

25363

Jämtland

Ragunda SM

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Lindberg, E.J. 1963.

12/12 63

ULM4 : s figel . M. 132 Bär och frukter

8 bl. 4<sup>e</sup>

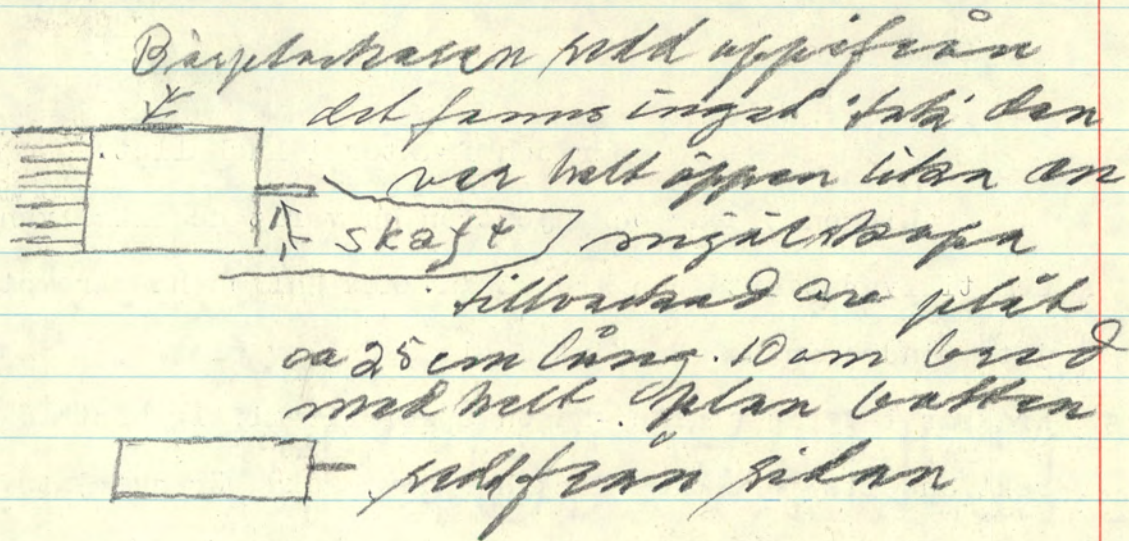
25363

☞ Eric. OSD

Bär och frukter i hushållet.

Lingon, blåbär och hjortron ha varit de allra vanligaste bär som tillvaratagits och äro så än. ~~XXXX~~ Hallon ha däremot förr nyttjats mindre än nu.-Var det dålig skörd av blåbär, så plockades ofta kråkbär i deras ställe.-Någon speciell "giftig sort" har väl ej direkt ansetts förekomma. dock har div, beska bär nyttjats som "medecin" eller till mer eller mindre mystiska kurer för folk och få.

"Man jekk te bärskojjän" man gick till bärskogen.även dit eller dit "där ha va bär18ta" dit där det var bärland, lämpade förhållanden för bärens trivsel. Ex. "brännbärsväl," hallonväl, bråte där hallonen ofta trivas.- "E bra bärställä" också benämning här på plats där bär förekom i riklig mängd.-<sup>är</sup> "Bärst" bärigt, gott om bär.- Alla bär "nåfftäs" = plockades mest för hand fram till omkring 1920-talets början, dock har jag sett "n bärnappar" bärplockningsapparat förmodligen från det gångna sekelskiftet/se skiss å omst.sida/. Sedan urminnes tid, hade alla rätt plocka vildväxande bär, så tillvida dessa nu ej växte "innomhängs" på inhägnat område, i så fall hade markägaren ensamrätten. Eljest den som först kom till en plats hade endast,



Landsmålsarkivet Uppsala. 25363  
E.J.Lindberg 1963. RAGUNDA  
JTL.

att ta för sig av bären, men kom nu någon annan till sådan plats, så kunde den först komne ej avvisa de övriga, som anlände senare.

