

Mat i fjärran väst

Av: Sebastian "Char" Scheler

Mat eller föda är en grundstomme i all verksamhet där levande organismer ska verka under en längre tid, däribland Västamerikanska pälshandeln. Vi börjar vid ett julbord i Klippiga Bergen, året är 1840:

"The first dish that came on was a large tin pan 18 inches in diameter rounding full of Stewed Elk meat The next dish was similar to the first heaped up with boiled Deer meat (or as the whites would call it Venison a term not used in the Mountains) The 3d and 4th dishes were equal in size to the first containing a boiled flour pudding prepared with dried fruit accompanied by 4 quarts of sauce made of the juice of sour berries and sugar Then came the cakes followed by about six gallons of strong Coffee already sweetened with tin cups and pans to drink out of large chips or pieces of Bark Supplying the places of plates. on being ready the butcher knives were drawn and the eating commenced at the word given by the landlady as all dinners are accompanied with conversation this was not deficient in that respect"-Osborne Russell



Fläsk med ris och stenhårda ärtor (skulle visst bötläggas)

Mat till rendezvous (1825-1840)

Det finns få områden där det kompromissas så mycket vid återskapande som när det gäller mat. Anledningarna till detta kan vara flera; kort om tid, brist på pengar, okunskap, krav på variation eller bristande intresse.

Sanningen är att den kost som mättade trappers, camp keepers och annat löst folk i Klippiga Bergen var tämligen ensidig. Var det inte kött i någon form, så fanns det ett fåtal andra matvaror som togs till rendezvous och handelsposter från framför allt St. Louis.

De huvudsakliga basvarorna var kaffe, te, socker och alkohol. Inte fullt så vanligt men ändå återkommande var t.ex. mjöl, socker, russin, ris, svartpeppar och salt.

Bland de varor av "civiliserad" art som fanns att tillgå i bergen; där även handelsposter är inräknade, fanns en hel del udda fiskar. Ja, du läste rätt: fiskar! 1835 skickades nämligen både makrill och torsk upp till Ft. Pierre. Till vem dessa var ämnade och i vilken form de skickades, är för mig okänt.

Några varor som tillfälligt dök upp var:

- Saltat och rökt fläsk
- Pepparsås (liknande tabasco)
- Senap
- Kryddpeppar
- Muskot
- Limejuice
- Kex/bröd

En del av de varor som lämnade St. Louis kom troligen aldrig fram till bergen, utan försåg rendezvous-karavanen med föda innan de nådde bisonmarker. Enligt Frederick Wislizenus som gjorde denna resa 1839 var dessa varor "...ham, ship-bisquit, tea and coffee."

Ransonering

För att få en krass uppfattning om hur mycket kaffe varje trapper hade tillgång till, låt säga efter rendezvous sommarn 1836, som enligt William Gray skulle ha haft "...one hundred



En rejäl måltid och utrustning på tork efter en dag i kanot.

Americans, -hunters and trappers; about fifty French, belonging mainly to the caravan; some fifty traders; about fifty citizens, or outsiders, including the mission party." och ytterligare ett par hundra indianer som besökare. Detta ger, om de sex säckar på gissningsvis runt 20 kilogram styck som togs med från St. Louis delas upp på de runt hundra jägarna; $(20 \times 6) / 100 = 1,2$ kg var. Om de övriga deltagarna ville ha en kopp lite då och då minskas kanske den siffran till 1 kg per trapper.

Görs samma uträkning för de 520 gallon alkohol som levererades lär fylleslaget kunna pågå ett tag då det ger 5,2 gallon = 20 liter per man! Men allt dracks givetvis inte upp av jägarna, och inte heller på träffen, då alkohol börjat bli den primära valutan vid handel med indianer.

Min poäng är att kaffet, och alla andra varor för den delen inte räckte särskilt långt in på hösten. Då var det bara att återgå till moder jords skafferi och hennes kalla vatten.

