

Skärgårdspojke berättar - *”Då var det liv och rörelse på öarna”*

## **Knut minns skärgårdens bättre dagar**



**Knut Andersson är född och uppväxt på Ungskär i Karlskrona skärgård. Detta var i en tid då förhållandevis mycket folk bodde på öarna och då skärgården fortfarande levde, ”skärgårdens bättre dagar.” Men det var också en tid av om inte svält så umbäranden. Särskilt under kalla vintrar blev det svårt att leva där.**

**I två avsnitt berättar skärgårdspojken Knut om levnadsvillkoren på öarna och då med tonvikt på vad som äts och dracks.**

Är man över 75 år fyllda och uppväxt på en liten ö i havet - ja, då vet man hur det gick till att försöka skapa lite omväxling i kosten. Salt mat kan nog vara bra ibland, men äter man den salta kosten för ofta tröttnar man nog snart.

Rårivna kroppkakor var utan tvekan skärgårdens nationalrätt. Själv har jag denna goda maträtt att tacka för mycket. Den gav kraft och styrka för oss som växte upp och sedermera skulle ut i livet och verklighetens olika uppgifter. Blekinge-kroppkakor vill vi gärna kalla maträtten, men rättare är nog namnet Ölandskroppkakor.

Stenkällare användes till att lägga upp våra vinterförråd av potatis, morötter, palsternackor och kålrötter i. Det var gott och hälsosamt med rotmos och saltad sjöfågel till sovel under stränga vintrar.

## Skärgårdspojke berättar - *”Då var det liv och rörelse på öarna”*

### **Vinterns sjöfågeljakt**

När isen låg så tjock att det inte var lönt att försöka hugga upp något hål för att vinterfiska, då var det till att skaffa färsk sovel på annat sätt. Isen var ibland stark så långt ut till havs som ögat kunde nå och därute fanns vakar där sjöfåglar simmade omkring.

Fiskarena drog då på sig sina speciella vita vinterskyttekläder ovanpå de varma kläderna för att rusta sig för sjöfågeljakten. De hade jaktväskor i en rem över axeln plus dubbelbössorna och lyckades skjuta mycket fågel därute. Det var ju då praktiskt att de hade en så kallad ålhutte-stång med sig och en lina med en tyngd på för att med dessa hjälpmedel draga till sig den skjutna fågeln. Det gällde sannerligen att vara vaksam så att de inte riskerade att själva hamna i det iskalla vattnet i vaken. På detta sätt kunde fiskarena skaffa färsk sovel.

En öbo fyllde 50 år. Ett kväde skrevs till honom bland annat följande:

”50 år bland fisk och fågel.

Lycka till med ytterligare 50 år med samma goda sogel.” (Sogel var dialektordet för sovel)

### **Kost som gav mod**

Jag är glad över att ha varit med på vad vi kallar ”skärgårdens bättre dagar” Stort gemyt rådde på den tiden bland oss många öbor.

Vad det gäller mat gjorde vi vad Kajsa Varg en gång påstås ha sagt: ”Man tager vad man haver”; till exempel kåldolmar med fyllning av sjöfågelskött.

Vi unga som växte upp där ute brukade även ibland äta kokade sjöfågelshjärtan. Man kunde bli modig av en sådan kost, påstods det.



### **Fisketragedin**

Fiske efter östersjölax bedrevs också förr. Detta fiske gick till så att man dels använde laxlinor med stora laxkrokar, vilka betades med mindre sill. Men laxfiske bedrevs även med drivgarn. På 1950-talet och även senare, for fiskare bland annat från vår östra skärgård ner mot polska kusten på laxfiske. En sådan båtfärd med en stor fiskeknubb tog drygt 20 timmar.

## Skärgårdspojke berättar - *”Då var det liv och rörelse på öarna”*

Våren 1955 försvann fyra Ungskärsfiskare vid laxfiske vid polska kusten. De fyra männen blev aldrig mer sporda och ingen spillra efter deras båt blev funnen. Det var en av havets många tragedier.

Även strax utanför ön fanns ibland lax att fiska, men oftast var krokfisket på torsk mer givande.

### **Huvudmåltid**

Att tillaga lax är en konst. Det var inte så ofta vi hade lax till mat ute på öarna, men inne i Karlskrona räknades lax som den verkliga kalasmaten.

Torsk fick våra fiskare så mycket de ville, orkade och kunde få. Annat är det nu. Förr när torsklever var mera hälsosamt än, kokade folket på öarna torskhuvuden med innehåll av torsklever knådad ihop med rågmjöl. Denna urgamla rätt kallades Kryppen. Stekt och kokt torsk förekom ofta på bordet, så ofta att barnen blev trötta på detta.

### **Salt sill och abborre**

Salt sill var det enda som fanns på bordet ibland, särskilt under de stränga vintrarna. Sill stektes, koktes och lades in. Stekt och kokt ål förekom ofta. Ål saltades även in till vinterkost.

Gädda och abborre fanns det gott om. En del öbor hade för vana att äta abborre. En som verkligen gillade abborre var en smålänning som hade sommarhus på Ungskär. Han trivdes allra bäst där ute när han stod vid spisen och kokade abborresoppa.





## Skärgårdspojke berättar - *”Då var det liv och rörelse på öarna”*

### **Öns bakugn**

Tidigare fanns på Ungskär en stor gemensam bakugn där befolkningen bakade sitt bröd. Senare hade varje stuga sin egen bakugn. Vetebullar och vetebröd bakades ofta som kaffebröd och kaffe dracks av både gammal och ung. Inte minst för att hålla värmen under kalla dagar.

Sedan gällde förstås att skapa omväxling i kosten genom charkuterivaror och som söndagsmiddag hade man ibland kött. Så länge båtar kunde gå så fick vi ut charkvaror till vår ö. Men när isen hindrade båtarna, ja då var vi hänvisade till den salta kosten. Nutida kyl och frysmöjligheter saknades i min barndom. El fick vi däremot genom kronans försorg 1942.

### **Glädjestunder**

Äpplen och päron och övrig frukt var nyttig och vitaminrik. Äldre personer sade dock att det där med vitaminer är moderna idéer. Förr tänkte vi inte så mycket på sånt. Men under andra världskriget forslade lejdbåtar bananer och apelsiner till vårt land, ofta under svåra och riskabla förhållanden. Jag minns hur man i radion sjöng: ”Det har kommit en båt med bananer och det var den som vi väntade på. Det kommer hälsningar från oceaner som fick vårt hjärta att fortare slå.”

Vi skolbarn var glada när vi stod i kö för att köpa några bananer, det var glädjestunder, kan jag försäkra.

### **Det goda smöret**

Så hade vi ju de vilda bären, björnbär, hallon och slån att plocka och äta, sylta och safta. Dessa var bra att ha under de dryga vintrarna därute.

Vi hade bara små täppor till våra hus på Ungskär, eftersom husen står så tätt på ön. Men vi odlade både morötter och lök. På närliggande Utlängan fanns jordbruk. Därifrån kunde vi köpa de lantbruksprodukter vi behövde för livets nödtorft. Aldrig har jag senare i livet ätit så gott smör som Utlängans hemkärnade.

### **Knut Andersson**