

Pris 25 kr



Tegelbruket i Räng/Hermanstorp

Undertecknad kom nyligen i kontakt med tavlan avbildad ovan. Denna tavla visar gården Lugnadal och dess tillhörande tegelbruk. Jag blev då nyfiken på att få reda på mer om denna lite udda industri i vårt närområde. Vi är nu alltså i Hermanstorp, en liten bybildning ca 1 km öster om Rängs kyrka.

Låt oss titta lite kort på lokal tegelhistoria innan vi går vidare till själva tegelbruket och tavlan på omslaget.

Tegel, detta för oss idag så vanligt förekommande byggnadsmaterial, utgörs av bränd lera och har använts här sedan 1100-talets andra hälft. Konsten att bygga med »bakade stenar« var från början förbehållet makthavarna, dvs. kungen och kyrkan.

I det lerrika Skåne växte med tiden en stor tegelproduktion fram, främst driven av de intensiva, medeltida stads- och kyrkobyggnationerna. I spåren av de sena

1600- och tidiga 1700-talens skånska krig ökade behovet av tegel för återuppbyggnad och reparation av krigsdrabbade städer, slott och kyrkor. Men även tidigare under 1600-talet krävde omfattande ny- och ombyggnation av slott och herresäten på den skånska landsbygden sin beskärda del av detta material.

Nu rör vi oss mot mer modern tid och närmar oss återigen Hermanstorp. Som en följd av enskiftet år 1803, flyttade gårdarna ut ur byarna och nya hus behövde byggas. Detta skedde inte direkt, utan successivt under 1800-talet samtidigt som industrialiseringen slog igenom och städerna växte. Man kan således prata om byggboom redan under 1800-talets senare hälft och en bit in på 1900-talet! Vid det här laget hade tegel etablerat sig som det föredragna byggnadsmaterialet

Fortsättning på sidan 2



Tegelbruket ...

och år 1875 fanns det i Skåne ca 140 tegelbruk av varierande storlek.

Gården Hermanstorp Nr 7, Lugnadal

År 1872 tar Lars Olsson över gården Lugnadal efter sin far Ola Trulsson som köpt gården på 1850-talet. I samband med övertagandet startar han tegelbruk i den västra, synnerligen leriga delen av arealen. Längst ned mot sydväst finns än idag en stor damm, vilken utgör den ursprungliga lertäkten. Intill denna går Hammarbäcken i dagen för att längre nedströms gå under väg 100 och vidare ut i Foteviken.

Man lät så småningom även lägga ut räls från lertäkten till bruket för att enkelt kunna transportera leran till bruket, som låg närmre allmän väg.

År 1901 var det åter dags för ägarskifte då svärsonen Per Påhlsson tog över såväl gården som själva tegelbruket.

Det kunde emellertid börjat bättre, då anläggningen flera gånger drabbades av bränder och i samband med första världskriget

1914-1918 lades verksamheten ner och revs pga. ökad konkurrens från större, mer industrialiserade tegelbruk. År 1920 fanns det endast 56 bruk kvar i Skåne och idag är de väldigt få - om ens något finns kvar.

Teglet från Hermanstorp har en blekgul kulör, ett tecken på hög kalkhalt (Rödare tegel är ett tecken på hög järnhalt.) och man kan undra vad som byggdes utav teglet från detta enda tegelbruk här omkring.

Nåväl, om detta vet vi i varje fall att i såväl Rängs kyrkby som radbyn Lilla Räng och Räng Sand är det ljusgula teglet vanligt förekommande. Så skall exempelvis Rängs prästgård och – obekräftat – även Håslövs kyrka helt eller delvis vara uppförda i tegel från Hermanstorp

(Det fanns emellertid ett tegelbruk även i Skegrie, och Håslövs kyrka kan vara uppförd av tegel därifrån) och även längre ut på näset finner vi hus uppförda i Hermanstorpstegel.

Åtminstone alla som läst tidigare nummer av *På Ljungen* vet att Skanör drabbades av rejäla stadsbränder åren 1874 och 1885, och det

finns därför flera exempel på hus i just detta ljusgula tegel.

Falsterbo drabbades av bränder 1896 och 1911, inte lika kraftiga som i Skanör, men ändå. Gården och huset på Storgatan i Falsterbo, mitt emot restaurangen Kust, är byggda efter branden 1896 och utgör ytterligare exempel på byggnader klädda i ljusgult Hermans-torpstegel.