Så såldes kaffet då, så säljs kaffet idag

Varorna såg inte riktigt ut som de gör i butikshyllorna idag. För att ge några exempel:

- **Kaffe**; såldes i form av råkaffe. D.v.s. gröna torkade orostade kaffeböner, det listades ibland därför som "Green Rio" eller "Green Coffee". Dessa rostas sedan i stekpannan och krossades till något som påminner om det kaffe vi är vana vid. Råkaffe finns bl.a. att få tag i på nätet och diverse importbutiker. Börnorna levererades oftast i säckar och i något enstaka fall lådor.



Nyrostade kaffeböner i väntan på att bli "yxmalet"

- **Te**; gick ofta under namnet ”Young Hyson Tea” eller ”Y. H. Tea”, vilket inte är ett fabrikat utan en sort. Sorten är ett ungt, grönt, Kinesiskt te. Det förpackades ofta i lådor.
- **Socker**; kom oftast i form av råsocker. Listades i majoriteten av fall som ”Havanna Sugar”. Det fraktades i form av ”loafs” (vilket motsvarar vår sockertopp) och fraktades oftast i lådor. Kan idag köpas som just råsocker, eller i enstaka fall som sockertoppar.
- **Alkohol**; var under de tidiga rendezvousen ofta rom, men övergick under 1830-talet till rå alkohol som späddes ut med vatten. Även riktig, förvisso billig, amerikansk whiskey förekom. Alkoholen transporterades ofta i träfat på 10 gallon (38 liter).
- **Mjöl**; var vetemjöl, troligen liknande dagens fullkornsmjöl snarare än det blekta standardmjölet. Transporten skedde i och såldes från tunnor.
- **Torkad frukt**; dök upp med jämna mellanrum i form av just russin, torkade äpplen och torkade persikor. Lätt att hitta i nästan vilken mataffär som helst. Dessa förpackades ofta i lådor.
- **Salt**; var troligen flingsalt eller grovsalt snarare än dagens finmalda standardsalt. Transporterades ofta i säckar.
- **Ris**; långkornigt eller kortkornigt, råris eller annat? Har dessvärre inte lyckats finna svar på vilken eller vilka typer som förekom.
- **Kryddor**; och då först och främst svartpeppar lär ha varit omalen och verkar ha transporterats i lådor. Andra kryddor och smaksättare som kryddpeppar, muskot och nejlika tros i första hand varit ämnade för ”medicine” d.v.s. lockbete för bäver. Några andra godingar så som pepparsås och senap var troligen de enda varor i bergen som förvarades på flaska.
- **Kex/Bröd**; då i form av ”Pilot bread” och ”Navy bread”, som båda är en form av kex, som bakades av mjöl och vatten, ibland med salt. Om de hölls torra sades de hålla i evighet. Dessa kan man lätt baka själv. Dessa ses ofta som proviant till själva karavanen snarare än bytesvaror på rendezvous. De förvarades i tunnor.
- **Fläsk**; förmodligen även det i första hand ämnat till karavanen. Saltat eller rökt, och förvarades sedan i tunnor. Enligt Washington Irving kallade de hårdhudade bergsmännen de nyanlända för just ”pork eaters”, alltså ett skällsord.



Senapsflaska från mitten av 1800-talet från författarens samling.

Andra källor till mat

Rendezvous och handelsposter var givetvis inte enda resursen en pälsjägare i Klippiga bergen kunde nyttja. Som ovan nämnt var tillgången på dessa varor högst begränsade. Man fick helt

enkelt söka föda på annat håll.

Under tidigt 1800-tal brukar bisonbeståndet uppskattas till runt 30-50 miljoner individer, spridda över först och främst prärien men även Klippiga Bergen. Även viltbeståndet i övrigt fick mången ”pork eater” att tappa hakan. Med andra ord kött, kött och åter kött i en eller annan form var den föda som i de allra flesta fall stod på menyn.

