

25066

25066

Norbotten

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Norrfjärdens sn

25066

Lundberg, Egon. 1962.

ULTA:s frägel. M. 25 jaktens och fiskets
betydelse för huskällningen.

27 M. 40

1.
Landsmålsarkivets frågelista № 25.

Jaktens och fiskets betydelse för hushållningen.

I. Allmänna uppgifter.

Gammalt tillbaka hade folk i allmänhet mycket besvär med att skaffa sej nödbröfelig föda. Allt extra tillskott i matväg mottogs därför med största tacksamhet. Vad man kunde få vid jakt och fiske var således mycket välkommet i de flesta hushållen. Därför bedrevs nog jakt och fiske i äldre tider mest för att öka tillgången till föda och inte som i våra dagar mest som en intressant och spännande hobby under fritiden. (Yrkesmän inom jakt och fiske naturligtvis undantagna).

Tid jakt och fiske gällde gammalt tillbaka inga stränga lagar och förordningar. De flesta ansågo det väl vara en självklar sak, att man fick jaga och fiska var och när man själv ville. Men allt eftersom tillgången på fisk och villebråd minskades, kom så småningom vissa regler och föreskrifter till, vilka behandlade bl. a. vem som hade rättighet att bedriva jakt och fiske inom ett visst område, och när och hur detta skulle ske. Tidans regler fanns länge endast muntligt utformade, och säkert gick det mer än en gång rätt så hett till, när man skulle komma till någon godtagbar uppgörelse vid tvister, som lätt kunde uppstå. Så

ULMA 25066. Egon Lundberg. 1962
 NB. NORRFJÄRDEN
 Frgl. M 25

småningom utarbetades skriftliga bestämmelser av olika myndigheter, och en viss övervakning över hur dessa bestämmelser upprättades kom så småningom till, varvid ordning och reda började skönjas vid jaktens och fiskets bedrivande.

II. Jaktens betydelse.

När man var ute på jakt efter roddjur, var skälet därtill dubbelt. Först och främst fanns det roddjur, som man fruktade för, och som man jagade för att slippa gå i fruktan och bärnan för vad dessa roddjur kunde ställa till med i fråga om kumboskapan, grödan, människor ute i skog och mark etc. Dessutom jagade man pälsbärande djur i

allmänhet för skinnets och, ibland, för köttets skull. Man behövde skinn till eget behov eller till försäljning. Exempel på djur, som man av vransticande anledning jagade var räv, råv, likät, lekatt, och ekoi, skorre. Vid försäljning av dessa skinn har olika marknadsvärden tillämpats. En uppgift har jag fått om att ett ^{lekatt} skinn kunde beläggas ett pris av 3-5 kronor. För i tiden var det rätt så många, som for ut på säljakt på Bottniska viken. Takosten av denna jakt blev dock i regel aldrig särskilt stor. Skottpengarna på en säl rödde sig omkring tre kronor men har så småningom stigit till 10 kronor eller något mer.

ULMA 25066. Egon Lundberg. 1962
 NB. NORRFJÄRDEN
 Frgl. M 25

För att få ut sådan skottpenning
 måste jägaren för lands- eller
 stadsfiskalen uppvisa en del
 av sätkäken samt stjuven,
 svansen. Böjning: os. stjuv m.
 bs. stjuven op. stjuv bp. stjuva
 kan tog vara på inävrarna,
 t.ex. lever och hjärta och an-
 vända det till mat. Även
 köttet åt man, och det skulle
 då helst vara ungsälar, eller
 stjuva, stutar, som de kallades.
 Böjning: os. stjuv m. bs. stjuv
 op. stjuv bp. stjuva I de här
 trakterna gick man inte re-
 gelbundet på jakt för att san-
 la matförråd, utan man jä-
 gade, när det så föll sej, när
 man hade en ledig dag, när
 det förspordes, att det hade
 syntts vara gott om det och