Avslutningsvis, författaren önskar rikta ett stort tack till Gertrud och Ola Hansson som bidragit med tavlan och delat med sig av gamla minnen. De är barnbarnsbarn respektive barnbarnsbarnbarn till Lars Olsson, dvs. personen som låg bakom tegelproduktionens tillkomst i Hermanstorp.

Stort tack även till Bo Emanuels-son som idag äger och brukar mar-ken där tegelbruket en gång låg, för visning av de rester som ännu finns kvar. Även här visade det sig finnas givande berättelser att hämta.

Björn Nilsson

Har du betalt medlemsavgif- ten?

Har du inte betalt medlems-avgiften för i år blir detta det sista numret vi skickar till dig och det vore väl synd

Tre nummer om året av *På Ljungen* och ett och annat föredrag blir det per år.

Dessutom har vi en hemsida med alla nummer av *På Ljungen* och en mängd annat material calluna.nu



Nyutgåva av »Sanden blev till Guld« är på gång!

Vi håller på att redigera en ny upplaga av *Sanden blev till guld*.

Alla böcker blir ju lite inaktuella med tiden och behöver uppdateras. En och annan bild kan behöva bytas ut.

Vi ska försöka bli klara till julen så den kan bli en bra julklapp till vänner, släkt och bekanta.



Skriv en artikel!

Vi behöver artiklar och bilder till *På Ljungen*!

Vi är ju alla en del av historien och kulturhistorien. Har du något att skriva om; minnen byggnader, yrken, händelser, med mera, så hör av dig till oss.

Vi har en mängd bilder i vårt digitala arkiv. Kanske någon passar ihop med din berättelse.



Lokalhistoria när den är som bäst!



I Ljunghuset finns en liten förening som heter Ljungsättersvägens förening UPA, som omfattar Ljungsättersvägen och Marinavägen. Till senaste årsmötet hade ord-förande Birgitta Åkesson bjudit in Christian Kindblad att hålla ett föredrag om Ljungsätters sjukhus. Det var som bekant sanatorium för tuberkulospatienter i Landstingets regi där mellan åren 1922–1939, innan Falsterbokanalens grävdes.

Det blev ett stort engagemang och det ställdes många intresserade frågor.

Intresset var så stort att det beslutades att följa upp med en vandring i området. Då kunde vi gå runt och leta upp spår efter det förflutna.

Drygt 30 intresserade boende samlades på Marinavägen utanför Villa Marina, en av fyra huskroppar som varit sjukhuspaviljonger

och flyttats. Där tog den nuvarande ägaren Joel Wollberg emot oss och berättade om den genomgripande ombyggnaden de gjort för att återställa huset i originalskick. Vi är alla mycket tacksamma för deras arbete.

Resultatet är fantastiskt och har bl a resulterat i Ljungens villaägarförenings Bevarandepreis för god byggnadsvård 2021!

Förutom Villa Marina finns det kvar ytterligare en »paviljongbyggnad« längst ned på Marinavägen. De övriga två byggnaderna tjänstgjorde som södra respektive norra lotshusen, och är båda rivna sedan länge.

Vandringen fortsatte längs Ljungsättersvägen där den gamla administrationsbyggnaden ligger med tillhörande eget vattentorn.

En två timmar lång vandring i

Den nyrenoverade »Villa Marina«.

vackert väder avslutades, och det blev många spontandiskussioner efteråt.

Jag vill framföra mitt stora tack till Christian Kindblad, som för övrigt själv är uppvuxen i området på somrarna, det är alltid lika intressant att höra dig ösa ur din stora historiekälla. Även ett tack till Birgitta Åkesson som arrangerade det hela.

Ola Freij



Ålafiske

Till de skånska delikatesserna hör, eller hörde i varje fall förr, ålen. Och i mitten av 1900-talet rustade man till ålagille varje höst på de flesta skånska gästgivaregårdarna. Omtalade, ja, berömda, var dessa gillen på Åhus och Skånörs gästgivaregårdar. Denna artikel handlar just om ålafiske, med fokus på fisket längs Näsets kust.

Av det som nu sagts kan man föreställa sig, att ålafisket längs de skånska kusterna i långliga tider landat stora fångster och att ål var högtidsmat. Båda dessa antaganden är i grunden fel.

