ju ändå uppe vid sextiden för hästarna skulle ju ha mat. Så de' va tidigt men kvällarna va ju inte alltid så sena men... ja, ja det berodde litegrann på va de' var. (...)
De' va å laga mat. Göra alla möjliga såna här storkok; ärtsoppa å palter å palter. Så de' va ganska mycke å 14 gubbar, dom å ganska mycke faktiskt. Det va' roligt, ja' hade då inte långsamt där, de' måste ja' säga.*

Stora delar av dagen gick ut på att laga mat, diska och förbereda måltiderna. Mary minns att hon förberedde mycket palt i förväg när skogsarbetarna skulle äta: *Å när man gjorde tillexempel palt också, de' gick ganska många palt om man räkna 14, å dom åt ju fem-sex paltar kunde dom ju äta. Så de' blev mycke palt å göra.* Gerda kunde även baka bröd efter att hon diskat. Tvätten tog alla hem var för sig varje lördag och tvättade själv berättade Greta. Städrutinerna i kojan såg relativt lika ut,

rummen sopades varje dag och Gerda berättade att det skurades på lördagar när de flesta hade åkte hem. Mary minns hur det luktade om såpa-skurat golv:

Man fick bära in vattnen man skulle ha, å så diska å allting, å så bära ut igen. Å sen karlarna när dom va' i skogen så gjorde ja' ju, ja' vet inte om de' ens ingick i mina sysslor att ja' skulle skura golv å sånt där...men ja' skurade dom där trägålvna. Dom blev så vita å fina å de' lukta ... ja du vet, ja' glömmar aldri den där lukten, hur gott de' luktade. På kvällen när man hade gjort eld i kaminena å golven va' skurade, de' luktade så gott. Man få' ju inte den där lukten nästan nå mer.

I kojorna höll skogsarbetarna städat i sina egna utrymmen och kockorna hade ansvar över att hålla det rent i kök och allmänna utrymmen. Skogsarbetarna hjälpte till med att hämta in vatten, ved, bära ut diskvattnet och hjälpa till med styckning. Eivor minns att skogsarbetarna var hjälpsamma: *Nog hjälpte dom också till om man behövde nå'* (fig. 6). När skogsarbetarna var klara för dagen



Figur 6. Två av männen i Eivors kocklag. Foto: Privat, Eivor Landström

och hade tagit igen sig kunde de hugga och hämta in mer ved åt kockan. Behövdes det extra ved eller vatten under dagen fick kockorna ordna det själva. Ingen av kockorna kan komma på att något var särskilt krävande mer än att det var svårt att veta mängden mat som skulle lagas i början. Greta kommer ihåg hur det kändes efter en arbetsdag och om hemlängtan:

Men de va ju mycket bara att hålla värmen uppe. Å sen, ja allt skulle ju... veden skulle bäras och vatten skulle bäras. Så man hann bara nä' man börja' klockan sex me' första maten... de' va bara å laga mat, diska, ta undan å börja me' nytt ända till kvällen, hela tiden. Då va man ju slut på kvällen så man bara önska att man kommer under täcket. (...) Man hann

inte. Man va så slut på kvällen så bara man får sova, som var de' viktigaste. Du va' så slut av ditt arbete så du hann inte längta någonstans så att säga. De' va bara längtan till sängen, de' va de' enda.

Planering av inköp och matlagning varierade för kockorna. Några skötte det helt själva och följde antingen med och handlade på måndagen eller hade någon från kocklaget som åkte och handlade. Oftast skedde inhandlingen på måndagarna när alla skulle tillbaka till arbetet efter helgen. Greta hade en kockbas som planerade allt med inköp och matlagning, Sara berättade att ledaren för skolpojarna åkte och handlade, han såg dessutom till att det som behövdes fanns i kojan. En annan kocka hade en fast matsedel som hon lagade mat efter vilket betydde att inte mycket planering behövdes göras. Gerda planerade allt själv efter eget veckoschema och hade även hand om ekonomin. Till hennes koja tog skogsarbetarna med mjölk, potatis eller kött av ren eller ungnöt hemifrån, det fick de avräknat när matfakturorna gjordes i slutet av varje månad och kommissarien betalade maten i affären. Gerda hade lärt sig att beräkna vad en portion kostade i skolan. Det var kocklagen som betalade inköpen av mat och delade på kostnaderna. Skogsarbetarna åkte iväg med häst till bilvägen och sedan med bil till mataffären om det som fattades i matväg berättade Eivor, exempelvis mjölk. Informanterna berättade att maten förvarades i förstugan innan man kom in i kojan. Mary minns att hennes pappa tog med sig mjölk hemifrån varje morgon då han åkte hem:

Å mjölken tog ju pappa, pappa var ju också där å. Men han åkte hem me' han som va' förman där i Domänverket, så han åkte ju hem varje kväll. Å så tog han me' sig mjölk då. Mjölken va' ju nästan de' viktigaste till gröt å till alltihop. Så då fick vi varje dag färsk mjölk. (...) Man skulle ju ha (mjölk) till dom där stora bakningarna å till allting. De' gick ganska mycke mjölk faktiskt. De' gjorde de'.



Figur 7. Sara (till vänster) med hennes kockakollega Vanja. Foto: Privat, Sara Mannfeldt

Det fanns inte mycket fritid och oftast var kockorna ändå så trötta att de inte ville annat än att gå till sängs när dagen var slut. Sara (fig. 7) hann ibland plocka bär, baka bullar och matbröd, eller vispa klappgröt när det fanns tid över. Mary berättade att hon kunde läsa lite ibland på kvällarna. Greta kommer ihåg att även skogsarbetarna hade en del att göra på kvällarna:

Men vet du, dom fick ju bara komma på kvällen å börja

elda å värma sin stuga å torka kläder där å oj oj, de' va starka män också. Det skedde sällan olyckor. Gerda hade under sin tid som kocka endast varit med om att en traktor sjönk ner i älven och behövde bärgas. Endast en kocka hade instruktioner för hur skador och olyckor skulle undvikas, samt instruktioner om vad som skulle göras vid uppkomst av skador. Greta minns när hennes pappa högg sig i benet:

Nä de' va de' då inte(instruktioner). Nej. Men de' va, man lita på... ja' minns bara min pappa. Dom va' kunniga inom vården får man säga. Då högg han förstås me' yxa benet. "vafan ska vi till nå doktor. Va kan dom göra åt de' här? Han tog å sydde igen själv, å de' läkte. Han sydde me' björntråd å de' funka (...) man skulle tvätta den varje kväll med källvatten å sen hade han kåda från skogen. Då gjorde han en kåda-omläggning. Å de' blev bara ett ärr kvar.

Skogsarbetarna i kocklaget betalade kockans lön. Mary kommer ihåg att karlarna betalade 50 kr i månaden per man, totalt 700 kr i månaden till henne samt att Domänverket kanske betalade 3 eller 4 kronor per man. Pengarna förvarade hon i ett kuvert som hon sedan gav till sin mamma. Gerda kommer ihåg att de lovade 1 krona per man och dag samt fri mat och det var något som hon var nöjd med. Resterande av kockorna kommer inte ihåg vad de hade för lön men tror att de var nöjd med den lön de fick, man var glad för varje krona. Ytterligare minns Eivor inte ens om hon någonsin fick veta sin lön: *Så ja' hade ju lön av skogsarbetarna, dom som ja' kocka åt. Ja' fick väl lön av dom, men den såg ja' ju aldrig till. Den gick ju hem. De' var så.*

Några av informanternas familjer hade inte möjlighet att hälsa på i kojan. Mary berättade att familjen inte kunde hälsa på henne, de hade inte bil att åka dit med. Greta däremot brukade åka hem med sin pappa under helgen då han körde timmer i området. Sara kunde cykla hem varje helg och familjen hade möjlighet att hälsa på i kojan. Ingen av kockorna nämnde att de hade hemlängtan, arbetet var så pass tungt att de inte hade tid att tänka på hemlängtan.

Nästan ingen av kockorna kan minnas att de arbetade under någon speciell högtid. Mary kommer ihåg att det var tänkt att hon skulle vara kvar i kojan över nyår men att hennes pappa kom och hämtade henne och de yngre pojkarna. Han ville inte att de skulle stanna där. Gerda minns att hon bakade semlor under fettisdagen med grädde som rördes upp överst i mejerihinkarna, och att det blev ett större kok med köttsoffa som anhöriga fick äta när de kom på besök. Det var något som var mycket uppskattat.

Informanterna minns inte att det var något speciellt för- eller efterarbete till kockasäsongen. En kocka berättade att hon åkte dit i förväg för att se hur det såg ut och för att kunna komplettera köksutrustningen med redskap hemifrån. Ytterligare såg kockorna till att kojorna var rena och städade innan de åkte därifrån efter avslutad arbetsperiod.

3.1.4. Vilken mat lagade kockorna i Tornedalen?

Kockorna lagade fyra mål mat om dagen, ibland något mellanmål: frukost, lunch, middag och kvällsmål². På morgonen kokade kockorna kaffe i en stor kaffepanna. Frukosten, som till största del bestod av gröt i olika former (välling, havregryn med russin i, ibland risgrynsgröt eller mannagryn) serverades oftast med smörgåsar. Ibland kokades ägg som tillhör till morgonmålet. Kockorna fick stiga upp tidigt för att elda i spisen och värma te eller kaffevatten och gröt. Lunchen åt skogsarbetarna ofta ute och var av sådan typ att de kunde värma den ute också, exempelvis kött av något slag. Det som kockorna tillagade till lunch vid tolvtiden om skogshuggarna inte åt i fält, kunde även ätas till middag för att ingen mat skulle gå till spillo. Gerda berättade att hon brukade blanda all välling, gröt, mos och fläksås som blev över i bröddegen. I Saras koja åt arbetarna lunch ute i skogen. Eivor berättade att hon lagade stadig lunch, sådant som bereddes på järnspisen och att det sedan i regel var resterna av lunchen som serverades till middagen. Mary kommer ihåg att det var frukosten och middagen som var de viktigaste målen och att lunchen inte var lika viktig.

Det var vanlig husmanskost som serverades med lokala inslag av palt, köttsoffa och renkött i form av bland annat renskav och köttfärs som maldes. Greta minns att hon fick göra allt från grunden:

² Våra informanter har benämnt de olika måltiderna som *frukost*, *lunch*, *middag* och *kvällsmål*. I annan litteratur benämns det som *frukost*, *middag*, *aftonvard* och *kvällsmål* eller *frukost*, *matsäck*, *middag* och *kvällsmål* (Ojaniemi 1997; Löfdahl 2018).

