

24349

Landsmåls- och Folkminnesarkivet

Uppsala

24349

Ångermanland

Högsjösn

1/360

Dahlberg, E. J. 1960.

ULMA:s frägel. M. 25 jaktens och fiskets
betydelse för hushållningen.

14 M. 4^c

24349

1
Svar på frågelista M 25.

Jakten och fiskets betydelse för hushållningen Högsjö sn

Angermanland

I. Allmänna uppgifter.

Allmänna betydelsen av fisket här i trakten (Högsjö) har nog varit större ju längre man går tillbaka i tiden. Den äldsta skriftliga uppgift vi har om fiske är en skattelängd av år 1560

Iu denna syns dock att fisket i de flesta småsjöarna var skattelegt med ett visst antal marker fisk som skulle levereras.

Fisket har så småningom blivit fritt, dvs. öorgått från kronan till dem som rådde om jorden kring sjöarna.

I gången tid, så långt man kan minnas tillbaka var tillgången på fisk mycket rikligare än i senare tid. Då behövde man inte öobla så mycket tid på fisket för att ens behov skulle vara tillgodosett.

ULMA 24349. E. J. Dahlberg. 1960
ÅNG. HÖGSJÖ
Frgl. M 25

Då äls mycket fisk mängen gång till leda,
men det var en tvungen sak, t.ex. för ny-
byggarna från Lillacla och neråt till Jude
på 1760 talet och senare, vilka slagit sig
ner i vilda skogen på nybyggarna.

Det var fisken och jakten som de till
stor del leade på innan de fick något
ur den magra jorden. Förråd ledes
upp för vinterbehov av både saltad
och torkad fisk.

Inke fullt så stort var behovet för de äldre
byarnes kändor, men fiske, jakt och djor-
fångst var även för dessa ett välkommet
tillskott i matutskällningen.

Under käpår (nådåren) var det en tvungen
sak att fiska mera än vanligt för att
ha något att äta, tur var det att sjöarna
var så fulla av fisk den tiden. Hade det
varit så utuselt med med fisk i sjöar-
na som nu, hade dem svårt ihjäl.

ULMA 24349. E. J. Dahlberg. 1960
ÅNG. HÖGSJÖ
Frgl. M 25

Fisken har knappast använts utom i särskilda undantagsfall. Det var just inte någon som ville köpa fisk på 1880-talet.

Någon regelbunden jakt på pälsbärande djur bedrev inte skogsägarna.

Det fanns någon torpare med mindre jordbruk i varje by som var rävjägare och råvgiltbrase som kan sägas ha bedrivit jakten på omkringliggande marker för att bereda sig inkomst vid försäljning av skinn. Denna inkomstkälla var alltså annat än säker, men det var, om lyckan var god en hjälpa till att få medel för inköp av olika försödenheter.

Man kan inte säga att jakten var av sådan omfattning för dessa pälsjägare eller andra att den var huvudnäring.

Begreppet jakt- och fiskerätt var för det mesta ganska okänt beträffande småviltjakten på böndernas skogar.

Det var knappast någon skogsägande lantbrukare som krydde sig om ifall en skytt jagade på skogen. Annat var det med ålgjakten.

Då var det gängse kutym att skogsägaren skulle ha ersättning i form av ett ålgår för varje fjädd ålg.

Annat kunde det vara med kolagskogarna, beträffande ålgjakten, som fridlystes för att tjänstemännen skulle få jaga där.

På den tiden då jakten och fisket var mera frukt än nu fanns det vilsekräd av alla slag nästan till överflöd.

Då man på vintern for efter vintervägen till Själandsjön, var det väl upptrampade hårstiger (hårspår) hela vägen, man ser man knappast till ett enda spår på den sträckan under en hel vinter.

Numera anser man nästan överlag inte att tjuskytte är så ohedovligt, men

ULMA 24349. E. J. Dahlberg. 1960
ÅNG. HÖGSJÖ
Frgl. M 25

man vet att det är olegligt.

Det ser ut som att då var och en fridlyst sina marker har villebrådet på samma gång försvunnit.

Några kristligheter om fiskevatken har knappast uppstått. Tivertligen har en fiskerättsägare inte alle gånger med blida ögon åsett intrång av andra, men till några åtgärder har det ej föranlett.