Det småskaliga fisket av ål

När det först gäller fisket, var det i och för sig omfattande men i högsta grad småskaligt för att inte säga primitivt. En tidig skriftlig källa berättar om skånskt reglerat ålafiske så tidigt som i början av 1500-talet. Borgen Glimmingehus herre vid denna tid, Jens Holgersen Ulfstrand, förvärvade nämligen 1511 två åladretter av den danske ärkebiskopen, det vill säga köpte rätten att fiska ål på två områden vid kusten. Men ålafiske var ingen nyhet på den tiden: Det har med all sannolikhet fiskats ål längs Skånes kuster sedan urminnes tider. Och det både för fint folk och av allmogen. Fiske på detta småskaliga sätt ägde rum fram till början av 1900-talet. Och sätten man fiskade ål på var i princip två: Ålen luras i betade hommor, men vid insjöfiske och strandnära fiske kunde ålen istället ljustras.

Att ljustra brukas sägas vara ett aktivt sätt att fiska. Fiskaren spetsar sin fångst på ett ljuster, det vill säga ett vasst gaffelformat redskap med hullingar. Ljustren smiddes av traktens smeder och formgavs olika efter de rådande bottenförhållandena. Breda ljuster för sandbottnar, mera spetsiga för steniga bottnar. Fiske med hommor är däremot ett passivt sätt att fiska. Ålahomman var ett slags ryssja en lång, smal

strut av garn som ålen lurades in i och som vid hommans slut den inte kunde slingra sig ur.

När det så gäller ålen som mat var den förr först och främst vardagsmat för dem som fiskade under säsong, det vill säga höstarna. Min tro är, att Jens Holgersen Ulfstrand intresse av att skaffa sig fiskerätt till ål inte grundades i att han ansåg fisken vara en delikatess, utan ett möjligt sätt för Glimmingehus överklass att variera sin föda under fastan före jul. Skåne var ju ett katolskt landskap under den danska Kronan vid den här tiden. Vanligt folk längs den skånska kusten såg nog inte ålen som finmat. Och inte heller hade den, långt fram i tiden, så gott rykte bland sjöfarande kustbor. Ålen hade nämligen rykte om sig att äta av drunknande sjömän. Men mat på bordet var ålen trots denna mer eller mindre sanna myt. Man anrättade sin fångst på enklaste sätt; kokte ålasoppa eller halstrade den.

Ålen i domstol

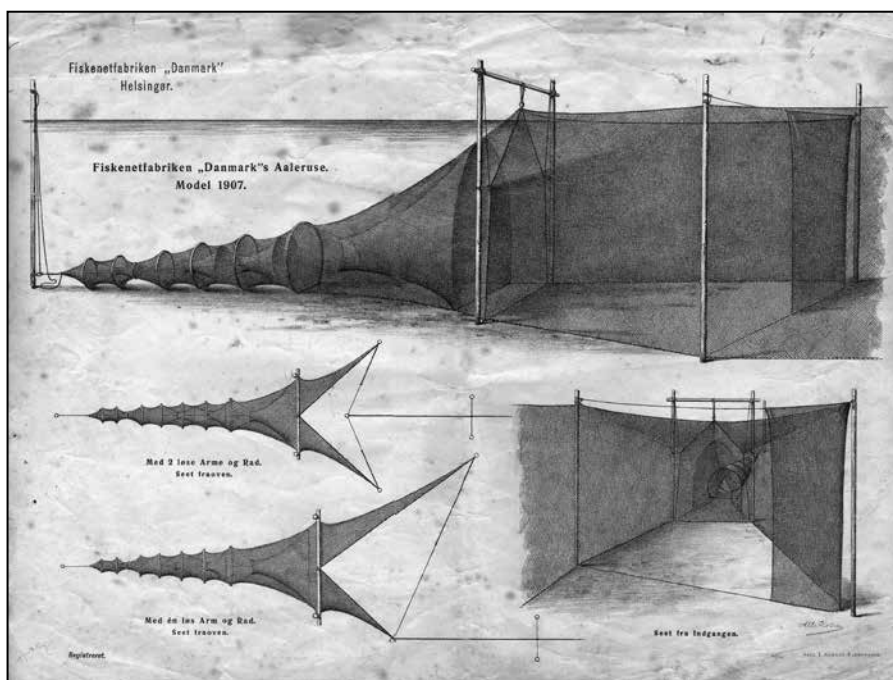
Trots att ålen som fiskefångst inte i äldre tider hade så stort ekonomiskt värde, har det redan visats, att ålfiske var en rättighet som kunde ägas eller innehas. Och det inte bara av

Kronan, Kyrkan och Adeln utan i senare tid också av gemene man. Men finns en rätt som kan ägas, upplåtas och ärvas hela eller i andelar – för att nu inte nämna att göra intrång i – kan man vara säker på att långvariga och ibland infekterade tvister kommer att uppstå. I arkiven finns ett antal sådana tvister när det gäller ålafisket i Kämpingebukten under 1700- och 1800-talen. Ett exempel.