Å då vet du kom dom med slakt på bordet. De' va bara själv å ta å stycka den å köttet, mala köttfärset. Nä, men de' ha vari bra lärdom.

Exempel på andra husmansmaträtter var; ärtsoppa, köttbullar, fläsk, korv, fisklåda, fläsksås och olika tillbehör som potatis och makaroner. Fisk var inte lika vanligt att tillreda för alla kockor. Kött och fisk var basmat i Marys koja. Det tillagades mycket ren då det var den typen av kött som dominerade. Det var liten till ingen tillgång på färsk frukt och grönsaker. Några kockor berättade att de gjorde maten så varierad de kunde med det som fanns. Mary berättade:

Dom köpte ju renkroppar å sånt, men då hjälpte ju dom ibland å såga lös bitar. Män de va ju köttsoppa, å så stekte man renskav. De' blev varierat ändå fast de inte var så många olika sorter ... ja' vet inte, man fick då till det i alla fall.

Eivor berättade att det inte fanns mycket grönsaker och att de åt samma mat vecka efter vecka. Däremot kunde det inhandlas förpackad torkad frukt som användes för att koka upp fruktkräm, fruktsoppa eller vispa klappgröt som efterrätt. På kvällen kunde det även bli fika med bullar. Kockorna serverade oftast gröt som sista mål till kvällen. Om det blev gröt över på kvällen värmdes det på morgonen igen. Mary minns att hon brukade använda sagogryn som hon kokade och som serverades med mjölk.

3.1.5. Hur upplevde kockorna i Tornedalen de sociala förhållandena?



Figur 8. Sara och hennes kockakollega Vanja skrattar och har kul. Foto: Privat, Sara Mannfeldt

Alla informanter som intervjuats har sagt att de har positiva minnen av att arbeta som kocka. Sara minns att det var ganska krävande men roligt, något som flera av kockorna bekräftar (fig. 8). Det var en rolig tid och ett arbete som de tyckte om även fast det var tufft. Ingen av kockorna hade upplevt en social rangordning i kocklagen gentemot dem. Däremot fanns det kanske en rangordning mellan skogsarbetarna och cheferna. Majoriteten av kockorna åt tillsammans med skogsarbetarna, en kocka åt efter skogsarbetarna för att kunna passa upp dem. Sara berättade att hon och hennes kockakollega inkluderades i kocklagets resa till Kalix:

1949 gjordes en "skolresa" till Kalix ett par dagar för att se timmersorteringen på älven. Kockorna fick följa med. Vi sov där ett par dagar. Vi åkte med buss. Vi sov i militärbaracker i Kalix.

Männen och pojkarna uppskattade kockornas arbete, skogsarbetarna hjälpte till och alla var tacksamma. Gerda berättade att hon fick beröm för det goda matbröd hon bakade, hon berättade även att hon, när hon arbetade som kocka i Nurmasuando fick en chokladask av en av skogsarbetarna, något som hon blev mycket glad över. De relationer som kockorna hade till skogsarbetarna såg olika ut. Gerd kockade som tidigare nämnts i samma koja som sin man, dennes bröder samt far, Sara kände de flesta av familjerna till dem hon kockade åt.

Kockorna var ofta vänner eller bekanta med dem de kockade åt (fig. 9), och de flesta av informanterna säger att det var bra stämning i kocklaget.



Figur 9. Eivor Landström och kusinerna Hansson. Foto: Privat, Eivor Landström

Där Mary arbetade fanns det många kocklag från Finland i närheten med egna kockor. Ibland kom de och fikade och pratade på kvällarna. Då kunde det även förekomma att någon berättade historier. Gerda berättade att tärningsspel som "Fia" och "Matti" spelades. Hade någon batteriradio lyssnades det också på den ibland. Mary berättade att det kunde komma försäljare på kvällarna:

De' kom ju såna här försäljare på kvällarna också dit å sålde kläder å allt möjligt å då va' de' ju roligt å å, de' va ju som annorlunda å man fick lite andra grejer om man hade råd att köpa. Jo, nä, de' kom ofta såna här nasare (gårdfarihandlare), så kom dom å sålde... ja, de' va' strumpor å de' var underkläder å de' var sånt där. Så nå var det som en rolig grej på kvällen när det kom någon sådan.

Informanterna kände sig respekterade och upplevde inte några problem att arbeta ensamma med män. Ingen av kockorna upplevde heller någon jargong i kocklagen. Mary berättade att de var goda vänner allihop och Greta kände sig högaktad. Den upplevda statusen att arbeta som kocka var enligt Mary ungefär densamma som för de som arbetade som hembiträden eller liknande. Eivor tyckte inte att man hörde talas om hur synen på kockor var i samhället.

”De sa allt att Greta klarar allt”, berättade Greta när frågan om vad familjen tyckte om att hon skulle arbeta som kocka kom på tal. Eivors familj sa inte mycket om det. Den upplevda bilden var att familjen generellt tyckte att det var bra att arbeta och få en till inkomstkälla, och att det “var som det var”.

3.1.6. Vad gjorde kvinnorna efter avslutad tjänst som kocka i Tornedalen?



Figur 10. Gerda med sin man som var i hennes kocklag.
Foto: Privat, Gerda Smedqvist

Efter avslutad kockatjänst har informanterna tagit olika vägar i livet och så småningom bildat familj. Efter avslutat arbete som kocka fortsatte Eivor att arbeta åt Domänverket med skogsplantering av olika slag och Greta fortsatte gå i skola och började sedan arbeta inom vården. Gerda (fig. 10) fortsatte arbeta i ett damlag med bland annat plantering i kronoskogar kring Masugnsbyn. Efter det blev hon bondmora på en bondgård med över 80 djur. Sara gick på folkhögskola, gifte sig och började så småningom jobba på affären i Korpilombolo. Mary arbetade sommaren efter på ett bryggeri i Gällivare för att senare arbeta inom posten som lantbrevbärare.

Flera av informanterna skulle velat arbeta igen som kocka, under rätt förutsättningar, om de fått möjligheten. Det var en tid de inte skulle vilja ha ogjord och som gett erfarenheter som kanske inte hade erhållits av ett annat arbete. Ett starkt självförtroende och ett fortsatt nöje av matlagning är exempel på vad några kockor erhållit av deras tid som kocka.

3.2. Västernorrland/Jämtland

3.2.1. Vem blev kocka i Västernorrland/Jämtland?

De flesta av informanterna växte upp i byar tillsammans med sina föräldrar och syskon, oftast på mindre gårdar med djur. Mödrarna tog hand om barnen, gården och jordbruket medan fäderna arbetade i skogen under vintern och med jordbruk under sommaren. Romas bakgrund skilde sig från de andras genom att hon växte upp i en småstad i Tyskland och flyttade till Sverige som vuxen. Kockorna arbetade under 40- och 50-talet och de flesta av informanterna var 15 - 18 år när de arbetade som kocka för första gången. De fick tjänsten genom att någon frågade dem personligen eller deras föräldrar. Eva minns när hennes pappa blev tillfrågad om Eva kunde vikariera som kocka: *Kan n'där jänta komma och vare kocka lave oss?* Roma hade anmält intresse till arbetsförmedlingen och fick tjänsten som kocka genom det som 26-åring. De flesta hade arbetat i skogen med plantering innan de blev kocka, Eva hade dessutom arbetat på en plantskola och som prickare³ när det stämplades i skogen under sommaren. De flesta informanter hade lärt sig laga mat hemma och i skolköket, några lärde sig också laga mat som hembiträde. Aina gick även fortsättningsskola i tre månader där hon lärde sig om hushållsarbete. Det var både vanligt att informanterna arbetade en eller flera säsonger, om de arbetade i flera säsonger kunde det vara med samma eller olika kocklag. Aina minns också att hon bara kunde arbeta en säsong eftersom det senare inte var någon efterfrågan på kockor i hennes område.

3.2.2. Hur såg arbetsplatserna ut för kockorna i Västernorrland/Jämtland?

Kockorna i Västernorrland/Jämtland hade kocklag på mellan nio och arton skogsarbetare. Alla arbetade själva som kockor, men Lisa arbetade även med en annan kocka under några av hennes kockasäsonger. Kojans tillgänglighet varierade, antingen var kojan intill en väg eller några kilometer in i skogen och då skedde transport via häst och släde eller skidor. Kojan var antingen timrad eller barackliknande och var utrustad med järnspis som både användes till matlagning och värmekälla. Ytterligare kaminer kunde finnas i skogsarbetarnas rum och i torkrummet. All mat serverades på porslinsallrikar som dock kunde vara i olika modeller och design. När det började skymma och inte dagsljuset kunde lysa upp kojan genom fönstren tändes fotogenlampor. Utöver kojorna fanns det ett stall för hästarna, utedass och torkrum där skogsarbetarna torkade sina kläder. De som kockade i skogen tyckte det var spartansk och svårare än att hushålla hemma, medan Aina menar att det inte var så stor skillnad från vad hon var van vid då hon bodde i ett hus som var ett kronotorp. På övervåningen fanns det ett rum som hon hade som sovrum och en skrubben som användes som kylrum till köttet då det utrymmet höll sig kallt. Det saknades el i huset men det fanns rinnande kallt vatten och en toalett. Flera kockor bodde i samma koja som skogsarbetarna och hade då ett eget litet utrymme, det var ganska trångt och rymde en säng och ibland även en stol. Anna-Greta berättar om hennes rum i kojan:

³ Prickare var en slags sekreterare i ett stämplingslag.

Ja det var bara ett litet, litet rum med säng å e litet bord. Å en stol! De va nog de enda jag hade där.

Det avskildes från resten av kojan genom att det antingen fanns en dörr eller ett draperi som kunde dras för. Ofta hade skogsarbetarna ett eget rum men i några kojor var det öppen planlösning för kök och männens sovplatser. Eva som vikarierade för en sjukskriven äldre kocka, hade ett eget rum i kojan. Skogsarbetarna i hennes kocklag sov i egna fyramanna-baracker men vissa turades om att sova på underslafen under Eva för att hon inte skulle vara ensam:

Å de var olika gubbar, olika nätter eller olika veckor, jag kommer inte ihåg hur de bytte för jag skulle inte behöva sova där själv. Å aldrig att, va inge faligt, aldrig att nån rörde mig eller va otäck på nåt vis. Å hade han gjort det då hade han ju blivit stenad utav de andra, de tro jag. Så det kändes absolut inte farligt, de var det inte.

