

Bärtider i Hummelstadskogarna

Av Rut Hermansson

SNART NOG erbjudes väl oss skogens "röda guld", lingon, ty de börjar lysa röda i sensommarens solsken, fast enligt min mening och tycke blir lingonen plockade alldeles för tidigt. Det kunde gott vara lag och bestämmelser på att ingen lingonplockning skulle få förekomma före den första september. Än så länge är det väl blåbärsplockning som är aktuell, kanske och hallon på sina håll, ty jag daterar den 22 augusti i dag. Smultronen håller på att försvinna allt mer och mer, ty nu kan man inte som förr i min barndom komma hem med litervis, ja, t. o. m. upp till 'kannen', dåtidens vanliga mått.



I min barndom plockades de första smultronen på strå och alla barn fann glädje i att plocka dessa bär, men det dröjde ej så länge förrän vi kom hem med större mått fulla av härligaste stora, röda bär. De växte på renar, på de flesta dikeskanter mellan sädesåkrar och så på kullar och i hagar. Det fanns hela hagar där man bland gräs på tuvor och intill buskar kunde finna fina smultron. Alla dessa gamla fina smultronställen är nu liksom bortblåsta. På den tiden visste man precis vart man skulle gå för att finna dessa goda bär. Smultronmjölk var alla barns förtjusning, barnen var också villiga att plocka bären och med glädje visa upp vem som hade plockat mest.

BLÅBÄRSPLOCKNING kanske ej var fullt så roligt, men mammorna tog med sig barnen till skogen för att hjälpa till och vara duktiga. De hade sina bleckmuggar att plocka i och sen tömde de i en större kruk eller i en korg. Blåbär var ett bra tillskott i hushållet, dels att äta färska och koka in till vinterförråd. Blåbärskrämer eller blåbärsgröt var alla barns förtjusning, jag säger blåbärsgröt, det var gröt kokt på grovt rågmjöl och med mycket blåbär i, vilket var mycket gott. Jag minns så väl när min mormor kokte denna gröt, hällde upp den på ett stort Rörstrandsfat, satte ut fatet på ett bord bakom stugknuten för att gröten skulle kallna av, ty den skulle inte ätas varm. Både råg- och vetebröd bakades ut på plåtar med ett lager blåbär emellan. Det brödet skars sedan ut i rutor och åts med förtjusning till kaffe.

VINTERFÖRRÅDET av blåbär var väl det viktigaste, ty en husmor var glad när hon i sin jordkällare eller "päragrop" på hyllorna kunde rada upp flera litersflaskor med blåbärskompott, ty det var mest kompott som förekom. Rengöring av flaskorna skedde nere i vår å, vi barn blev beordrade att bära ned flaskorna för att över en natt

ligga i blöt, vilket vi glatt gjorde, ty det var roligt att se hur det bubblade ur flaskorna när de fylldes med vatten. Dagen därpå fick vi fylla i några nävar sand i flaskorna och sedan skaka runt av alla de krafter tills de blev rena och klara. Det var ingen vattenbrist eftersom vi höll till i ån. Vi radade sedan upp flaskorna sluttande i solen till tork. Innan flaskorna fylldes offrades något glas sprit, som fick snurra omkring i flaskorna, så att bakterierna skulle dö. Min mor fyllde alltid på kompotten kokhet och därför måste också buteljerna vara upphettade, som skedde i kokspiselugnen. Samma procedur var det med saftflaskor, som var i mindre format och kanske lite mer utvalda, ty en saftflaska sattes fram som den var vid bjudning av saft och skorpor. Det var en ofta förekommande traktering sommartid när det kom någon tant. Blåbärskompott användes mest till den ofta förekommande maträtten raggmunk, ja även till munk, plättar och råmjölkspannkaka.

ÄLDRE TANTER och gummor torkade i allmänhet blåbär, dels var det billigast, ty då behövde de ej kosta på något socker, det var alltid ont om pengar. Torkade blåbär var ett bra botemedel mot magont och diarré. Jag minns tant Fia på Kullen, när hon en dag kom hem till mor och berättade hur ont hon haft i magen.

"Si du ja feck så ont i magen härom dan, ja, då va utsot, diarré, men ja åt nåre näve torre blåbär å' tänk då stande på stunna".

Att blåbär är nyttigt känner väl de flesta till. Smultron ansågs också vara bra botemedel mot reumatiska åkommor. Så här sade en annan tant vid ett tillfälle.

"Si gekta å' rematisten ha vatt så svårer nu på vårsia, men bare smultrana blir mogne så ska ja nog bote mej".

Jordgubbar var ej så allmänt, ty de ansågs som mycket fina bär och kunde ej odlas av den stora allmänheten. Det var väl många, som ej var ägare till en jordbit att odla på, det var tacksamt för dem som hade så mycket jord att de kunde så och sätta dill, persilja, lök, spenat och ett par fåror potatis. Ett litet blomsterland med ringblommor och reseda var väl alla kvinnors intresse och glädje.