Först i Kammarkollegiet och därefter vid 1721 års riksdag i Stockholm besvärade sig magister Kråka i Räng med sina skånska ämbetsbröders stöd över en tvist om kronoålafiske. Efter övervägande remitterade riksdagen besvären till Kungen, som fattade följande beslut:

Den tvist som är mellan Kyrkoherden i Räng och Guvernörens sekreterare Laurell, angående ett kronoålfiske, varest kyrkoherden påstår att njuta sin berättigade rätt, men den andre såsom indelt och honom till lön anslagits, själv vill disponera och vill Kongl. Maj:t honom remittera till Guvernören och efter skedd undersökning till

De första ålabottengarnen. Ur en dansk katalog från Fiskerifabrikerna »Danmark« i Helsingör.





»Ålapålar«. Ålfiskearrangemang utanför Skåre. Foto: Sten Blomgren.

den bästa rätt till bemälda ålfiske haver därvid förbliva ute evig tid.

Fiske med ålbottengarn

Ålen är en märklig fisk, långt fram i våra dagar ofullständigt utforskad och föremål för folkliga myter. I början på hösten är det tid för de lekmogna ålarna att bege sig mot Sargassohavet för att leka. Köns mogna och feta ålar från sjöar och vattendrag börjar den långa färden först ut i Östersjön, så i allt tätare stim längs kusterna på väg mot Atlanten och lekplatserna. Tiden för denna vandring är ungefär från mitten av september månad till i mitten av november. Den senare delen av denna period kallas för sina mörka nätter just Ålamörkret. Tiden för det bästa ålafisket och för Ålagillen.

Fiske av ål med bottengarn är en sentida företeelse som etablerades först under åren före första världskriget. Fiske med bottengarn hade visserligen även tidigare ägt rum längs de danska och svenska kusterna men fångsten hade varit sill, näbbgädda, torsk och laxfiskar. År 1905 hade danska fiskare satt bottengarn i Kögebukten söder om Köpenhamn. Syftet var att fånga sill

men en långvarig vind från sydost grumlade upp vattnet och fiskarna fick oväntat många stora och feta ålar i sitt garn. Kanske, menade fiskarna, var det så att ålen även när vattnet var klart men i nattens mörker sökte sig längs bottengarnets fångstarmar ... men när det ljusnade smet ut igen. Och en av fiskarna föreslog, att man skulle sätta en ålryssja till bottengarnets ände, som kallades kalv. Ålryssjan hade ett lås, en så kallad melyck, som hindrade fångad ål att simma ut i havet igen. Och nu blev fångsten av ål stor. Ålbottengarnet hade skapats.

Nyheten spreds mellan de danska kustfiskarna. Men man försökte hålla metoden hemlig, för de nu rätt stora fångster av ål som bär-

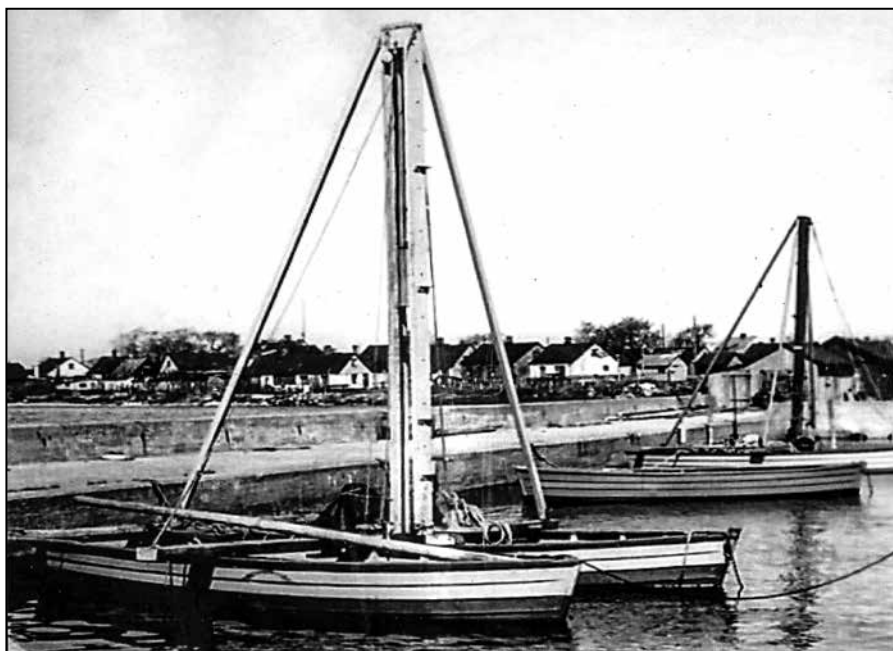
gades gjorde ålafisket lönsamt och därmed värdefullt. Men större hemligheter är svårare att bevara än små. Den nya konstruktionen av bottengarn tog sig över Öresund. Och vårt lands första ålbottengarn sattes ut vid Falsterbo strand på hösten 1908.