Alla, som så kunde gingo till "bärskojjän" bärskogen, såväl unga som gamla, att plocka bär ansågs ~~inte~~ alls opassande, tvärtom, bärplockning var alltid en välkommen avkopplande syssla från vardagens vanliga arbeten. En snabb bärplockare berömdes. - Dock ~~xxx~~ ansågs det mycket ovanligt, tillika vittnande om folklighet, när ex. präst, lärare, länsman etc. gingo i bärskog, dessa räknades ju tillhöra bygdens "ståndspersoner", möttes nu dessa ute i markerna, stadda ~~k~~ i bärplockningsärenden, så tävlade "vanligt folk" om, att kunna visa vederbörande på ett bra bärställe. - En sak, som rätt länge efteråt, var samtalsämne i byn, på vars marker händelsen inträffat. Det var först under 1930-talet, som bäruppköpare började uppträda här och inköpa företrädesvis lingon. Numera sker försäljning av hjortron, hallon och ibland även blåbär. - När uppköpare är i farten heter det att "nu ha bärtin börja" nu har bärtiden börjat. Det var endast kvinnorna, dock ej alltid, som klädde sig särskilt för bärplockningen ute i markerna. Som kjolarna voro besvärliga/dåtida fotsida kjolar säkerligen en mardröm/

brukade kvinnorna låna mansbyxor/företrädesvis av någon yngling/  
i lämplig storlek. Det brukade då skäntas friskt över " så stora  
råv  
~~KXX~~ n dänn kär n ha" så stor stuss den där karlen har. som bekant  
blir den kvinnliga kurvidheten särskilt framträdande, då bäraren  
är iklädd åtsittande mansbyxor.-Skulle hjortron plockas, då medför-  
des <sup>siga</sup> traskiga skodon, som påsattes när <sup>a</sup> man gick ut på de vattendränkta  
myrarna, vattnet hade nu fri genomgång, men slapp vandra med vatten-  
fyllda, plaskande skodon, gummistövlar voro då ej ens påtänkta, de  
hemmagjorda, visserligen mest vattentäta läderstövlarna, voro för  
tungva vid dylika dagslånga skogsvandringar... "K8nt" kunte antin-  
gen gjord av spån, eller näver, som om den var försedd med bärremmar  
"fäschlan, fäschlär" bars direkt på ryggen, saknades det bärremmar så  
bands kunte fast i en mes.-Näverkuntarna tillverkades vanligast  
av någon "händig person", i byn eller bygden. mindre vanligt var, att  
spånkuntarna voro hemtillverkade, dylika inköptes vanligast av nå-  
gon kringvandrande korgmakare. En mindre hink "bärbytta" plockades  
bären direkt uti, när detta kärl blev fullt tömdes bären över i  
kuntan.-Tillfälligtvis, mest då man ej var i "bärskog" men helt o-

(VR)

förmodat påträffade bär, när man hade något ärende "på märka" i markerna och om tiden då det medgav. skar man loss en näver och gjorde sig en "ryva" eller strut, vari bären plockades. "Ryvan" gjordes av en ungefär fyrkantig näverbit, som veks dybbel på ena sidan där en träklämma sattes över vecket, det "kär1" man på så sätt erhö1l, kan mest liknas vid en skopa, där träklämmans utåtriktade ände blev skopans skaft...-De bär som plockades i fåbodarna kokades och gjordes klara där och hemtransporterades samtidigt med där i bodarna erhållna övriga produkter ost, smör etc.-Mig veterligt, åtminstone har jag aldrig hört om talas någon slags "ritual" för god bärlycka m.m., här i nejden. Därför får det ej anses uteslutet, att sådant kan ha förekommit, för all del långt framåt i tiden, men ofta var det så, att personer "införsatta" i dylik magi, hemlighöll sina "specialriter, vid sådana tillfällen dessa nu nyttjades.-"Rå eller vettran" skogsrå eller vittrorna kunde väl ibland "skojja" med bärplockare, vanligast så, att de gingo vilse, mest på så sätt, att det kunde taga en eller flera dagar innan vederbörande hittade rätt på sin bärkunte...- Allt slags, ej absolut oundvikligt söndagsarbete, speciellt

! uppenlyst  
(18)

när prästen stod på predikostolen, /under högmässan/ ansågs förr vara en mycket stor synd, givetvis inräknades också bärplockning till arbete och undveks särskilt under ovannämnda tid..- Lingonen rensades vanligast på en speciellt för ändamålet tillverkad "bärrännä", bärrännä, som sattes på lut, härvid rullades bären utför, under sopning mot bärens riktning, med en sträv tagelsop, bären rullade ner i en vid rännänden satt låda eller korg, där samtidigt, event. klasar eller skända bär bortplockades. Övriga bär ränsades från en vanlig bricka. Krusbär, även vinbär, avsnoppades fnaset med en vanlig sax. "Bära å mjålka" bär och mjölk.- Myrbära ma filä på", hjortron med grädde/på/. I en stor oförtent kopparkittel "mostjetäl'n" kokades lingonen, under omrörning med "mosp88" mosspaden, /träspade mest lika en mindre båt åra/ "lynjebärsmos n" lingon moset. en obetydlig mängd vatten tillsattes, inga som helst sötningsmedel brukades vid detta kok. Övriga bär kokades i vanliga kokkärl under omrörning med träsläv.. Av hallon och blåbär kokades såväl sylt som saft, av hjortronen kokades antingen sylt, eller "mylta" osötad grötliknande sylt. All övrig sylt som saft vad hallon och hjortron beträffar, sötades vid kokandet

