



Kungens skafferi

*Sparris, svartrötter, ranunkelsallat,
och frukter som persikor, krusbär, mullbär
och sviskon är några av de läckerheter
som tillagades i slottsköket när Gustav III
bjöd till bords i slutet av 1700-talet.
Fina råvaror som även idag kan
få den mest kräsne finsmakare att
bli inspirerad och ställa till kalas.*

Marianne Johnson



Delikatesserna på Gustav III:s taffel hade odlats på Drottningholms kungsgård, en av de många kungsgårdar som sedan medeltiden försåg hovet med färska grönsaker, ägg, mjölk och kött.

Redan under medeltiden reste kungarna och ders följte med jämna mellanrum från kungsgård till kungsgård, för att på ort och ställe konsumera produkterna som bönderna levererat till gårdsfogdarna. Senmedeltidens ständiga konflikter gjorde det dock osäkert att resa mellan gårdarna vilket fick dåtidens kungar att uppehålla sig alltmer på Stockholms slott, och därmed kom de att vistas endast kortare tider på de kungliga slotten och kungsgårdarna runt Mälaren och i Uppsala.

Gammal statlig ägo

Benämningen kungsgård användes ursprungligen för större gårdar som ägdes av kronan och disponerades av kungen i kraft av hans ämbete. Till gårdarna hörde ofta underlydande landbougårdar och torp, för vilka arrenden betalades i pengar, varor eller dagsverken.

Kungsgårdarna, som utgör de äldsta av statens jordbruksfastigheter, skulle ha en allsidig egen produktion av jordbruksprodukter för att försörja ett storhushåll. Till gårdarna hörde stora arealer ängs- och betesmark men också skog och fiskevatten för att ge en allsidig kost och klara att mätta alla som arbetade på gården och ge ett överskott till hovet.

Kungsgårdarna blir fler

Under Gustav Vasas regeringstid ökade kungsgårdarna i antal. I och med reformationen vid riksdagen 1527 i Västerås drogs storgårdar som ägdes av domkyrkor och kloster in till staten. Några av de kyrkliga egendomar som blev kungsgårdar var ärkebiskopens *Biskops-Arnö*, skarabiskopens *Läckö slott*, Alvastra cistercienserklosters gård *Alvastra kungsgård*, Vårfruberga klosters gård *Kungsbergs kungsgård* och cistercienserklostret Guthnalia *Roma kungsgård*.

Antalet kungsgårdar blev ännu fler vid fredsförhandlingarna i Köpenhamn 1660 då svenska staten fick ett stort antal adelsgoods i Skåne och Blekinge som ersättning för Bornholm. Flera av dessa goods förvaltas fortfarande som kungsgårdar – *Tommarps*, *Hjälmhults*, *Bäckaskogs*, *Lillö*, *Uranienborgs* och *Dalby kungsgård*.

Slottsstek och syltad fågel

Men tillbaka till kungens kök. Vad mer än välsmakande frukter och grönsaker från köksträdgården kunde man få sig till livs?

För Johans III:s taffel i slutet av 1500-talet beräknades per månad 63 oxar, 28 kalvar, 298 får och lamm, 26 harar, 63 gäss, 980 höns, 950 viltfågel, 7 tunnor syltade fåglar, 858 laxar och gäddor, 6 tunnor salt fläsk samt en mängd oxtungor, skinkor, svinryggar med mera. Det är lätt att föreställa sig alla utsökta måltider som dukades upp, och man kan inte undgå att bli extera nyfiken på hur de 7 tunnorna syltade fåglar avåts.

Men på kungsgårdarna fanns det så klart även djur för andra ändamål. Enligt 1567 års inventarium för Drottningholms kungsgård kan man läsa att djurbesättningen bestod av 2 dragoxar, 80 gödoxar, 17 gödkor, 39 gamla mjölkkor, 1 tjur, 26 stutar, 33 kvigor, 42 får, 11 getter, 1 bock, 3 unga getter, 20 gamla och 6 unga galtar, 27 gamla och 8 unga suggor, 32 gäss och 160 höns.

Stor livsmedelsproduktion

För kungens underlydande var tillvaron slitsam och ibland räckte inte fodret till att göda de djur som skulle levereras till kungen som betalning. Pressen på bönderna ökade ytterligare under Gustav Vasas regeringstid. Bland annat uppmanade han sina fogdar att ta ut en höskatt för bönder som levererade ”sultne” oxar så att de kunde gödas innan de slaktades och saltades.