Ålafiske med bottengarn i Kämpingebukten

Vid början av det förra seklet var det tyska uppköpare som köpte fångsterna i det småskaliga ålafisket direkt av fiskarna. En av dem, som fiskarna kallade Jacob, färdades längs Skånes kuster och förvarade de köpta ålarna levande

Garn lagas nedanför nuvarande Ljunghusens golfklubb. Foto: Berndt Johnsson.





»Hajepram«, eller hejarpräm. Två pråmar med en hejare emellan att slå ner pålarna med.

ombord på så kallade ålkvassar som också transporterade dem till tyska fiskgrossister. Men en fiskhandlare Thorsson i Trelleborg ville ta upp konkurrens med den tyske uppköparen. Genom att underbjuda Jakob med tio (10) öre per kilo ål skapade Thorson leveransavtal med ett stort antal ålafiskare på Skånes sydkust. Dessa kontrakt överlät han efter en tid till en dansk åluppköpare som hette Brammer. Denna man kände till den nya danska konstruktionen av bottengarn för ålafiske, men hade lovat att inte avslöja den lönsamma hemligheten. Men profitens makt är stor; Brammer bröt sitt löfte och avslöjade hemligheten. Han ville öka sin omsättning.

Högst troligt skickad av Brammer kom en agent för en dansk fisknätsfabrik till Kämpinge. Mannen samlade fiskarna från Kämpinge och Falsterbo och demonstrerade en modell av ett ålbottengarn. Fiskarna såg nog möjligheten till ett mycket lönsamt ålafiske, men var samtidigt mycket betänksamma. Nymodigheter tålde att tänka på efter regeln »... så här har vi aldrig gjort«. Och så var det kostnaderna och de var betydande: Näten måste köpas liksom en stor mängd pålar. Det var också mycket arbete med

att sätta ut ålbottengarnet, ta in det efter säsong och vårda det. Det var en mycket vågad affär menade fiskarna.

Det verkade som om nätfabrikens agent kommit förgäves till Kämpinge. Men en fiskare tog risken. Bengt Christiansson från Falsterbo beställde ett ålbottengarn. Det kostade 1 800 kronor och till pålarna gick fler vackra slantar åt. Det sas, att Christiansson han »... riskerade allt och lite till.« Leverans av ålbottengarnet skedde på hösten 1908 men först så sent att det inte kunde sättas i sjön förrän i det djupaste ålamörkret i oktober. Det visade sig nämligen vara svårare att sätta pålar i havsbotten på den skånska sidan av Sundet än på den danska. Där hade man helt enkelt bara slagit ner pålarna för fångstarmar och bottennät i havsbotten. Men på den skånska sidan var det mycket svårt att till och med träklubbor, så kallade kyllor, eller med tunga släggor, göra samma sak. Efter arbetskrävande försök prövade man på, att luckra uppbotensanden med nedpumpat vatten när man pålade. Och nu fick man med skälrig arbetsinsats ner pålarna

– men de stod därefter inte stadigt, utan flöt till och med upp. Till slut kom Christiansson och hans man-
nar på, att sätta pålarna parvis i vinkel mot varandra, som ett stort A, ungefär, och då kunde pålningen föras till sitt slut och garnen fästas vid pålarna.

Och Bengt Christiansson kunde om än långt in ålamörkret pusta ut. Trots att det nymodiga garnet satts ut sent i fiskesäsongen avkastade det omkring 6 000 kronor. Och nu var saken klar. Vid nästa års ålafiske sattes nio bottengarn ut i Kämpingebukten.

Även ålafiskarna på Näset försökte hålla framgångarna med bottengarnen hemliga. Saken var nämligen den, att staden Skanör med Falsterbo arrenderade ut fiskerätten och arrendena skulle förnyas 1910. Och man hoppades på att även för kommande år få låga arrendeavgifter. Men även på den skånska sidan av Sundet var det omöjligt att hålla de stora och inkomstbringande fångsterna hemliga, trots att man, sägs det, arbetade under dagarna med redskapen i fotogenlampors sken bakom nedrullade gardiner.

