



En av familjen Isakssons jordkällare i Västerdalarna. Den här har under senare år försetts med träpanel på framsidan och tak med vindskivor.



För den som gillar att sylta, safta och konservera är jordkällaren en betydelsefull resurs.



Ingri Erik Isaksson vill få fler att återupptäcka sin gamla jordkällare.



För den som tittar närmare finns många vackra detaljer att upptäcka.

LÄNGE LEVE JORDKÄLLAREN

Liksom lador och uthus på landsbygden riskerar även jordkällare att förfalla och på sikt försvinna om vi inte ger dem en funktion och underhåller dem. De är en outnyttjad resurs, menar Ingri Erik Isaksson.

TEXT ANNICA SKOGLUND | FOTO LINDA ROMPPALA

För 100 år sedan var jordkällaren en ovärderlig resurs som användes flitigt till livsmedelsförvaring, men i dag står många tomma och övergivna. I värsta fall har de också börjat förfalla. Ingri Erik Isaksson i byn Östra Fors i Västerdalarna brinner för hållbar utveckling och vill sprida kunskap om hur en jordkällare kan användas i dag och hur den med rätt enkla medel kan underhållas. Allt för att det gamla kulturarvet inte ska riskera att gå förlorat och helt glömmas bort.

Familjen har flera jordkällare på sin fastighet och Erik är uppvuxen med att de alltid varit i bruk. Men i landskapet noterade han att många jordkällare hade lämnats åt sitt öde och många hade också börjat förfalla.

– När jag såg att Länsstyrelsen i Gävleborg arrangerade en kurs i att renovera jordkällare väcktes tanken på att lära mig mer, berättar Erik.

Kursen visade sig vara både rolig och lärorik varför ämnet för examensarbetet under utbildningen till byggnadsantikvarie på Gotland var givet.

– Jag är mycket intresserad av hållbar utveckling. Vi behöver lära oss att se jordkällaren som en viktig resurs. I dag är den många gånger helt outnyttjad. Vi kan till exempel minska vår elförbrukning genom att utnyttja jordkällaren till förvaring.

Jordkällare började byggas i Sverige redan under 1700-talet. Men det var först vid 1800-talets början, när allt fler började

odla potatis, som de blev fler till antalet. Behovet av att kunna lagra större mängder potatis på den egna gården ökade och lösningen blev en jordkällare. Byggmaterial i form av sten fanns det gott om på åkrarna och byggtekniken var redan känd genom de gamla medeltida källarvalven, som också använts vid kyrkobyggen. Jordkällaren byggdes i en sluttning mot norr för att hålla maten kyld även under det varma sommarhalvåret. Förutom potatis förvarades med tiden här även rotfrukter, grönsaker, konserver, sylt och saft.

I de flesta jordkällare utgör sten den bärande konstruktionen i form av en kallmur och ett tunnvalv. Bakom dörren i trä finns ofta en svale, ett förrum som fungerar →

”Jorden bidrar till att isolera jordkällaren, som därigenom kan hålla en lägre temperatur”

som en sluss, för att förhindra att uteluften når det kylda inre rummet. Vanligast är endast jordgolv, men marken kan också vara täckt av sten eller tegel. I jordkällaren finns en ventilationsöppning i form av en skorsten för att luften ska kunna cirkulera och mögelpåväxt förhindras.

Jordkällarens tak är täckt av ett jordskikt. Höjden beror på var i landet jordkällaren ligger. Jorden bidrar till att isolera jordkällaren, som därigenom kan hålla en lägre temperatur jämfört med utomhusluften sommartid, samtidigt som källarrummet blir frostfritt vintertid. Den gamla dörren pryds ofta av handsmidda beslag.

Många gamla jordkällare renoverades under 1900-talets första årtionden och fylldes ofta med stora mängder potatis. Av Eriks studie framgår att det vanligaste användningsområdet i dag, förutom potatisförråd, är förvaring av bildäck. Förvånansvärt många av de fastighetsägare som deltog i studien hade dock aldrig varit inne i sin egen jordkällare. Orsaken var främst rädsla för fukt eller ras. →



Vinkällare kan vara ett tips till den som vill utnyttja sin jordkällare till annat än förvaring av rotfrukter, saft, sylt och konserver.



Under 1800-talets början blev det allt vanligare att bygga en delvis nedsänkt källare i en norrlutning för förvaring av livsmedel under hela året.

