

— Det var mycket vidskepelse kring julen. På själva julaftonskvällen ville folk inte gärna gå ut. Vi barn var rädda för Julasuggan och för Sjönnanäcken. Även de vuxna var rädda för att gå ut för det kunde betyda olycka att göra det.

Knut Andersson berättar. Han är uppvuxen på Ungskär, i Blekinges ytterskärgård. Här fick julens traditioner en skarpare innebörd, i och med isoleringen och skärgårdsbonds hårda och kärva tillvaro.

Knut Andersson berättar. Han berättar om frusna juldagsmornar, då de fick ro genom isande natthav till julottan i land. Han berättar om julfisket och om fiskarhustruns slit för att få allt färdigt till julaftonen.

Själv har Knut Andersson lämnat livet på de kala klippskären och flyttat in till Karlskrona. Han arbetar på Blekinge museum, och har i museets regi flera gånger fått ställa upp på öppet hus-dagar och berätta om livet i skärgården.

Knut Andersson kan berätta. Det var någonting en liten pojke lärde sig, genom många vinterkvällar utan vare sig radio eller TV. Bland skärgårdsborna hölls berättartraditionen länge levande.

— Vi började förbereda julen ganska tidigt på hösten, säger Knut Andersson. Det var så mycket som skulle göras. Sillen saltades exempelvis ner redan lagom till marknaden i Mönsterås, dit fiskarna på ön alltid tog sig seglandes eller roendes. De hade med sig tunnor med salt sill som skulle säljas på marknaden.

— Hemma hade far min som tradition att han skulle göra en ny huttestång lagom färdig till varje julafton.

Så själva julaftonen började alltid med att vi gick och tittade på huttestången, som då var färdig. Om isen höll, kunde det hända att far gav sig iväg med de andra fiskarna på julaftons morgon för att hutta upp julålen. Det hände speciellt vissa jular, då det kanske hade varit ont om ål.

Ända in i det sista fick fiskaren alltså slita. Det mesta fisket hade kanske avstannat någon dag tidigare, men låg inte isen, kunde det hända att det fanns både nät och krok att hem.

Så gott som varje familj hade en egen gris, som slaktades strax innan jul. De familjer eller ensamstående som inte hade någon gris, fick alltid av dem som hade. Överhuvudtaget delade man med sig.

— Julgranen hade vi fått till ön via postbåten, säger Knut Andersson. På julaftonsförmiddagen skulle den kläs med hemmagjort pynt. Fiskarhustrurna gjorde det sista vid julmaten, för fram-

Skärgårdsjul — kyla, karghet och mycket mat



Knut Andersson bor numera i Karlskrona, men har sina barndomsjular på Ungskär i gott minne.

på middagstid skulle allt vara klart, och alla i huset uppklädda i finare kläder.

— Sedan gick vi till bords och åt julmaten. De som var ensamstående fick alltid vara med i någon familj. Man tog alltid väl hand om varandra.

— När sedan julklappar-

na skulle delas ut, gick vi jultomtar åt varandra. Då var det alltid en tävlan att försöka lista ut vem som var jultomte. Oftast lyckades det, eftersom vi inte var så många som bodde på ön och kände varandra väl.

På julaftonskvällen var det grötdags, och sedan var då att man skulle rimma till gröten. Många av de yngre pojkar åtog också i kapp, för att se vem som kunde äta mest.

— Det här med att rimma till gröten var en sed man höll på hårt, berättar Knut Andersson. Alla skulle komma med minst ett rim var.

— Sedan på kvällen sjöng man julsånger tillsammans. Och så berättades det om allt möjligt, om besvärliga fisketurer, om stora fångster eller om övernaturliga ting.

— Var det sedan så att det inte gick att ta sig till julottan, kunde man sitta uppe till sent om kvällarna. I annat fall gick man relativt tidigt till sängs.

Att åka till julottan var ett stort problem för skärgårdsbefolkningen. Närmaste kyrka låg oftast på fastlandet. Vid öppet hav fick de ro eller segla iland. Låg isen tjock åkte man istället skridskor eller kälke. Om isen däremot varken bar eller brast — var det bara att stanna hemma.