Avslutningsvis kan nämnas, att arrendena till syskonstäderna för fiskerätten i Kämpingebukten med åren blev allt mera kostsamma. Omkring 1920 förvärvade min farfar, sjökaptenen Axel Björkman, tillsammans med en av sina bröder och två ytterligare näsetbor, bröderna Bengtsson, rättigheterna för 37 000 kronor. Fångsterna måste ha varit stora på den tiden, för den summan då motsvarar nästan en miljon kronor idag, 2023. Och kanske var det med ålbottengarnen som utfiskningen av ålen i Östersjön tog sin början.

Lars Melin

Upplysningar om ålafisket på Näset eller kommentarer till artikeln kan mejlas till :

Lars.andreas.melin@gmail.com

Faktaruta Ålahomma

Ålahomma är skånska för ålryssja. Den skånska ålahomman tillverkades av pilkäppar. Käpparna skars från pilar under sommaren. De böjdes mot en stor tunna som fyllts med sten eller förankrats i marken och tvingades kvar där. Därefter fick käpparna torka för att behålla den böjda form de tvingats till.

Till sist tillverkades homman av nät med käpparna som runda stommar.

Faktaruta Ålakvass

Ålakvass var ett litet fartyg av typ fiskebåt men med många små hål borrade genom skrovet in till ett lastrum för levande ål. I dessa flytande sumpar fick ålarna på så sätt tillgång till friskt havsvatten och kunde exporteras levande till exempelvis Tyskland.

Sådana båtar fanns i början av 1900-talet både med segel och med tändkulemotorer.



Frans Lundh och Ludvig Larsson i Kämpinge med ett par rejåla ålar.

Kulturföreningen Calluna önskar rikta ett varmt tack till Agneta Renström vid Fiskemuseet på Skåre för möjligheten att beskåda och fotografera den lokala kultur-historien kring ålfiske.



Ålagarn på tork i Skåre. Foto: Sten Blomgren.



Ålagille

I förra artikeln skildrade jag ålafisket runt Skånes kuster och då särskilt i Kämpingebukten. Men själva fisket var i det närmaste oskiljaktigt från festmåltider på fångsterna; Ålagillen. Denna artikel skall berätta om gångna tiders ålagillen, för sådana fester torde vara sällsynta nu och har därmed blivit kulturhistoria.

Redan av själva ordet ålagille kan man förstå, att festen har mycket gamla anor. Gille i ålagille kan nämligen härledas till det urgamla ordet för att betala; Gäld. Samma ord som ännu ger oss ord som gälda och gäldenär. Och det ålafiskarna firade i gången tid, när de fram i november festade på ål, var att höstens fiske varit framgångsrikt och att man betalt, gäldat, sitt arrende för fiskerätten, eller kunde betala en del av prästens tionde med ål ur fångsten. De kunde också saltas in till vinterns behov.

Ålagillen på skånska gästgivargårdar och på restauranger i gamla Skåneland och ibland längre norrut i landet är en ganska ny, för att inte säga modern företeelse. Man kan nog säga att det är en 1900-talsföreteelse med tyngdpunkten mot slutet på seklet. I äldre tiden var nämligen ålagillet bara en angelägenhet för ålafiskarna. Man samlades i sina ålabodar och festade på ål och brännvin. Men då brännvin blev en stor dryck för allmogen först med potatisen på 1700-talet vill jag tro, att ett och annat ankare dubbelt öl också dracks på dåtidens gillen.

Gamla tiders ålagille kan sammanfattas i följande skröna som nog har en stabil grund av sanning: *Mannarna fykades i ålaboden när de skymde för å äda o dricka. Ett drygt kilo ål och en liter brännvin per man. Ålen stektes eller koktes te soppa i bodens eldstad. Å när de kom ud i gryningen varr det ingen som visste va som hänt – inte ens de som vatt me.*

I mitten av 1950-talet var ålagillena på Skanörs gästis världsbe-



römda i hela Skåne, som man sa. Källarmästare var Åke Sellert på den tiden, och han såg till att gillena inte bara blev en kulinarisk upplevelse på fet fisk accentuerad av bäskat brännvin, utan också roande tjo och tjim. Gästerna sjöng med kraft visor till nubbarna om än hellre än bra. Man tävlade om att med bara händerna fånga ål i ett träkar. Och till slut utsågs kvällens Ålakung som kröntes med en gyllene pappkrona. Men vildare var inte den moderna tidens ålagille än att festen kunde ge minnen för livet.

Men ålen då ... hur åt man den?