I skogskojorna fanns inget rinnande vatten, vatten hämtades från närmsta bäck eller kallkälla, cirka 50 meter från kojan. I köken fanns det ett stort matbord. Köttet och mjölken förvarades i kalla oisolerade skrubbliknade utrymmen, Eva berättade att det kunde yra in snö och att hon behövde sopa av snön som kommit in. Det fanns också ett förråd för torrvaror som var vid ytterdörren eller i köket.

3.2.3. Hur såg arbetet ut för kockorna i Västernorrland/Jämtland?

Det var mycket som skulle göras under en arbetsdag och dagen blev lång, ofta 12 - 15 timmar. Oftast hade kockorna hjälp från hästkörarna att tända vedspisen vid fyra - femtiden på morgonen i samband med utfodringen av hästarna innan de andra stigit upp. På så sätt kunde kockorna sova lite längre och klev upp mellan halv sex och halv sju och för att förbereda frukost och eventuell matsäck. När skogsarbetarna hade begett sig till skogen diskade kockorna undan och började förbereda inför lunchen eller middagen. För kockorna som serverade pölsa till frukost skulle de också se till att det fanns pölsa till nästa dag. På torsdagar serverades det ofta ärtsoppa och då skulle ärtorna läggas i blöt under natten innan för att kunna kokas till soppa på torsdagen. Om kött skulle tillagas nästa dag behövdes det tinas under natten för att vara klart för tillagning dagen därpå. Eva berättade också att hon alltid dukade bordet till morgondagens frukost kvällen innan för att ha det klart nästa morgon. Kockorna trivdes i sitt yrke som kocka och tyckte att det var roligt att arbeta. Vissa tyckte att disk och städning var de tråkigaste sysslorna och att tillredningen av mycket mat var det som var mest krävande, medan några inte reflekterade över vad som var tråkigt och roligt. Inge-Britt minns arbetet som roligt och aldrig som något jobbigt:

Krävande? Int tyckte man nå va nå krävande, å int tyckte man nånting va besvärlit, å inte va man trött nån gång. Jag kommer aldrig ihåg att jag var trött å tänkte nä men herre Gud det här klarar jag inte. Aldrig en enda gång kom jag ihåg det. Nä du vet, ja då va man ju i sitt livs form förstår du. Det var väl roligt att alla uppskatta en och att man fick beröm å, ja, det var mest roligt. Jag kom aldrig ihåg att det var jobbigt så jag ville

kräkas på hela skit'n, aldrig. Nähädå icke. Jag kommer inte ihåg en gång att det va jobbigt å tråkigt, jag kommer inte ihåg det. Även om jag skulle, ja skulle säga om jag kommer ihåg det men de minns jag inte. Jag minns aldrig att jag tyckte de va besvärligt å de ä ju tur det.



Figur 11. Inge-Britt hämtar vatten i bäcken cirka 50 meter från skogskojan. Foto: privat, Inge-Britt Höök

Städrutinerna var relativt lika för informanterna när kockorna diskade och höll rent under dagen. Kockorna sopade varje dag och skurade när det behövdes. I skogskojorna fanns det inget rinnande vatten, det hämtades i en kallkälla, bäck eller å. Vissa kockor hämtade vatten själva (fig. 11) och fick ibland hjälp av skogsarbetarna, de hjälpte till att bära in vatten och ved när de såg att det behövdes. I Eva och Lisas kojor fanns det ett speciellt schema som skogsarbetarna gick efter för att hjälpa dem med att bära in ved och

vatten. Lisa berättade att varje skogsarbetare hade en pinne på väggen med sin kaffekopp som flyttades varje dag för att se vilka som skulle bära in vatten och ved. Kockorna diskade i diskbaljor, vissa fick även hjälp med att bära ut slaskvattnet medan vissa bar ut vattnet själva. Ofta var det fullt upp under arbetsdagen för kockorna och det fanns lite tid för annat. Om det fanns tid över på dagen brukade några baka små bullar som kallas "klickar" (Eva i Jämtland) eller "glöhyppern" (Aina i Ångermanland) eller sockerkaka.

Kockorna kunde sköta sin egen hygien efter att skogsarbetarna hade åkt till skogen när de kunde vara ifred i kojan. Om kockan stannade under helgen tog hon ofta med sig sitt tvättfat i kockburen.

Vissa kockor fick planera matlagningen mer och vissa mindre. Eva som var vikarie berättade att hon hade en så kallad kockchef som hjälpte till att planera matsedeln och tyckte att det fungerade bra. Anna-Greta hade veckomöten med skogsarbetarna där nästa veckas mat planerades för att kockbasen skulle kunna handla under helgen. Aina, Lisa och Inge-Britt skrev själva inköpslistor och Inge-Britts leverans kom med godsbilen medan Lisas och Ainas kom med kockbasarna. Inge-Britt minns att det var viktigt att planera noga:

Man ska ju veta att man hade hemma det man skulle ha, för du vet det fanns ju ingen, nånstans som man kunde tvärfara å handla om man hade glömt nåt. De var ju omöjligt (...) Jajamen, noga!

Det var bara i Romas kocklag det skedde en olycka då en av skogsarbetarna högg sig i knät, men det gick bra då han fick skjuts till en läkare. Anna-Greta minns att det fanns en förbandslåda om olyckan skulle ha varit framme. Alla kockor var anställda av själva kocklaget och lönen var mellan 1 - 2,5 kronor per skogsarbetare och dag för de kockor som minns vilken lön de hade. Några informanter minns inte vilken lön de hade, men de flesta upplevde att de var nöjda med den. Inge-Britt kommer inte ihåg inte hennes ”nettolön”, men tror sig veta att skogsarbetarna betalade 4,5–5 kronor per man och dag för att hon skulle laga mat och inhandla råvaror. Aina köpte en cykel för 275 kronor efter säsongen och hade även pengar kvar efter köpet. Skogsarbetarna i sin tur arbetade för olika bolag, Ainas kocklag kan ha varit ett undantag som kanske arbetade på kronans mark då huset de bodde i var ett gammalt kronotorp. I några kojor fanns det en eller två kockbasar som tog hand om ekonomin och ansvarade för att nya råvaror skulle inhandlas. Några informanter upplevde att det var en tävling mellan olika kockor som kockade i samma område, det var prestige att hushålla billigast och samtidigt laga god mat.

I vissa kojor stannade skogsarbetarna kvar under helgen och då var också kockan kvar för att laga mat, för dessa kockor blev det arbete hela veckan. I andra kocklag arbetade skogsarbetarna till fredag eller lördag och åkte hem resten av helgen och då åkte kockan också hem. Ofta tog de skidorna, Anna-Greta kunde även åka hem med sin pappa som körde häst och Aina kunde ibland åka med någon som hade bil. Under högtider åkte kockorna och skogsarbetarna hem till sina nära och kära. Några kockor minns att det de lagade kams på fettisdagen (en informant gjorde även semlor) och att skogsarbetarna tog ledigt på fettisdagseftermiddagen. I vissa skogskojor hälsade skogsarbetarnas familjer också på. Trots att vissa stannade i skogen under hela säsongen fick ingen av informanterna hemlängtan.

Till några boenden togs det stora slaktdelar av oxe, gris och eventuellt älg, i början av säsongen. Aina minns att hennes kocklag hade ordnat fram en hel gris och en halv oxe som nästan räckte hela säsongen:

Jag fick ju mycket mat å börja laga ur, en halv oxe och n' hel gris. Det var ju mycket att ta rätt på. Det där lilla rummet på övervåningen fick bli kylskåp för där frös köttet då, satt då det höll sig ju nästan till att avverkningen var slut. Fast sista halva månaden började det tryta med mat. Satt då fick, vad het det, dom som var bossar kan jag säga, som stod för inköpena, fick åka och köpa falukorv då för att dryga ut men sen kom han som hade hästen, han kom å fråga: Hör du Aina, sa'n. kan du laga till ett oxhuvud, eller ta reda på ett oxhuvud? Jaa, tacka för det sa jag att jag kan det. Å jag vart ju jätteglad för av oxhuvudet och av grishuvudet så blev det mycket pölsa, och pölsa var ju något som arbetare gillade.

Utöver att slaktdelar togs till några kojor var det inga speciella förberedelser inför avverkningssäsongen. Vid slutet av säsongen, ofta vid påsk "när företaget hade gått" skulle kockorna städa ur kojorna. Roma minns att mat och porslin auktionerades ut på en gårdsauktion eftersom det skulle vara nya arbetare i kajan nästa säsong och då skulle ta med sig nya saker.

3.2.4. Vilken mat lagade kockorna i Västernorrland/Jämtland?

Frukost serverades mellan halv sju och halv åtta. Antingen serverades havre- eller kornmjölsgröt, smörgåsar, kaffe och ibland ägg och uppstekta rester till frukost, eller serverades det pölsa eller sill och potatis med kaffe till. Roma berättar om frukosten:

Det var pölsa och potatis och det skulle stå på bordet halv sju på måran, och det gjorde det alltid. (...) Och kaffe, jag hade en 7-literskaffepanna å det blev underbart gott kaffe för vi hade ju källvatten från skogen.

I de flesta kojor lagades det en måltid till 12-tiden, antingen till hela kocklaget om de arbetade nära kajan, eller bara till häst- eller traktorförarna. Då serverades husmanskost: kokkött, köttsoffa, bruna bönor och fläsk, ärtsoppa och pannkaka, stekt fläsk och sås, köttbullar, korv och pölsa (fig.12).



Figur 12. Inge-Britt serverar sitt kocklag mat. Foto: Privat, Inge-Britt Höök

Roma serverade även efterrätt efter 12-målet:

Å inte att för glömma. Varje da skulle de ha efterrätt. Å de var också vikti. De va i alla fall någån c-vitami de fick i sig. Det var sagogrynssoppa eller saftsoppa. Kanske nån mannagryn.

Ofta var det pannkaka och ärtsoppa på torsdagar och alla utom Lisa gjorde pannkakan i långpanna. Istället stekte Lisa pannkaka i stekpannor på spisen då hon tyckte det var smidigare än att grädda i ugnen:

Å stekte pannkaken! Men förstå du hur jag kunde stek pannkaken åt n' tölken hög? Men gösse det gick på de här vise vet du det, för jag hade ju två stekpannen. (...) För då hann jag he ti den å då va de färdit å vänn på n' dära så de gick på rehär vise vettu. Det minns jag för jag hade en väldigt bra stekspade. Å den tror jag hade tege hemifrån, för hon va ovanligt bre.