10 tips till dig som äger en jordkällare

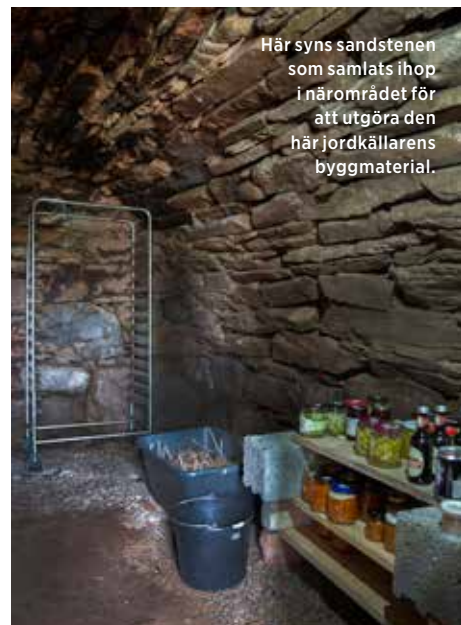
1. Jordkällaren kanske inte är så fallfärdig som du tror. Undersök den lugnt och metodiskt för att fastställa skicket innan du påbörjar en eventuell renovering. Om stenvälvat ser ut att ha börjat kollapsa, kan dock en mer omfattande renovering krävas. Rådfråga länsstyrelsen där du bor om du är osäker.
2. Lägg inte rutinmässigt på mer jord, det kan bli för tungt eller orsaka en snedbelastning. Även problem med temperaturen kan uppstå. I Norrland kan jordlagret vara ca 1 meter, i södra Sverige ca 60-80 cm. Vänd dig till länsstyrelsen som kan svara på vilka rekommendationer som gäller på just din ort.
3. Vid vattenläckage kan det vara lämpligt att gräva bort tätskiktet mot grunden.
4. Undvik rötter inom en radie av ca 8 meter. Annars finns risk att de kan tränga in och orsaka sprängskador.
5. Jordkällaren skall vara mörk och ha en hög luftfuktighet, ca 90%, för att frukten och grönsakerna ska hålla sig fräscha.
6. Se till så att det finns ventiler som garanterar en god ventilation vilket förhindrar mögelpåväxt.
7. Mät temperaturen. Den ska hålla sig kring 10-12 grader på sommaren och 4-6 grader under vinterhalvåret. Temperaturen får inte gå ner mot minusgrader.
8. Tänk nytt och tänk fritt, kanske jordkällaren kan bli en både praktisk och charmig vinkällare eller användas på något helt annat sätt.
9. Det går utmärkt att plantera blommor, växter och gräs både på jordkällarens tak och mellan stenarna på sidorna.
10. Du gör en kulturgärning genom att underhålla och bevara jordkällaren som är en viktig del av vårt svenska kulturarv.



Svedjerovor förvaras med fördel i jordkällarens fuktiga sand precis som skörden av morötter och potatis.



Det är skorstenen som avslöjar att det döljer sig en källare under den mossbeklädda kullen. Utan god ventilation kan mögel bildas.



Här syns sandstenen som samlats ihop i närområdet för att utgöra den här jordkällarens byggmaterial.

”Oftast räcker det med enkla åtgärder som att reparera dörren och att röja bort buskar och träd som står för nära”

Vid 1900-talets mitt började antalet hushåll som odlade potatis för eget bruk året runt att minska. Det ledde till att jordkällarens popularitet började dala. Källaren ersattes successivt av elektriska alternativ, som det moderna kylskåpet.

– Problematiken ur bevarandesynpunkt är frågan hur man ska kunna använda sin jordkällare i dag, säger Erik.

ERIK REKOMMENDERAR FLER att i ökad utsträckning använda jordkällaren till förvaring av grönsaker, rotfrukter, potatis, saft och sylt. Den berörs varken av elavbrott eller av elpriser och samtidigt håller den maten kall året runt. Men Erik har fler tips.

– Använd den som vinkällare och till förvaring av andra drycker.

Temperaturen i en vinkällare bör ligga mellan 12 och 14 grader och luftfuktigheten bör uppgå till ca 70 % för att vinet ska utvecklas så optimalt som möjligt. För att frukt och grönsaker ska trivas krävs dock en luftfuktighet på ca 90 % och en temperatur som inte överskrider 12 grader på sommaren och som håller sig mellan 4 till 6 grader vintertid. Här får man alltså välja mellan vinkällare eller livsmedelsförvaring.

Även vinterförvaring av vissa växter, lökar och blomkrukor kan vara lämpligt i jordkällaren. Vål skött utgör den också ett vackert inslag i landskapet. På taket växer blommor och/eller gräs. För den som önskar en vacker blomsteräng på taket rekom-

menderas att gräset slås en gång per år. Fetbladsväxter som taklök passar bra att peta ner mellan stenarna på källarens sidor, liksom mossor. I dag finns också färdiga sedumtak att köpa, enkla att rulla ut på taket.

Många försvarar rivningen av sin jordkällare med att den var för farlig på grund av risk för ras. Men den argumentationen köper inte Erik.

– På grund av den stabila konstruktionen är det för det mesta ingen fara. Oftast räcker det med enkla åtgärder som att reparera dörren och att röja bort buskar och träd som står för nära.

Det finns dock en liten risk att tjälen eller rötter från närbelägna träd kan orsaka sättningar, vilket kan leda till att stenvalvet kollapsar. Då krävs en större och mer omfattande renovering.

Erik visar oss runt på flera släktgårdar, alla med en jordkällare byggd av sandsten, som är vanligt förekommande i Västerdalarna. I en av jordkällarna hittar vi burkar med lingonsylt från 1970-talet.

– Jag har provsmakat, sylten är perfekt att äta, intygar Erik.

I en annan jordkällare gräver han fram fina morötter och rovor som lagrats under lång tid i fuktig sand.

– Synd bara att så många jordkällare får stå oanvända och förfalla. Det är ju en viktig del av vår kulturmiljö, som visar hur man levde förr, avslutar Erik. ●



Jordkällaren byggdes av den sten som fanns lokalt på orten och är därför inte bara ett charmigt inslag i kulturmiljön, utan också viktig för att vi ska få en bättre inblick i hur livet såg ut i äldre tider och i olika delar av landet.