



FATABUREN

Nordiska museets och Skansens årsbok



FATABUREN

NORDISKA MUSEETS OCH
SKANSENS ÅRSBOK

1962

Tidig vår på Skansen.

An early spring view from the open-air museum

Skansen in Stockholm.

Foto Refot, Stockholm.

Redaktion:

GÖSTA BERG · SAM OWEN JANSSON

MARSHALL LAGERQUIST

Redaktör: Marshall Lagerquist

*Omslagets färgbild visar Linnés Hammarby
med trädgården i sitt flor.*

*On the cover Carl von Linné's homestead Hammarby
with the garden in blossom.*

Foto Åke Grundström, Stockholm.

Se Olof H. Sellings uppsats Arkiatern på Hammarby i denna årsbok.

*Tryckt hos Tryckeri Aktiebolaget Thule, Stockholm 1962
Klichéerna från Grohmann & Eichelberg AB, Stockholm*

KRÄFTORNA I SVENSK MATKULTUR

av Gösta Berg

Det finns ingenting som talar emot, att den vanliga flodkräftan (*Potamobius astacus*) tämligen allmänt förekommit i sjöar och vattendrag i södra och mellersta Sverige redan under förhistorisk tid. Vi veta emellertid inte, huruvida någon av landets innevånare redan då kommit på tanken att avsmaka denna läckra spis. Det är anmärkningsvärt, att inte ens ett omnämnande av kräftan ser ut att ha blivit bevarat i vårt land förrän från medeltidens utgång. De avbildningar som uppträda på en dansk muralmålning och på ett smitt järnräcke i Strängnäs domkyrka vittna inte heller om något naturstudium från konstnärernas sida utan äro snarast att betrakta som konventionella schabloner.

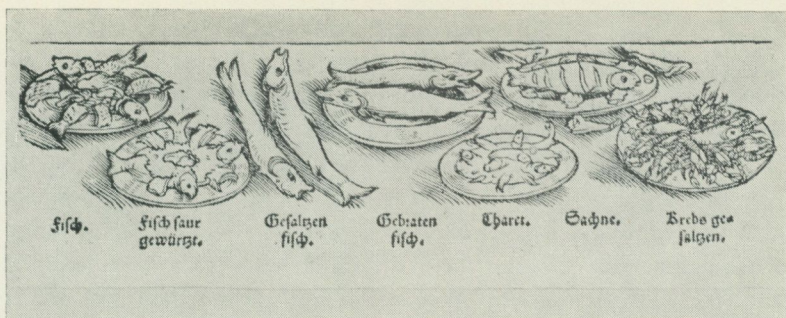
Men hänsyn till den rikliga användningen av kräftor i det medeltida tyska köket förefaller det emellertid närmast otroligt, att de inte skulle varit brukade även hos oss. Denna höga uppskattning sammanhängde inte minst med att skaldjuren tolererades som fastemat till omväxling med fisken. Därför kommo de att intaga en framträdande plats på klosterfolkets menyer. Från klostret Tegernsee i södra Bayern ha vi uppgifter om förbrukningen för de flesta av åren 1492—1522 och av dem framgår, att det åtgick i medeltal 11 500 per år, med ett maximum år 1515 av 31 200 stycken. Klostret hade vid sina fiskevatten anställda egna kräftfångare (*Krebs*) och bestämmelser voro redan vid denna tid i kraft beträffande tillåtna fisketider och, åtminstone på sina håll, minimimått för de fångade djuren. Också en samling matrecept finnes bevarad i en samtida handskrift, som tillhört det bayerska klostret. Man möter här många av de rätter

som sedan under lång tid skulle bli traditionella även i vårt land, såsom fyllda kräftor, kräftsoppa, kräftpastejer, aladåb och mousse på kräftor, kräftpannkakor eller kräfttårter och många andra.

Användningen av kräftor var emellertid inte begränsad till klostren. Det är betecknande, att den äldsta tryckta tyska kokboken, utgiven 1485 av Peter Wagner i Nürnberg (här anförd efter en fem år yngre upplaga), av sina 55 sidor ägnar 5 åt olika sätt att laga kräfrätter. Signifikativt är dock, att de ingå i ett kapitel med rubriken Von fastenspeyss. En modern kommentator menar, att det var under denna del av året som kräftorna voro ståndsmässiga även på herremannens bord, medan det eljest var sådan uppsjö på dem, att det vid denna tid fanns förordningar i vissa städer som stadgade, att man inte fick utspisa tjänstefolket med kräftor mer än en gång i veckan (Hans Wegener)! En notis i den danska drottning Christines hovräkenskaper visar, att för hennes räkning den 18 april 1504 köptes kräftor i Lybeck för 5 schilling, medan hon fick betala det dubbla för ett par kräftögon, dvs. kräftstenar, som förvärvades i Werben i Brandenburg. Från kurfursten i sistnämnda land erhöll den danskfödda kurfurstinna Anna av Sachsen i början av maj 1575 som gåva 200 Schock kräftor, vilket bör motsvara 12 000 stycken. Hennes make kurfurst August tackar för dem i ett brev och hoppas kunna sända något i utbyte. Gåvor av detta slag, delikatesser och för det egna landet karakteristiska matvaror, voro mycket vanliga bland de högt uppsatta både i Tyskland och i Norden.

Vid denna tid ha vi många uppgifter från Kontinenten både om fångsten av kräftor, om handeln med dem och om deras bruk i hushållningen. Utom tidigare gjorda regleringar hade man nu på flera håll även utfärdat restriktiva bestämmelser för de redskap som fingo användas vid fisket och ett avsnitt om fångst av kräftor ingick stundom i tidens jakthandböcker. Nu först är det också som vi från vårt land ha fyligare uppgifter om dessa förhållanden.