ULMA 25066. Egon Lundberg. 1962
 NB. NORRFJÄRDEN
 Frgl. M 25

det villebrådet etc. I regel for
 man inte så långt bort från hem-
 met, att man inte kunde åter-
 vända dit efter en jakttur.
 Ibland byggde man kojor, som
 kallades stenköjen, stenköjor. De
 byggdes vid en sjöstrand och an-
 vändes mest vid jakt på sjö-
 fågel. För att locka sjöfåglar-
 na så nära som möjligt satte
 man ut träfåglar, naturtroget
 målade, vilka låg och guppade
 på vattnet. Fådana fåglar kal-
 lades viten, vetten. Böjning: os.
 v¹et f. b^s. v¹eta op. v¹et bp. v¹eten
 När man var ute i skogen för
 annat arbete, t. ex. vedhuggning,
 röjning etc., så nog fick böss-
 san ofta följa med, ifall att
 man hade tur att träffa
 på något lämpligt villebråd

ULMA 25066, Egon Lundberg. 1962
 NB. NORRFJÄRDEN
 Fgl. M 25

att jaga.

På de ställen, där kolmi-
lor fanns, var det också helt
naturligt, att man hade besök
med för att skjuta, orre, tjäder,
ljärpe m. fl. skogsfåglar.

Sto jakt på matnyttigt vilt
bör huvudsakligen framhållas
jakt på hare, älg, skogs- och
sjöfågel. Ekorrar jagades ock-
så, mest för skinnets skull, men
det fanns också personer, som
ät ekorre kött, t. ex. i köttsoppa.
Hare och skogsfågel tog man
ofta i snårjen, snaror. Böjning: os.
snåre f. bs. snårön op. snåre, ep.
snårjen. At fåglarna gjordes sna-
ror av fin mässingstråd, at ha-
rarna av grovare tråd. Invarans
strök var ung. 35-40 cm i diame-
ter och hängdes upp ungefär 3-4

ULMA 25066. Egon Lundberg. 1962
NB. NORRFJÄRDEN
Frgl. M 25

den från marken. En del pojkar, ja t.o.m. flickor, brukade vara intresserade av den här sortens "jakt" och på egen hand vara ute och snöra, snärja, här ovannämnda djur.

Viltet tillvaratogs i hemmet på olika sätt, såsom genom saltning, torkning och rökning. Vid nedsaltning av kött använde man sej av något träkärl i lämplig storlek. Där lade man ned kött och salt om vartannat. Kärlen förvarades sedan i någon bod eller annat uthus. Vid torkning av kött förekom soltorkning rätt så ofta och, sedan man började använda ugnar, torkning i dessa. Vad beträffar skrogsfåglar var det rätt så vanligt,

ULMA 25066. Egon Lundberg. 1962
 NB. NORRFJÄRDEN
 Frgl. M 25

att man sålde vinterfågeln, vinterfågeln, och använde vinterfågeln, vårfågeln, för eget bruk. Någon mycket beständ regel var naturligtvis inte detta. De jäglar, som man skulle sälja, hängde man upp på lämplig plats med huvudet nedåt, tills man gått ihop så pass många, att det var lönt fara till något lämpligt försäljningsställe med dem.

De maträtter, som man tillredde av viltet, var nog mest soppa. I denna ingick förutom köttet potatis, korngrön, kålrötter etc. Hembakat kunnbröd med hemkärnat smör på åt man till.

Den allmänna uppfattningen är all köttföda förr

i tiden var, att denna föda ansågs mera i värde än t. ex. mjölkmat, mjölkmat, och fiskmat, fiskmat. Köttätter av vilt ansågs också bättre än kött av boskapsdjur. Man märkte naturligtvis också, att all köttmat, både av boskapsdjur och vilt, ur näringspunkt måste vara bättre än mjölkmat. Detta förstod man av, att man blev inte så fort hungrig, då man ätit köttmat. Ett vanligt uttryck var: man stop bra öpa ^(t. ex.) gätsöpa. Man stoppar bra på köttsoopa. För många hushåll ställde det sej dock dyrare med köttmat än med mjölkmat, och därför man nog säga, att köttmat i allmänhet var en svädags-

rätt och dessemellan en rätt, som man työd på, då man hade främuande.

