

Lars Hansson

Oxen från dragare till livsmedel

FRAMVÄXTEN AV ETT KÖTTINDUSTRIELLT KOMPLEX I SVERIGE UNDER 1900-TALET
FÖRSTA HÄLFT

I denna artikel ska vi följa nötkreaturens förändrade roll från sent 1800-tal fram till andra hälften av 1900-talet. Det expanderande industrisamhället medförde nya matvanor och kom att demokratisera tillgången till nötkött även för arbetarklassen. Denna utveckling var dock inte unik för Sverige utan hade påbörjats redan under 1800-talets sista decennier på andra sidan Atlanten i Amerikas Förenta Stater.

EN NY KÖTTMARKNAD

Nötkreaturens roll kom att få en helt ny betydelse i Sverige under 1900-talet och kom att integreras som råvara i en ständigt mer industrialiserad livsmedelsproduktion. Deras tidigare roll som dragare inom jordbruket reducerades och eliminerades först av hästar och sedan genom den pågående mekaniseringen av jordbruket och införandet av traktorer (Wiking-Faria 1986). Detta skeende i Sverige var en del av en större global förändring, genom vilken alltmer livsmedelsproduktion integrerades i en världsomfattande kapitalistisk livsmedelsmarknad. Den industriella köttindustrin etablerades först i USA där Chicago kom att bli centrum med jätteslakterier. Introduktionen av kylteknik och burkkonservering öppnade möjligheter för export till nya avlägsna marknader. Nya produktionsverksamheter och förädlingsled infördes i och kring slakterierna och produktionens totala omfattning ökade (Wade 1987:63ff). En av dessa var *Corned Beef*, som var konserverad nötkött i saltlag, begreppet ”corned” kommer från saltkornen. Den amerikanska versionen av corned beef bestod, till skillnad från den som nu saluförs i Sverige, av hela köttstycken. Denna köttkonserv blev en av de amerikanska slakteriindustriernas framgångsrika exportprodukter, vilka även såldes till olika europeiska arméer (Specht 2019:227ff).

I USA kom enskilda nötkreatursuppfödare att bli delar av en varukedja som slutade vid de industriella slakteriföretagen i Chicago. De senare fick därmed avgörande kontroll över hela produktionsprocessen i vilken uppfödarna integrerades och exploaterades inom ett *Cattle-beef complex*. Detta även om de var verksamma som självständiga uppfödare och inte som i Chicago genom slakteriarbete. Från det sena 1800-talet demokratiserades tillgången på oxkött i USA genom sjunkande priser, men det var bara en partiell demokratisering eftersom konsumtionen begränsades till framför allt ”vita män” (Specht 2019:64ff).

De tidiga slakteriproducenterna upptäckte snabbt att svin och nötkreatur inte lät sig behandlas av mekaniska skärblad, roterande skärmaskiner eller automatiska knivar. Amerikanska uppfinnare närmast dränkte det amerikanska patentverket med olika idéer till ny slakteriutrustning, men få av dessa fungerade i praktiken. I istället var transportereringen av köttet mellan de olika arbetsmomenten en av de få aspekter av produktionen som lät sig mekaniseras. Själva slaktarbetet förblev opåverkat av mekanisering fram till 1950-talet. Eftersom slakteriledningen verkade ha nått gränserna för vad som var möjligt att mekanisera inom slaktproduktionen, gick den istället in för en alltmer avancerad arbetsdelning. (Halpern 1997:12ff)



Reklam för *corned beef* från Libby, McNeill & Libby of Chicago, Ill. Källa: University of California Libraries, USA.

Denna omfattande arbetsdelning eliminerade behovet av dyrare yrkesskicklig arbetskraft, istället utnyttjades billigare olärda immigrantarbetare. Äldre tiders yrkesskickliga *all-roundslaktare*, som fullständigt behärskade hela arbetsprocessen, hade vid sekelskiftet 1900 ersatts av en rad olärda delarbetare längs en produktionslinje. Det fanns fortfarande många yrkesskickliga specialister längs bandet, men dessa hade inte längre någon möjlighet att kontrollera arbetsprocessen. Med införandet av den ändlösa kedjan för framdrivande av slaktdjuren, från 1908, blev arbetarna även bokstavligen kuggar i ett oupphörligt produktionsmaskineri och slakteriledningens kontroll över dem blev reell. Nu kom det av industriledningen styrda maskineriet, snarare än arbetarna, att bestämma arbetstakten, och tempot ökade med 100 procent under en tioårsperiod (Barrett 1990:25ff).