Några kocklag åt istället matsäck ute i skogen. Evas kocklag åt fläsk på knäckebröd medan både Aina och Inge-Britt gjorde matsäck till skogsarbetarna som var i skogen hela dagen. Aina berättar skrattandes hur hon gjorde i ordning matsäck: *Jag fick stå och göra limpsmörgåsar som dom skulle ha till lunch då, ute i skogen, så de var en bra hög som jag fick stå och bre.* När skogsarbetarna hade arbetat färdigt skulle de äta igen mellan klockan 15 - 17. Roma och Lisa lagade alltid saltsill och potatis som skogsarbetarna åt efter arbetsdagens slut. Övriga kockor lagade någon form av husmanskost. Anna-Greta beskriver detta mål som kryddstarkare, till exempel serverade även hon saltsill då. En lokal mattradition som fanns i Inge-Britts kocklag var att de åt *blöte*, eller *dopp i grytan*, även under andra delar av året än jul. Några kockor tillagade kams under hela säsongen och några bara till fettisdagen. Aina serverade ibland sluring (som tillredas på fläsk, mjöl och potatis) och alltid efterrätt och kaffe efter middagen. Den sista måltiden var kvällsgröten som alltid var kornmjölsgröt.

De flesta kockorna lagade mat från sitt minne men Aina hade också med sig en

kokbok från fortsättningsskolan som hon tyckte var till stor användning (fig. 13). Det var liten tillgång på grönsaker, från växtri- ket fanns potatis, ärtor, bruna bönor, morötter och kålrötter. Några informanter använde även vitkål till kålpudding och kålsoppa, och Anna-Greta använde palsternacka till några rätter. Roma serverade pölsa och potatis till frukost tillsammans med rödbetor.



Figur 13a. Ainas kokbok från fortsättningsskolan

100 KÖTTRÄTTER	
Pölsa	
1 3/4—2 l vatten eller buljong	4—5 hg köttrester
2 dl korngryn	— koka eller steka —
2 lökar (1 hg)	salt, vitpeppar
Skölj korngrynen och lägg dem i vatten dagen före tillagningen. Koka dem i samma vatten, tills de blivit mjuka. Skala löken, mal köttet och löken och blanda ner gröten. Upphetta pölsan, krydda och avsmaka. Servera pölsan varm med rödbetor och potatis.	

Figur 13b. Recept från Ainas kokbok som hon hade från fortsättningsskolan

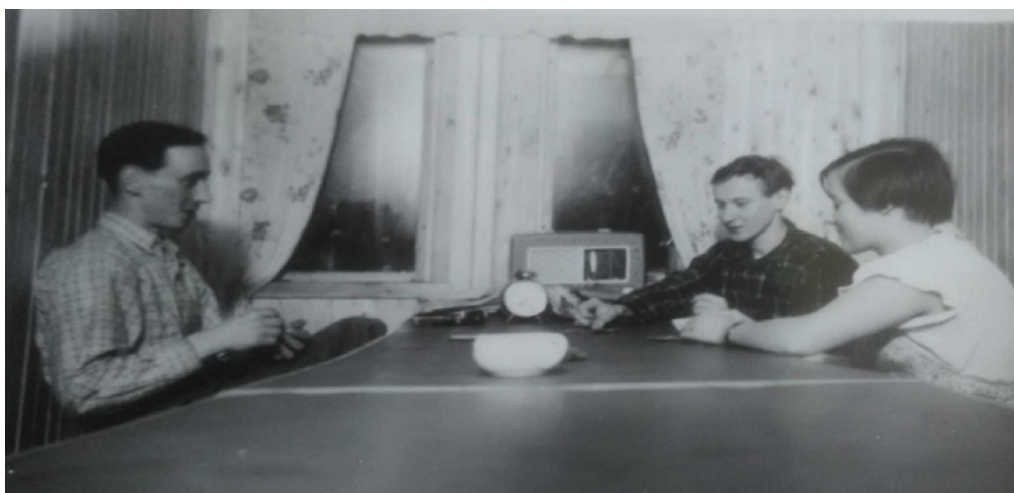
3.2.5. Hur upplevde kockorna i Västernorrland/Jämtland de sociala förhållandena?

Inställningen till att arbeta som kocka var positiv och alla informanter från Västernorrland/Jämtland minns att det var roligt att arbeta. Roma och Anna-Greta träffade även sina framtida livskamrater i skogskojan och har det som ett fint minne. Dessutom kände sig alla kockor uppskattade vilket i sin tur gjorde arbetet roligt. Kockorna fick mycket beröm för maten och Roma berättade att hon även fick en chokladask av några skogsarbetare för att de ville visa uppskattning för hennes arbete. Att arbeta ensam med män i skogen tyckte alla kockor i Västernorrland/Jämtland fungerade bra. Kockorna kände sig respekterade och upplevde ingen otrevlig stämning eller jargong och Eva minns:

Jag minns aldrig att dom pratade skampuppa som vi säger här. Aldrig att jag minns att de berättade fräcka historier, de gjorde de inte, inte vad jag kan minnas. Och det tror jag att jag hade mintes för som ung flicka på den tiden... De va ju, alltså om man skulle skriva fula ord, det va ju bakom dass de var ju väldigt tabubelagt alltihop de här med fräckisar osså. Det var ju i hemlighet. Jag såg aldrig några porrtidningar, de såg jag aldrig. Som sagt aldrig några grova fräckisar. (...) Aldrig, asså fräcka historier eller otrevliga saker eller nedlåtande saker om kvinnor aldrig. Inte i det kocklaget i alla fall. Efteråt när jag tänker på dehär med metoo-rörelsen å dehär på någe vis var de före sin tid, för de utsatte inte mig för det. Eller var de fostrad av den gamla kockan, hon hade skinn på näsan!

Den generella stämningen upplevdes som god. Kockorna var ofta med och spelade kort (fig. 14) men det var mest skogsarbetarna som diskuterade och berättade historier, Eva minns historierna:

Det var jakthistorier, hur stora fiskar dom hade tage, när de tappat den där reven, ja sånt pratade man om. Eller nån skogsdrivning eller n' där hästen fy fan vilken häst han hade n' där gubben. Han drog ju 20 ton å a... såna historier var det. Det var den världen man levde i. Man pratade inte om London å Paris eller Dior eller nå' sånt. De var primärt: jaga, fiska och arbeta.



Figur 14. Anna-Greta spelar kort tillsammans med Per Jakobsson och Ossian Lundgren.
Foto: Privat, Anna-Greta Lundgren

I Romas och Ainas boenden fanns det batteriradio och Roma minns att de följde med och diskuterade politik:

Åck en sak till: Vi hade en radioapparat! Nyheterna var väldigt viktiga att höra på. Ja vi hade batteriradio. Å det var ju roligt att det fanns nån kommunikation.

I några kocklag fanns det en social rangordning. Om så var fallet, var det hästkörarna som hade högst status men de var samtidigt genuina mot kockan och övriga skogsarbetare. I andra kocklag sågs ingen ha mer status än någon annan. Anna-Greta hade sin pappa och sina bröder i ett av kocklagen hon arbetade i och Lisa hade med sin morbror i många av hennes kocklag, men annars hade kockorna ingen tidigare relation till skogsarbetarna. Det var bara hästar som var djuren vid kojan, ingen hade med sig något husdjur hemifrån. Några av kockorna arbetade i olika kojor. Anna-Greta tyckte att det var en trevligare och vänskapligare stämning i kocklaget som hennes pappa och bröder var i jämfört med ett annat kocklag, men själva kojorna skiljde sig däremot inte speciellt mycket åt. Inge-Britt och Lisa minns ingen skillnad mellan olika kojor och kocklag.

I vissa kocklag åt kockan samtidigt som skogsarbetarna eller på sidan om medan andra kockor hellre ville äta ensam och ville kunna "passa upp" när skogsarbetarna skulle äta. Efter eftermiddagsmålet spelades det ofta kort i skogskojorna och det berättades historier. Aina minns inte att det spelades kort. Istället lästes det böcker då det hade ordnats boklådor till kocklaget, och Aina minns också att hon stickade sig en fin vit jumper under säsongen. I skogskojorna kunde det också finnas lite tid för handarbete och läsning, men ingen koja hade boklådor. Annars var det lite tid för annat, Eva berättar: *Fritid var inte uppfunnit då. Vi pratade inte om det hemma heller.*

Det var sällan andra som kom på besök i kojan, eller som i Ainas fall huset. Som tidigare nämnt kunde vissa familjer komma förbi under fettisdagen men annars var det sällan besök från familjemedlemmar då föräldrarna hade egna arbeten att sköta hemma. I Anna-Gretas kocklag var fettisdagen en speciell dag (se fig. 15):

Jo då bruka dom alltid fira. Å de brukade vara roligt på fettisdagskvällen och dan efter va alltid en ledig dag i kojan (...) Ja för mig var det ju matlagning men inte lika ofta för då var de inte så noga med tiderna, men annars var det som vanligt. Ja fettisdan vart de ju fettisdagskams, den skulle de ju ha.



Figur 15. Anna-Greta med sitt kocklag på fettisdagen Foto: Privat, Anna-Greta Lundgren

Ofta hade familjerna en positiv inställning till att deras döttrar arbetade som kockor. Några föräldrar hade själva varit engagerade i att dottern blev kocka och Anna-Greta arbetade med sin pappa och sina bröder i skogen. Roma minns att hennes mamma var orolig att Roma var i skogen själv med 12 män men att hennes svåger då hade sagt *hon är säkrare med ett gäng karlar på 10 - 12 stycken än om det bara hade varit två*, och det höll Roma med om. Synen i samhället varierade, i vissa byar sågs det som en uppskattad yrkesgrupp och i andra var det som vilket arbete som helst.

3.2.6. Vad gjorde kvinnorna efter avslutat kockatjänst i Västernorrland/Jämtland?

Efter avslutad tjänst gick kockorna i Västernorrland/Jämtland olika vägar. Eva var piga i ett år och sedan började hon studera vidare till sjuksköterska. Anna-Greta fortsatte i skogsbruket året efter och brosslade, sedan arbetade hon inom jordbruk och Aina började arbeta inom äldreomsorg våren efter sin kockasäsong. Inge-Britt och Lisa åkte till Stockholm och började arbeta på ett hotell i Sandhamn, respektive finare hälsosalong, där båda bodde i några år. Roma träffade sin framtida man när hon var kocka och de fick barn ganska snabbt, efter hennes tid hemma med barn började hon hjälpa sin svärmor med jordbruk.

Alla kockor är imponerade av sina insatser och att de klarade av att arbeta som kockor när de ser tillbaka på kockatiden idag (fig. 16), att kunna laga all mat och att veta hur mycket mat som skulle gå åt. Inge-Britt berättar:



Figur 16. Inge-Britt med sitt kocklag. Foto: Privat, Inge-Britt Höök

Hur fixade jag det? Nio karar och jag, hur visste jag hur mycke jag skulle laga? Jag kan inte begripa hur jag fixade det! Jag kan tänka, nog var man duktig. Det var en prestation i dagens nu, det får man tycka.