Redan västerås-biskopen Peder Månssons läkebok, skriven i Rom 1522, innehåller visserligen ett recept mot febersjukdom med bl. a. "quintam essentiam aff krabbom äller kräffwittom



Insaltade kräftor på fatet t. h., tillsammans med olika fiskrätter. Efter Schachtafelen der Gesundheit, 1533.

som ärw j bäkkiom”, och formuleringen låter ana att författaren, även om han i övrigt bygger på utländska förlagor, här anpassat sin ordination efter svenska förhållanden. En annan framstående svensk prelat, nämligen Olaus Magnus, också han bosatt i Rom, berör kräftan på några ställen i sin 1555 utgivna Historia om de nordiska folken. Utom en fabelliknande historia om hur räven fångar kräftor genom att sticka ned svansen i vattnet, en berättelse som återgår på antika och medeltida traditioner, meddelar han att kräftkött användes att utfodra jakthökarna med. Men han framhåller i annat sammanhang också, att man kunde ha besvär av kräftorna, när man ville blöta upp torrfisk i en bäck, en uppgift som genom sin konkretion bär en klar verklighetsprägel. Kanske återspeglar den som så mycket annat i hans framställning ett barndomsminne från Östergötland.

Man har menat, att den äldsta uppgift som bestyrker kräftätande i Sverige, skulle härröra från slutet av maj 1566, då Erik XIV skickade drabanten Lasse Eriksson till Häringe på Södertörn för att hämta kräftor ”till Kongl. Maj:ts behoff”. Kungen vistades vid detta tillfälle på Svartsjö. Emellertid har riksarkivarien Ingvar Andersson fäst min uppmärksamhet på ett dokument av liknande slag, som är några år äldre. På hösten 1562 skriver nämligen Erik till fogden på Nyköpings slott Jöran Johansson (Rosenhane):

”Schall thu wethe Jörenn Jönsson, att wij både till vårt egett behoff, Thesligestt och till the fremmende herrer, som här på thenne tijd hos oss ähre, behöffwe enn heell hop Kräffwether, Will och ware affnödenn att man haffwer ther någon god för-råd vpå till then tillstundende Bröllopsz Högtijdh [prinsessan Annas bröllop i december detta år], som wij achte framdeles haffwe förhänder, Hwarföre ähr wår willie och befallningh atthu later fiske effther them allestädz, ther som så lägenheett ähr, förskaffendes i hop ther aff, thet mästhe som thu kantt komme till wäge, them thu sedenn hijtt åtth Stocholm skalltt leffrere, så att man them innen Martini nästkommandes, kann bekomme” (Riksregistraturet 1563, sept.-dec., fol. 140).

Även de följande vasaregenterna visade sig vara angelägna om kräftleveranser till hovet, vilket inte är svårt att förstå, när man betänker att de inte hade tillgång till sådana havets frukter som humrar, krabbor och räkor, vilka skattades högt i det italienska köket, som nu plötsligt blev mönsterbildande runt om i Europa. För att säkerställa tillgången beordrar Johan III i ett par brev 1574 och 1579 ståthållarna på Kalmar slott att anskaffa så många levande kräftor de kunna åstadkomma och släppa ut dem i dam-marna i den strax utanför staden belägna slottsträdgården. Åt-minstone sistnämnda gång synas kräftorna ha tagits från Tyskland. Vid ett något senare tillfälle, nämligen 1585, fick drabanten Per Eriksson kunglig fullmakt ”att haffwe inseende medh the kreffweter som äre udi Upsala åå, så att ingen skall fånge them uthan Kon. M:ttz willie”.

Så småningom börja vi också få en och annan uppgift, som ger närmare detaljer om användningen. Sålunda ingingo ”fyllda kräftor” bland de supérätter som serverades den 8 februari 1623, då Gustaf II Adolf vistades på Strömsholm och där mottog den mecklenburgske gesandten, liksom de stodo på bordet följande dag på den kungliga taffeln (konungen åt den dagen ensam i Västerås). Tiden på året för dessa måltider kan knappast innebära något annat än att man haft kräftorna sumpade sedan isläggningen. I och för sig kunde man nog äta kräftor vid olika årstider, men ville man ha dem fullmatade måste man hålla sig till sensommaren och de tidiga höstmånaderna. När Karl XI några



Kräftan som vapenbild — man lägger märke till kräftbilderna även i hjälmprydnaderna, cresten. Efter Jost Amman's *Wappen- und Stammbuch*, 1589.

Under bilden står i originalet att läsa:

Für sich zurück ein Krebs thut kriechen,
 Hat oft also sein fortl erschlichen:
 Den alten Pantzer auch hinlegt,
 Und nun ein newwen Küriss tregt.
 Ein weisser Mann ist so gesinnt,
 Für sich, und auch zurück geschwind,
 Hat acht auff all gelegenheit,
 Auch täglich sein alt Haut ablegt.

dagar i slutet av juli 1673 gästade Vänersborg, anskaffades bland övriga matvaror 54 tjog kräftor till det kungliga hushållet.

Kräftorna voro vid denna tid en omtyckt delikatess även utanför hovkretsarna, som kan ses redan av den märkliga dikt från 1660-talet som kallas Bröllopps-Beswärs Ihugkommelse, där det heter:

Tå skall samlas ihop hwad rart man kunde bekomma.

— — —
Kräfwetor oc antios, samt färske och rökade Laxar.

Nu se vi också hur själva fångsten börjar att bli ett omtyckt nöje. Den unge hovjunkaren Johan Ekeblad berättar för sin far i slutet av juni 1654 att han varit bjuden till kapten Sven Kafles hem Ledingenäs i Uppland, "där vi 2 nätter tillsammans voro med stor plaisir. Om dagen åto vi bär och om nätterna meta vi kräffitter." De goda kräftvattnen blevo också högt värdesatta och upptogos bland godsens härligheter, såsom när det om Knutstorp i Skåne 1658 heter: "Widh gården flyter elliest een lijten åå förbij, som kräfwetor och elleritzer finnes uthij." Vissa sjöar blevo så småningom kända som särskilt rika på goda kräftor, bland dem kanske framför allt den uppländska sjön Erken, som behöll sitt rykte ända fram till den förödande kräftpesten satte in, första gången 1930. Dit inte kräftor spritt sig på naturlig väg, och det synes särskilt ha gällt områdena norr om Bergslagen, lärde man sig tidigt att föra sådana för inplantering. Voro naturbetingelserna något så när goda, hade dessa försök ofta framgång. Ett tidigt sådant exempel kan anföras från Söderala i Hälsingland, där kräftor finnas vid 1700-talets slut i Norrbyån (förmodligen, tillägger sagesmannen, det enda stället i hela landskapet), "dem innehafwarena af regimentsskrifwarebostället wilja anse såsom ett lagfånget arf ifrån någon okänd företrädares industrie att hafwa dem i denna å planterat".