253 Dressing beef—removing hides and splitting chucks, Swift's Packing House, Chicago, U.S.A. Copyright 1906 by H. C. White Co.

”Chicago - Meat Packing Industry: dropping hides and splitting chucks, beef dept., Swift & Co.’s Packing House”, Copyright 1906 av H.C. White Co. Källa: Library of Congress Prints and Photographs Division Washington, USA.

Förändringen av den agrara produktionen globalt påverkade även förhållandena i Europa. Konkurrensen från billigt utomeuropeisk spannmål kom att bli alltmer kännbar för jordbrukarna. Det förändrade läget på världsmarknaden för jordbruksprodukter befrämjade en övergång från vegetabilisk till animalisk produktion. Utbyggandet av kommunikationerna innebar dessutom ökade möjligheter till livsmedellexport till utländska marknader (SOU 1933:12:7). Förutom den internationella marknaden utgjorde den växande industriarbetarbefolkningen i städerna en växande marknad för animaliska produkter. Den del av den svenska befolkningen som stod utanför jordbruket ökade mellan 1870 och 1910 från 1,17 till 2,85 miljoner. Livsmedelsindustrins och livsmedellexportens efterfrågan på jordbruksvaror blev allt större. Denna industris tillverkningsvärde ökade mellan 1896 och 1910 med 84 procent; för slakterierna var ökningen 117 procent (Hansson 2004:59f). När det gällde nötkreaturen var dock köttproduktionen en marginell verksamhet. Det var mjölkproduktionen som var central och smöret utgjorde en allt viktigare exportvara (SOU 1930:4:7ff; SOU1933:12:7).

Exporten av kött försvårades av dåliga hygieniska förhållanden inom den svenska slaktbranschen i slutet av 1800-talet. 1897 infördes en lag som möjliggjorde införande av köttbesiktningstväng i specifika städer kombinerat med att slakt endast fick ske vid stadens offentliga slakthus (Hellström 1958:40ff). Från 1904 och fram till 1915 etablerades offentliga slakthus i flera städer i Sverige och dessa fick betydande effekter på de regionala kreatursmarknaderna (Svärdström 1959:46, 269). När det gällde djurtransporterna till slakthusen tycks dessa i regel ha organiserats av kreaturshandlare, medan försälj-

ningen sköttes av kommissionärer på handlarnas vägnar. Slakthusen bidrog till att nötkreaturspartihandeln försköts från marknader i produktionsområdena till de största konsumtionscentra i landet (Hellström 1958:43). Det skulle dock inte bli de kommunala slakthusen som blev de mest framgångsrika aktörerna på den framväxande kommersiella köttmarknaden i Sverige.



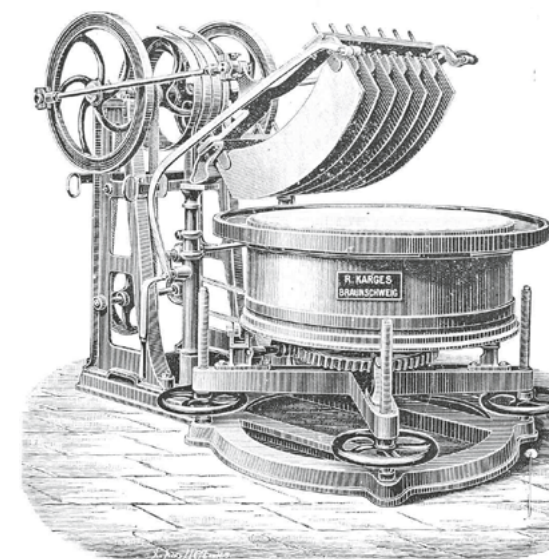
Malmö Stads Offentliga Slakthus. Carlsgatan 12. 1904. Foto: Viktor Roikjer, Malmö Museer.

