

Kvinnor och odlingstraditioner

Tänk, om vi kunde vrida tidsmaskinen tillbaka och se hur den första bofasta sollerö-bon såg ut! Han som tog med sig sin kvinna, kanske med ett litet barn på ryggen, och som byggde sig en koja av jord och ris, kanske, och troligen, vid Agnmyran. Där kunde han lägga ut sina snaror, jaga och fiska. Och hon, hade hon inte en skinnpåse med sig med några frön och sädeskorn? Tillsammans brände de av ris och kvistar på en öppen plats i närheten av hyddan, och hon petade ner kornen i askmyllan. Smakade hon på örter och frön för att utröna, om de kunde vara lämplig föda åt hennes barn? Säkert är att det var kvinnan som började med den hantering, som sen skulle bli åkerbruk och trädgårdskötsel. Och allt sedan dess har kvinnan intagit en undanskymd men viktig roll i utövandet av dessa näringar. Han kunde vara ute i dagar och veckor på sina jakt- och fiskefärder, hon var bunden vid hem och barn, och där kring hyddan hade hon rikliga tillfällen att pröva och odla sina frön och växter. Somliga kunde duga till mat, andra till drycker, såsom pors och humle, andra åter till mediciner, färgämnen, spånad. — Vi kvinnor har fortfarande en benägenhet att vilja byta bloms-kott, recept, frön. Det är säkert en urgammal kvinnlig egenskap som fungerade redan för många tusen år sedan. Kanske det är på tiden att kvinnan flyttas från sin undanskymda plats och "äras den som äras bör"!

Trädgårdar i vår mening fanns väl inte här på orten för ett par hundra år sedan, men väl "kålgårdar", väl omgärds-lade till skydd mot svin, getter och andra kreatur. Stundom medförde man från herr-arbete på annan ort frön och växter, som inplanterades i täppan. Om detta berättar Rull Anders på annat ställe i krönikan. Ja, man har t. o. m. velat göra gällande att maskrosen, som ger åt hela ön ett sådant solskensskimmer på försommaren, skulle vara hitförd av en kulla, som varit på herr-arbete. Och det är väl troligt; hur kunde man motstå ett vackert exemplar av en sådan växt, om man såg den för första gången! Hur kunde hon då veta, att vi nu önskar den dit pepparn växer! Att den är en ganska senkommen främling bestyrkes av att den fortfarande är obefintlig eller sällsynt i sådana åkerfäbodas som Björka och Lövberg.



Bovete

Detta med hemförande av växter och frön kan ha sina konsekvenser. Omkring Målartäppan ovanför Klikten växer massor av kärleksört (*Sedum teléphium*). Den är hitförd och inplanterad av fru S., som älskade den. När örterna som vissnade i sin gråbruna, skräpiga dräkt översvämmar gravrösen älskar vi den inte lika mycket! Den inplanterades i Rättvik omkr. 1860, och den som gjorde det ansåg sig göra en kulturgärning. — Men vad har vi på vårt samvete? Vi har varit med om att i våra trädgårdar införa den "söta lilla" knölklockan, *Campanula rapunculoïdes* — som vi nu har ett Sisyfusarbete med att utrota, om det ens går! Men redan före oss har den invaderat vallarna ovanför Klikten, som nu lyser blåa av knölklocka på eftersommaren. För några årtionden sedan var den helt okänd här.

Tragikomiskt gick det också för Stolt Margit, Buslas Pers hustru, som i slutet på 1800-talet gav sig i väg med häst och vagn till Syd-Sverige för att "seli kräld", sälja laggekär. (Vilka driftiga kvinnfolk det fanns på den tiden!). Hon kom hem med ett utsäde, som även om det såddes sparsamt skulle ge så enormt goda skördar. Det var bovete, en *Polygonum*-art, närmast släkt med ormrot, syror och skräppor. Det såddes med stora förhoppningar, men man kunde inte med odlingen längre, fastän det enl. Hylphers varit vanligt i odling här och gått bra till på 1700-talet. Nu blev det bara ett svårutrotat ogräs av det, som fick öknamnet "Buslas-kvänn" (kvänn = korn). Somliga har velat göra gällande, att namnet syftade på en dess släkting, pilört, och att hennes utsädeskorn varit bemängt med detta ogräs, som alltså hitfördes genom henne på detta sätt. Otroligt är inte att pilörten kommit just i den tiden, men för den förra teorien talar det faktum, att agronom Porse vid en excursion på Soll omkr. 1950 fann exemplar av det nämnda bovetet som