En äldre tids läkekonst synes inte ha haft någon deciderad uppfattning om kräftan som födoämne. Erik XIV:s läkare Benedictus Olai omnämner den visserligen endast som ingrediens i en salva mot "förlammadhe ledher", medan hans kollega hos drottning Kristina och Karl X Gustaf Anders Sparrman, adlad Palmcron,



Tjusts häradssigill. Avtryck i lack på handling från 1700-talet, i Kalmar läns museums arkiv. — Efter Manne Hofrén, På rätten tingstad, 1961.

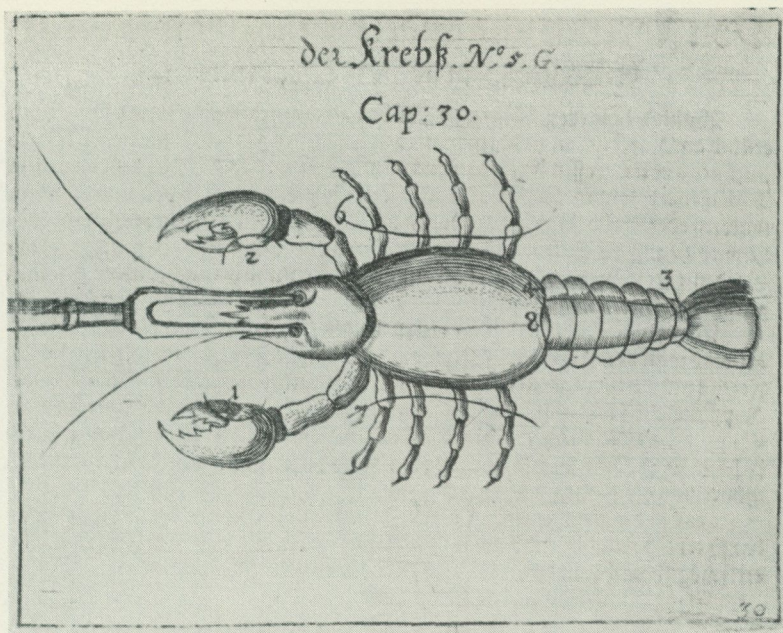
i sin *Sundhetz Spegel* 1642 skriver: "Ibland Fisk som wistas i friskt watn räknar man och Krabbor eller Kräfweter: the gifwa wäl nogh Födsel, men någhot grofft, hwarföre ätas the gemenligt medh Ättickia och Peppar."

En helt annan och mycket kritisk uppfattning hade Linné, som uttalade sig härom 1733: "Insecta böra ej ätas, ty alla äro skarpe i oss — — —, ja ehuru praeparerade skadelige och giftige. Sådane äro äfwen kräfweter, humber, taskor etc. som så klart äro insecter, som lejonet diur. Ja ostrer och snäckor äfven så. Jag wett mig aldrig ätet dem utan någon kännning" (*Diaeta naturalis*). Linné

tror inte på att man bland folken i Afrika bakar bröd av insekter, dvs. gräshoppor. I våra dagar ha flera forskare med F. L. Bodenheimer i spetsen klart ådagalagt, vilken betydande roll insekterna spela i hushållningen hos många folk i skilda delar av världen.

Om de fyllda kräftorna, som vi mötte på Gustaf II Adolfs bord, få vi närmare besked i de kokböcker, som även i vårt land kommo i bruk vid århundradets slut. Christina Valleria, professorsdotter i Uppsala, anger i sina först i våra dagar publicerade anteckningar från denna tid, att om kräftorna skulle brukas till potage kokades de i köttsoppa, men om de skulle bakas in i pastej, lades de omedelbart in okokta. Fyllningen bestod, utom av det finhackade köttet med smör och eventuellt rom, av hackade ägg med kryddor, smör och rivbröd. Ur andra, något senare källor veta vi emellertid att fyllda kräftor kunde serveras också som självständig rätt.

I "Ny Alamodisk äg mycket nyttig Trenchier-Bok", som första gången utkom 1696, beskrives inte som i de tyska motsvarigheterna, bild. s. 71, tranchering av kräftor, men däremot ges förslag till matsedlar, varvid man i ett fall finner, att i andra anrättningen — en middag var uppdelad i tre eller fyra sådana moment — kräftor stodo på bordet jämte ett svinhuvud och stekta fåglar. De serveras sedan i början av tredje anrättningen mellan ärtskockor och de stekta fåglarna. I vilken form detta skedde framgår emellertid inte av sammanhanget. Denna källa lämnar även vissa praktiska anvisningar, hur man skall underhålla sina gäster under och efter middagen, bl. a. genom "att hafwa Kräfteffor fram på bordet, hwilka äro så röda som de kokade woro, och dock likwäl lefwa". Härmed tillgick så, att man slog destillerat brännvin över dem och tände på, varefter de inburos på ett täckt fat. "När man sedan Fatet öppnar till att äta, och de lufften spörja, krypa de alla der ifrån." Sådana practical jokes böra ha passat väl in i tidens smak men ha förekommit även senare. Den kände politikern Carl Carlsson Bonde kunde under den tid han bebodde Gimmersta i Julita socken i Södermanland, dra fördel av att *röda* kräftor rätt allmänt förekommo i sjöarna Oljaren och Aspen. Några sådana lades vid festliga tillfällen nederst i faten och knepo gästerna i fingrarna. Av tran-



Hur en kräfta bör förskäras: 1—2 avskäras fötterna, 3 bortskäres stjärtspetsen, 4—5 göras långa snitt på båda sidor om stjärten och borttagas sidostyckena, 6—7 lösas benen på bägge sidor, 8 med knivspetsen böjas skalen åt sidan och borttagas, 9 skäres huvudet bort under gaffeln och presenteras kräftan. Efter Paulus Fürsts Trincir-Buchlein, Nürnberg 1642.