EXPORTINDUSTRINS BETYDELSE

Köttbesiktningstvånet innebar förbud mot att inom en stad sälja kött vilket inte besiktigats (Svärdström 1959:242). Det gick dock att bedriva slakt vid annat slakteri om produktionen var inriktad på export och ställdes under offentlig kontroll. Köttexporten medförde dock krav på stor fackkunskap och standardisering jämfört med produktionen för den inhemska marknaden, vilket bidrog till koncentration av verksamheten. Den viktigaste exportvaran i den nya industriella slakterierna från slutet av 1800-talet var bacon, vilket exporterades till Storbritannien (Hellström 1958:41f).

De nya exportslakterierna som etablerades var specialiserade svinslakterier, i vilka produktionsprocessen delvis mekaniserats. Följaktligen var exportslakterierna inledningsvis inte inriktade på slakt av nötkreatur utan baconproduktion för Storbritannien. De skilde sig därför från de offentliga slakthusen där nötkreatursslakten var betydande, där det slaktades alla slags djur och verksamheten var inriktad mot den inhemska marknaden (SOU 1933:12:173; Svärdström 1959:248f).

För att förhindra införsel av hälsovådligt kött införde Storbritannien 1926 importförbud för färskt fläsk och kött från kontinenten. Samtidigt infördes bestämmelser om att bacon bara fick införas om det på varje bacon- eller fläksida fanns anbringat ett av besiktningsveterinär utfärdat intyg att fläsket lake- eller torrsaltats under minst tio dagar



Kötthackningmaskin, Karges patent. Ur *Priskurant å maskiner och redskap för Charcuteribranschen* från E. Fredricsson, Stockholm Stadsgården, 1902.

eller laksprutats och därefter laksaltats eller torrsaltats under minst fyra dygn. 1927 införde Storbritannien en ny förordning som medgav för vissa länder, bl.a. Sverige, att baconfläsk fick exporteras till Storbritannien om det var försett med stämpel eller inbränt märke. Detta visade att fläsket blivit behandlat på ovan nämnda sätt under kontroll av svenska myndigheter. Den svenska regeringen utfärdade den 1 april 1927 ett dekret som fastställde kraven på bacon som skulle exporteras till England. Bestämmelserna omfattade bl.a. besiktningsförfarande, saltningsprocedur, trikinbesiktning på grundval av de engelska kraven (Hansson 2004:107).

Den vidare förädlingen av köttet inom det som benämns charkuteriproduktion bedrevs länge som en integrerad del av slakteriproduktionen. Ordet "charkuteri" och "charkuterist" infördes under senare delen av 1800-talet och ursprunget är det franska *char* eller *chair* för kött och *cuire* som betyder koka. Charkuterist betyder alltså någon som kokar kött. Vid sekelskiftet 1900 var charkuteriproducenterna ännu hänvisade till egen slakt för att skaffa råvaror, men kom sedan i allt högre utsträckning att köpa kött råvarorna. Charkuteritillverkningen fick ett stort uppsving under 1920-talet och var till viss del koncentrerad till städerna. Den ägde till skillnad från slaktindustrin rum vid ett begränsat antal företag, ofta kombinerade med en stor affärsrörelse. En orsak till att charkuteriindustrin främst fanns i större städer var att där fanns stort utbud av kött- och fläskråvaror och förekomsten av offentliga slakthus. Städerna utgjorde dessutom viktiga konsumtionsmarknader. Från 1880- och 1890-talet började charkuteritillverkning bedrivas maskinellt i större utsträckning. Charkuterimaskinerna var i stor utsträckning av tyskt ursprung och maskinernas

benämningar kunde direkt påvisa det tyska ursprunget som exemplet ”hurtighack” visar. De olika maskinernas märkesnamn kunde vara Germania eller Saxonia. Det fanns dock även svenska fabrikat som Getinge och Wexiö Mekaniska. Charkuteriarbetarna hade under första hälften av 1900-talet en högre status än slakteriarbetarna och betraktades i högre utsträckning som yrkesskickliga arbetare. (Hansson 2004:61f)