Det finns en myt om att indianerna aldrig slösade på resurser och alltid nyttjade varenda del av djuret. Både indianer och många av bävermännen hade kunskapen till detta, men då överflödet ofta sågs som oändligt behandlades bytet ofta därefter. Detta var troligen en av anledningarna till slutet av både rendezvous-eran och något längre fram präriestammarnas nomadkultur.

Med andra ord, mycket kött blev det, allt från bison till skallerorm grillat på laddstake.



Insamling av kaveldun, roten äts, blasten lindades runt kött i kokgrop & dunet användes då vi gjorde eld.

Trots denna köttorgie äts faktiskt en del frukt och grönt. Vilda plommon, rötter, bär och diverse lökar bara för att ge några exempel äts både färska men även torkade som ingredienser i pemmican, som bestod först och främst av malet torkat kött och fett. Detta användes sedan som vinter- och nödföda av både röda och vita.

Förutom rendezvous, handelsposter, jakt och insamlat grönt fanns ytterligare ett par alternativa källor. Vissa begav sig under vintrarna ner till de sydvästra delarna kring Taos och Santa Fe. Deras smakrika mat lär ha smittat av sig. Sannolikt fanns nog både en och två varor med ursprung därifrån med på vårjakten. Dessa varor kunde vara t.ex. bönor och ärtor.

Indianerna är en annan källa viktig att beakta. De stod för framför allt kunskap, men även matvaror i form av pemmican, torkat kött, majs och andra varor som vissa stammar odlade.

Trots alla alternativ var det snarare regel än undantag att någon gång ibland hamna i hungersnöd. Joseph Meek beskrev att de under ett sådant tillfälle att: ” *everything was eaten that could be eaten, and many things at which the well-fed man would sicken with disgust. "I have," says Joe Meek, " held my hands in an ant-hill until they were covered with the ants, then greedily licked them off. I have taken the soles off my moccasins, crisped them in the fire, and eaten them. In our extremity, the large black crickets which are found in this country were considered game. We used to take a kettle of hot water, catch the crickets and throw them in, and when they stopped kicking, eat them. That was not what we called cant tickup ko hanch, (good meat, my friend), but it kept us alive."* ". Detta är något vi med kanske ett par dagar långa expeditioner inte bör behöva erfar.

Applicering

Som sagt, när det gäller mat är det oerhört lätt att kompromissa och falla ner i ”vita bönor och bacon”-träsket. Konserver, pasta och varma koppen kan ses som en nödvändighet, men tro mig, man klarar sig bra utan. Som med mycket annat inom detta



Hjortgryta som trots sitt utseende var utsökt.

intresse är det svårigheterna i fält snarare än de lata dagarna som man värdesätter hemma vid köksbordet.

Då vi allt som oftast träffas på vår tids rendezvous snarare än ute i vildmarken är det ganska givet att man har friheten att blanda friskt mellan de civiliserade och de mer lokalt producerade varorna. De flesta av oss har troligtvis inte möjlighet att frossa i animaliska produkter på samma sätt som de, och färskvaror anses begränsa oss just på grund av att de måste hållas färska.

Om man har tid att planera lite är torkning av kött och andra varor ett kanontillskott vid vilket rendezvous eller vilken expedition som helst. Ofta blir det, åtminstone i mitt fall någon form av ”stew”. D.v.s. en näve av det ena och en näve av det andra i en kittel med vatten, lite salt, lite peppar och efter en stunds puttrande har det hittills blivit ett ätbart resultat.

De varor vi idag kan köpa så som torkad frukt, socker, salt, fläsk mm. bör om man eftersträvar någon form av autensitet byta förpackningar till handsydd tyg- eller skinnpåsar, eller bara slås in i en linnebit. Dessa påsar är perfekta som kvällsprojekt framför TV:n.

Då kött ska med kan det vara lämpligt att frysa det paketerat i någon form av ”brunpapp”, sedan slå in det i någon form av ylle, t.ex. rester från någon söderklippt filt eller arméns fotlappar och sist i linne. Yllen isolerar kylan och köttet klarar sig ytterligare ett par dagar.