Man tog också vara på en del jägellägg för att dryga ut maten med, även om insamlingarna av sådana inte kan anses ha varit regelbundna. De ägg man tog vara på var ägg av fiskmös, fiskmäs, skrokan, skrake, och präta, svärta. Tillagningen av sådana ägg var i regel inte vidlyftigare än att man kokade dem, ungefär som man nu gör med hönsägg. Äggskalen användes ibland till prydnader. Man trädde skalen på en tråd och hängde upp dema ovanför fönstret eller i taket. Då skalen ofta var av olika färg, kunde man få

fram ett vackert färgspel,
när luften satte "skalbandet" i
rörelse.

Av en del djur tillvaratogs
man skinnen för eget bruk,
s. ex. för tillverkning av kläder,
skor, väskor, slädhudar etc. Gans-
ka vanligt var att örstjölle, or-
skylet, d. v. s. orrens stjärt, sat-
tes fast på väggen som prydnad.
På denna prydnad satte
man sedan s. ex. ett fickur. Av
vargskinn gjorde man värgstyggs-
pälsa, vargskinnspälsor, av säl-
skinnen ^{handskar} störlar och nå andra
slags skor, som mest liknade
sockor. Dessa hade inga mar-
kerade smibbar framtil. Av
sälskinnen gjorde man också
ett slags väskor, som kallades
rängla, ränslar, eller mēsa, mesar.

Böjning: os. ræppel m. bs. ræppeln
 bs. " bp. ræppla. os. mes m. bs.
 mesn op. - mes bp. mēsa. Av
 haren använde man lasset som
 kritpensel. Man kallade den
 häraföt, harfot. Man gjorde
 en sorts deg av krita och
 vatten, och med harfoten doppad
 i denna deg bestrikt man t. el.
 den rappade öppna spisens syn-
 liga sidor, som av denna behand-
 ling så småningom blev kritvita.
 En sida av en mur kallade man
 lad, lad. Böjning: os. lad m.
 bs. läde op. lad bp. läda.

Av sälen tog man, för-
 utom vad ovan sagts om skin-
 net, även reda på späcket, som
 man gjorde tran, tran, av.
 Detta tran kunde användas till
 litet av varje, t. el. till skosmjörja,

till bränsle i s. k. trändampnen,
trändamporna, osv. Inälvorna
kunde också komma till an-
vändning, t. ex. som bete vid
rävjagst etc.

Av fågel tillvaratogs
dugne, dunet, till fyllning av
bälstar och kuddar, fjä-
rarna, till brönsagen, brödnag-
gor, och vingarna till att sopa
ihop mjölet på ett bakkbord
med. En brödnagg bestod av
en hel bunst fjädrar, och när man
bakade det för våra trakter
karaktaristiska tönbröde, lunn-
brödet, eller fränteggsbröde, frau-
ngasbrödet, naggade man det,
d. v. s. stack med brödnaggen fle-
ra små hål på det utbakade sto-
ra brödet, innan man stack in
det i ugnen för gräddning.

ULMA 25066. Egon Lundberg. 1962
NB. NORRFJÄRDEN
Frgl. M 25

Skin av lombalsar, löm-
kopa, användes ibland till klök-
döjrom, klokdjur, d. v. s. man sat-
te upp dynan på väggen och
hängde "rovan", klockan, på en
krok, som satt på dynan.

III Fiskets betydelse.

För i tiden var det nog
inte enbart yrkesfiskare, som
bedrev regelbundet fiske, utan
även andra, t. o. m. välbärgade
bönder. De fisksorter, som hu-
vudsakligen fiskades, var ström-
ming, sik, harr, lax, ål, lake
etc. Till och med en sådan fisk
som mötn, mörten, fiskade en
del och åt den så gott som
dagligen under den tid på året,
då man kunde få tag på den.
Så berättas det bl. a. om en
barnrik familj, där man var

ovanligt ekonomisk, och om vilken det nästan blev ett ordstäv: inte öskar källor (fingerrat namn) leva som bara bova bova va möta. Hos Oskar Karlsons lever som bara av mört. Man for ibland ganska långt bort för att fiska, och då byggde man sej enkla fiskestugor på fiskerplatser. Så har man t. ex. funnit rester av mycket gamla fiskestugor på ön Rebben i Titeå skärgård och på det s. k. Krabbgrundet i närheten av Rönnskärs lots- och fyrplats några mil utanför Titeå. Aldern på dessa ruiner uppskattades av min sagesman — en fiskare — till 150-200 år. Om man inte for så långt bort, behövde man inte någon särskild fiskekoja. Man gjorde

opp en eld på stranden och glödetekte fisk, kokade potatis o. s. v., om vistelsen från hemmet omfattade många timmar.