För slakteriproduktionen i Sverige var det Danmark som var föregångslandet. Inledningsvis slaktades djuren dock inte i Danmark utan transporterades från 1880-talet till Tyskland, närmare bestämt till Hamburg, varifrån sedan export till Storbritannien skedde. Sedan Tyskland 1894 stoppat denna import p.g.a. svinpest etablerades baconproducerande exportslakterier i Danmark riktade mot den engelska marknaden. Nötkreatur och nötkött kom dock även fortsättningsvis att exporteras till Tyskland (SOU 1933:12:116).

I Sverige kom de första exportslakterierna, vilka etablerades på danskt initiativ, att benämnas ”engelska slakterier” eftersom de var inriktade på baconexport till Storbritannien. Missnöjet växte dock bland jordbrukarna över de privata slakteriernas prissättning på slaktdjur, vilket ledde till att bondekooperativa slakteriföreningar bildades med andelsslakterier i egen regi. Det första andelsslakteriet etablerades i Halmstad 1899 efter dansk förebild och 1908 startade det som kom att bli ett av de mest framgångsrika exportföretagen; andelsslakteriet i Tomelilla, med dansken Leonard Zeiler som direktör (Hellström 1958:66).

Det var inom slaktbranschen vanligt med utnyttjande av danska experter och danskar på ledande positioner (Hansson 2004:63). Vid uppförandet av Tomelillaslakteriet anställdes den danske ingenjören J. Wendelbo-Madsen som teknisk konsulent och utarbetade ritningar till slakteriet. Denne hade dock redan 1897 projekterat en utbyggnad för baconberedning med ”auto-cure-metoden”, att saltningen av fläksidorna skedde under tryck i en stor cylinder, vid det 1889 anlagda privata engelska slakteriet i Tomelilla. Den expanderande slakteriindustrin utgjorde en ny marknad för maskinfabrikanterna. En dansk ingenjör, Carl Madsen, hade etablerat en ingenjörsfirma i Köpenhamn med slakteriteknologi som specialitet. Han var även konsulent vid de danska slakteriernas samarbetsorganisation, som präglade den tekniska utvecklingen i de danska slakterierna i början av 1900-talet. Denne Carl Madsen kom att projektera en utvidgning av slakteriet i Tomelilla 1914. Det förekom dock även kontakter med det stora föregångslandet USA, 1923 besökte en amerikansk slakteridirektör Tomelillaslakteriet. (Hansson 2004:63)

Köttproduktionen i Sverige var sammantaget mycket fragmentarisk fram till 1930-talet, det fanns privata slakterier och charkuterier, bondekooperativa exportslakterier framför allt i Skåne och Blekinge och kommunala slakthus i åtta svenska städer (Stockholm, Göteborg, Malmö, Helsingborg, Karlskrona, Norrköping, Linköping och Eskilstuna). Den kapitalistiska köttmarknaden omfattade så sent som slutet av 1930-talet bara en begränsad del av den totala köttproduktionen, hemsakt och hållande av hushållsgrisar var ännu vanligt förekommande. Vid slutet av andra världskriget beräknades hemslakten uppgå till knappt en femtedel av den totala slakten i Sverige (Hansson 2004:59ff).

BÖNDER OCH ARBETARE

I början av 1930-talet förvandlades slakterinäringen i grunden. Den ekonomiska krisen ledde till statliga stödåtgärder för jordbruket vilka kom att kanaliseras genom de nya organisationer som etablerades inom ramen för den bondekooperativa rörelsen. Genom att exportmarknaderna stängdes kom producenterna att intressera sig alltmer för den nationella svenska marknaden. De bondekooperativa slakterierna kom att profitera på denna förändrade situation genom att de utverkade statligt stöd för utbyggnaden av regionala bondekooperativa slakteriföreningar över hela landet. I samband med denna utveckling kom de också att erövra nötkreatursslakten, vilken dittills dominerats av privata slakteriidkare. Detta innebar att nya avdelningar och inrättningar för slakt av nötkreatur fick anläggas på slakterierna; ett exempel på detta var den nya byggnad för kreatursslakt som togs i bruk i Tomelilla 1939. Denna del av verksamheten uppnådde visserligen inte svinslaktens nivå vad gällde flödesproduktion, det fanns exempelvis inte hängande slakt vid denna tid. Andelsslakteriernas övertagande av nötkreatursslakten från de privata småslaktarna medförde dock att verksamheten industrialiserades och dess kapitalistiska karaktär fördjupades. Integrerandet av kreatursslakten innebar även att bondekooperationens grepp över de enskilda bönderna ökade och att de sistnämnda, trots sitt formella delägarskap, i ännu högre grad blev råämneproducenter för den bondekooperativa förädlingsindustrin (Hansson 2004:76).