Några av kockorna i Västernorrland/Jämtland tycker att de fått erfarenheter av kockyrket som de annars inte skulle ha erhållit. För det första att få förtroendet av kocklaget och planera och att också klara av att laga mat till alla skogsarbetare. För det andra gav kockyrket mod och självförtroende, om de klarade av att kocka skulle de klara mycket annat senare i livet också. För det tredje kände några kockor sig självständigare än innan de arbetat som kockor och att de fick bestämma mer själv i kojan än hemma. Under rätt förutsättningar skulle de som svarat på frågan om de skulle vilja arbetat som kocka igen om de fått möjlighet svarat ja.

4. Diskussion

Kockorna som har arbetat i skogsbruket hade en viktig roll i den stora förändringen av skogsarbetet under 1940- och 1950-talet. Deras arbetsförhållanden var unika för sin tid i Sverige, eftersom kockorna oftast arbetade ensamma och tog hand om matlagningen och hushållet i skogsarbetarkojorna.

Vem blev kocka?

Alla våra informanter växte upp i mindre samhällen/byar på mindre gårdar förutom en informant som växte upp i en tysk småstad och flyttade till Sverige som vuxen. Majoriteten var unga ogifta kvinnor mellan 15–18 år och några hade även familj och släkt i kocklaget. Detta liknar tidigare beskrivningar av vilka som blev skogsarbetarkockor (se Ojaniemi 1997; Löfdahl 2018; Östlund et al. 2020). Nästan alla våra informanter erhöll sina erfarenheter av matlagning och städning från hemmet, skolkök och/eller fortsättningsskola samt arbete som hembiträde. En informant i Tornedalen fick även gå bredvid en erfaren kocka innan hon började arbeta ensam. Vissa av kockorna hade även tidigare erfarenhet av att arbeta i skogen med bland annat plantering och röjning. Varken kockorna i Tornedalen eller Västernorrland/Jämtland hade genomfört en förberedande kockkurs inför sitt arbete som kocka. I intervjuerna kunde de nästan låta förvånade när de fick frågan om de hade genomfört någon speciell kockutbildning. Att resultatet inte visade att det var någon större skillnad mellan vilka som blev kockor var väntat. Vi hade inga förväntningar på att våra informanternas uppväxt eller bakgrund skulle skiljas sig markant mellan våra studieområden. Detta eftersom kvinnorna som blev kocka oftast bodde på landsbygden nära skogen och arbetet (Löfdahl 2018).

Tidigare studier (Ojaniemi 1997; Löfdahl 2018) har redogjort att en utbildad kocka resulterade i reducerade matkostnader, därför togs det initiativ samt propagerades för en kockutbildning under 1930-talet. Kockkurserna hölls runtom i landet fram till mitten på 40-talet för att kockorna skulle uppfylla skogsarbetarnas krav och kurserna erhöll anslag från riksdagen. De som utbildades fick kunskap om näringslära, ekonomi, enklare sjukvård och sådant som relaterar till hushållet (Stedingk 1996; Ojaniemi 1997; Löfdahl 2018). Mot bakgrund till att kockkurser ser ut att ha varit mer aktuella under 30- och 40-talet (Ojaniemi 1997; Vallström 2010; Löfdahl 2018) kan avsaknaden av kockutbildning hos våra informanter förklaras av just detta. Trots att våra informanter inte hade genomfört någon förberedande kockkurs hade de ändå grundläggande kunskaper som behövdes för att arbeta som kocka.

Kockornas arbete

Studiens resultat visade att kockorna i Tornedalen och Västernorrland/Jämtland hade liknande arbetsdagar med matlagning, städning och planering av matlagning och inköp. De hade sällan tid över till annat då de arbetade mycket under sina långa arbetsdagar på 12 - 15-timmar, som ofta var längre än skogsarbetarnas arbetsdagar ute i skogen. Vissa kockor började sitt arbete under hösten, andra efter julhelgen och arbetet sträckte sig till påsk. Majoriteten av våra informanter har haft en kockbas (som även kunde kallas kockchef, kommissarie, ledare, chef) som hjälpte till med planeringen och ekonomin i kocklaget. Inköpen gjordes oftast en gång per vecka. Mot bakgrund av detta, samt att kojorna ofta låg inne i skogen, var det viktigt att de kockorna som planerade allt själva, kunde planera inköpen väl för att det skulle räcka hela veckan. Det förekom också att skogsarbetare tog med sig råvaror hemifrån och fick det avräknat från sina kostnader.

Kockorna var anställda av kocklaget som betalade kockornas lön. De informanter som minns sin lön kommer ihåg att den baserades på kocklaget storlek och var cirka 1–2,5 kr per man och dag (jfr. Ojaniemi 1997; Löfdahl 2018). Inställningen till att arbeta som kocka var övervägande positiv hos våra informanter, en inställning som även yttrade sig i andra yrken. Några av våra informanter berättade också att det kunde vara skönt att få arbeta med något annat än att hjälpa till på gården. Att gå från oavlönat arbete på gården till lönearbete gav kockorna något annat att göra och de tjänade egna pengar (se även Löfdahl 2018). Det är intressant att våra informanter hade liknande arbetsförhållanden i både Tornedalen och Västernorrland/Jämtland. Det var främst statligt ägd mark i Tornedalen som sköttes av Domänverket och främst skogsbolag som ägde och förvaltede skogen i Västernorrland/Jämtland. Vi förväntade oss baserat på detta, att det skulle vara större skillnader i hur kockornas arbetsdagar såg ut mellan Tornedalen och Västernorrland/Jämtland.

Skogsarbetarkockornas huvudsakliga arbetsuppgifter, till exempel att laga mat till många män och att städa, liknar både rallar- och flottarkockornas arbeten. Rallarkockorna tvättade även rallarnas kläder när de bodde isolerat och långt ifrån sina hem (Drake 2018), vilket inte våra informanter gjorde. Dessutom skiljer sig skogsarbetarkockornas arbeten något från flottarkockornas arbeten under 50- till 70-talet (se även Löfdahl 2018; Östlund 2020). Flottarkockorna kunde ofta inhandla råvaror flera gånger per vecka, och behövde inte planera lika långsiktigt som skogsarbetarkockorna som vanligtvis fick matleverans en gång per vecka (Norén 2019).

Genom vårt resultat kan vi dra slutsatsen att skogsarbetarkockans arbetsdag och arbetssysslor inte påverkades av geografi eller markägare. Detta stöds även av tidigare studier (Löfdahl 2018; Östlund et al. 2020) baserade i andra områden som visar att kockornas arbete i olika områden och under olika tidsperioder verkar ha varit ganska likartat i just detta avseende. Kockorna levererade bränslet till skogsbruket under 1900-talets första hälft och bidrog både till skogsarbetarnas förbättrade hälsa och arbetsdagar. Vi tycker således att det är viktigt att lyfta fram kockornas stora roll i skogsbruket.

Maten som kockorna lagade

De tydligaste skillnaderna mellan kockorna i Tornedalen och Västernorrland/Jämtland var mathållningen. Studien visade att en skillnad var att kockorna i Tornedalen ofta tillredde mat från slaktdelar av ren, medan kockorna i Västernorrland/Jämtland tillredde mat från slaktdelar av gris och nöt. Dessutom var tillgången på billigt renkött god i Tornedalen (SOU 1933:38). En annan skillnad var att kockorna i Västernorrland/Jämtland använde rotfrukter och kål i större omfattning i matlagningen; palsternacka, morot, rödbeta, vitkål, men dessa användes ändå inte i stor utsträckning. Den enda rotfrukt som informanterna från Tornedalen nämnde under intervjuerna var potatis. Tillgången på torkad frukt var större än tillgången på grönsaker i båda områden. Det användes bland annat till fruktkräm, några kockor från Västernorrland/Jämtland har även beskrivit det som en viktig källa för extra energi och c-vitamin. Sedan tidigare fanns det en oro över det låga c-vitaminintaget för skogsarbetarna och att kockorna kunde servera måltider innehållande c-vitamin borde ha varit hälsofrämjande för skogsarbetarna (SOU 1933:38).

En tredje skillnad var att kockorna i Västernorrland/Jämtland serverade mer fisk till skogsarbetarna, främst i form av stekt sill. Två av informanterna i Västernorrland/Jämtland serverade stekt sill och potatis till middag varje dag. Fisk serverades inte lika frekvent i Tornedalen, och nämndes bara av några informanter. En ytterligare skillnad var att några kockor i Västernorrland/Jämtland serverade pölsa eller sill och potatis till frukost. Alla kockor i Tornedalen, och några i Västernorrland/Jämtland serverade istället gröt och välling tillsammans med smörgåsar och uppstekta rester. Dessutom har informanterna från Tornedalen inte nämnt att de serverade pölsa till frukost, vilket några kockor från Västernorrland/ Jämtland har nämnt, både till frukost och till andra måltider.

Den övriga matlagningen var relativt lik i båda områden då kockorna lagade husmanskost (bland annat köttbullar, köttsoppa, fläsk och potatis och ärtsoppa och pannkaka) till sina kocklag. I Tornedalen serverade kockorna i regel fyra måltider per dag. I Västernorrland/Jämtland kunde det även serveras tre måltider per dag, om kocklaget hade med sig matsäck till skogen istället för att komma tillbaka till kojan och äta lunch (jfr Ojaniemi 1997; Löfdahl 2018). Vi förväntade oss viss skillnad i mathållningen i våra två studieområden. Vi trodde att kockorna i Tornedalen skulle tillreda mer mat från renkött och att det skulle vara mindre tillgång på grönsaker. Något som förvånade oss är att kockorna i Västernorrland/Jämtland tillredde mer fisk, främst stekt sill, än kockorna i Tornedalen. Vi trodde att tillgången på fisk skulle vara jämnare mellan våra studieområden än vad resultatet visar.

I andra studier om skogsarbetarkockor återfinns både likheter och olikheter i mathållningen. Löfdahl (2018) redogör sill som vanlig frukost och att det inte var någon annan slags fisk som serverades i skogskojorna och nämner inget om pölsa. Kockorna använde få grönsaker till matlagningen, något som även Stedingk (1996) och Ojaniemi (1997) nämner. Kockorna serverade också efterrätt: saftsoppa, chokladkräm, morotskräm och nyponsoppa (Löfdahl 2018). Eftersom

majoriteten av kockorna som Löfdahl (2018) intervjuade i sitt arbete inte arbetade i våra studieområden är det intressant att se dessa lik- och olikheter.