ogräs på Buslas-släktens forna ägor. Han säger också vid förfrågan, att han ingalunda finner det otroligt att hon hemfört det som utsäde, eftersom det odlats i Österlen i Skåne ända fram till 1950-talet. Buslas Kisti var tydligen efter sin tid — eller också före. Bovetet har ju blivit uppskattat på nytt, och otroligt är inte, att vi än en gång kan få se det i odling. Det bovete det här gäller är det som fortfarande odlas i magra delar av Finland och nordöstra Ryssland och som ger mindre skördar men är frosthärdigare än det sydligare. Det användes till gröt, bröd och bakverk och gav ett gott foder åt svinen.

För att återgå till vad kvinnor kunde hemföra i sina påsar från företagna resor har vi ett synligt exempel därpå i Mångbro. Har ni möjligen observerat och beundrat ett ståtligt lärkträd, som reser sig bakom Peter Erlandssons stuga, den som förut varit kafé och färdstuga? Där bodde mor Erlandsson, Myr Karin Persdotter, och otaliga är de färdmän och kvarnkarlar, som blivit vederkvickta av hennes goda kaffe och hembakade bullar. Våren 1914 for hon och Peter till Råmen på svärfars begravning, och då fäste hon sig vid de vackra och säregna lärkträd, som växte där. Hon tog en planta i sin väska och bar den först runt Råmen till stationen och sedan från Vika station och till Gesunda. Det var en strapatsfylld resa, men plantan blev ompysslad och växte till ett ovanligt ståtligt träd, det första av denna sort här i trakten.

Om hur potatisen, den nu så ovärderliga, kom till Soll har jag en muntlig tradition. "Gambel Kari", f. 1824, som 1) "djick mylå", var i Matsgården första sommaren jag var där, 1908. Hon berättade om denna händelse så levande, att jag trodde hon själv hade upplevat den, men det måste ha varit hennes mor Rull Karin, f. 1779. Hon berättar:¹²⁾ "Det var under den fantastiska jordbrukarprästen Henrik Erikssons tid (1755—1806), han som bl. a. lät uppodla Margitaberg öster om kyrkan och omge den med den manshöga och lika breda stenmur, som tyvärr helt hamnade som fyllning i Långbanken. Det kom bud från prästgården, att en kvinna från varje hushåll skulle komma dit, medförande en kvinnohatt (mjuk bindmössa). Man hade ju inga papperspåsar på den tiden. Var och en fick sin hatt fylld med några bruna knölar, som skulle sättas i jorden. Det gjorde vi, och på hösten fick vi så mycket knölar eller "päron" att vi gjorde en lår, som vi hade under bordet i stugan (bagarstugan?), och där hade vi potatisen under vintern. Men nästa höst fick vi så mycket potatis, att vi hade den i källaren under stugan."



Mor Erlandssons lärkträdet.

Den potatissort som utdelades var den, som fortfarande finns här i odling under namnet "bråjn-päron". Den odlas ännu på sina ställen i Alingsås-trakten under namnet "nolor", därför att den ursprungligen odlades av Jonas Alströmer på Nolhaga. Om denna sort säger Osvald ("Potatis", 1940): "en gammal avhållen, djupögd trotjänare, som bör få dra sig tillbaka". Detta påstående delas dock inte av nutida biologer (I. Nordin — N. Dahlbeck), som ber mig hälsa "flickorna" Björk, att de gör en kulturgärning, som bevarar den i odling och låter oss ha tillgång till den. Sådant försvinner fortare än man tror: vem kan nu t.ex. anskaffa utsäde till "gråärter", som var så livsviktiga i odling för 100 år sedan! — Om "bråjnpäron" säger Karin Björk att de är viktiga i tunnbrödsbak. Där bör man ha 1/4 bråjnpäron och 3/4 annan potatis, t.ex. Magnum bonum, om degen ska bli bra. Och även i vanligt hushåll försvaret de sin plats. De är fasta och goda och bäst i sådana rätter, där man inte vill ha mosig potatis, t.ex. Jansons frestelse. Kanske värd att ta upp som nygammal specialitet för Sollerön, likaväl som den ibland säljs på Kungstorget i Göteborg?