Bondekooperationen utvecklades i början av 1930-talet till en massrörelse i vilken även nötkreatursuppfödarna, vilka var formella medägare i slakteriföreningarna, inkluderades (Hansson 2004:79ff). Samtidigt medförde den politiska alliansen mellan Socialdemokratiska Arbetarepartiet (SAP) och Bondeförbundet en helt ny politisk situation på landsbygden och inte minst inom slakteriindustrin. T.o.m. 1920-talet hade Bondeförbundet haft politiska allianser med borgerliga partier och bönderna hade främst identifierat sig som företagare. De hade betraktat sig som motståndare till arbetarpartierna och fackföreningarna (Hansson 2004:67).

De bondekooperativa organisationerna kom i början av 1930-talet att använda sig av kollektiva strategier och *Riksförbundet Landsbygdens Folk* (RLF) kom 1935 att utkämpa en facklig strid mot skogsbolagen i Norrland och fick då stöd av Landsorganisationen (LO). Genom RLF ökade även de medelstora böndernas inflytande på bekostnad av storjordbrukarna. Kraven på statligt stöd till jordbruket innebar distansering från borgerlig ideologi och närmande till socialdemokratins idéer om samhälleliga problemlösningar. En mycket viktig förändring i en sådan riktning var tillkomsten av riksorganisationen *Sveriges Slakteriförbund* 1933, vilket kom att spela en central roll i regleringen och konsolideringen av den nationella svenska köttmarknaden (Hansson 2004:67f).

Företrädare för den privata köttindustrin och köthandeln reagerade dock mycket negativt på bondekooperationens frammarsch och bildandet av Sveriges Slakteriförbund, vilket de såg som ett monopolistiskt projekt. I varningar för det nya Slakteriförbundet framställdes detta 1934 som en organisation dominerad av sydsvenska intressen – i privatslakteriernas



Malmö Stads Offentliga Slakthus. Interiör. Carlsgatan 12. 1904. Foto: Viktor Roikjer, Malmö Museer.

organ talades om ett skänkt fläsk- och köttmonopol, att bönderna skulle komma att bli lurade och att hela organisationen var byråkratisk och kostsam. Protestmöten och protestlistor med namnunderskrifter och under rubriken ”(M)ot monopolen” kom att anordnas av handlarföreningar och *Svensk Livsmedelstidning* (Hansson 2004:67ff)

MOT EN MODERN LIVSMEDELSINDUSTRI

De sista åren av 1930-talet skedde en kraftig expansion med etablerande av hela 25 nya andelsslakterier. Några av dessa var utbyggda äldre svinlakterier, men de flesta var nybyggda. Andelsslakterirörelsen genomdrev en uppdelning av Sverige i geografiskt avgränsade föreningsområden, vilka bara kunde få slaktboskap från sitt eget område. Råvaran måste därmed slaktas där den fanns och de överskott som uppstod distribuerades via Slakteriförbundet som färdigslaktade varor till landets underskottsområden. Med organiserandet av den nationella köttmarknaden kom exportens relativa betydelse att avta och exportpriserna spelade inte längre en lika central roll för fläskprisbildningen i Sverige som de gjort tidigare (Hansson 2004:71).

