

Landskap: *Blekinge* Upptecknare: *Gösta H. Dahl, Ronneby*  
 Härad: *Medelstads* Berättare: " " "  
 Socken: *Ronneby* Berättarens yrke: *hjäpman*  
 Uppteckningsår: *1966* Född år *1910* i *Ronneby lfs.*

*Frukter och bär i husbehovsodling och konsumtion. LMF 132*  
*s. 1-7.*

ACC. N:R M. 16794:1.

FRUKTER OCH BÄR I HUSBEOHVSODLING OCH KONSUMTION

Ända fram till 20-talet hade man i mycket ringa utsträckning fruktträdgårdar och blomstertäppor invid de mindre bemedlades gårdar och stugor. Man levde under "knapphetens kalla stjärna" och odling som ej var att hänföra till livets nödort som ett stort slöseri både med arbete och framförallt den goda jorden. Man satte heller icke större värde på frukt. Frukt var att likna vid karameller eller sötsaker som man gott kunde vara förutan. Endast barn "bet i ett äpple", en vuxen sågs sällan stå och mumsa i sig frukt av något slag. Annat var det till julen, då man måste ha äpplen, helst då röda, vackra sådana. Därför odlades ofta ett "juläpplaträ" Päröträ förekom naturligtvis också. På bondgårdarna, där man i regel höll sig med fruktträdgård (åtminstone sådana gårdar, där husbondefolket ville hålla en viss status) fanns någon eller några sorters päron. Det vanligaste var i folkmun "bonkantine" en päronsort som ansågs dyrbar och var den allra vanligaste sorten bland de finare päronsorterna. Så fanns det småfallande päron, ofta stenhårda. Men dess frukt användes för torkning och som man sedan hade att koka soppa av hela vintern. Man syltade också dessa päron, på de ställen där man befattade sig med dylikt hushållsarbete och det var företrädesvis på de stora bondgårdarna. De hårda och smaklösa men mycket vackra juläpplena förvarades ofta på vinden fram till julen. Efter denna tid började frukten antingen skrupna eller ruttna och under senare hälften av vinterhalvåret fanns det i regel ingen frukt att tillgå. Att köpa äpplen i affär kom aldrig på tal. Av kärnfrukterna var de s. k. krikonen mest vanliga. De smakade som ett slags "förvildade plommon" och var inte ätbara förrän efter några frostnätter. Denna frukt torkades och så kokade man soppa på den. Det var den vanligaste efterrätten - på flera ställen praktiskt taget den enda som förekom som efterrätt!

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

*LMF 132*

*19/11-66*

ACC. N:R M. 16794:2.

2/ Trots det fattiga folkets allmänna inställning till sådant, som ej kunde hänföras till livets nödort, fanns det i alla fall inte en stuga, torp eller gård som ej hade ett eller flera fruktträd - utan att man därför kan tala om trädgård. När torpareparet gift sig och flyttat in i torpet så hörde det till att sätta "näna äppelträd" för om inget annat så blommade de ju vackert på försommaren. Man planterade "tillingarna", gärna vildäpplen alltså suräpplesticklingarna, på en plats där trädet inte skulle komma att inkräkta på den nödvändiga odlingen: bland stenar, invid ett gärdesgårdshörn, invid dasset etc. Ofta växte och frodades trädet snabbt fast man aldrig brydde sig om att sköta det. Där det stod fick det stå, ofta i över femtio år, kanske längre. Sämre sorter, då sådana äppelträd som bar nära nog oätlig frukt, var de tåligaste och ihärdigaste. De bar frukt årligen, oavbrutet under hela sin livstid. Dess frukt utfordrades svinen med. Man tog frukten väl tillvara och plockade "skäppekorgavis" och bar in i svinstian. Naturligtvis skulle det blivit vildäppelträd av vildäppelsticklingarna, om man inte ympat dem. Men fråga värt, om man inte ibland tog en stickling från något träd och satte, i tron att man skulle få samma äppelsort som det träd bar från vilket man tog sticklingen, ty det fanns massor av olika sorters äpplen som dock ej kunde identifieras med vanliga suräpplen och detta både till storlek, smak och form. Sällsamma hybrider med vackert utseende och relativt ätbara, för den tidens små fordringar förstås. På denna trakt tog man ej tillvara frukten i någon som helst utsträckning (ehuru vitaminbristen, isynnerhet hos barnen var latent!) Sålunda gjorde man inte äppelmos, om så skedde var det mycket sällsynt och bara på vissa "bättre" gårdar. Man torkade frukten - på bondgårdarna företrädesvis - och kokade fruktsoppa som man hade till efterrätt. På annat sätt togs frukten inte tillvara.

Den hermetiska inkokningen började ungefär under slutet av 20-talet här på trakten. Då främst gällde det bär (jordgubbar, som man dock inte odlade utan inköpte från trädgårdsmästare eller försäljare från torgskåden) Tidigare hade man på vissa ställen "saftat och syltat" det gällde då ofta slånbär, vars saft med rätta ansåg som en av de värdefullaste och smakligaste som fanns att tillgå.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

3.

