Skärgårdspojke berättar del II - Predikantsoppa, flundremöten, spickefåglar och hackekorv…

Maten präglade det mesta på Ungskär

Här fortsätter skärgårdspojken Knut Andersson sin berättelse ur matperspektiv om förhållandena på barndomsön Ungskär.
Han beskriver flunderemöten i missionshuset, högtidsstunden då släktingar från Skåne bjöd på spettkaka och om hur öbor med en enkel vrakeka och med livet som insats begav sig till Riga för att handla bristvaran råg.

Även under krigets ransoneringstider kunde man klara sig skapligt därute. Jag minns dock att kaffe fick vi i paketer, Maxwell House Coffea i plåtburkar från goda vänner, utvandrare som nu levde i Boston. Det var stor glädje att dricka gott kaffe. Surrogaten E 4, Mabou och Brunum var däremot inte speciellt goda att dricka. Benämningen blask var ganska träffande.
En gammal fiskare fick slut på sin piptobak, nästan katastrof. Dagen efter kom han, röken bolmade ur hans snugga, en krokig rökpipa. ”Jag röker nu kaffesurrogatet Mabou, det gör inget, huvudsakligen det ryker ur min pipa, sa han glatt.

Spickefåglar
Slakt av grisar skedde förstås vanligen vid jultiden då det gjordes blodkorv, blodpalt, hackekorv och pressylta.
Om man saltade hackekorven hårt och hängde upp den, blev det spickekorv som vi hade till vinterkost. Sjöfåglar som också gneds in med grovt salt hängdes upp till tork och blev ”spickefåglar”.

Hackekorv och blodpalt med russin i, stod oftast på julbordet. Rågskorporna vilka senare kom att kallas Karlskronas lilla goding, var mycket vanligt förekommande på öbornas bord och på fiskebåtarna.

Spettkakehögtid
Något som också var vanligt och förmodligen hälsosamt var äppelpajer. Goda tårtor baktes i våra hem, men den allra finaste tårta vi någonsin ätit var bakad av en konditor i Karlskrona. På ett överdrag av marzipan hade konditorn med sina karamellfärger målat upp ett verkligt mästerverk. Nästan synd att äta upp.
Spettkakan är ju en skånsk specialitet. En gång till min fars födelsedag fick vi en stor fin spettkaka från släktingar i Skåne. Den blev till en högtid i familjen.
Så hade vi en benämning på kost, sommarmat. Nypotatis och kokta flundror gick under det begreppet.

Predikantsoppa
På Ungskär finns ett stort missionshus. Förr kom det sommartid många besökare till detta. En kvinna och hennes make bjöd hem besökare. Dessa fick flundror till middag och alla drack mjölk till. Efter detta kallades dessa missionsmöten ”flundremöten”. Predikanterna tyckte om kokt ål, sagogryn och fruktsoppa. Soppan kallas än idag ”predikantsoppa”. Köttsoppa, klimpaso, fåglaso var passande att ha när stormen rasat och folk behövde varm och närande mat.

Egen lutfisk
Hemkokad saft av hallon och moreller fanns i hemmen där det ofta saftades och syltades. Som måltidsdryck var det vanligt med mjölk eller svagdricka. I stora damejeanner, stora glasflaskor i en träställning, fanns det 5 och 10 liters kärl med svagdricka att köpa. Ofta hade drickat levererats från Tyska Bryggaregården eller Sellfrid Johanssons Bryggerier. I mån av plats i täppan odlade vi gurkor.
Risgrynsgröt ansågs vara fin mat. ”Söter gröt” med malen kanel och mjölk var bra.
Torsk lutade de gamle själva och det var förstås trevligt för öborna att kunna servera egen lutfisk. Det var en gammal sed att fiskarena lutade fisken själva.

Vrakeka till Riga
På 1800-talet var det fattigt och svårt för folk på många håll. I skärgården fanns möjligheter att få tag i fisk och fågel. Många flyttade ut till de yttre öarna bland annat just för att kunna få till livets uppehälle.

Om inte annan föda fanns under denna tid kom det folk ut till öarna och fick salt sill och ibland lite bröd.
En av mina förfäder båtsman Stenberg som tjänstgjorde för Flottan i 14 år var med på den tiden.
Vid missväxt då det inte fanns tillgång till råg blev det svårt. Båtsman Stenberg tog med sig några karlar och seglade med en öppen vrakeka till Riga och köpte råg så att Ungskärs invånare kunde baka sitt bröd. En sådan lång båtfärd var naturligtvis förenad med stora risker. När sjöarna slog in var det till att ösa för att hålla sig flytande.

Båtsman Udd
Den båtsman som hade Stenberg till båtsmansnamn tjänstgjorde för Stenshamn och Utlängan. Det fanns en båtsmansstuga på Utlängan men vår Stenberg bodde på Ungskär där han hade ett större hus. Ungskärs egen båtsman hette Udd. Stenberg gav honom en stuga på ön, en stuga med ett taxeringsvärde på fem kronor.
En gång gav Stenberg bort ett par byxor till en man som kom dit ut. Även kvinnor kom dit och spann till mat.

Vemodigt
Vi hade vår skola på ön fram till vårterminens slut 1975 och vi hade affären som lades ned samma år. Folkminskningen hade satt sina spår på vår ö.
Avfolkningen av skärgårdens yttre öar går fort. Det är som att tänka på en stor familj, de flesta döda bortflyttade. Nog är det tomt, nog är det med ett visst vemod vi tänker på förhållandena där numera.
Någon utflyttning av året runt boende förekommer inte längre.

”Det togs ifrån oss”
Det fanns en tid som vi kallar för skärgårdens bästa tid, de många goda och trevliga historiernas och middagarnas tider. Man hade inte samma brådska då som nu.
Ute på våra yttre öar fanns det gott om fiskare och sjöfågeljägare förr. Nu finns det inte så många kvar. Jag kommer osökt att minnas en historia som min far en gång berättade från sina sju år i New York:
”En indianhövding steg upp i en talarstol och sa: Vi var de som hade fisket, vi hade jakten, allt detta togs ifrån oss.
Det finns mycket att ta tillvara, till exempel gamla recept. Det är viktigt att traditionerna bevaras för kommande tider.

Text: Knut Andersson
Bilder från Blekinge Museum