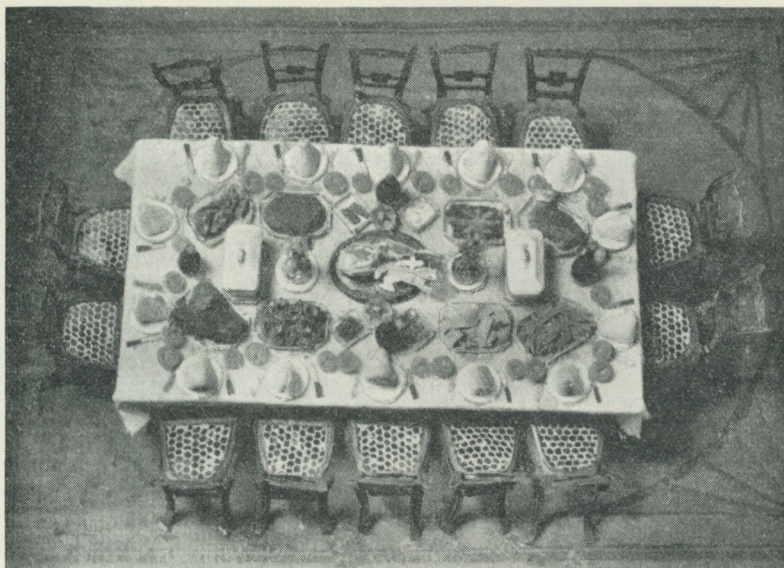
chérbokens beskrivning kunna vi emellertid först och främst se, att varma kräftor serverades utan annan beredning än att de kokades redan på 1600-talet. Om tillredningen säges i en annan källa: "Man måste kooka Kräfteer medh Wijn-ättickia, Salt, Peppar, Nejlikor, Lagerlöf, Löök, och anrätta med grön Persilia" (Rålamb).

Det vanliga har väl dock varit, att kräftorna uppträdde på menyerna som tämligen komplicerade rätter. Populärast då och senare var nog kräftsoppan, det franska kökets bisque d'écrevisses, där även skalen tillgodogöras och skänker rätten dess vackra färg. Redan Åke Rålamb ger i "Adelig Öfnings fiortonde Tom" en god beskrivning av dess tillverkning (1690). Tillsatserna av kryddor

m. m., vad tiden kallade stofferingen, kunde dock växla avsevärt. En ovanligt utförlig beskrivning ger Johan Winberg i sin förträffliga kokbok 1761 — den börjar med de monumentala orden: "Förwäll, och bryt up 100, mer eller mindre, kräfteor." Som alternativ till de fyllda kräftskalén i soppan rekommenderar han skivor av färs, tillagad av kräftköttet jämte äggost, njurtalg av kalv, rivet bröd och kryddor. Hur främmande denna läckerhet var i en mera folklig miljö framgår av den minnesbild kontraktsposten Fredrik Dahlbom tecknar från en installationsmiddag i Mörkö prästgård i Strängnäs stift 1892. Som liten pojke hörde han en av församlingsborna betygsätta måltiden med orden: "Fy borstingen, det var kräftskallar i soppa."

En uppskattad rätt var redan på 1600-talet ragu på kräfteor, stekt i pannan med smör och småhackade örter, citron, salt, peppar, muskot och champinjoner samt tillsatt med litet citronsaft, när den serverades. Mest typisk för tiden var kanske dock kräfttårten, som enligt en beskrivning i en handskriven kokbok, som tillhört Charlotta Regina Palbitzki, gift med amiralen Eric Siöblad på Fogelstad, bakades på följande sätt: "Tagh kräfteor, siudh dem rätt wäl af i littet watten, gör dem wäll rena och tagh dem uthur Skalen, stöt dem uthi en mortell rät wäll, tagh rifwet Hwete brödh, nogra äggblommar så att det blifwer wäll wåt, ett gått stycke ferskt smör, af litet muskote blomma, blanda det så alt till hopa och stödt det så åter uthi mortelen ju mer ju bettere till des dett blir wäll wåt af äggen, doch intet förtunt, lät det så i en bläckform och lät dett så baka i formen och rät hastigt, eliest faller dett såner (?) och måste det wara ellt både öfwer och under — så är det färdiget" (kokboken finnes kvar på Fogelstad och beskrivningen är daterad 22 augusti 1681).

En raffinerad rätt, som borde kunna tillfredsställa även våra dagars smak, omnämnes av kyrkoherden i Norrköping Reinerus Broocman i hans En fulständig svensk hus-håldsbok 1736: "At stufwa Ertskockor med Kräfter", där köttstuvningen fylldes i skockorna och den röda såsen slogs över. Broocman upptager bland sina recept även de mycket populära kräftpastejerna. De tillverkades även yrkesmässigt och från Fredmans sånger erinra vi oss att Nebbens kräftpastejer i Bellmans Stockholm betraktades



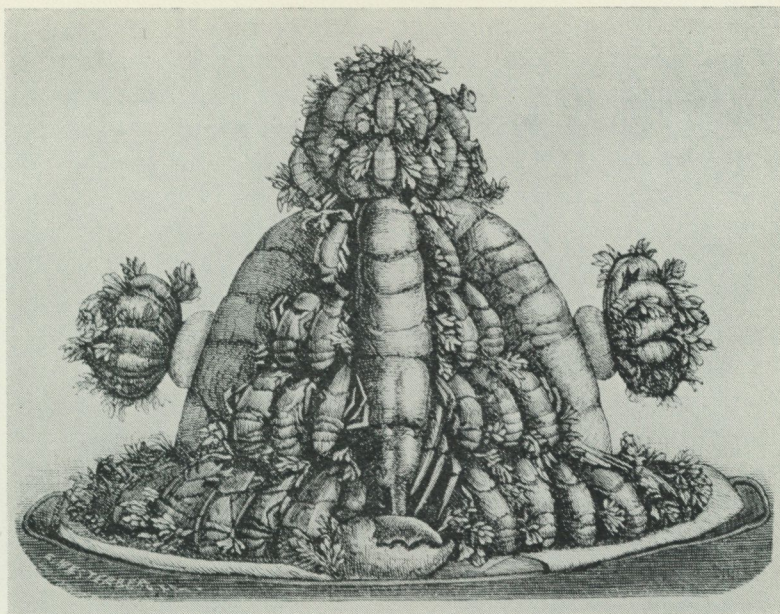
Middagsbordet i matsalen, med kräftfatet nedtill t. h. Modell till huvudbyggnad på Strö herrgård i Skåne, som friherre Anders Sigfrid Rålamb avsåg att uppföra på 1780-talet. Nordiska museet.