Det storhushåll som kungsgårdarna skulle försörja krävde stor produktion av de flesta livsmedel. En del råvaror förädlades för att lagras och användas senare. Bland annat var smör ekonomiskt viktigt, och smör och ost tillverkades vid mejerier på kungsgårdarna. Att grädden användes till smör ledde dock till hög dödlighet bland kalvarna, som alltför tidigt föddes upp på skummjolk och annat foder. Enligt kungsgårdens räkenskaper från 1580-talet fick endast kalvarna, som skulle gödas och slaktas för att serveras som kött på Nyköpingshus, större mängd oskummad mjölk.

Under 1500-talet gav korna mellan 400 och 500 kilo mjölk per år, att jämföra med att en ko idag ger cirka 20 000 kilo per år. Mest gav korna i Mälardalen och på Öland och för att öka mjölkavkastningen på Nyköpings kungsgård importerade hertig Karl





1589 tio kor och tre tjurar från Nederländerna. Mjölksdejan Gödecka följde med för att sköta djuren under resan och den första tiden i Nyköping. Så länge hon var kvar gav korna stora mängder mjölk men så snart hon rest hem minskade mjölkproduktionen.

Äng är åkers moder

Den omfattande djurhållningen krävde tillgång till stora ängsmarker för höskörd och bete. Det var ängarnas naturliga växtlighet som blev hö. För att inte slåtterängarna skulle växa igen med träd och buskar måste de ständigt röjas. I kungsgårdarnas räkenskaper redovisas fler dagsverken för röjning av ängar än för dikning av åkermark.

Hö från slåtterängar var en förutsättning för att under vintern klara de uppstallade djuren, som då gav gödsel till åkrarna. Uttrycket "äng är åkers moder" beskriver att en ökad produktion av hö krävdes för att föda större djurbesättningar, som gav mer gödsel så att det räckte även till den utökade åkerarealen.

Strandnära sankmarker ingick i en del gårdars ängs- och betesmarker. Dessa översvämmades vid högvatten och gödslades då av vattnets näringsrika slam. Ännu idag lever vissa av dessa gamla översilningsängar kvar, exempelvis på *Lillö kungsgård* där de används för bete.

Sveriges kornbod

Vad mer än hö kunde man skörda på kungens marker? Längre var brödsäd den enda gröda som odlades. De äldsta sädesslagen var korn och havre av vilka bakades ojämna bröd som tunnbröd och havrekakor. Råg odlades i Danmark och Skåne och övergången till jäst bröd skedde först i Sverige bland överhet och invandrare. Att den tyska besättningen på Nyköping slott på 1360-talet krävde att få rågbröd blev början för odling av råg på kungsgårdarna i mellersta Sverige, i Södermanland och Uppland.

Fisk till fasta och vardag

Den katolska kyrkans fasteperioder med fiskdiet gjorde att fiskevatten fick ett betydande ekonomiskt värde, och även senare var fisk ett viktigt inslag i hushålningen. Vid Drottningholms kungsgård fiskades år 1559 mest abborre, mört och gädda och också en

Åkerö, Gravensteiner och gul Rickard är några av de gamla äppelsorter som växte vid kungsgårdarna



mindre del braxen, enstaka sik, lakar och en lax. Rudor fångades i ett träsk som senare grävdes ut till tre ruddammar. På flera kungsgårdar fanns dammar för odling av karp.

Hovet försågs också med fisk från havet och Ottenbys fiskevatten, som under medeltid tillhört Nydala cistercienserkloster, gav såväl torsk som gädda och sälspäck.

Fisken ansågs dessutom som en så viktig näringskälla att Gustav Vasa på 1540-talet bestämde att hans barn skulle flyttas från Örebro slott till något av slotten kring Mälaren. ”Barnen kunne få then maat som the hafve lust till, hvad thet ähr mere kiött, fisk eller annat”. Han befälde att barnen skulle serveras flundror och lutfisk som han visste att de tyckte om.

Gustav Vasa centraliserar

Det rådde överhuvudtaget mycket aktivitet kring kungsgårdarna när Gustav Vasa satt vid makten. Hans politiska mål var att stabilisera landet och stärka statens inkomster genom att centralisera och effektivisera den statliga förvaltningen. Kungsgårdarna blev då produktionscentra för hovets, statens och krigsmaktens räkning.