Som husmanskost nöjde man väl i regel sig med att steka eller att sjuda bitar av ål till ålasoppa. Jag har själv som barn på femtiotalet sett min mormor flå ål till att steka. Det krävde både teknik och kraft. Rökt ål var på den tiden mest finmat till smörgåsbordet, vill jag minnas.

På ett ålagille aväts däremot en överdådig rad av rätter på ål. Några menade, att de måste vara minst fyra, andra sju. Men, Gud ske lov, tycker jag, är antalet inte hugget i sten.

Ålasoppa

I regel fick man först ålasoppa när man satt sig till bords. De gamle menade, att det bara skulle vara bitar av ål med skinn och ben som kokts i saltat vatten med hela krydd- och vitpepparkorn. Men på femtiotalet ville restaurangerna visa sina egna konster. Soppan kunde till exempel vara redd och ålen urbanad. Det kunde till och med hända, att man serverade ålasoppa



med finskurna grönsaker.

Kokt rimmad ål

Kokt rimmad, det vill säga nedsaltad ål, är naturligtvis en rätt med gamla anor. Och det eftersom att salta ner ål i gamla tider var ett sätt att bevara ålen i månader efter fiskesäsongen. Under vintern kunde ett par ålar fiskas upp ur saltlaken, lakas ur till lagom salt och kokas. I senare tid blev det kokta potatis till ålen och skånsk senapssås.

Stekt ål

Sedan följde stekt ål som skulle vara flådd men inte urbanad. Ålen skulle stekas och det rätt hårt, som kontrast till soppans och den kokta ålens mjuka smak. Det hände, att den stekta ålen var »... bröad«, det vill säga panerad. Till stekt ål serverades ofta kokt potatis och skarpsås. Eller remouladsås, om krogen ville framstå som lite finare.

Snurreål

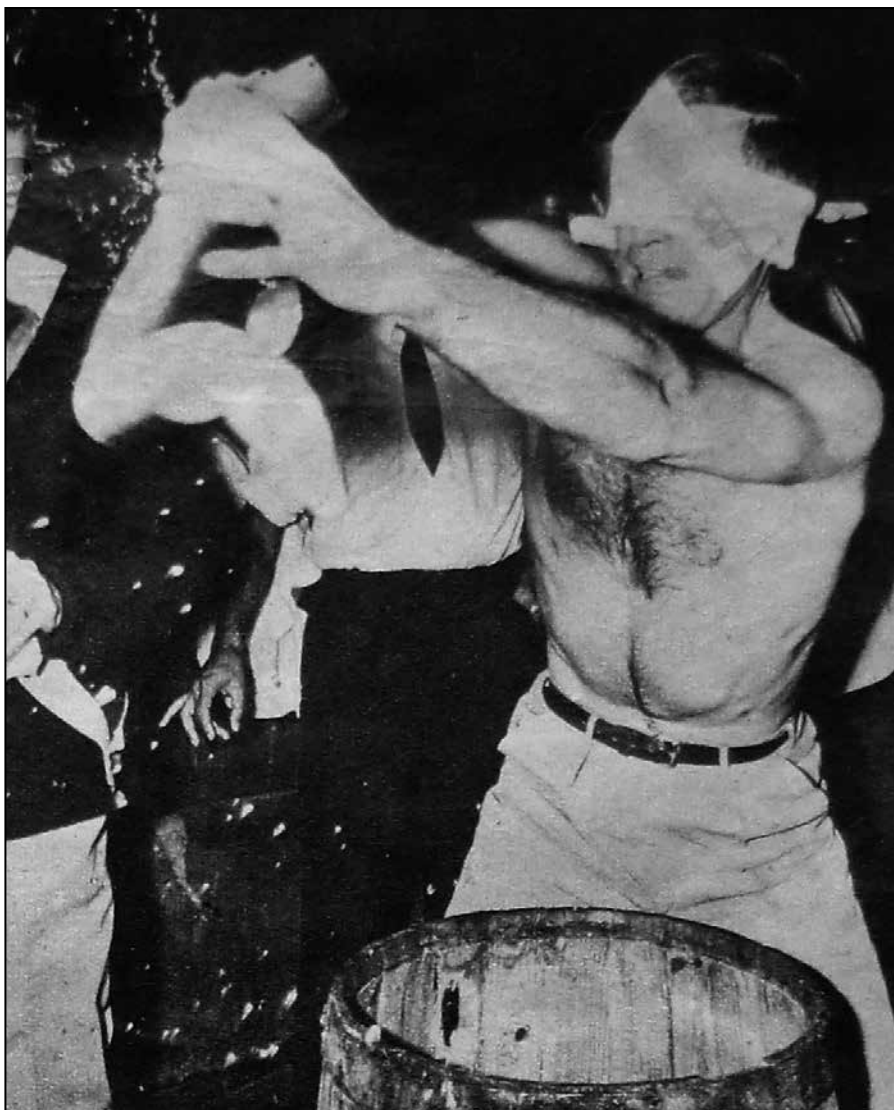
Snurreål är små ålar som stekts på stekjärn med skinn och ben. Det var nog ingen rätt för ålagillena, utan vardagsmat för fiskarna och deras familjer. Men tog helt enkelt även vara på de små ålarna man fått i garnen.