Det sociala livet i kajan

Våra informanter har beskrivit att de alla trivdes att arbeta som kocka och att de tyckte att det fungerade bra att bo med skogsarbetarmännen i skogen som ensam ung kvinna. Kockorna kände sig respekterade av skogsarbetarna. Vidare är det intressant att majoriteten av våra informanter åt samtidigt som skogsarbetarna. Detta skiljer sig bland annat från resultat av Ojaniemi (1997) och Östlund et al. (2020) som beskriver motsatsen, att de flesta kockor inte åt med skogsarbetarna. Några orsaker dessa författare framhåller var att det skulle setts som normbrytande, kockorna kunde vara blyga eller att de inte tyckte att de hade tid när de skulle servera skogsarbetena mat. Många av våra informanter beskrev det som en god gemenskap mellan kockan och skogsarbetarna. Kockan var ofta med och spelade kort (i Västernorrland/Jämtland) eller tärning (i Tornedalen) när hon hade tid över på kvällen. En intressant kommentar från flera av våra informanter var att det i huvudsak var skogsarbetarna som berättade historier och förde diskussioner, även om kockorna också deltog i samtalen. Ytterligare verkar fettisdagsfirande med kams ha varit en viktigare tillställning i Västernorrland/Jämtland än Tornedalen. Tre av informanterna från Västernorrland/Jämtland kommer ihåg att de serverade kams på fettisdagen och att det var en speciell dag. Bara en informant från Tornedalen berättade att hon bakade semlor under fettisdagen. Eftersom Tornedalen och Västernorrland/Jämtland har sina egna regionala traditioner hade vi förväntat oss en viss skillnad i hur den sociala miljön såg ut i de olika områdena. Dock visste vi inte vilka skillnader vi skulle förvänta oss. Trots detta såg vi inte många skillnader, de främsta var att informanterna i Västernorrland/Jämtland nämnde att de spelade kort. I Tornedalen nämndes inte kortspel, däremot att det spelades tärning i ett kocklag. Fettisdagsfirandet var mer uppmärksammat i Västernorrland/Jämtland med fettisdagskams, Flera av kockorna i Tornedalen kommer inte ihåg något speciellt firande. Att det inte förekommer mer lokala traditioner var förvånande för oss.

Den trygghet som våra informanter har beskrivit i skogskojorna skiljer sig från beskrivningar av rallarkockornas sociala miljö. Rallarkockornas arbetsmiljö var istället råare och mindre välkomnande (Drake 2018). Som ung rallarkocka i slutet på 1800-talet fanns det inget socialt skyddsnät på den isolerade arbetsplatsen. Rallarna visade lite respekt och som gift kunde rallarkockan få utstå närmanden från männen hon kockade åt, det ryktades även om prostitution i rallarbarackerna (Drake 2018). Skogskockorna har oftast inte upplevt samma utsatthet på grund av ett mildare klimat i skogskojorna. Kockan hade status och skogsarbetarna visade respekt och uppskattning för kockans arbete. Det kunde även finnas en social trygghet i att släkt eller familj arbetade i samma kocklag. Det resulterade i en form av social ordning som var betryggande för skogskockan (se även Johansson 1994; Löfdahl 2018; Östlund et al. 2020).

Kvinnor i skogsbruket då och idag

Alla informanter upplevde att kocklivet med männen i skogen fungerade väl. Ingen minns att de kände sig utsatta i någon situation eller att de behandlades illa på något sätt. Löfdahl (2018) såg ett liknande mönster i sina intervjuer med före detta kockor då majoriteten av hennes kockor bara hade positiva minnen från skogskojan. Det är intressant att sätta detta i relation med dagens jämställdhetsfrågor och #slutavverkat, skogsnäringens #metoo. Hur kunde kockorna behandlas så väl när kvinnor och icke-binära i dagens skogsbransch upplever en icke-jämställd näring (Skogen 2018; Svedberg 2020)? En förklaring kan vara att kockorna arbetade med uppgifter som ansågs som ”kvinnoarbete”, när de lagade mat och städade (SOU 1933:38). Genom dessa arbetsuppgifter tror vi inte att kockorna kunde utgöra en konkurrens mot männens roll i skogsbruket, men skulle en kvinna som arbetade i huggarlaget ha respekterats på samma sätt?

Att inte våra informanter upplevde den ojämställdhet många kvinnor och icke-binära har och fortfarande upplever i skogsbranschen kanske i huvudsak grundade sig i att kockorna inte arbetade direkt med det vi traditionellt betecknar som skogsarbete. Kvinnor och icke-binära som vittnar om dagens icke-jämställda skogsbransch arbetar i stället tillsammans med män i samma sektor med exakt samma arbetsuppgifter som männen (Svedberg 2020). En annan förklaring kan vara att kockorna var mycket välkomna i skogskojorna då de höjde standarden med matlagning och städning och inte heller utgjorde något hot mot det mansdominerande skogsarbetet. Kockan var samtidigt en specialist i sitt yrke då hon kunde laga god, närande och energirik mat åt skogsarbetarna. Många skogsarbetare hade liten kunskap om matlagning (SOU 1933:38) och tiden prioriterades inte till matlagning då skogsarbetet var ackordsatt. I undersökningar framgick det även att skogsarbetare föredrog en kvinnlig hushållerska jämfört med en manlig kock. Alltså var kockorna efterfrågade av sina kocklag då de behövde hjälp från någon som kunde laga bra mat och sköta hushållet i skogskojan. När kockan skötte all matlagning kunde även skogsarbetarna få mer tid till skogsarbete och redskapsvård (Löfdahl 2018).

Vi grundar vår studie på våra informanternas berättelser. Dock förstår vi att det kan ha förekommit andra kockor som eventuellt kan ha upplevt otrevligheter i kojorna.

Om material och metod

Vi har intervjuat totalt elva personer i vår studie. Å ena sidan tillräckligt många för att få svar på våra frågeställningar, å andra sidan kanske vi hade sett ett annat mönster och dragit andra slutsatser om vi hade haft fler informanter. Resultaten vi har fått kan till viss del vara påverkade av slumpen eller att vi intervjuat ganska få kockor. Det har gått många år sedan informanterna arbetade som kockor och vi har förståelse för att de inte kunnat minnas allt och/eller velat besvara våra frågor i frågelistan. Ett resultat av detta är att vi inte fått svar på alla detaljfrågor i frågelistan som vi önskat.

Retroperspektiva frågor kan ge svar som är färgade av informantens nuvarande syn, omarbetningar eller glömska på det tillfället som intervjun handlar om, något som även Trost (2010) framhåller. För att få så bra svar som möjligt ska frågorna vara så enkla som möjligt att svara på enligt Häger (2007). Mot bakgrund av detta var vi noggranna när vi utformade frågorna för att de skulle vara frågor med öppna svar och enkla att förstå. Vid de fall där vi inte har kunnat genomföra en intervju via telefon har frågorna skickats via e-post genom informanternas kontakter. Nackdelen med intervjutekniken eller ”brevväxlingen” är att det vardagliga oformella talet går förlorat. Det är svårare att fånga in beskrivande citat, svaren blir kortare och följdfrågor riskerar att förbli obesvarade (Häger 2007).

Dessutom har vi sannolikt intervjuat några av de sista kockorna, om studien hade genomförts för 20–30 år sedan hade resultatet kanske varierat mer. Bland annat boendesituationen, då det var vanligare med timrade skogskojor med sämre standard innan våra kockor arbetade (SOU 1949:19). Under slutet av 50- och början av 60-talet, då några våra informanter arbetade, började även kockasystemet avvecklas (Löfdahl 2018). Några av våra informanter berättade också att de inte kunde arbeta längre som kocka då efterfrågan på kockor började försvinna bland annat på grund av mekaniseringen.

Vi vill understryka att vi inte upplevt osäkerheterna i material och metod som någon omfattande felkälla. Våra informanter har försett oss med värdefull information och visat en tillförlitlighet med sina innehållsrika berättelser och goda minnen.

5. Avslutande reflektion

Det är intressant att jämförelsen mellan skogsarbetarkockorna i Tornedalen och Västernorrland/Jämtland inte resulterade i en större skillnad. Skogsarbetarna i Tornedalen var i huvudsak anställda av det statliga bolaget Domänverket och skogsarbetarna i Västernorrland/Jämtland var istället anställda av olika privata skogsbolag. Trots att skogsarbetarna arbetade åt olika arbetsgivare har kockornas arbeten sett relativt lika ut i båda områden. Alla kockor som intervjuats i denna studie var anställda av själva kocklaget och inte av det statliga Domänverket eller det privata skogsbolaget som ägde marken där avverkningarna pågick. De skillnader som vi har sett är främst different mathållning: I Tornedalen använde kockorna renkött, mindre rotfrukter, kål och fisk, och tillagade ingen pölsa, jämfört med Västernorrland /Jämtland. Fettisdagsfirandet verkar också ha varit en större tillställning i Västernorrland /Jämtland. Vi hade förväntat oss större skillnader i skogsarbetarkockornas arbete på grund av den stora distansen och att markägarförhållandena såg olika ut för de olika områdena.

Slutligen vill vi poängtera kockornas roll i skogsbruket. Kockorna levererade bränslet till skogsbruket under 1900-talets första hälft och bidrog till skogsarbetarnas förbättrade hälsa och arbetsdagar. Att kockornas arbete inte har värdesatts och uppmärksammats i större utsträckning innan Löfdahls studentarbete (2018) är synd eftersom de utförde ett viktigt arbete i skogen. Det har speglats hos några av våra informanter då de sällan pratat om sin tid som kocka och inte uppfattat att det är något som värdesatts av samhället.

Skogsbruket utvecklades och mekaniserades, i och med det försvann förutsättningarna för skogskockornas arbete och kockasystemet avvecklades under slutet av 1950-talet (Stedingk 1996; Löfdahl 2018). Det som däremot inte försvann var de erfarenheter och självförtroende som våra informanter och andra kvinnor som arbetat som kockor erhöll av kockarbetet som följt med dem genom livet.