Bondekooperationen kom alltmer att gå in för att förädla de egna produkterna, vilket innebar satsningar på charkuteriproduktion i de egna anläggningarna. Slakteriförbundet hade 13 charkfabriker 1933 och 1945 var antalet uppe i 42, d.v.s. mer än en tredubbling. Expansionen av förädlingsverksamheten innebar också att alltmer intresse riktades mot tillvaratagande av biprodukter. I en minnesskrift från 1954 konstaterades att biprodukternas värdemässiga avkastning vid Jönköpings slakteriindustri vid denna tid var så stor att de täckte omkostnaderna för slaktbesiktning, transporter, försäljning, administration

samt avskrivning på fastigheter och inventarier. Den industrikapitalistiska köttproduktionen hade därmed återgått till en situation som rått i den gamla rurala gårdsslakten, i vilken det mesta från slaktdjuren togs tillvara, även om förädlingen nu skedde på en högre samhällslig nivå. Den bondekooperativa charkuteriproduktionen kom, till skillnad från den privata, att ske inom ramen för ett produktionskomplex som omfattade hela produktionskedjan från djuruppfödning till butiksdisk. Det går härmed att tala om ett *agrarinindustriellt komplex* (Hansson 2004:74ff).

Den bondekooperativa slakteriindustrin var en utpräglad landsbygdsindustri lokaliserad i anslutning till råvarorna, det vill säga slaktdjursuppfödningen. Den var obetydlig i de större städerna vid andra världskrigets slut. 1945 fanns endast 59 slakteriarbetare i Stockholm, 47 i Göteborg och 15 i Malmö. Som jämförelse kan nämnas att antalet slakteriarbetare vid Scans anläggningar i mindre samhällen som Kävlinge och Tomelilla året efter uppgick till 116 respektive 114. Vilka var det då som utförde arbetet på slakterierna och hur såg deras verklighet ut?



Bild från Gustaf Erikssons *En bok om Scan 1934-1959* (1959:263).

SLAKTERIARBETARNA

Slakteriarbetarna vid de bondekooperativa slakterierna utgjordes inte bara av renodlade lönearbetare utan det förekom också att svinuppfödare som var delägare i andelsslakterierna jobbade där. Det mest drastiska exemplet på svinproducenter engagerade i arbete vid slakterierna, var i samband med arbetskonflikter. På 1920-talet ägde två sådana rum som bägge varade relativt lång tid. Slakteriledningen utnyttjade då den reservoar av arbetskraft, vilken fanns i svinuppfödarnas familjer, som strejkbrytare.

Slakteriarbetet vid andelsslakterierna var före 1950-talet inte ett kontinuerligt arbete som bedrevs dagligen. Vid Tomelillaslakteriet, som var ett av de största andelsslakterierna i landet, slaktades då svin endast två dagar i veckan – måndagar och torsdagar. Viss slakt av andra djur förekom andra dagar, men i övrigt fick slakteriarbetarna utföra annat



"Chicago - Meat Packing Industry: dressing beef, slaughtering floor, Swift & Co.'s Packing House". Copyright 1906 av H.C. White Co. Källa: Library of Congress Prints and Photographs Division Washington, USA .

arbete som baconnedskärning, lossning av tomfat, isning av vagnar, kolhantering, o.s.v. På Tomellilaslakteriet fick arbetarna passera förbi slaktmästarens rum på morgonen varvid denne fördelade dagens olika arbetsuppgifter. I en intervju med en gammal slakteriarbetare (Hjalmar Bocander), som började arbeta på slakteriet i Kävlinge 1920, bekräftas bilden av att slakteriarbetarna före 1950-talet fick vara något av mångsysslare. Bl.a. ingick det i arbetsuppgifterna att "rulla" koks och torv från järnvägsvagnar till ångpannecentralen.

En del arbetare kunde utföra ganska vitt skilda arbetsuppgifter. Sålunda hade vid Tomellilaslakteriet samme arbetare som klöv slaktkropparna, vilket var ett arbete som krävde stor skicklighet, även uppgiften att rensa kloakbrunnar. Det förekom överhuvudtaget inte någon speciell städpersonal i produktionen vid slakteriindustrierna under första hälften av 1900-talet utan rengöringen av slakterilokalerna utfördes av produktionspersonalen själva. Förmannen hade stor makt och det kunde hända att övertidsarbetet sträckte sig långt in på småtimmarna – även när det var arbete igen tidigt nästa morgon. Arbetarna kunde också bli permitterade med bara en dags varsel, vilket gick till så att förmannen helt enkelt meddelade de arbetare som skulle vara "lediga" dagen efter (Hansson 2004:104).