Vid flera av kungsgårdarna gjordes försök att skapa mönstergårdar för jordbruk och boskapsskötsel. Utifrån kunskap om olika landsändars naturgeografiska förutsättningar styrde Gustav Vasa inriktningen på produktionen, vilket resulterade i regionala skillnader mellan gårdarna. Animalieproduktion förekom dock på de flesta gårdarna.

Genom att kungen placerade sina fogdar på kungsgårdarna fungerade de också som stödjepunkter för statsmakten under direkt kontroll av kungen.

Kontrollerad jakt

Under renässansen skapades inhägnade jaktparker, eller djurgårdar som de också kallades, vid bland annat *Drottningholms, Svartsjö, Ottenby, Läckö* och *Höjentorps kungsgård*. Jakten vid djurgårdarna var så kallad parforce-jakt då hjortarna hetsades mot ett staket eller en mur så att de innan de hoppade över tvingades stanna upp för att då kunna skjutas av jägare som stod gömda i paviljonger eller bakom skyttevärn. Kungens djurgårdar för kanske tankarna framförallt till jakt-

nöje men de speglar även en lyxkonsumtion. Invid Kina slott återskapades exempelvis på 1750-talet, visserligen på en annan plats, den djurgård som Johan III hade anlagt cirka tvåhundra år tidigare. Det inhägnade området fungerade troligen som betesmark för hjortar och rådjur, som tillsammans med gårdens övriga djur ingick i animalieproduktionen.

Den levande marken

Många av kungsgårdarna har sålts men *Stora och Lilla kungsladugården* i Nyköping är fortfarande i statens ägo. Här producerades fram till andra hälften av 1600-talet framförallt animaliebaserade livsmedel till hovet på Nyköpings slott.

Kring dessa gårdar, mitt i det ålderdomliga herrgårdslandskapet med pastorala betesmarker och stora sammanhängande åkrar, har Nyköpings moderna utkantsområde med industrilokaler, byggvaruhus, snabbmatkedjor, bensinmackar och trafikplatser vuxit upp.

Gårdarna är belägna på var sida om motorvägen och motorbullret lägger sig som en konstant ljudkulis över kungsgårdarnas jordbrukslandskap. Här blir kontrasten mellan historia och nutid tydlig och det statliga ägandet innebär att jorden fortfarande brukas och lever.

Ottenby kungsgård – ett världsarv

En annan gård som staten också äger är *Ottenby kungsgård*. Där vidmakthålls en ovanligt lång kontinuitet av markanvändning och den ingår därför i Södra Ölands odlingslandskap, som är upptaget på Unescos lista över världsarv.

Ottenby kungsgård har vidsträckta ängsmarker, som ända in på 1940-talet hävdades genom slätter. Målet för den statliga förvaltningen av kungsgårdarna är att bevara deras egenart. Fortfarande sköts Ottenbys cirka 60 hektar som traditionell slätteräng. Att slå, räfsa och köra in hö på 300 hektar ängsmark ingick i böndernas dagsverksskyldigheter och år 1551 skördades 1 625 lass hö. Som en jämförelse bärgades på Drottningholms kungsgård mellan 249 och 384 lass hö om året vid ungefär samma tid.

På Ottenby, liksom på andra kungsgårdar, gick Gustav Vasa in och styrde produktionen. Han ansåg





att öläningarna födde upp för mycket hästar och han ville istället utveckla den öländska fåraveln för att producera kött, smör, ost och ull för kronans räkning. Här inrättades därför ett schäferi, en avelsgård för får, med 200–300 engelska rumpefår som är en finullsras med hög mjölkavkastning.

Dovhjortar är ett annat djur med lång tradition på Öland. Ursprungligen hade de importerats från Sydosteuropa och västra Asien och i 1589 års räkenskap redovisas för första gången utgifter för vinterutfodring med hö av dovhjortar i Ottenby lund.

Faktum är att de cirka 200 dovhjortar som finns på Ottenby idag är av samma stam som Johan III inplanterade, och för att hålla samman dovhjortarna och hindra dem från att skada grödorna på åkrarna återskapades här en inhägnad viltpark på 1950-talet.

Nutida kunglig taffel

Precis som på medeltiden besöker kungen fortfarande ibland sina kungsgårdar och på Ottenby hålls kungliga jakter på hjortar och även änder, harar och raphöns. Jakten på dovhjort är idag lugn och selektiv och ett led i en noga planerad gallring.

Och man kan ana att det precis som förr i tiden serveras utsökta rätter när dagens jakt är till ända.