Referenser

- Arpi, G. (1959a). Avvittringen. I: Arpi, G. (red.) *Sveriges skogar under 100 år*. Del 1. Stockholm: Ivar Hæggströms boktryckeri AB. sid. 22–31.
- Arpi, G. (1959b). En jämförelse mellan ägarkategorier. I: Arpi, G. (red.) *Sverige skogar under 100 år*. Del 1. Stockholm: Ivar Hæggströms boktryckeri AB. sid. 110–113.
- Arpi, G. (1959c). Statlig skogsindustri. I: Arpi, G. (red.) *Sveriges skogar under 100 år*. Del 2. Stockholm: Ivar Hæggströms boktryckeri AB. sid. 564–570.
- Arpi, G. (1959d). Äganderättsförhållandenas utveckling på allmänna skogar. I: Arpi, G. (red.) *Sveriges skogar under 100 år*. Del 1. Stockholm: Ivar Hæggströms boktryckeri AB. sid. 33–66.
- Arpi, G. (1962) Massa och papper. I: Wik, H. (red.) *Västernorrland Ett sekel 1862 – 1962*; Del 1. Stockholm: P.A. Nordstedt & söner. sid. 239–270.
- Björklund, J. (1984). From the Gulf of Bothnia to the White Sea: Swedish direct investments in the sawmill industry of Tsarist Russia. *Scandinavian Economic History Review*, 32 (1), sid. 17–41.
- Carli, O. (1962). Befolkning och bebyggelse I: Wik, H. (red.) *Västernorrland Ett sekel 1862 – 1962*; Del 1. Stockholm: P.A. Nordstedt & söner sid. 62–115.
- Drake, L.B. (2018) Submila landskap, subaltern rum: Kockor och rallare utmed Riksgränsbanan 1898–1902. *Lychnos* sid. 51–75. Hämtad från <http://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:uu:diva-394324>
- Ebeling, F. (1959). Skogarna och deras vård i övre Norrland från och med 1930-talet. I: Arpi, G. (red.) *Sverige skogar under 100 år*. Del 2. Stockholm: Ivar Hæggströms boktryckeri AB. sid. 413–443.
- Ehnmark, A., Henriksson, H. (1974). Arbetsliv i Norrbotten. I: Ann-Katrin Tideström (red.) *Bygd i Förvandling. Norrbotten*. Stocksund: kommittén för television och radio i utbildningen. sid. 17–24.

Embertsén, S. (1976). *Virkesdrivning inom Kramfors-delen av SCA 1911–1965*. Stockholm: Liber.

Gustafson, I., Löfdahl, A., Rautio, A-M., Öbom, A. & Östlund, L. (2020). *Kockor: skogsbrukets glömda hjältar*. Umeå: SLU och Skogsmuseet i Lycksele.

Holmgren, A. (1959). Skogarna och deras vård i övre Norrland intill år 1930. I: Arpi, G. (red.) *Sverige skogar under 100 år* (del 2). Stockholm: Ivar Hæggströms boktryckeri AB. sid. 375–412.

Häger, B. (2007). *Intervjuteknik*. Stockholm: Liber.

Johansson, E. (1989) Beautiful men, fine women and good work people: Gender and skill in Northern Sweden; 1850-1950. *Gender and history*. Vol 1 (2)

Johansson, E. (1994). *Skogarnas fria söner: maskulinitet och modernitet i norrländskt skogsarbete*. Diss. Lunds universitet. Stockholm: Nordiska museet.

Lehto, B. (2004). *Skogsarbetarnas villkor i Tornedalen mellan 1930–1960 en utflyttningens tid! Skogshistoriska essäer: skrivna av elever på kursen "Skogens och skogsbrukets historia."* Institutionen för skogsskötsel, Institutionen för skoglig vegetationsekologi.

<http://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:slu:epsilon-2-374>

Lundmark, H., Josefsson, T. & Östlund, L. (2013). The history of clear-cutting in northern Sweden – Driving forces and myths in boreal silviculture. *Forest ecology and management*, vol. 307, sid. 112–122.

<http://dx.doi.org/10.1016/j.foreco.2013.07.003>

Löfdahl, A. (2018). *De var så glada och åt allt vi satte fram en studie om skogsarbetarkockan och hennes liv i kojan*. Umeå: Sveriges lantbruksuniversitet. Institutionen för skoglig resurshushållning/Jägmästarprogrammet

<http://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:slu:epsilon-s-9773>

Nordberg, M., Angelstam, P., Elbakidze, M. & Axelsson, R. (2013). From logging frontier towards sustainable forest management: experiences from boreal regions of North-West Russia and North Sweden. *Scandinavian journal of forest research*, vol. 28 (8), sid. 797–810

<https://doi.org/10.1080/02827581.2013.838993>

Norén, L. (2019). "Det var ett äventyr" - en studie om livet som flottare efter Piteälven. Umeå: Sveriges lantbruksuniversitet. Institutionen för skogens ekologi och skötsel /Jägmästarprogrammet
<http://urn.kb.se/resolve?urn=urn:nbn:se:slu:epsilon-s-10517>

Ojaniemi (1997) *Skogsarbetarkockor Arbetsliv och yrkeskultur*.
Umeå Universitet. Etnologiska institutionen

Patel, R. & Davidson, B. (2003). *Forskningsmetodikens grunder: Att planera, genomföra och rapportera en undersökning*. 3 uppl.,
Lund: Studentlitteratur.

Patel, R. & Davidson, B. (2019). *Forskningsmetodikens grunder: Att planera, genomföra och rapportera en undersökning*. 5 uppl.,
Lund: Studentlitteratur.

Persson, E., von Stockenström, B., Eneroth, O., Lundberg G. & Wibeck, E.
(1940). *Den svenska skogen: skildrad i text och bilder*. Stockholm: Aktiebolaget svensk litteratur.

Rudberg, S. (1962) *Naturlandskapet I: Wik, H. (red.) Västernorrland Ett sekel 1862 – 1962*. Stockholm: P.A. Nordstedt & söners sid.11–61.

Rudehill, H. (1974). På jakt efter jobb - om omflyttningar i Norrbotten. I: Ann-Katrin Tideström (red.) *Bygd i Förvandling. Norrbotten*. Stocksund: kommittén för television och radio i utbildningen. sid. 9–16.

Ryen, A. (2004). *Kvalitativ intervju: från vetenskapsteori till fältstudier*. 1 uppl.,
Malmö: Liber ekonomi.

Skogen (2018) Öppet brev: "Från hashtag till handling"
<https://www.skogen.se/nyheter/oppet-brev-fran-hashtag-till-handling>
[2021-04-18]

SOU 1933:38. *Kungl. socialstyrelsens utredning och förslag rörande förbättrande av skogs- och flottningsarbetarnas provianterings- och matlagningsförhållanden under vistelsen i skogarna samt Kungl. medicinalstyrelsens undersökning rörande de dietiska och hygieniska förhållandenas inverkan på skogsarbetarnas hälsotillstånd*. Stockholm

SOU 1949:19. *Utredning med förslag till lagstiftning om tillfälliga bostäder vid skogs- och flottnings- m.fl. arbeten*. Stockholm

Stedingk, H von. 1996. *Kockan i skogskojan*. Skogshistorisk Essä, SLU Umeå, Institutionen för skoglig vegetationsekologi, Institutionen för skogsskötsel.

Svedberg, A. (2020). *Nyplantering: Om NYKS-nätverkets arbete med att förändra den maskulint kodade skogsbranschen*. Uppsala universitet, Institutionen för pedagogik, didaktik och utbildningsstudier.

Trost, J. (2010). *Kvalitativa intervjuer*. 4., [omarb.] uppl., Lund: Studentlitteratur.

Vallström, M. (2010). *Skogens moderna rum: skogsarbetets boende i Jämtlands län under 1900-talets första hälft*. Östersund: Länsstyrelsen i Jämtlands län.

Ådalenkommittén (1980). Industrihistorisk inventering Industriminnen i Västernorrland: rapport. D. 3 Sollefteå och Kramfors kommuner: industrihistorisk inventering 1980: [en basrapport från Ådalenkommittén i samarbete med Sundsvalls museum]

Östlund, L., Zackrisson, O. & Axelsson, A.-L. (1997). The history and transformation of a Scandinavian boreal forest landscape since the 19th century. *Canadian journal of forest research*, vol. 27 (8), sid. 1198–1206.
<https://doi.org/10.1139/x97-070>

Östlund, L., Öbom, A., Löfdahl, A. & Rautio, A.-M. (2020). Women in forestry in the early twentieth century - new opportunities for young women to work and gain their freedom in a traditional agrarian society. *Scandinavian journal of forest research*, vol. 35 (7), sid. 403–416.
<https://doi.org/10.1080/02827581.2020.1808054>

Östlund, L. (1999) När skogen började falla. I: Näslund, I. (red) *Fiske, skogsbruk och vattendrag – nyttjande i ett uthålligt perspektiv*. sid. 67–86. Fiskeriverket, Kälarne.

Bilaga 1

Frågeformulär till kvinnorna som har arbetat som kockor i skogen (varför har vi valt dessa kategorier, vad ingår, vad vill vi veta)

Vem är du?

Namn:

Ålder:

Adress:

Kan du berätta om dig själv?

- A. Var växte du upp? - hur bodde ni? (torp/bondgård osv)
- B. Hur såg din familj ut? - storlek osv.
- C. Vad arbetade dina föräldrar med?

Hur fick du arbetet som kocka?

- A. Hur gick själva anställningen till?
- B. självvalt/tvång/övertalning?
- C. Hur var din inställning till att börja arbeta som kocka?

Hur gammal var du när du började arbeta som kocka?

Tidigare erfarenheter (skog, laga mat, utbildning)

Vilken erfarenhet hade du till skog och skogsarbete då? Hade du arbetat i skogen tidigare?

Kan du berätta om vilka kunskaper om matlagning och hushåll du hade innan du blev kocka?

- A. Hade du gått någon kurs? - Självlärd hemifrån eller specifik kurs/utbildning?
- B. Kunde du något om sjukvård?

Vilka egenskaper värdesattes för att arbeta som kocka?

Geografi och tidsperiod

Var i landet arbetade du?

- A. Område
- B. Var ligger närmsta samhälle/by?

Hur långt hemifrån arbetade du? (var det glest mellan byarna?)

A. Vart var kojorna placerade i förhållande till var du bodde?

Under vilka år arbetade du som kocka, hur många säsonger?

A. Vilka säsonger? (vinter, sommar, avverkningssäsonger etc)

B. Hur långa säsonger?

Arbetsplats

Vilken typ av koja var det?

A. Hur stor var kojan?

B. Hur många rum?

C. Hur många bodde i koja?

Hur stort var kockalaget?

Hur var standarden i stugorna? Isolering? Hur boendet såg ut?

Tyckte du din boendesituation skiljde sig mycket från den hemmavid?

Om du arbetade under flera säsonger eller i olika områden, hur skiljde sig kojorna åt?

Hur bodde du?

A. Enskilt rum eller egen koja?

B. Hur såg det ut där?

Hur var miljön där du bodde?