SAFTKOKNING av hallon, vinbär, krusbär och klarbär, ja även vanliga körsbär var det vanligaste och då blandat också enbart av någon sort och då stod vår hallonsaft högt. Sur blåbärssaft var bra magmedicin, så det måste finnas i huset, liksom svart vinbärsbrännvin. Klarbärssaft kokt i en igenmurad stenkruka var nog den allra finaste saftsorten. Bär och socker varvades då ner i en större stenkruka, en välvd tallrik över, som murades fast med en deg gjord av vetemjöl och vatten för att inget vatten skulle kunna koka in i saften. Så lades ett lager halm i botten på en större kittel varpå bärkrukan sattes, vatten fylldes i kitteln till lagom höjd och sedan sattes det på svag värme tills vattnet började koka och fick så koka i flera timmar. När det hade kokat sin tid fick bären först stå och sjunka, saften silades upp och det blev den finaste tänkbara saft. Bären kunde torkas, men också användas till krämer eller fruktsoppor, men också till fruktvälling.

DET FÖREKOM mycket torkade körsbär, som då breddes ut på grovt gråpapper i torkållor tillverkade av trä. Vi hade ju då våra stora bakugnar, som eldades till svag värme vid torkning av bär och frukt, nypon ej att förglömma, ty det plockades och fanns rikligt med nyponbuskar uti markerna. När körsbären var halvtorra ville vi barn snatta litet om vi kom åt, ty då var bären mycket goda. Torra körsbär var även ett gott tillskott när man tänker på hushållen, ty det blev god välling med körsbär i, det brukades ofta slätvälling, som reddes av med vetemjöl. Kanske också s. k. "stärkelsevälling" både av potatismjöl och gryn, som kom till vid tillredning av potatismjöl. Det var också mycket vanligt i seklets första årtionden att en husmor gjorde sitt potatismjöl själv, Det förekom även under våra båda världskrig och då var jag vid båda tillfällena med om att tillverka potatismjöl. Det var ett mycket krävande arbete, som måste skötas med stor omsorg, det tog även sin tid Innan man kunde få se det vita fina och vältorkade potatismjölet förvaras luftigt.

LINGONTIDEN gick väl som man sa "man ur huse" för att plocka de för ett hushåll allra viktigaste bären. Det var inte små mängder, utan nästan så mycket som helst, ty fanns det bara "krösa", sill och "pära" i huset så var det ett bra försörj. I min barndom var det inte många husmödrar som kokte sina lingon, ej heller sötade dem vid inläggning på höstarna.

Lingonen stöttes sönder råa med en trästöt och förvarades sedan i större träkaggar, eller också stora stenkrukor, men träkärl var det vanligaste. De förvarades sedan på vindar, visthusbodas eller kallrum. Dessa träkaggar sköttes väl och innan de togs i bruk på höstarna fylldes de först med färskt enris, var det bär på riset så var det så mycket bättre. På riset hölls sedan kokhett vatten och kaggarna täcktes över och fick så stå ett par dygn. De skulle "bönas ur", hette det. Lingon stod sig väl, det var sällan eller aldrig som de möglade, kanske att det som konserveringsmedel lades i ett par bitar pepparrot, men det fick ej bli så det blev smak. Vid användandet av lingon sötades de dels med socker, sirap eller honung, men det blev aldrig så sött. Det kunde ibland vara så surt så det sved uppåt käklederna, "mungiporna", sade de äldre.

NOG KAN VI än i dag finna på riktiga lingonställen när det är som man säger "bra lingonår". Det går dock ej att jämföra som det var förr innan gifter kom ut i naturen och så dessa bärplockningsapparater, ty bådadera skadar lingonplantorna, deras blomsättning och förökning. Där apparaterna gått fram blir riset skadat och det tar 2-3 år innan det blir riktiga klasar igen, topparna skadas och sådan bärplockning borde förbjudas och det är skillnad när en handplockar bort klase efter klase, det skadar ej. Det var underbart när man förr kunde komma på tuvor, som dignade av lingonklasor, ty då blev det korgar, sticksåll, t o. m. underkjolar fulla av lingon; men tungt att bära.

JAG HAR ALLTID älskat bärplockning, så minnena är många från min barndoms skogar och då nämner jag Hummelstads storskog, Kälkestad och Dröpstads skogar, ty där har jag vandrat många soliga höstdagar. Ibland lade jag mig på rygg för att se på alla de konstiga moln, som seglade fram på blå himmel. Det var vacker musik

från tröskverkens gång i byarna, som låg nära omkring. En råmande ko, en gnäggande häst, även några får hördes bråkande på avstånd, allt var vackert. Humlor och bin surrade bland ljungblommor och en gång blev jag lite rädd för en älgfamilj, men en vacker syn att se hur lätt de svingade sig över en gärdesgård. Skogen är underbar, ty då kan man få uppleva mycket. Jag har inte glömt min tid i Horn som 17-18-åring, då jag och min moster Hilda fick åka med Anna och Ernst i Flarka till "Bårlstocken" för att plocka lingon. Hästen betade omkring när vi tog en vilostund för att avnjuta vår matsäck. Skörden blev god och jag minns än idag de stora lingonklasarna som repades av ner i min korg.

Tiden rullar fort och allt förändras, men jag ser med hopp framåt att jag nu i höst skall få avnjuta en lingonplockaredag i någon av våra vackra skogar här i Mariannelund. Det kanske blir i sanatorieskogen.

Redigerat och digitaliserat av Anders Jacobsson 2025