som en stor läckerhet. Traktören och mästerkocken Johan Abraham Nebb, som tillhandahöll dessa bakverk både till avhämtning och förtäring på stället, levde fram till 1780-talet. Den berömda Cajsa Warg är i sin Hjelpreda i hushållningen för unga fruentimber, som kom ut i sin första upplaga 1755, tydligen mera franskt påverkad än sina föregångare, där många gånger tyska förlagor skymta bakom formuleringar och termer. Bland de tidigare inte nämnda rätter som introduceras i detta arbete märkas kräftkorvar, där den fint hackade och stötta massan, smaksatt med persilja, peppar, muskotblomma, söndergnuggad timjan och litet basilica, stoppades i fårtarmar. Sedan de kokats, smordes de med kräftsmör, lades i papperslådor och halstrades över sakta eld. De skulle vara korta som våra prinskorvar och serverades vid bordet i sina lådor. Cajsa Warg lämnar även recept på *petits patés* och "små *pouppetons* av kräftor", olika slag av fina pastejer. I anslutning till äldre tradition rekommenderar hon

kräftor stuvade i söt mjölk, där de förvållda kräftorna med köttet kokades med litet kryddor, varefter såsen färgades röd med kräftsmör eller pulver av kräftskal. Tillverkningen av sistnämnda varor, som det var värdefullt att ha tillgång till även i andra liknande sammanhang, ingick i de ordinarie hushållsarbetena i det fina köket.

Hos Cajsa Warg möter man recept, som visa att kräftstjärtarna voro särskilt uppskattade. Hon talar bl. a. om hur man kan stuva rudor med sådana. Men framför allt är det Johan Winberg som excellerar i användningen av vad han kallar kräftsvansar: "Hele Kräftswansar, Kräftswansar med gröna Ärtor, Kräftswansar med Sparris, Kräftswansar med Sparris i Ägggröda, Kräftswansar med Champignoner och Kräftswansar med färska Murklor." Man erinrar sig att även 1800-talets matälskare hade samma smak. Henrik Lilljebjörn skriver i sina Hågkomster med minnen från århundradets tidigare del, att han påminner sig "en rätt, som icke så sällan förekom och bestod af skalade kräftstjärtar garnerade med braxentungor. Jag lemnar till väl erfarne gastronomers bedömande, om icke en sådan rätt med lämplig sås äfven skulle kunna njutas i närvarande upplysta tider". När Claes Lagergren 1885 reste i Förenta staterna, såg han i sitt minne en syn: "de dukade matborden i järnvägs matsalarna vid Gnesta och Katrineholm med all världens goda gudsgåvor, från kräftstjärtarna på smörgåsbordet till de stora rågade glasskålarna med doftande skogssmultron med vispad grädde." Och F. U. Wrangel berättar i sina barndomsminnen från ungefär samma tid, hur gamla grevinnan Brahe som ett bevis på hur bortskämda han och hans syskon voro alltid påstod, att de Wrangelska barnen inte åto "annat än fågel och kräftstjärtar".

Men kräftstjärtarna användes även i andra sammanhang. Winberg beskriver sålunda hur man kokade lammbringa i en sås som beretts av skalen efter 2 å 3 tjog kräftor och sedan serverade styckena med stjärtarna. Detta är en rätt som rekommenderas även av Margaretha Nylander i den kokbok, som går under hennes namn och som första gången utkom 1822. Den blev en av århundradets högt skattade hjälpredor av detta slag och upplevde ett stort antal upplagor. Men här anbefalles även kräftsås



Pyramid av hummer, räkor och kräftor. Efter Gustafva Björklunds Kokbok för husmödrar, 11:e uppl., 1882.

till kalv och höns med kräftor — i det senare fallet ett tjog till varje fågel. Man kan väl säga att det här rör sig om vad en nutida kännare på matlagningens område döpt till kontrastmat. I jämförelse härmed förefaller den likaledes i den Nylanderska kokboken upptagna ärtsoppa med kräftor mera naturlig, särskilt när man finner att den skulle lagas av späda spritärter. Soppa, som tillsattes med kräftsmör, serverades med skal, fyllda med kräftfärs.

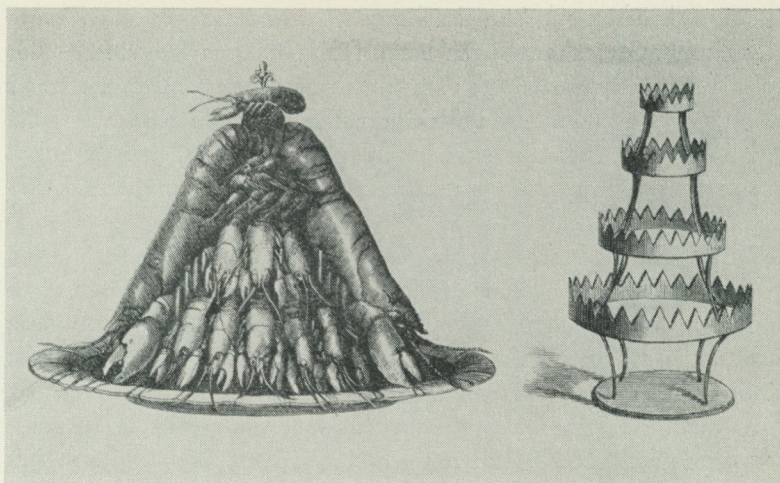
Eljest märker man väl en ökande tendens att utmönstra ur kokböcker och receptsamlingar dessa mera hemvuxna svenska rätter och ersätta dem med omeletter, à la dauber, timbaler, pudingar etc. Vid sidan härav levde dock även pastejerna kvar — Margaretha Nylander beskriver ännu i sin 9:e upplaga (1846) en sådan på höns, fiskfärs och kräftor. Vid denna tid hade emellertid andra auktoriteter tagit vid och det blev tidigast Gustafva