Slakteriarbetarna organiserade sig inom Slakteri- och Charkuteriarbetareförbundet, vilket bildades 1904. Det var ett urbant lokaliserat förbund och bestod från början främst av charkuteriarbetare, men efterhand kom även slakteriarbetarna att organiseras i allt högre grad. Andelsslakteriernas arbetare organiserades på allvar från 1910-talet, ett

senare genombrott kom på 1930-talet då andelsslakterier etablerades över hela landet. Organiseringen var dock på intet sätt konfliktfri, slakteriledningar, som den ytterst auktoritära danske direktören Leonard Zeiler i Tomelilla, motarbetade den fackliga organiseringen med alla medel, bland annat genom användande av strejkbrytare både vid storkonflikten 1909 och under två långa arbetskonflikter 1922 och 1926 (Hansson 2004:149f).

1922 genomfördes en sammanslagning av Slakteri- och Charkuteriarbetareförbundet och Bageriarbetareförbundet till det nya Livsmedelsindustriarbetareförbundet. Genom alliansen mellan Bondeförbundet och Socialdemokratin från 1930-talet inträdde mer fredliga förhållanden på arbetsmarknaden och kollektivavtalssystemet utvidgades även till att omfatta landsbygdens arbetare. Samtidigt innebar omstruktureringen av landsbygdens slaktproduktion, där bondekooperationens industriella slakterier konkurrerade ut många småslaktare, att de senares arbetskraft, och ibland även de själva, kunde komma att övergå till arbetsplatser där de integrerades i kollektiv bestående av organiserade arbetare. (Hansson 2004:149f)

De fackligt aktiva på andelsslakterierna upplevde en hotbild av mekanisering och i samband med denna ett ersättande av manliga arbetare med billigare arbetskraft i form av "lärlingar" eller kvinnor. Krav riktades på eliminering av fiktiv lärlingstid och vid ett flertal tillfällen framfördes krav på höjande av kvinnolönerna för att motverka kvinnornas inträde i köttindustrin. Likalönskravet hade därmed en dubbel karaktär som gör att det inte uteslutande kan ses som jämställdhetsfrämjande. De manliga slakteriarbetarnas ovilja mot kvinnor som arbetskraft bottnade i det familjeförsörjarideal som var starkt under första halvan av 1900-talet. Verkligheten såg dock annorlunda ut, långt ifrån alla manliga arbetare var gifta och många hustrur bidrog till försörjningen genom lönearbete eller annan verksamhet (Hansson 2004:150).

Slakteri- och Charkuteriarbetareförbundet drev tidigt kravet på avskaffande av kost- och logisystemet som förekom inom hantverkspräglad småskalig produktion i städerna. Arbetarna skulle frigöras ifrån arbetsgivarnas hushåll och frikopplas från de sociala band som knöt fast dem i patriarkala relationer. Denna frigörelseprocess innebar samtidigt en idealbild där de nya arbetarna klart definierades som män och där idealet var att de skulle bli hushållsföreståndare i ett eget hushåll, där det då förutsattes finnas en hemarbetande hustru. Som tidigare nämnts var det ofta inte fallet. Kvinnor i industriarbete kunde dock upplevas som ett hot mot det manliga försörjaridealet. De kvinnor som tog anställning i industrierna kunde användas som lönedpressare och även i värsta fall utnyttjas som strejkbrytare. Först under andra världskriget engagerade sig Livsmedelsarbetareförbundet för kvinnorna, vilket kan bero dels på kvinnornas ökade ansvar som familjeförsörjare eftersom många män låg i beredskap, och dels på att arbetslösheten hade mildrats under kriget, vilket gjorde att arbeterskor i mindre utsträckning upplevdes som ett hot mot de manliga arbetarnas försörjaridentitet (Hansson 2004:150f).