II. Jaktlens betydelse.

Det fanns jägare bosatta här; Valter, (björnvalter kallad) Boström samt en lepp som på 1870-80 talen var björnjägare, de företogo jaktturer efter björn även utom det egna distriktet. Vid sådana tillfällen sköts det björnar.

Någon regelbunden jakt för att samla matförråd kan man väl knappast kala om vad det beträffar bönderna.

6
Väl leide fångade och jagade könderna
men regelbundet var det inte.

På vintern då man hade sina göromål i
skogen passade man på att sätta ut
både har- och vipssnaror samt harjäv.

Det var alltid någon korpare eller backstu-
gusillare i varje by som mera regelbundet
ågnade sig åt småviltjakten för att samla
matförråd.

Markerna är inte så stora att man be-
trövde ligga kvar för nätterna, försvill
man inte var ute på bjäderspelsjakt
då det var givet att man fick övernattna
på själva spelstället.

Då förekom att man gjorde sig en riskoja,
där man låg och väntade tills gryningen.

Som mest nyttigt vilt jagades; ålg, hare,
skogsfågel.

De djur man brukade skjuta var; ålg, hare,
björn, ekorre, lo, mård, räv och skogsfågel.

ULMA 24349. E. J. Dahlberg. 1960
ANG. HÖGSJÖ
Frgl. M 25

De som fångades i snaror, gillar och gropar
var; skogfjäder, hare, räv, björn, älg, utter.
Barnen fick öva sig med att sälka ut snaror
och gillar.

Kött av vildet killvaraslags så, att köttet
av älg dels saltades och dels torrades.
Nedsaltningen gick till så att köttet
stjuckades, ett saltlager lades på botten
av kärlet, sedan lades ett varv med
kött som saltades, också vidare.

Köttet saltades i träkar eller linor
Förvaringsplatsen var höbörva (matkåden)
För köttet av björkskjuten älg kunde förvar-
ingsplatsen vara de mest finurliga
gömställen man kan tänka sig. Jag har
själv sett ett kar fullt med nersaltat
älgkött av björkskjuten älg nersaltat
i en - träskdymkes.

Före torrningen saltades köttet så att det
blev lagomt att äta. Köttet skars i tjocka

strimlor eller bitar innan de torkades.

Torkningen försiggick i kakugn.

Skogsjägeln konsumerades efter som den jägades, för såvitt den ej använtes hos herrskap i Dausvik eller på hobell och näringsställen i Kärrösund.

Torkat villkött äts som påläggsmat på smörgås eller på bröd eubart.

Maträtter av älgkött exempelvis: Stek, kakt kött, grytor och soppor. Till dessa rätter åt man potatis och bröd.

Den allmänna uppfattningen om köttföda var att den var en näringsrik kost.

Övervägande tyckte man nog bättre om kött av vill än av beskepsdjur.

En motsatt uppfattning hade de som tyckte att villkött smakade vårilt, dvs. det hade berr och barksmak.

Torkat kött åt man fördom flera gånger i veckan. På söndag var det kött och köttsoffa

9
till middag. Någon dag till i ockan kunde det
förekomma att man åt kött i form av pytsa,
och sylta.

Icke matnyttiga delar som tillvaratogs var;
skinn, horn, barkassar, dun och fjädrar.

Skinnen behåll man för hushållets behov.

De garvades till läder eller påsbereddes och
användes till skodon, släktudor, väskor,
mössor, bakhylter, boor, handskar, selar,
skällträljar.

De råv och mördskinnen förfärdigades skinn-
kragar; av älghudar gjordes älpjäcksvär
(älgskinnskar).

Bättre harkessarna användes som kritfak
(kritpensel).

Av fågel tillvaratogs dun till kolster och
kuddar; fjädrar till krödnaggar; vingar
till snjålsopar.

III. Fiskets betydelse.

Tid fiske i insjöarna fiskades huvudsakligen

gädda, abborre, mörk, äl, lake.

Alla dessa fiskar ät man, var tillgång på fisk god fick mörken vara.

Tid transport av fångad fisk tråddes den på greva ^(14.5) (en grenig vide eller björkvidja) och bars i handen eller också i korb på ryggen. Korben var gjord av råvar.