Fisken transporterades i regel hem omedelbart efter fångsten. Rörde fångsten sejbärra om några abborrar, sikar, idar etc, kunde man sträda upp dem på vidjor och så bära denna fiskknippa, eller fisktjivvo, på axeln, om man gick till fots, eller hänga den på styrstängen, om man cyklade. Böjning av tjivo: os. tjivo f. ts. tjivon op. " bp. tjivgen. Man kunde också transportera fisken i en s. k. kont, kont, som man bar på ryggen. En sådan kont var flätad av luma trärensor, som man kallade span. En del fiskare, och andra

med för den delen, blevo mycket skickliga i att tillverka kontar och korgar. Det var ju ganska självklart, att fiskarna äto av fångsten vid fiskejårderna. Man behöfde säkert utöka den magra järdkosten, nöstdjåla, med lite färsk fisk. Enklarest var de att steka fisken på glöden direkt, eller också spebade man den på lämpliga kristar och höll den mer eller mindre högt ovan elden eller glödhögen. För att förhöja smaken hade man salt med sej i matskrinet eller som man kallade detta span, spann. När man kom hem med fisken, rensades denna. Man tog ut inålvorna och skar av huvudet, åtminstone på en del fisksorter. Sedan saltades fisken

och lades i fiskkar, fiskkaggar eller liknande kärl, vars storlek passade till fångstens storlek.

På den del fisk kunde man använda som luftfisk. Mest var så fallet med gädda. Man rökte också fisk ibland. Ett vanligt röksätt var, att man trädde ett s. k. rökspett av järnträd (eller ibland av trä) genom gälarna på den fisk man skulle röka. Så placerades spettet tvärs över skorstenen till en öppen spis på så sätt, att fiskarna hängde lodrätt ned i översta delen av skorstenen. I den öppna spisen eldade man med alkoistar och enkis, varigenom man ansåg, att man åstadkom den finaste röksmaken. Efter

ungefär 3-4 linumar var fisken
 färdig att lagas med från skor-
 stenen. Fisk som man rökt kal-
 lades helt enkelt rökt fisk.
 Ex. vel då ita nälta röjke öbar
 Vill du äta lite rökt abborre?
 En del fiskare gjorde säjrfisk,
 surfisk, av strömming. Förfa-
 rings sättet var rätt så invecklat
 och stor noggrannhet måste vid-
 tagas, för att resultatet skulle
 bli lyckat. Fiskt saltades fisken.
 Man tog då vissa s. k. ~~hög~~ kapp-
 mått salt till vissa liter ström-
 ming. Obs! Fisken mättes efter
 liter gammalt lillbaka. Salt-
 ningen skulle ske i två omgån-
 gar. Sedan fick fisken ligga och
 jäsa ungefär 3 veckor. Fisken
 förvarades under jäsningen i trä-
 kunnor, som gärna ställdes mot

en solvägg. Tunorna fick absolut inte fyllas med fisk, utan ett visst tomrum måste finnas för jäsningsens skull. När man ville kontrollera fiskens beskaffenhet, öppnade man proppen i övre botten (altså på kaggens översida) och luktade på innehållet. Den där proppen kallades fwēka.

Böjning: ss. fwēk f. ss. fwēka
 op. " bp. fwēken " Sakra fisk-
 kämmare kunde av bara lukten avgöra, om fisken var bra jäst.

Men oftast tog man upp någon strömming och smakade på den. När fisken var bra, och jäsningen upphört, packade man ned den i plåtburkar eller också i mindre bråkärl. Sådana kärl gick aldrig få så rena, att man kunde använda dem till till exempel

vanlig saltströmning. I sådan strömning blev i så fall mer eller mindre sur i smaken. Här besannas alltså ordspråket, som säger: smaken som tjälarer ha fot behöler. Den smak, kärlet har fått, behåller det.