med "småskrä" småsocker, d.v.s. små sockerflisor, som uppstodo när dåtidens sockertoppar höggos sönder. Genom små hål borrhade i "skräskrinäs" sockerskrinets botten, fülle dessa flisor när i en under bottnen i skrinet befintlig låda/utdragbar/, detta småsocker sparades hela året för stundande börskörds sötning, ytterst sällan köptes krossocker. För övriga sötningsändamål, frånse t. k. kakbak, brukades sirap. - Blåbärssaften slogs osockrad på flaskor. sak samma med hallonsaften, men denna var däremot södad. - Man skyddade övriga bärmos med att lägga ett lager surt lingonmos ovanpå, sak samma med sylt. - Kråkbär nyttjades endast till saftframställning, då osödad, sötades i samband med förbrukningen. Lingonmoset fick frysa, man högg loss bitar av tjänlig storlek, "nå man to in mos n", när man tog in /i köket/ moset. - Lingonmoset förvarades i en "mostena" vanligast ovalformat, lockförsett laggkärl av gran. Övrig sylt i stenkärl, eller glasburkar, dock vanligast det förstnämnda. - Saften slogs på glasflaskor, som korkades, över korken bands ett snöre, därefter "hartzades" flaskan med smält grankåda. Sockrad sylt brukades egentligen vid storhelgerna, när främmande kom på besök, till en del bakverk, sällsynta gånger på plättar eller tunnpankakor, likaså ensta-

-s)  
omöjlig form  
(M)



47

ka gånger tillsammans med mjölk. Hjortron, mindre väl mogna, samt lingon och krusbär, stoppades direkt i flaskor, varefter vatten slogs på, flaskorna korkades och hartzades./se om saft/. Sådana bär serverades sedermera, enstaka gånger/se om sylt/tillsammans med grädde och socker och kallades "surbära".-Av lingonmoset kokades rätt vanligt "mosgröt n", mosgröt, som äts tillsammans med mjölk. Av blåbärssaft och kråkbärssaft kokades "blåbärss<sup>å</sup>ppa", blåbärssoppa, även sådan rätt av kråkbär kallades med blåbärens namn, kråkbären ansågos mindre värda, varför deras namn undveks.-Den sötade saften dracks uppblandad med vatten. Lingonmoset, då sötad med sirap, nyttjades som smaksättning på pannkakor och plättar, ibland även när kött serverades. vanligast var dock dess nyttjande i "grötväta", mjölk som äts tillsammans med kornmjölsgröt. Saknades mjölk till grötväta, blandades lingonen med vatten. Om så fanns löstes sirap upp först i vattnet och kallades då "serappsväta". Någon enstaka gång kunde också lingondricka beredas på det osötade lingonmoset. -"pärpannkakä" potatispannkaka var förr en tämligen vanlig maträtt, som soväl till densamma antingen lingonmos eller fläskflott. "Brösull" blandning av söndersmulat tunnt hembakat kornmjölsbröd, mjölk och lingonmos, förr vanlig maträtt.

8

De enda bär, som mig veterligt, torkades här voro enbären, som efter torkningen fövarades i något lämpat kärl, för att vid behov pulvraseras och nyttjas såsom stoppande medikament, för diarreer hos såväl människor som boskap.- Det var huvudsakligen torkade äpplen, blandad frukt, plommon, russin, korinter, som inköptes.- Av blåbär och hallon brukade man göra "solvin". En kaffekopp bär samt en kaffekopp socker tillsattes med erforderligt vatten, så att denna blandning i det närmaste fyllde en 1 litersflaska.- Flaskan korkades lätt, fick stå rätt så länge och "dra" i ett solbelyst fönster, varefter bären avsilades, "vinet" fylldes på flaskor, som korkades och hartzades med grankåda.- Det ansågs, att den mörka sirapen var framställd ur stenkolstjära.- Som bekant äro en del krusbär håriga, sådana bär kallades rätt ofta för "rättongan" rättungar. Vinbären odlades förr i obetydlig omfattning, det är först en bra bit in i nuvarande sekel dessa bär ha börjat odlas, nyttjas för saftning, till <sup>1</sup>gæer, och i viss syltning. Åkerbär, smultron etc. ätos vanligast färska, med mjölk eller grädde, blevo ytterst sällan syltade.