Björklunds och sedan Ch. Em. Hagdahls kokböcker som kommo att vägleda smaken (den förstnämnda utgiven första gången 1847, den sistnämnda 1879). Man tycker sig i dem spåra en strävan att inte överarbeta råvaran, utan låta dennas naturliga smak och utseende komma till sin rätt. Karakteristiskt är att båda de nämnda auktoriteterna beskriva, hur man kunde bygga upp pyramider av kräftor — jämte humrar och räkor — att pryda bordet med vid måltiderna, bild s. 75 och 77.

Hur kräftträterna kunde ingå i en måltid som ganska blygsamma moment ha vi ett exempel på från den 30 juli 1826 — i den begynnande kräfttiden alltså — då den kända Årstafrun Märtha Helena Reenstierna bjuder ett utvalt sällskap på middag. Hon serverade då "Rulader af egg — Ähl — rökt Skinka med Senap — Oxbringa med stufvade Capuciner ärtor — Kött- och Körsbärs soppor med biscuits i den sistnämnde, en pudding af Gedda och Kräfter, eggpudding eller egentelig Creme brulée i form, stekta Kycklingar med pressgurkor och ätticke Körsbär — citron Creme i cremekoppar". På kvällen äts "kall mat, kött och grisstek — Sockerbakelser i form af Kräfter glacerade röda". Kopparformar för framställning av dessa sistnämnda ha blivit bevarade i åtskilliga svenska samlingar, bild s. 79.

I likhet med hummer, räkor och ostron tål som bekant kräftan inte utan omedelbar kokning eller annan konservering att förvaras i dött tillstånd ens för en kort stund. Vid sidan av sumpningen hade man före djupfrysningens tid ingen annan utväg än att koka dem, vanligen med salt i vattnet. Den märkliga färgförändring som skalet härvid undergick har säkerligen i alla tider dragit uppmärksamheten till sig och stimulerat smaken. Man kan nämligen utgå från att, även om detta satt obetydliga spår i litteraturen, seden att äta kräftor utan vidare beredning frodats vid sidan av den mera pretentiösa matlagningen. I kräftrika bygder stod ofta under de tider på året, då detta kunde komma i fråga, en skål med sådana framme för den som ville ha tilltugg mellan måltiderna.

Emellertid skall man inte tro, att smaken då var densamma som nu. De nedkylda kräftorna uppträda ganska sent i vårt land och äro nära nog att betrakta som en nationell specialitet. Tidigare



”Med två små humrar och några dussin kräftor och räkor kan man göra en uppläggning, som stäld midt på bordet vid en familjemiddag, tillika utgör en prydnad. Af papp göres en strutformig något hög stomme — — —. Kräftorna uppställas hela emot stommen och räkorna deröfver. De hela hummerskalen fästas upptill med tvenne nålar och i midten en vacker hatelett prydd med en tryffel och en kräfta. — Man kan äfven helt enkelt upphänga kräftorna på en liten ställning af ståltråd och bleck, som då bildar en pyramid af ungefärligen enahanda utseende.” Ch. Em. Hagdahl, *Kokkonsten som vetenskap och konst*, 1879.

ansågos alldeles nykokta kräftor som de läckraste, så som Carl Michael Bellman skriver i episteln om Ulla Winblads lustresa till Första torpet:

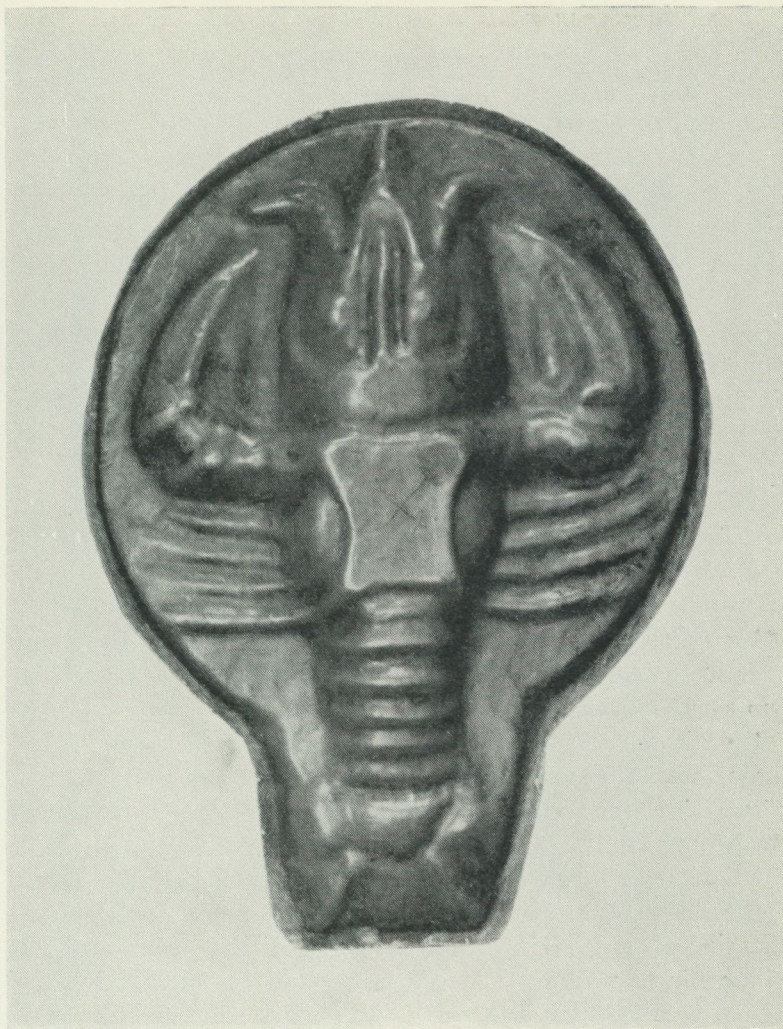
*Det Torpet lilla, straxt utom tulln,
Där kräftan ljustras röd i Kastrulln,
Och dit Brunsvikens bölja klar
I vatrade vågor sig drar.*

Man lägger märke till att kräftorna togos upp med en gaffel allt eftersom de förtärdes.