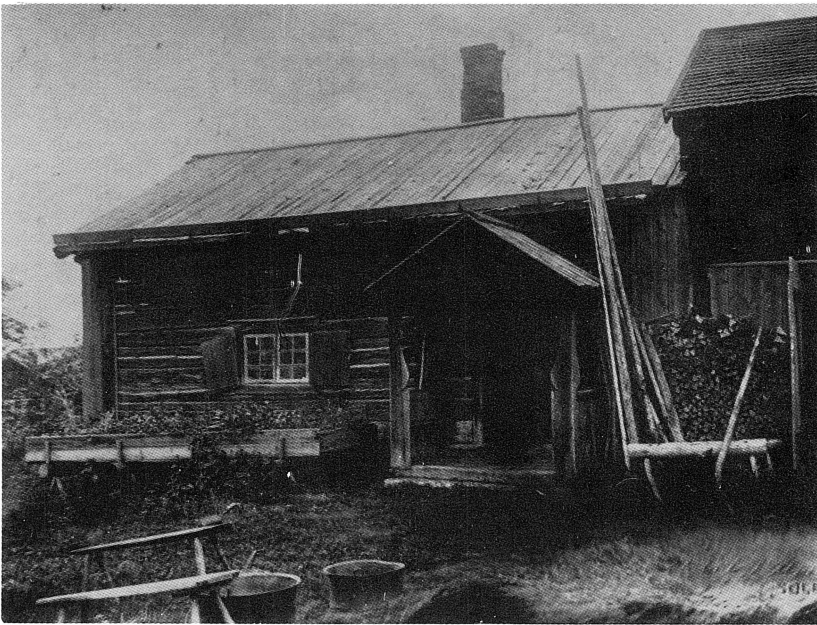
Kanske var det också genom Gambel Karin seden kom att man skulle ha en kålrot eller rova med i potatiskitteln vid kok till potatisbak. Seden försvann i varje fall med henne. Det var en eftertraktad utmärkelse att få den i sin skål, där man satt runt kitteln och skulle "flåsa päron", skalla potatis, till baket. Jag fick aldrig någon förklaring till seden men hade en känsla av att det var för att rovan, den förr så livsviktiga, inte skulle

tycka illa vara för att den utträngdes av den förnämligare potatisen. En vacker dag kunde den ju behövas igen! Liknande tankegångar, om ett personligt liv i allt levande, återfinns också i andra primitiva (?) kulturer.

I begynnelsen var alltså "kålgården" och "rov-kitten." Den senare var en liten inhägnad, väl gärdslad för svin och getter, där man bränt ris o. dyl. och sedan sått rovfrö i askan. Rovsorten, som är utgången för länge sedan, lär ha liknat majrovor, som ännu odlas rätt allmänt i Finland. De såldes i knippen i stället för frukt på Salutorget i Helsingfors under kriget. — De blåroda kålrötterna, "soldröter", finnas däremot kvar i odling — hur länge? Det var kvinnornas göra att sköta kålgården. Det fanns noggranna föreskrifter om hur allt skulle sås; säd: ²⁾ "siu kvänn i veru äst-fjät", linfrö: ³⁾ "så titt så takälso duvd skoren å däm", men hur tätt såddes kålrotsfrö? Soll hade — och har — ett gott läge för all odling, med sin kalkgrund och kringflytande vatten, och därför kunde man även göra sig en god förtjänst på odlingen. Vid stugorna hade man oftast en "plänt-låv" eller "plänt-skull", en ⁴⁾ umfjölsbotten el. dyl. med kantbräda, lagd på ett par träbockar. På den lade man först hästgödsel och sen ⁵⁾ "umborsjord". Fröna såddes omkring valborgsmässa och var färdiga att planteras ut en vecka före midsommar. Men ibland fick man oförmodad hjälp med kålplantorna. Korv Lars hade sin häst ute på gården, och den började kalasa på dem, så ⁶⁾ "kelindji" hötte åt den och utbrast: ⁷⁾ "E du kristli menistj du ä, så jät upp kålpläntor fö mi!" — Man sålde också kålrotsplantor, fr. a. Nusnäsborna brukade komma hit och köpa rotplantor. Priset var 1/2 öre styck. Även kålrotsfrö sålde man, det kostade "två öre sömrindjen", d. v. s. man hade alltid tillgång till en syring i ⁸⁾ "lapästje", man satte tummen i den som botten och mätte fröna däri.

I kålgårdarna odlades också lök, som var känd under namnet "sold-loker". Det var en sorts schalottenlök, som säkert följt med från herrarbete ¹¹⁾. Den växte bra här och gav god förtjänst, och våra enda konkurrenter om den affären var Venjans-kullorna, som man beskyllde för att doppa lökarna i kokande vatten för att de skulle förlora grobarheten. Men de behövde säkert den förtjänsten ännu bättre än Sold-folket. Ännu i dag är sold-lökarna uppskattade och odlas i de flesta täppor.