Då man kom hem med fisken jelades den (ränsades) och saltades ner, ^{eller} torkades.

Det var länge sen man torkade fisk här.

Ränsningen tillgick så: gäddan fjällades, öppnades för urtag, huvudet skars av (var huvudet stök tog man vara på det styck blev det kasserat) sedan skars den utav i decimeter långa stycken; abborren fjällades inte, öppnades för urtag, huvud och innaumärke togs bort; mörk fjällades (sedan lika som abborre); äl och lake fladdes, huvud och inåttor togs bort. Rammen ut gädda, abborre och mörk togs tillvara och äls kokt.

När fisken toskades fläcktes den och spelades med stickor, sen hängdes den upp på väggar att soltorka.

Torr fisk kallades Lörpisk

Hemtorkad fisk användes som luftfisk vid de större helgerna. Den fisksort som användes var gädda.

De maträtter som tillagades av fisk;
Rokt och stekt fisk, halvstrad fisk. Soppor:
fisksoppa tillredd av mjölk uppskådad med fiskspad och avreddes med mjölkavredning till en tunn soppa vari klipptes gräslök; strömmingsoppa, till denna soppa koktes korngrön, sedan grynen var färdig kokad slog man i mjölk i gryngrytan, salt strömming sköljdes väl och klipptes i centimeter långa långa bitar (det borde finnas 6-8 sådana bitar i en halloik soppa när den serveredas) som lades ner i soppgrytan för att koka.

ULMA 24349. E. J. Dahlberg. 1960
ÅNG. HÖGSJÖ
Frgl. M 25

Då strömmingen var kokt auredades soppa, sist lade man i skivad kokt potatis, lörringar av kokt kålrot, skivor av kokta morötter och några korn kryddpeppar.

Far det fråga om fisksoppa så skulle det vara fiskepad i den.

De gånger man åt fisk men inte hada fisksoppa efter, slog man bort fiskepaden.

Fisk stektes i mindre omfattning, då så skedde stektes den i panna över öppen eld i eldstaden.

Somåfischen halstrades ofta på gläd.

Fiskben har det inte varit vanligt att äta om man undantar ben i strömming. Det ansågs vara slöseri att kena strömmingen, även huvudet skulle ätas.

Fisk ansågs vara god mat om den inte äts för ofta, man blev fort förkänn av fisk. Fisk i köskället före kom mest

ULMA 24349. E. J. Dahlberg. 1960
ÅNG. HÖGSJÖ
Frgl. M 25

på varen, då lekfishen fångades kunde det bli fisk på köddet nästan varje dag.

Strömning har nog varit ett slående inslag i kosten allra helst vintertid då man inte fiskade själva i insjöarna.

Strömningen äts mest till potatis köde kokt och halstrad och många gånger utau såvel till. Regel var i allmänhet att man skulle äta två strömningar först till potatisen innan man fisk la smör på köddet. Hade man riktigt tunnleröd gjorde man strömningstukt (man rullade in en hel strömning i ett köddstycke) och kok tuggor av ätes påränn.

En gubbe tillfrågades vad han åt för det mesta, "Jo" sa "då ä påränn å strömningjann å allorr nåfokk (- - och aldrig något fett).

Man inköpte strömning på häskan för vinterbehovet, ett par fjärdingar

håströmming (saltströmming), en fjärding
 sen folkströmming (nösljängad som var feb)
 och 1/2 fjärding surströmming av kustfiskare
 som för omkring efter ångesmanålvar
 och sålde. I regel hade fiskaren kunder
^{bräda} ^{dill}
 av från år.

Salt silt förekom inte så ofta mer än till
 inläggning i åblikka och peppar som
 smörgåsar mat.

Ålskinnen tog man vara på och använde
 de dem till rea till bröskillegorna,

Rygghäskarna cir torr fisker togs till vara,
 av kornen, och bräddas en bröd igenom,
 detta "parband" användes som spel.

Skin av den köpta torr fisker användes till
 klarmedel vid kaffe kokning.

I en del hushåll användes klarskinn ännu.

Högsjö den 27/2 1960.
 E. J. Dahlberg

ULMA 24349. E. J. Dahlberg. 1960
 ÅNG. HÖGSJÖ
 Fgl. M 25