— När radion och TV:n kom blev det allt mer sällan som folk reste till kyrkan, berättar Knut Andersson. Den kalla vintermorgonen för alltför illa med speciellt många av de äldre. De frös ohyggligt.

— Då var det bättre att stanna i stugan. Ibland kunde man samlas i någon stuga och hålla julotta där.

Det var på juldagen som det verkliga matkalaset hölls. Stora delar av dagen gick åt till att äta och åter äta. De övriga juldagarna hade man som sed att gå hem till varandra. Det skulle då bjudas på kaffe och allra minst 7 sorters kakor.

— Så höll vi på dagarna igenom kring jul när jag var liten, säger Knut Andersson. De gamla på ön kunde emellertid berätta om julseder som redan på min tid var försvunna.

— Det var till exempel en gammal sed att man skulle ta in halm till benen. Då togs in ett stort fång halm, som lades i en hög på golvet i stugan. I den halmen fick sedan barnen leka av hjärtans t.

— Det fanns också mycket vidskepelse kring julen. Alla barn varnades för "Julasuggan". Hon skulle springa lös på julaftonen och hon var väldigt aggressiv. Dessutom hade hon en knivskarp rygg, så när hon sprang mellan benen på någon, kunde hon klyva personen mitt itu. Alla barn på ön var livrädda för henne och höll sig inomhus.

— Näcken var också igång på julaftonen. Likaså betydde det otur att gå ut på julnatten. Inte ens de vuxna gick gärna ut då, för man visste ju aldrig vad som kunde hända.

BJÖRN SANDBERG

Saltad sjöfågel — en delikatess

Skärgårdsbonds julmat dominerades helt naturligt av fisk. Sill i alla dess former, torsk, lutfisk, men kanske främst ål.

— Vi hade stekt ål, kokt ål, inlagd ål, rökt ål och ål i kroppkakor, berättar Knut Andersson, barnafödd på Ungskär.

Andra skärgårdsspecialiteter var exempelvis insaltad sjöfågel, fläskfyllt bröd och degfyllda torsk huvuden.

Mycket av den julmat som äts i skärgården känner även en "landkrabba" igen. Bruna bönor och fläsk till exempel, blodpalt, sillinläggningar och lutfisk.

Annat var ganska speciellt för just skärgården. De olika ålrätterna var väl tilltagna. En specialitet som Knut Andersson kan berätta om var ål i kroppkakor.

— De hackade ålen i bitar med ryggbenen kvar och bakade in dessa i kroppkakor. Det tyckte alltid vi som barn att det var lite osmakligt. Men de äldre sög ut ålen och spottade benbitar vid sidan om. De tyckte att det var väldigt gott.

Det fanns mer som skärgårdsborna stoppade i sina kroppkakor. Förutom fläsk

och ål hade man också sjöfågel som fyllning.

Andra sjöfåglar saltade man helt enkelt ner och hängde upp på tork i visthusbodarna. De kallades för "spickelfåglar".

— De såg inte speciellt aptitliga ut, säger Knut Andersson. De äldre fiskarna de åt emellertid spickelfågel precis som smask. De tyckte det var väldigt gott.

— Salt var det naturligtvis, men på den tiden ansåg man salt som någonting mycket nyttigt och hälsosamt. Det kunde man knappast få för mycket av, menade man. Idag är det ju precis tvärtom med den saken.

En annan skärgårdsspecialitet, som inte heller ver-

kar vara det mest aptitliga för kräsmagade nutidsmäniskor, var degfyllda torsk huvuden.

— Då tog man ut ett torsk huvud och sedan fyllde man det med en degblandning av bland annat mjölk och torsklever, berättar Knut Andersson. De kallade rätten för "Kryppen" och den ansågs vara en delikatess.

— Det bakades också så kallade "Passlor". Det var tunna bröd, som bakades och fylldes inuti med fläsk. Dessa skars sedan i bitar, som man skar en tårta. Det var mycket gott.

Det bakades också kakor som äts i "tårtbitar". Kakorna bestod dock inte av deg, utan av potatis, som bakades ihop och gräddades till i ugn.

Överhuvudtaget var det ett dignande julbord som erbjöds också i de fattigaste fiskarhem. Julen skulle verkligen bli en motvikt till den övriga vinterns ofta mycket magra och enformiga kost.

BJÖRN SANDBERG