Särskilt gärna anlade man kålgårdar och odlade lök på strandvallarna på öns västsida och runt Agnmyran. Där värmdes det bra, och myrjorden hölls lagom fuktig. Sluttningarna kallades, liksom andra ställen,



Plantlave vid Krånggården, Myckelbyn.

Foto från 1920-talet K Lärka

där det växte bra, för "Guds kålgård". Som en sådan nämndes också landtungan mellan de två bäckarna i Lindans fäbod. Men även på den tiden hade kvinnorna olika gröna fingrar, och det gav någon anledning att klaga: ⁹⁾ "A summum e ä Guds kålgård, men a mi bi ä då bar Fandens rovkitt!"

Främlingar som besöker vår ö förvånas och förtjusas av fruktträdsalléerna utefter de större vägarna. De är resultatet av det uppsving frädgårds- och i synnerhet fruktträdsodlingen hade i början på 1900-talet. En av dess företrädare och eldsjälur var Bälter Anders (Se Sool-Öen 1975). Fruktträd drogs upp och ympades i sådan mängd, att Fruktodlarföreningen kunde dela ut ett stort antal som premium till elever i folkskolans avgångsklasser. Oftast var det Sävstaholm, som passade väl i zonen och som därigenom fick en stor spridning. Men det kunde vara svårt för lilltösen i Utanmyra att få far att släppa till den dyrbara jorden till något så onyttigt som att bära äppelträd. Hon grät i flera dar, men till slut fick hon ändå sätta det intill fjosväggen, där man inte kunde komma åt att slå gräs. Men när trädet började bära den ena skäppan efter den andra med härliga astrakaner, då ändrades inställningen till fruktodlingen.

Frukkträden dessförinnan var väl företrädesvis bättre sorter av fröträd. Om man kunde dra upp rotäkta sticklingar av frukträd, som Ture Gustavsson nu gör försök med, var osäkert. De flesta frukter var väl inte så smakliga efter våra anspråk, men man levde inte så långt från de hungerår, då man efter vägarna kunde finna tiggarbarn, även från Soll, som dött av köld och umbäranden, och man hade ännu barksmaken i munnen. Det känns svårt att utpeka någon särskild, som fört fruktodlingen framåt vid denna tid, för de var säkert flera, men ett namn ska nämnas, Trapp Lars, morfar till frejdade spelmannen med samma namn och trädgårdskunnige Trapp Erik. Han for land och rike omkring och sålde hästar och var i det ärendet ofta till Norge. Därifrån hemförde han bl. a. rabarber — jag minns än det ståtliga rabarbetståndet utanför Trappgården med massor av smala, gröna stjälkar — och där lärde han sig också att ympa äppelträd. Han är veterligen den första, som utövat den konsten här, men han fick många efterföljare. Kring sin stuga planterade han en ansenlig ”åpaldgard”, och snart växte de upp lite varstans i socknen. Där växte också ”Trapp Lass epäl”, ett gammaldags sötäpple, som man ännu kan finna vid någon gammal stuga. Det är nästan helt utan syra och går lätt att förvara i lingonsylt en lång tid och därför lämpligt, när man måste spara på det dyra sockret.

Varifrån våra mörka, syrliga körsbär kommer, som växer vilt vid snart sagt varje gård och stuggrund, har vi inte kunnat utröna. Troligen har de också hemförts från herrarbete. Deras om hösten flammande röda lövskrud ger ofta spår till gammal bortglömd bebyggelse.

Ännu en kvinna i trädgårdens tjänst ska ihågkommas, Alma Larsson, lärarinna här under åren 1890—1930. Hon lärde skolbarnen att ympa, och hon formligen strödde omkring sig intresse, kunskaper och frön. Från henne har jag tagit i arv kapucinerärterna. Det är starkväxande och rikt givande plantor med vackra blommor i rödblått och lila, som ger stora, gråaktiga ärtor. Smaken är kraftig och särpräglad, nästan lik bondbönans. En soppa av dem jämte morötter, mjölk och mycket persilja ger en mustig och kraftig smak av sommar, som man inte vill vara förutan. Varifrån de fått sitt romantiska namn är svårt att säga; Alma var född i Torsång, inte långt från Dalarnas enda kloster Gudhem, och kanske är det kapuciner munkar, som fört dem dit. De försvarar väl sin plats i trädgårdstjapporna än i dag. Stunis Stina som blivit intresserad av vad vi egentligen odlar skrev till Weibulls och frågade. Ur det svar hon fick citerar vi:

”Kapucinerärt är en mycket gammal ärt-typ som odlats i Europa i åtskilliga hundra år, möjligen sedan tidig medeltid. Typen är praktiskt taget oförändrad sedan detta sekels början. Detta hindrar inte att den har dels ett historiskt, musealt intresse, dels kan bära på arvsanlag, (smak och kvalitet exempelvis), som kan bli intressanta igen. I Holland, Belgien, norra Frankrike, delar av Tyskland, förekommer olika sorter av denna typ fortfarande i odling i liten skala.

Då vi här på institutionen har en internationell ärt-genbank, som omfattar ca 2 000 ärtlinjer, vill jag gärna passa på tillfället att be om några frön för genbankens räkning. Linjer av arter, som i Sverige går tillbaka till 1800-talet, är nämligen i dag mycket sällsynta och har ett direkt historiskt värde. I genbanken kommer de att förökas, genetiskt studeras och därefter bevaras djupfrysta för kommande generationer.

Det gläder mig också mycket att det tydligen fortfarande finns människor, som håller dessa gamla traditionsrika typer i odling!”

Efter detta lilla axplock ur våra trädgårdar vill jag också citera, vad en annan trädgårdskunnig man, föreståndaren för Botaniska trädgården i Göteborg Ingvar Nordin, skriver på tal om våra gamla kulturväxter. Vi har bisprungit honom med bl. a. olika potatissorter.

”Generellt gäller, att våra gamla kultursorter är värda all aktning och uppmärksamhet. Det är en kulturgärning att försöka bevara dem, de kan även i framtiden visa sig användbara i förädlingsarbetet. Även om nyheter ibland är mera rikt givande, kan de ofta äga god hårdighet och resistens.”

”I have a Dream —”

om en ”Guds kålgård”, kanske i anslutning till Karl Lärkas stuga. En trädgård där det inte växer standardiserade alster ur plantskolornas frökataloger. Men humle och ”teis-ber” (tibast), gråarter och ”Buslaskvänn”, majrovor och soldrötter, bråjnpäron och ¹⁰⁾ merick-päron, kapuciner-ärt och sold-loker, ”Noaks duvor” och ”Jakobs stege” (Acoñium och Polemónium, blågull). Då skulle Floras och Pomonas många namnlösa pigor och drängar räcka oss handen genom århundraden till samförstånd och ett ”God fortsättning och Lycka till!”

Lilly Sterner-Jonsson

Fotnoter, se nästa sida.

- 1) vistades som åldring en månad i taget hos var och en av sina barn.
- 2) sju korn i varje hästspår
- 3) så tätt att sädesärlan kunde åka kana på dem
- 4) gödselsläde
- 5) myr- eller torvjord
- 6) hans hustru
- 7) "Är du en kristen människa du, som äter upp kålplantorna för mej!"
- 8) liten vackert utsirad svepask för bl. a. sysaker.
- 9) "Ät somliga är det Guds kålgård, men åt mej blir det då bara Fanens rovkutte!"
- 10) tidig röd amerikapotatis, gammal men nu sällsynt i odling.
- 11) Förmodligen samma sort som den av Linné omnämnda Johannislöken från Elfdalen.
- 12) "Ä va upå sluti åv sjuttonundratälä, då Henrik Erikson va präst jänä, an så va so ljotduktin tä odl å bruk jordi. Ä va an så lit odl upp Margitabergost um tjörtjo, å åv ste-num djärd dem jän mor runtikringg så va läjk ög å bred så karrär va. Ä va då fö ljot armbli att dem suld äv an uti Långgbantjen! Dem ädd då full bälla leva nån bit, si åjt! — Ä kam bod frå prästgardim att ä suld kumå je kvinnfok frå verum gard, å o suld a jän kvinfoksatt min si, åjtum an o add å si, föstås. Dem add ju inggä paperkuppär i do tidn. Vän å jän fick attn full åv nå bråjn knåjlar, så vir suldum sätt nidi jordn. Ä djärdum vir, å a ostim finggum vir så mytji päron, så vir djärdum jän lår så vir addum dem i under bordi i stugun under vittren. Men nästa ost finggum vir så mytji päron, så vir addum dem nidi tjälärn under stugun."