Det fanns redan på 20-talet en och annan lantbrukare vars fruktodling var så pass omfattande att det blev frukt till avsalu. Då stod man förstas på torget i Ronneby eller Kallinge. Man sålde dåförtiden pr liter, men rätt snart in på 20-talet användes viktenheter. Jämfört med dagens priser var frukten dyr. Sålades äpplen styckvis, som t. ex. i kiosk eller på festplatser betingade ett vanligt äpple ett pris av 25 öre. Kilovis kostade äpplena mellan 1 krona och 2, alldeles beroende på tidpunkt och försäljningsställe. Fruktodling kunde sålunda enl. dessa priser, vara rätt lönande. Det fanns en liten bondgård med ett 50-tal träd som på detta sätt tillsköts en biinkomst på över 1000 kronor, vilket var en årsförtjänst för en "diversearbetare" eller två årsinkomster för en fullvärdig, ung och kraftig bonddräng!

Tack vare denna lönsamhet förvandlades hastigt folks inställning till frukt - ehuru man fortfarande ansåg äpplet vara lika värdelöst ur näringsynpunkt.

Det var sålunda inte gott om frukt, vilket priserna ju visade. Och till julen rådde stor efterfrågan. Man var rädd om den ätbara frukten, skänkte sällan bort ett gott äpple, utan skulle man lämna något gratis ifrån sig - som t.ex. till fattiga, bleka och undernärda barn - då blev det av den sort som man utfordrade svinen med eller lät ruttna bort.

Vad beträffar kommersiella fruktträdgårdar ägda av trädgårdsmästare fanns ingen i socknen. Den frukt trädgårdsmästarna tillhandahöll var levererad av grossister eller lantbrukare, i parti. Egentligen fanns det väl heller ingen trädgårdsmästare av facket: de flesta som ägnade sig åt denna näring var i högsta grad amatörer, självlärda i bästa fall, kanske rent av jordbrukare som funnit dessa kulturer mera lönande än t. ex. havre och potatis. Därför salufördes ej heller s. k. exotisk frukt, inte ens tomater förrän in på 20-talet. Folk vände sig bort från dessa vackra frukter sedan de smakat på dem.

Det har givetvis skett stora ändringar sedan dess. På 30-talet igångsattes en intensiv propaganda för ökad fruktodling. Denna fick till följd att det planterades massor med fruktträd och inom ett halft decennium blev det plötsligt en stor överproduktion av frukt. Detta fick till följd våldsamt fallande priser och till slut blev det så att det blev omöjligt att göra av med frukt-

4.

skörden, ens till något pris. Trädgårdskonsulenten, som varit den drivande kraften i propagandan för ökad fruktodling fick sedan finnasig i att vända propagandan mot fruktodling och pläderade för förstörelse av en mängd fruktträd, för att därmed söka råda bot mot den rådanöverproduktionen. Sedan dess har det blivit än värre med åren och nu råder det en ständig överproduktion på frukt, frukt av allt slag, utom stenfrukter, då isynnerhet bigaråer och körsbär - fruktslag man dock i mycket ringa utsträckning ägnats intresse i socknen.

Bärodling förekom också i ringa utsträckning. <sup>15</sup>Det kunde finnas någon vinbärsbuske och någon krusbärsbuske planterad på någon undanskymd plats. Vinbären, som för det mesta var av den röda sorten kallades rips. Och ibland togs de till vara, ibland inte. Inpå "modernare" tiderna gjorde man gelé av vinbären. Denna gelé användes sedan till kötträtter vid bättre middagar och kalas.

Det odlades inte jordgubbar här i socknen hos privata brukare förrän in på 30-talet. Tidigare ansågs bären blott som en läckerhet för överklassen och de privilegierade i samhället. Man förstod inte hur lättodlad jordgubben är och så rikgivande på de flesta jordar. Priserna var skyhöga och i kronor räknat lika dyra som i dag, alltså mellan 1:50 och 2: - literna. Intill en ålder av 15 år hade t. ex. undertecknad aldrig smakat en jordgubbe! Jordgubbsodlingarna fanns företrädesvis hos handelsträdgårdsmästare och herrgårdarna hade givetvis också sådan odling. Så sällsynt var jordgubben hos de fattigare barnen på landet att de hade en mycket diffus föreställning om vad en jordgubben egentligen var. Trodde inte att den gick att äta, många utav barnen hade aldrig sett en jordgubbe. Den första lilla villaträdgård i vår by som tog upp jordgubbsodling var undertecknads barndomshem. Skörden redan de båda första åren var alldeles överväldigande och bären såldes så fort de hunnit mogna. Vi fick emellertid inte länge vara ensamma om denna odling. Om några år hade man jordgubbar överallt och därmed gick det inte att sälja jordgubbar längre... Det var i början på 30-talet, vill jag minnas.