A. Hur många byggnader fanns det?

B. Vad för slags byggnader?

C. Fanns det djur?

D. Var det långt att hämta ved/vatten?

Arbetssituation

Vilka var förberedelserna inför säsongen?

Arbetade du själv som kocka?

Hur såg en arbetsdag ut och hur planerades arbetet?

A. Hur lång var arbetsdagen?

B. Hur många timmar arbetade du?

C. Hade du någon fritid? - vad gjorde du då?

Hur många dagar i veckan arbetade du?

- A. Hur ofta fick du åka hem?
- B. Hur tog du dig hem?
- C. Fick familj hälsa på?
- D. Hemlängtan?

Vad upplevde du var det mest krävande/roligaste/tråkigaste i ditt arbete som kocka?

Arbetade du under högtider och speciella dagar?

- A. om ja; hur skiljde sig arbetet åt från en vanlig dag?

Vem anställde dig/var din arbetsgivare?

- A. Vem betalade din lön?
- B. Hur betalades din lön?
- C. Vad hade du för lön?
- D. Fanns det en kockfar som hjälpte till med ekonomin?
- E. Hur var lönen jämfört med andra yrken vid den tiden?
- F. Var du nöjd med den lön du fick?

Förekom det skador och olyckor?

- A. Hur ofta?
- B. Fanns det instruktioner för hur man skulle undvika skador och olyckor?
- C. Fanns det riktlinjer för vad man skulle göra vid uppkomst av skador?
- D. Fanns det någon/några arbetsuppgifter som upplevdes mer riskfyllda?

Gjordes det några efterarbeten när säsongen var slut?

- A. Vad arbetade du med efter säsongens slut?

Mathållning

Vilken mat lagade du? kan du ge exempel?

- A. Vad lagade du på morgon/lunch/middag/kväll?
- B. Fanns det lokala maträtter du tillagade (som du vet är lokala)
- C. Generell mat/husmanskost?
- D. Hur mycket varierade kosten?
- E. Vilken var den/de vanligaste rätterna du tillagade?
- F. Fanns det någon favoriträtt?

Hur ofta (frukost, middag osv) och när lagade du mat?

- A. Hur länge varade varje måltid
- B. Hur mycket mat lagade du?

Vilken standard hade köket?

- A. Typ av spis?
- B. Redskap?

C. Porslin?

Hur planerades matlagningen och inköpen?

- A. Hur såg tillgången ut på olika råvaror?
- B. Hur levererades/transporterades råvarorna?
- C. Hur ofta levererades råvaror till skogskojan?
- D. Vem betalade råvarorna?
- E. Förvaring av råvaror?

Åt du samma mat som skogsarbetarna?

- A. När åt du mat?
- B. Åt ni gemensamt?

Hygien

Hur såg städ- och tvättrutiner ut? Var det enkelt eller svårt?

- A. Vilka redskap användes för tvätt och städ?
- B. Vad fick du hjälp med? (vatten, ved, disk och så vidare)

Sociala förhållanden

Var det roligt att arbeta?

- A. Vilket är ditt roligaste minne?

Upplevde du någon social rangordning i laget?

- A. Hur kände du av den?
- B. I vilka situationer kände du dig lyssnad på och inte?

Hur upplevde du att arbeta ensam med män i skogen?

- A. Fanns det någon speciell jargong?
- B. Kände du dig respekterad?
- C. Fanns det situationer där du kände dig utsatt?
- D. Hur var den generella stämningen i laget?

Uppskattades ditt arbete av skogsarbetarna?

- A. Hur yttrades det?
- B. Var alla tacksamma?

Hur skulle du beskriva den generella stämningen i kojan?

- A. Trivdes du i kojan?
- B. Hur var gemenskapen mellan dig och skogsarbetarna?
- C. Spex?
- D. förekom det situationer du tyckte var obehagliga eller otrevliga?

Vilken relation hade du till skogsarbetarna; familj, vänner och så vidare?

Vad tyckte din familj om ditt arbete?

Hur upplever du den generella synen på kockor i samhället då?

Om du arbetade i flera säsonger, hur skiljde de sig åt?

Avslutande frågor

Har du något specifikt minne du skulle vilja dela med dig av?

Hur har ditt senare liv präglats eller påverkats av arbetet som kocka?

- A. Vilka erfarenheter/lärdomar har varit användbara senare i livet?
- B. Hade samma erfarenheter erhållits av ett annat arbete tror du?

Vad gjorde du efter avslutad tjänst?

Skulle du vilja lägga till något mer som vi inte har pratat om eller tagit upp?

Om du hade fått möjligheten att arbeta som kocka igen, hade du gjort det?

Bilaga 2

Vem är du?

Namn:

Ålder:

Adress:

Kan du berätta om dig själv?

Var växte du upp? - hur bodde ni?

Hur såg din familj ut? (storlek, syskon...?)

Vad arbetade dina föräldrar med?

Hur fick du jobbet som kocka?

Hur gick själva anställningen till?

Självvalt/tvång/övertalning?

Hur var din inställning till att börja arbeta som kocka?

Hur gammal var du när du började jobba?

Tidigare erfarenheter (skog, laga mat, utbildning)

Vilken erfarenhet hade du till skog och skogsarbete då? Hade du arbetat i skogen tidigare?

Kan du berätta om vilka kunskaper om matlagning och hushåll du hade innan du blev kocka?

Hade du gått någon kurs? - Sjävlärd hemifrån eller specifik kurs/utbildning?

Kunde du något om sjukvård?

Vilka egenskaper värdesattes för att arbeta som kocka?

Geografi och tidsperiod

Var i landet jobbade du?

Område

Vart ligger närmsta samhälle/by?

Hur långt hemifrån jobbade du? (var det exempelvis glest mellan byarna?)
Vart var kojorna placerade i förhållande till var du bodde?

Under vilka år arbetade du som kocka, hur många säsonger?
Vilka säsonger? (vinter, sommar, avverkningssäsonger?)
Hur långa säsonger?

Arbetsplats

Vilken typ av koja var det?
Hur stor var kojan?
Hur många rum?
Hur många bodde i koja?

Hur stort var kockalaget?

Hur var standarden i stugorna? Isolering? Hur boendet såg ut?

Tyckte du din boendesituation skiljde sig mycket från den hemmavid?

Om du arbetade under flera säsonger eller i olika områden, hur skiljde sig kojorna åt?

Hur bodde du?
Enskilt rum eller egen koja?
Hur såg det ut där?

Hur var miljön där du bodde? (exempelvis byggnader, djur, avstånd till vatten/ved)
Hur många byggnader fanns det?
Vad för slags byggnader?
Fanns det djur?
Var det långt att hämta ved/vatten?

Arbetssituation

Gjordes det förberedelserna inför säsongen? vilka?

Arbetade du ensam som kocka?

Hur såg en arbetsdag ut och hur planerades arbetet?
Hur lång var arbetsdagen?
Hur många timmar arbetade du?
Hade du någon fritid? - vad gjorde du då?

Hur många dagar i veckan arbetade du?

Hur ofta fick du åka hem?

Hur tog du dig hem?

Fick familj hälsa på?

Hemlängtan?

Vad upplevde du var det mest krävande/roligaste/tråkigaste i ditt arbete?

Arbetade du under högtider och speciella dagar?

Om ja; hur skiljde sig arbetet åt från en vanlig dag?

Vem anställde dig/var din arbetsgivare?

Vem betalade din lön?

Hur betalades din lön?

Vad hade du för lön?

Fanns det en kockfar som hjälpte till med ekonomin?

Hur var lönen jämfört med andra yrken vid den tiden?

Var du nöjd med den lön du fick?

Förekom det skador och olyckor?

Hur ofta?

Fanns det instruktioner för hur man skulle undvika skador och olyckor?

Fanns det riktlinjer för vad man skulle göra vid uppkomst av skador?

Fanns det någon-/ra arbetsuppgifter som upplevdes mer riskfyllda?

Gjordes det några efterarbeten när säsongen var slut?

Vad arbetade du med efter säsongens slut?

Mathållning

Vilken mat lagade du? kan du ge exempel?

Vad lagade du på morgon/lunch/middag/kväll?

Fanns det lokala maträtter du lagade (som hon vet är lokala)

Generell mat/husmanskost?

Hur mycket varierade kosten?

Vilken var den/de vanligaste rätterna du lagade?

Fanns det någon favoriträtt?

Hur ofta (frukost, middag osv) och när lagade du mat?

Hur länge varade varje måltid

Hur mycket mat lagade du?

Vilken standard hade köket?

Typ av spis?

Redskap?

Porslin?

Hur planerades matlagningen och inköpen?

Hur såg tillgången ut på olika råvaror?

Hur levererades/transporterades råvarorna?

Hur ofta levererades råvaror till skogskojan?

Vem betalade råvarorna?

Förvaring av råvaror?

Åt du samma mat som skogsarbetarna?

När åt du mat?

Åt ni gemensamt?

Hygien

Hur såg städ- och tvättrutiner ut? Var det enkelt eller svårt?

Vilka redskap användes för tvätt och städ?

Vad fick du hjälp med? (vatten, ved, disk...?)

Sociala förhållanden

Var det roligt att arbeta?

Vilket är ditt roligaste minne?

Upplevde du någon social rangordning i laget?

Hur kände du av den?

I vilka situationer kände du dig lyssnad på och inte?

Hur upplevde du att arbeta ensam med män i skogen?

Fanns det någon speciell jargong?

Kände du dig respekterad?

Fanns det situationer där du kände dig utsatt?

Hur var den generella stämningen i laget?

Uppskattades ditt arbete av skogsarbetarna?

Hur yttrades det?

Var alla tacksamma?

Hur skulle du beskriva den generella stämningen i kojan?

Trivdes du i kojan?
Hur var gemenskapen mellan dig och skogsarbetarna?
Förekom det spex/ roliga upptåg?
Förekom det situationer du tyckte var obehagliga eller otrevliga?

Vilken relationer hade du till skogsarbetarna; familj, vänner och så vidare?

Vad tyckte din familj om ditt arbete?

Hur upplever du den generella synen på kockor i samhället då?

Om du arbetade i flera säsonger, hur skiljde de sig åt?

Avslutande frågor

Har du något specifik minne du skulle vilja dela med dig av?

Hur har ditt senare liv präglats eller påverkats av arbetet som kocka?
Vilka erfarenheter/lärdomar har varit användbara senare i livet?
Hade samma erfarenheter erhållits av ett annat arbete tror du?

Vad gjorde du efter avslutad tjänst?

Skulle du vilja lägga till något mer som vi inte har pratat om eller tagit upp?

Om du hade fått möjligheten att arbeta som kocka igen, hade du gjort det?