På samma sätt framgår det av August Blanchés skräckroman *Vålnaden*, som publicerades 1847, men där händelserna tänkas ha tilldragit sig 1822, att assessor Levander serverades alldeles

nykokta kräftor på "Snickarkrogen, ett bättre vårdshus utom Hornstull". Strömkantringen beträffande smaken för varma eller kalla kräftor synes ha ägt rum vid århundradets mitt, fastän de båda serveringsmetoderna åtskilligt längre levde sida vid sida. Hagdahl säger sålunda i sin första upplaga (1879), att de kokta kräftorna serveras både som varma och kalla och uppgiften kvarstår i andra upplagan (1891).

Enligt vår tids begrepp äro kräftorna oskiljaktigt förbundna med dillen, denna egenartade krydda, som åtnjöt ett högt anseende och var mycket brukad under antiken, men som numera intar en mycket tillbakadragen plats i mathållningen i de flesta länder utom just i Sverige. Dillen var uppskattad här redan på 1600-talet, då vi finna den i slottens köksträdgårdar. Den manhaftiga "gref Ebba" (Lilliehöök) lägger i ett brev sin son om hjärtat att skaffa henne — jämte en mängd andra växter även dill. Men vi finna också att örten redan tidigt gärna kombinerades med kräftan. Åke Rålamb rekommenderar visserligen att garnera dem med grön persilja, men Johan Winberg upptar jämte denna dillen och detta inte blott som tillsats vid den enkla kokningen utan "en näfwa färsk dill" skulle även kokas i den kalvbuljong man använde vid stuvning av kräftor. I Gustava Schartaus arbete Franska kocken eller kok-konsten i sin fullkomlighet (1825) säges visserligen om kräftorna: "Kokta med watten och ättika, läggas de i hög på serviett, garnerade mer persilja", men en handbok "i den i Swerige nu brukliga så wäl tarfliga, som i synnerhet finare matlagningen", som under titeln Den swenske kocken utkom 1837 rekommenderas att anrätta dem med färsk dill eller persilja. Hur naturligt dessa element förenade sig för känslan kan man se av Henrik Lilljebjörns magnifika minnesbild av det Uppsala han mötte i århundradets början: "Kunde man höja sig upp i luften så skulle man se den gamla staden med sina tegeltak och trädgårdar inunder sig som ett stort fat fullt med kokta kräftor rikligen beströdda med dill eller något annat grönt. Igenom detta stora fat skulle man då äfven varsna en blågrå, nästan rak rand; och detta är den ryktbara Fyrisån, som i forna dagar 'rann röd af hednablod', men som nu endast är grumlad af matjord från de bördiga Uplandsslätterna, hvilka den



Bakelseform av förtent koppar. L. 13,5 cm. Förvärfvad i Stockholm. Nordiska museet.

lugnt genomstryker.” — På samma sätt låter August Strindberg i *Trefaldighetsnatten* (tryckt 1902) Stärbhusnotarien, sommar-gästen, kväda dillens lov:

*Dillen är sådd, den outhärliga härliga dillen,
när i augusti från land de smållfeta, sprattlande kräftor
föras i granris hitut — — —*

Här förlägger alltså Strindberg kräftätandet till en tid som för oss ter sig som normal, fastän man ute i skärgården inte hade några kräftvatten och därför fick lita till leveranser från fastlandet. Det har emellertid satt myror i huvudet på många, att samme författare vid andra tillfällen berättar om kräftätning också vid andra årstider. Så äter magistern i Giftnovellen Måste sina kräftor på en källare vid Berzeli park en vinterkväll och i ett tidigare avsnitt av Trefaldighetsnatten låter Strindberg tullförvaltaren utropa:

*Nu är det vår! Bryt fönsterna upp liksom böljan bröt isen!
Kära fru Lundström, lägg brännvin på is och rusta en sexa,
Sexa för sju med kräftor och ål samt nya rädisor.*

I ett brev till sin hustru Siri von Essen berättar för övrigt Strindberg den 8 maj 1882, att han haft kräftkalas hemma, medan hon var i Finland.

Fredningstiderna för kräftor äro inte så gamla, men det har länge ansetts att möjligheterna att fånga dem vintertid inte äro de bästa. Därtill kommer att de inte alla årstider äro lika fullmatade och välsmakande. Enligt Hagdahl 1891 voro de "fridlysta från 1 juli till 15 september och äro bäst från september till och med april". Detta yttrande har tillkommit sedan första upplagan, där han slog ett slag för fredande av kräftan i likhet med vad som gällde för hummern och andra eftersökta delikatesser. Redan i början av 1860-talet hade viss fridlysning för övrigt kommit till stånd genom länsstyrelsernas försorg och i samråd med fiskerättsinnehavarna i några delar av landet, särskilt inom Stockholms län. Så t. ex. bestämdes för insjöarna i Öknebo härad 1861 att kräftor inte fingo fångas under juni och juli månader och året därpå för Nordinghundra och Sjuhundra härader jämte tilliggande vatten att sådan fångst inte fick ske under maj t. o. m. juli månader. De följande åren utvidgades liknande förbud att gälla allt större om-



Carl Larssons skildring av kräftfiske med picknick i Sundborn i Dalarna. Kartong för gobeläng. Nationalmuseum.

råden. På 1880-talet tillkommo en mängd nya förordningar, gällande större delen av landet och med ganska skiftande bestämmelser. Härom stadgades slutligen i 1900 års fiskeristadga, att fiske av kräftor skulle vara förbjudet "från och med den 1 maj till och med den 31 juli", men med det karakteristiska tillägget, att om utsträckning av fredningstiden befanns erforderlig, skulle Konungens Befallningshavande därom förordna. I motiveringen till lagförslaget säges: "Sagda månader äro för visso den tid, då kräftorna bäst behöfva skydd, men önskligt torde dock vara, att fredningstiden derutöfver må på de flesta ställen ytterligare utsträckas." Detta är, som vi alla veta, vad som skett i senare lagstiftning på detta område.