55. Apelsiner var sällsynt, och de äts endast vid jularna, åtminstone bland allmogen. Aldrig till vardags. Men det var här så väl som i andra fall, olika för olika samhällsgrupper. Den samhällsgrupp jag känner mest till är ju bonde- och backstugufolken. Själv backstuguunge åt jag inte apelsiner före 7-årsåldern, om jag minns rätt. Och apelsinerna delades, man fick en halv var. Dock, särdeles förtjusta i apelsiner var vi inte, tyckte att de var för sura, även då socker ströddes på. Men doften var frisk och härlig och som apelsiner endast vid julen förekom hos oss, satte vi gärna denna härliga doft i samband med hälgén och hälgfirandet, precis som granrisdoften och doften av risgröten. De äldre tror jag tyckte inte så värst mycket om apelsiner. De är ju svåra och "blaskiga" att handskas med och deras konsistens ett mellanting mellan fast- och flytande. Då föredrog man nog ett gott "klockäpple" (citronäpple) Det dracks aldrig apelsinsaft ej heller gjorde man apelsinmarmelad, detta tillkom sedan. Föralldel, det dröjde nog inte så länge till att vi fick det bättre i så måtto att något litet bättre föda kunde det stå råd med och i slutet av 20-talet kände nog de flesta till och hade smakat allt som nu finns att få i fruktväg, åtminstone det mesta och vanligaste. Men i början av 20-talet var sådant som vindruvor och bananer mycket sällsynt. Bananer blev man väl sedan inte precis överförtjust i, men föredrogs ehuru många tyckte att smaken var fadd, nästan vämjelig. Vindruvor däremot accepterades nog bättre, isynnerhet om man fick se små söta, gröna.

ACC. N:R M. 16794:6.

6.

Citroner förekom aldrig i enklare hem. I bättre kunde man använda dem att friska upp fisksåsen med. Jag skulle knappast tro, att dessa frukter förekommer så värst mycket än idag. Det finns ju essenser...

Fruktar som nötter, vanliga hasselnötter, förekom men uteslutande vid julen. Nötterna var dock dyra och vi barn fick, när vi var mycket små, ett hektoliter varderna, senare blev det en kvarts kilo. På tidigt 20-tal kunde nötterna vara uppe i ett pris av närmare 2 kronor vilket ju var fruktansvärt dyrt. Men nötterna kunde bli ändå dyrare, som t. ex. kort efter första världskriget, då man hade endast den inhemska skörden att tillgå, s. k. ölandsnötter.

Konsumtionen av frukt och bär har givetvis mångdubblats på ca 40 år. Men fruktkonsumtionen är ändå liten. Man får aldrig se en vuxen äta ett äpple åtminstone inte i vardagslag. Det verkar som om frukten endast var nödvändig för det uppväxande släktet eftersom det är barnen som konsumera den mesta frukten. Själva hade vi, varje höst, senhöst och vinter en konstant "sugning" i kroppen efter något: bär eller frukt. Och vid strövtåg i markerna kastade vi barn oss över ett vildäppelträd som utsvultna vildar. Vi åt frusna slån, s. k. syreblad om våarna - allt visade en latent vitaminbrist, vilket emellertid ingen då begrep. Vildvuxna krusbär, fulla med mjöldagg men mogna och goda var något som vi slukade med förtjusning. Hemmen saknade ju fruktträdgårdar, ty ingen satte värde på frukten, den var onödig, trodde man.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

ACC. N:R M. 16794:2.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

7. Bland alla bär intog lingonen en dominerande ställning. Av lingon gjordes mos, krösnamos, vilket användes oftast som "pänadoppa" än som sylt till plättar eller våfflor. Man blandade litet mjölk bland moset och detta kunde sedan få ersätta sovel, möjligen fanns det en bit spickesill. Detta förekom hos inte bara fattiga, men särskilt snåla bönder "utfordrade" gärna sina drängar med dylik middagsmat. Man åt potatis och krösnamos och fick kanske en tallrik krikonsoppa till efterrätt. Lingonmos som sylt användes sällan, åtminstone vad jag kommer ihåg från min barndom. Sylt var lyx använt på annat sätt än till "grovmat". Sålunda mumsade man i sig våfflorna utan sylt änskönt man kanske hade en hel tunna lingonmos i källaren. Lingonen mosade man själva. Det var i regel någon fattig gumma, änka el. dyl. som om hösten plockade lingon till bönderna. Lingorna kunde vissa år vara nere så lågt i pris som under 25 öre litern. Blåbär förekom också givetvis. Men det var dyrare bär och inte så generöst förekommande. Blåbären höll sig kring 50 öringen litern så långt tillbaka som tidigt 20-tal. Av blåbären gjordes kräm och man syltade för vinterbehovet på sådana ställen som tyckte om mat och variation i kosten och som framförallt hade råd eller nämdes.

Tomater, som vi tidigare nägot berört, kom i ropet å 20-talets senare hälft. Man syltade gröna tomater, ty sällan fick man full skörd helt mogen innan frosten satte in. Särskilt förtjust i tomater var man nog aldrig. Mycket gamla människor ville inte ens smaka frukten. Men smaken förändrades så sakteliga och nu användes ju tomater nästan dagligdags.