MOT FRAMTIDEN

De producentkooperativa slakterierna kom att utvecklas mot en modern livsmedelsindustri med alltmer förädlingsverksamhet i form av charkuteri- och konservtillverkning, en utveckling som accelererade ännu mer med den dramatiska ökningen av levnadsstandarden efter andra världskriget (Hansson 2004:79ff). Produktionen av alltmer av färdiglagad mat möjliggjorde också att kvinnorna befriades från delar av hushållsarbetet och kunde frigöras för lönearbete framför allt från 1960-talet. Inom köttindustrin genomfördes rationaliseringar med hjälp av tidsstudiemän och arbetsstudier. Det löpande bandet kom att styra arbetstakten mot ett ständigt mer effektivt, men också monotont arbetsliv. Men slakteriarbetare och även Livsmedelsarbetareförbundet accepterade detta pris för förverkligandet av allt högre materiell standard (Hansson 2000:42).

Bondekooperationens slakteriers verksamhet begränsades dock inte till produktionsfären utan slakteriföreningarna byggde också upp egna butiker inom sina verksamhetsområden. Nötkreaturen blev därmed integrerade i en varukedja som sträckte sig från uppfödarna till butiksdiskarna (Hansson 2004:79ff). Den allmänna välfärdsökningen efter andra världskriget kom också, precis som mer än ett halvt sekel tidigare i USA, att demokratisera tillgången på oxkött vilket kunde bli åtminstone helgdagsmat även för vanliga arbetare (Jordbruksverkets rapport 2015:15:29). Erövrandet av möjligheten att konsumera nötkött kunde, vid sidan av biläggande, vara en viktig symbol för arbetarrörelsens framgångar under kapitalismens guldålder. Framgångar som uppnåddes genom en allians med Sveriges bönders politiska och kooperativa rörelser.

REFERENSER

- Barett, J. R. (1990). *Work and Community in the Jungle*. Urbana: University of Illinois press.
- Eriksson, G. (1959). *En bok om Scan 1934-1959*. Kävlinge: Scan.
- Halpern, R. (1997). *Down on the Killing Floor. Black and White Workers in Chicago Packinghouses, 1904-54*. Urbana: University of Illinois Press.
- Hansson, L. (2000). *Slaktandets epok. Ett skånskt andelsslakteris uppgång och fall*. Malmö: Team Offset 6 Media.
- Hansson, L. (2004). *Slakt i takt. Klassformering vid de bondekooperativa slakterierna i Skåne 1908-1946*. Växjö: Växjö University Press.
- Hellström, G. (1958). *Slakterinäringen inför 1930-talets omorganisation*. Stockholm: LT.
- Jordbruksutredningen (1930). *Betänkande angående vissa åtgärder för mejerihanteringens och smörexportens befrämjande* (SOU 1930:4). Stockholm.
- Jordbruksutredningen (1933). *Betänkande angående produktions- och avsättningsförhållandena för slaktdjur samt kött och fläsk* (SOU 1932:12). Stockholm.
- Jordbruksverket (2015). *Livsmedelskonsumtionen i siffror. Hur har konsumtionen utvecklats de senaste femtio åren och varför?* (Rapport 2015:15). Jönköping: Jordbruksverket.
- Specht, J. (2019). *Red Meat Republic*. Princeton NJ: Princeton University Press.

Svärdström, K. F. (1959). *Från oxdrifter till slakteriförening. Festskrift utgiven till Östergötlands andels-slakteriförenings 25-årsjubileum*. Stockholm: LT.

Wade, L. C. (1987). *Chicago's Pride. The Stockyards, Packingtown, and Environs in the Nineteenth Century*. Urbana: University of Illinois Press.

Wiking-Faria, P. (1986). "Ha det förspant". Med häst eller ox som dragare? *Husdjuren och vi*. Stockholm: Nordiska museets förlag.

BILDMATERIAL

Illustration på sida 67 är en detalj ur fotografi på sida 74: Malmö Stads Offentliga Slakthus. Interiör. Carlskgatan 12. 1904. Foto: Viktor Roikjer, Malmö Museer.