Det råder knappast någon tvekan om att den romantik som omger kräftätandet i vårt land nära sammanhänger med den relativt korta tid under året som läckerheten finnes tillgänglig och framför allt med det meteorlika nedslaget av denna kulinariska



*Kräftkalas. Målning av Torsten Palm 1926. Mannen vid högra bords-
ändan är konstnären själv. Fiskerestaurangen Sturehof, Stockholm.*

säsong. Men många andra yttre omständigheter bidraga, såsom den behagliga tidpunkten på året, med möjligheten att anordna måltiden i det fria,

*det dukas i lövsalens högvälvda rum
och lyktorna lysa och kvällen är ljum.
Det susar i dillåkerns mäktiga kronor,
och kräftfaten rågas med romstinna honor.*

(Erik Axel Karlfeldt)

På så vis har kräftätandet, där skaldjuren ätas som huvudrätt eller åtminstone tjäna som pièce de résistance blivit ett nationellt särdrag, ofta ytterligare markerat av att dryckesåret med detta salta tilltugg tar sin början — Kräfter Kräva Dessa Drycker, som Albert Engström uttryckte sig i en berömd slogan vid förbudsomröstningen den 27 augusti 1922.

Vackert och med stillsam ironi har Eric Linklater i minnesteckningen över de tre poeterna från Lund givit uttryck åt en främlings syn på denna egenartade nationella festsed (hans ord an-

förda i Gösta Attorps översättning): "Follander var den förste att bryta upp. Han var inbjuden till en kräftsupé och föråt sig och dog. I ett mindre civiliserat och fint kännande land än Sverige skulle en sådant död ha blivit föraktad och stackars Follander klandrats för vulgär glupskhet. Men i Sverige var man i stånd att se sanningen: man visste att han dött inte av frosseri men av romantisk hängivenhet till en idé, en ritual och en religion. Ty de läckra små kräftorna fångas under sommarmånen, de äro sommarens flodfrukter, och när de travas upp som koraller på ett kristallklart fat ser var och en i dem tecknet på sommarens triumf över de fängelseportar, som vintern har lagt på de rinnande åarna under så många besvärliga månader; och därför äter var och en så många han kan för att till det yttersta dela triumfen."

Ämnet för föreliggande uppsats har i allmänhet endast mera i förbigående blivit berört i litteraturen. År 1941 utgav Erik Floderus En bok om kräftor, där åtskilligt material som i stort sett här inte kommit till användning blev sammanställt i populär form. Ivar Arwidssons lilla uppsats Om kräftor och kräftfiske i Almanack för alla 1918 är fortfarande den bästa sammanhängande skildringen på svenska av sitt ämne. Bland utländsk litteratur är i detta sammanhang W. Kochs uppsats Der Flusskrebs in alter Zeit (Archiv für Fischereigeschichte, h. 10, 1926) den värdefullaste.

De svenska fredningsbestämmelserna kunna lämpligen studeras i Svensk Landbruksförvaltning 7, 1906, utg. av Fredrik Egerström. Uppgiften om Carl Carlsson Bondes kräftfester har jag fil. dr Sigurd Wallin att tacka för. För diskussionen om insekter som föda se F. S. Bodenheimer, Insects as human food, A chapter of the ecology of man, 1951. Eric Linklaters novell ingår i novellsamlingen Sealskin Trousers and other Stories, 1947.

Statsheraldikern Gunnar Scheffer har fäst min uppmärksamhet på Jost Ammans här på s. 67 reproducerade vapenbild liksom jag med honom kunnat diskutera Tjusts häradsigill, bild s. 69.

Zusammenfassung

Die Krebse in der schwedischen Küche

Im späten Mittelalter nahmen in der deutschen Küche verschiedene Krebsgerichte, insbesondere als Fastenspeise, eine hervortretende Stellung ein. Daher ist es merkwürdig, dass von Schweden keine sicheren Mitteilungen über das Essen von Krebsen vor etwa 1560, und zwar am Hofe König Eriks XIV., angeführt worden sind. Indessen ist es sehr wahrscheinlich, dass der Flusskrebs

bei weitem früher, wenigstens in Südschweden, zur schwedischen Fauna gehört hat. In der Neuzeit wurde der Krebs durch Einsetzen in mittelschwedische Gewässer weiter nach Norden verbreitet, jedoch hat die Krebspest im Laufe des zwanzigsten Jahrhunderts den Bestand in vielen Seen und Gewässern, die vormals als ausserordentlich krebereich bekannt waren, ausgerottet, so dass nunmehr Krebse importiert werden müssen, um den Bedarf zu decken. Da der Fang und Verkauf von Krebsen seit langer Zeit nur im Spätsommer stattfinden darf, ist die Krebs-Saison nunmehr kurz aber intensiv. Die Ausländer, die während dieser Zeit zu Besuch in Schweden sind, staunen darüber, dass das Krebs-Souper, zu dem man frisch gekochte, kalte Krebse isst, im Laufe der Zeit nahezu ein Ritual geworden ist. Wenn man ältere Kochbücher studiert, so findet man indessen, dass die schwedische Sitte, die frisch gekochten Krebse abgekühlt aufzutragen, höchstens ein Jahrhundert alt ist. Dahingegen ist bereits in der Mitte des achtzehnten Jahrhunderts der Dill als Gewürz zum Kochen genannt. Aus der Kochbuchliteratur des siebzehnten und achtzehnten Jahrhunderts geht sonst hervor, dass das Fleisch des Krebses, besonders die Krebsschwänze, in der feinen Küche, genau so wie auf dem Kontinent, als Ingredienz in mehr komplizierte Gerichte, wie gefüllte Krebsnasen, Krebssuppe, Krebstorte, Krebswurst und Krebspastete einging. Aus den Krebsschalen wurde Krebsbutter und Krebsauce bereitet.