



Gästbudskniven, en fällbar matkniv som också tjänade som sked. Här min samling av Gästbudare med olika formspråk och ålder

Gästbudskniven

SAMLARKNIVEN – EN ARTIKELSERIE AV ANDERS HALLDÉN, FOTO: ANDERS HALLDÉN

Bakgrund, lite om ätverktyg

Från början, vi pratar tidig medeltid, så använde man i huvudsak sin slidkniv vid måltider. Från medeltiden och fram till 1600-talet användes av "bättre folk" en spetsig matkniv att dela maten med och att spetsa köttet på, samtidigt som gaffeln, en mindre tvåkloig modell, började förekomma. Vanligt folk hade ju alltid en slidkniv hängande och en träsked i bordslådan.

Det var dock få värdar som var så rika att de kunde förse gästerna med både kniv och gaffel. Det var därför vanligt att man tog med sig sin egen kniv och gaffel, gästbudsbestick, förvarat i kraftigt skinnfodral, och åt med.

Under 1700-talet förändrades knivarna från att ha spetsiga blad till att ha väl rundade och svängda blad, liknande dem du ser på bilderna. Det finns lite olika teorier varför detta skedde. Som så ofta på den tiden kom alla moderniteter från Frankrike och en historia berättar att en högt uppsatt kansler blev irriterad

på en av sina gäster som brukade peta tänderna med spetsen på sin kniv efter måltiden. Kanslern befälde då att i fortsättningen skulle det bara finnas knivar med rundade blad på hans gästmåltider. En annan historia, som är belagd, är att Ludvig den XIV år 1669 utfärdade ett förbud mot spetsiga matknivar eftersom det då och då hände att de användes som vapen vid gästbuden där det



Gästbudskniven här med en gaffel som troligen är ditsatt senare

serverades mycket dryck, får man anta. Det inträffade till och med att folk stack ihjäl varandra med matkniven.

Gästbudskniven

Gästbudskniven, är man ganska säker på, kom till som intellektuell skapelse någon gång under mitten av 1700-talet. Idén med drakhuvud hör ju till praktpjäserna i trä som man använde och visade upp på gästbud, alltså lite historieromans från vikingatiden. Någon ritade och lät tillverka en fällkniv lämplig för gästbud, den är alltså en svensk företeelse. I Norge finns ”Junge-kniven” med ornamenterade mässingskollor men med ett mer spetsigt knivblad som inte bara var gjort för att äta med. Moderniteten med gaffeln spred sig och man kom då på att det gick att bygga in en liten gaffel in gästbudskniven, ofta var övre draknäbben skaftet på gaffeln.

En vanlig fördom är att det bara var de riktigt rika som kunde skaffa en egen gästbudskniv. Bruket att använda gästbudskniv spred sig fram mot 1800-talet även till allmogen. Under slutet av 1700-talet och långt in på 1800-talet tillverkades knivarna av ”bondsmederna” och på de flesta bonnakalas hade gästerna egna gästbudsknivar, detta var vanligt fram till mitten av 1800-talet och till och med senare.

Skollorna var i gjutmässing med olika legeringar, fjädern i stål, medan bladet ofta var smitt i vanligt järn. På de olika knivarna ser man olika modeinfluenser, från skollor i barock till rokokko. Bladen är vackert svängda och var genom sin bredd lämpliga att skyffla in till exempel lutfisk och ostkaka. Kvinnornas knivar var ofta mindre, de är ju som bekant inte så ”stora i käften” som männen. Vanligt var att kniven var försedd med en ögla så man kunde ha den hängande i bältet och då stila med den.

Samla gästbudsknivar

De flesta knivarna kommer från Hälsingland och Dalarna men har påträffats längre ned, både i Östergötland och

Västergötland. Dialektalt namn för denna kniv i Dalarna är ”jäspekniven”. Det finns gott om knivar ute till försäljning på auktioner, de förekommer flera gånger om året på Tradera. Det man skall se upp med är att bladen blir sladdriga eftersom de inte är av stål, de blir slitna i bladslaget, nithålet (eller bulthålet enligt Marmér) blir för stort och fjädern kan ha rostat fast. Bladen kan också vara nerslipade, kanske av någon yngling som gjort om den till vass fällkniv.

Knivarna är ju mycket vackra, känns förhistoriska och är därför efterfrågade på marknaden. Själv kan jag tycka att de är vackert befriade från plaststabiliserad fossil, giraffben och andra överarbetade konstigheter som många av dagens fällknivar har.

Priserna varierar, en kniv med sladdrigt och rostskadat blad kostar 600 - 800 kr, medan en fin kniv med filework på fjädern, dekorationer på bladryggen och gravyr på bladet, en gaffel i näbben och kanske till och med ägar- eller tillverkarsignatur kostar uppåt 3000 kr.

Avslutningsvis

Den enda nyttillverkade gästbudskniv jag sett är tillverkad av Pentti Turunen, så varför inte prova att gjuta ett par vackra skollor med draknäbb och smid ett svängt blad, eller kom och köp dig en gästbudskniv på Allmogemarknaden den 12 september! Har du frågor eller synpunkter så meila mig gärna.

Besök min samlarsajt www.cultur.nu, meila mig på anders@cultur.nu

Källa, Nordiska Museets årsbok 1998, Gästbudsknivar av Teje Colling.



Vill du delta? Besök

www.cultur.nu



Allmogemarknad

Marknad från 1800-talet den 12 september i Jönköping
Vi bjuder på:

Knivmarknad: Försäljning av antika knivar.

Sjöhistoria: Ång- segelfartyg, nautica, allmogebåtar.

Teknikhistoria: 10 industrimuséer, ångmaskiner, höghjulingar.

Hantverk: 50 hantverkare visar 1800-talets hantverk, smide bl.a.

Teater: 200 skådespelare visar ett 80-tal scener, gatuteater.

Musik: 30 folkmusiker, dansare spelar upp

Mat o Dryck: pilsner och slödricka till hel och halvstekt kött

Lantraser: 13 olika slag av svenska lantraser, hästar och oxar.

Marknad: 60 stånd med varor som kunde funnits för 150 år sedan.