Följande mat tillagades av fisk: köks fisken, kokt fisk, stekt fisken, stekt fisk, fisksoppa, fisksoppa och röm-pålt, röm-pålt. Då man kokade fisk, kokade man först upp vatten, och sedan la de man ned fisken och saltade efter smak. I regel kokade man fisken längre tid för än nu. Som krydda användes förutom salt även peppar. Då man kokade t. ex. lake, kokade man först upp lite vatten, och sedan la de man dit fisken. Efter en stund källde

man dit mjölk och kokade fisken
 färdig. Även lever och som en
 lake kokades och äts med smak
 av de flesta. Än i dag anse många
 att kokt laklever är en mycket
 stor delikatess. Kompakt bestod
 helt enkelt av vanlig paltdeg,
 i vilken man blandade in som
 av t.ex. abborre. Man åt smör
 eller lingonsyft till. Stekning
 av fisk kunde ske på olika sätt.
 Man kunde steka fisken på glö-
 den och då hette det, att man
 glödsteckte fisken, glödsteckte fis-
 ken. När man tog bort den
 från glöden, kunde ofta större
 eller mindre kolsvete följa med,
 vilka naturligtvis skrapades
 bort, innan man förtärde fisken.
 På småningom började man vid
 glödstekning av fisk lägga

denna på ett sorts järngaller,
 som i sin tur lades på glödhögen.
 När man fick järnspisar med
 gräddugnar, började man också
 skaka fisk i dessa ugnar. Den
 mest eftertraktade delen av en
 fisk var ofta bakre partiet, när-
 mast stjärtfennan alltså, och
 detta kanske av den orsaken, att
 det var minst många ben där.
 Den fetaste delen av en fisk är
 bukpartiet. En del lyckte om att
 suga ur krosset av kokt fisk och
 ansåg detta som en stor läcker-
 het. Av mindre fisksorter såsom
 strömming och löja, åt en del
 även benen. Och säkert hände
 det ibland, att man uppmanan-
 de även barnen att äta t. ex.
 benen hos strömmingen, och för att
 få dem att göra det, så man,

att de blev stora och starka av att äta fiskben. Hurudskälet lät att man ville, att barnen skulle äta fisken med ben, förde nog ha varit, att det var besvärligt och lidsödande för far och mor att bena fisken åt en ibland rätt så stor barnskara.

En del människor ansågs för i tiden, liksom nu, att fisk var en god mat. Andra äter tröttade fort på fisk, allra helst om man av ekvatomiska skäl måste äta den alltför ofta. Som huvudregel gällde nog, att fisk i någon form förekom varje dag, i regel till frukostmålet. Det kunde ena dagen vara kokt fisk och potatis, andra dagen fisk som "sovel" till bröta, bruta, eller brötnede,

bruta-ned-i, som man också så' med
 luke på att man bröt tunnbröd
 i små bitar och tällde mjölk över.
 Strömming och sill var nog i
 allmänhet de fisksorter, som
 man minst fort tröttnade
 på.

Alens skinn, ölspine, an-
 vändes gammalt tillbakå till
 olika ändamål t. ex. till s. k.
 slagtröskor eller slagor, som de
 också hette. En sådan (se bilden!)
 bestod av ^a) själva slagträet,
^b) handtaget och ^c) någorlunda,
 som band slagträet vid hand-
 taget. Och detta "något" var
 som sagt för ibland ett segt
 och starkt älskinn i stället



Slaga

Fiskskinn har också för
 använts som klämedel i kuffe
 och kotte då klärtyg, klarskinn.
 En del människor använder sådant
 än i denna dag. Det var mest
 skinnat av lake man tog till
 vara för detta ändamål, och i-
 bland även braccus fjäll.

Till sist bör anörivas,
 att många förtäringspåare på
 fisk ansågo för, liksom och
 så många gör nu, att gädda
 och fjällfisk i övrigt, borde ko-
 kas och ätas med fjäll på, ty
 det jeta under fjällen be-
 hölls bättre när fisken ko-
 kades ofjälld.