I takt med att hobbyn utvecklas och expeditionerna mer och mer prövande ökar risken att även vi kan hamna i situationer där hungern är ett problem. Det kan med andra ord vara bra att ta en titt på vad vår Svenska natur har att erbjuda i form av t.ex. ätliga växter. Exempel på bra litteratur inom detta område finner du i källförteckningen.



Torkning av kött vid brasan.

Källförteckning

Tryckta

Gowans, Fred R. *Rocky Mountain Rendezvous*. Layton: Gibbs M. Smith, Inc.1985.

Hanson, Charles E. *“Trade Goods for Rendezvous” The Book of Buckskinning V*. Ed. William H. Scurlock. Texarkana, TX: Scurlock Publishing, 1989.

Hanson, James A., och Katherine J. Wilson. *The Buckskinners Cook Book*. Crawford, NE: The Fur Press, 1979.

Irving, Wahington. *The Adventures of Captain Bonneville*. 1850. Washington: National Geographic Society, 2003.

Källman, Stefan. *Vilda Växter som Mat och Medicin*. 1997. Västerås: ICA Bokförlag, 2006.

Landry, Clay J. *"The History & Trade Ledgers of Fort Hall, 1834-1837"* *The Book of Buckskinning VIII*. Ed. William H. Scurlock. Texarkana, TX: Scurlock Publishing, 1999.

Norman, Rex Allen. *"Foods, Cooking and Little Luxuries"* *Muzzleloader*. Sep/Oct 2005.
- *"Whiskey!"* *Muzzleloader*. Nov./Dec 2006.

Russell, Osborne. *Journal of a Trapper*. 1914. Lincoln: University of Nebraska Press, 1965.

Ruxton, George F. *Life in the Far West*. Norman: University of Oklahoma Press, 1951.

Utley, Robert M. *A Life Wild and Perilous: Mountain Men and the Paths to the Pacific*, 1979.
Henry Holt & Company, 1992.

Wislizenus, Frederick A. *A Journey to the Rocky Mountains in the Year of 1839*, 1912. New York: Cosimo, 2005.

Webbkällor

Mountain Men and the Fur Trade,

- *Invoice of Sundry Merchandise from the Rocky Mountain Outfit 1836 under charge of Fontenelle, Fitzpatrick, & Co.* URL:

<http://www.xmission.com/~drudy/mtman/html/rmo1836.html>, Hämtad: 2006-02-26

- *Invoice of Sundry Merchandise from the Rocky Mountain Outfit 1837 under charge of Fontenelle, Fitzpatrick, & Co.* URL:

<http://www.xmission.com/~drudy/mtman/html/rmo1837.html>, Hämtad: 2006-02-26

- *Robert Campbell's accounts from 1832.* URL:

<http://www.xmission.com/~drudy/mtman/html/campacct.html>, Hämtad: 2006-02-26

- *Invoice of merchandise shipped on board S.B. Diana C.M. Halstead Master bound for the upper Missouri River and consigned for account and risk of upper Missouri outfit 1835 under mark in the margin.* URL: <http://www.xmission.com/~drudy/mtman/html/diana.html>,

- *Inventory of Goods available at the 1825 Rendezvous on Henry's Fork of the Green River.* URL: <http://www.xmission.com/~drudy/mtman/html/ashlist.html>, Hämtad: 2006-02-26

- *Articles of Agreement, July 18, 1826.* URL:

<http://www.xmission.com/~drudy/mtman/html/artagree.html>, Hämtad: 2006-02-26

- *Invoice of goods Cashed at Ft. Hall by Capt. N. J. Wyeth.* URL:

<http://www.xmission.com/~drudy/mtman/html/fthall/cache.html>, Hämtad: 2008-12-10

Victor, Frances Fuller. *The River of the West: Joe Meek's Years in the Rocky Mountains*. URL: <http://www.xmission.com/~drudy/mtman/html/jmeek/>, Hämtad: 2009-02-03