Halstrad ål

I stället för att bara steka ålen kunde det förekomma att den halstrades. Det var då tal om rejäla bitar med skinn och ben som las på halster tills skinnet sprack och blev knaprigt allt medan fett droppade.

Halmad ål

Halmad ål, och de följande rätterna, är stekt och rökt ål från obetydligt till hårt rökt. Halmad ål är ugnstekt ål som vilat på en bädd av halm. Ibland sades, att den urbanade fisken rätteligen skulle stekas på en bädd av ännu grön kornhalm. Men det var ett påhitt om något; kornet växer grönt på våren, ålen fiskas på hösten.



Doktor Hans Berven från Malmö blev Ålakung på Skanörs Gästis 1965. Ur: Hänt i Veckan.

Till sist:

Bäsken finns trots allt kvar

Det var nog ingen på åla-gillena under 1950-talet och ett par årtionden därefter, som föreställde sig att ålen skulle blir utrotningshotad och rödlistad. Och att ingen med seriöst miljöansvar ens skulle kunna ta sig en bit Julåål.

Men till sist vill jag påminna om att man trots allt, ännu till Mårten och andra betydelsefulla högtider, kan känna den bittra smaken av ålens kamrat på ålagillena förr; Bäsken. Men; Bäsk skall inte köpas färdig, sötas, brännas av, smaka bröstmedicin eller dras ur enbart växtens blommor. De gamles recept, min farfars och hans fars recept, är enkelt. Sätt en kvist strandmalört, eller, till nöds, en kvist trädgårdsmalört i en flaska klart brännvin... och låt den stå kvar där. Bli bäsken med tiden för bäsken ... fyll på med mera ren sprit. Och; som alla kryddade brännvin, bäsken skall givetvis avnjutas rumstempererad.

Lars Melin

Pinnaål

En smula mer rökt i sin smak blir urbenad ål som utfläkt lagts på fint spjälad alved och enekvistar. Och sedan stekts i ugn. Ålen blir både stekt och lätrökt och skinnet knaprigt.

Luad ål

Lua är ett skånskt ord som bland annat betyder *eld*. Luad är en ål som både stekts och rökts långsamt i en rökgång, det vill säga över en eld. Förr hade skånska kök med sina murade eldstäder för öppen eld, ett "luehål" en bit upp i murstocken där man kunde hänga in ål, eller för den delen vanliga sillar. Luehål hade på den tiden också de murade bakugnarna. Luad ål blev både stekt

och rökt.

Under femtiotalet hade gästgivargårdar väl i regel inte murstockar med luehål. Men till exempel värdshuset Löderups strandbad hade i sin trädgård en lueugn för att stekröka sina ålar till gillena.

Rögd ål

Rökt ål är till sist, så klart, med alsån hårt rökt ål. Den serverades på femtiotalets ålagillen ofta som sista rätt. Och då fick man len ägaröra till.



Upplysningar om ålagillen på Näset, andra ålrätter eller kommentarer till artikeln kan mejlas till:

Lars.andreas.melin@gmail.com.



Gatu- och vägnamn del 10

Med början i På Ljungen 74, berättar vi under vinjetten »Gatu- och vägnamn« om bakgrunden till varför våra lokala gator och vägar heter som de heter.

Som underlag använder vi två publikationer Vellinge kommuns Stadsarkitektkontor gett ut, 1993 respektive 1996. Författare till dessa historiskt viktiga dokument är eldsjälens Lars Dufberg från Falsterbo. Det är alltså ur dessa vi plockar informationen nedan. Urval av Ola Freij. God läsning!

Nicoloviusvägen, Höllviken

Inom pastoratets markområde i norra delen av »Brorslunds-området«, söder om Collins väg, där vägarna fått namn med kyrklig avknytning.

Nicolovius, författarpseudo-nym för kyrkoherden i Äspö och Ö Klagstorp Nils Lovén (1796–1858), som skrev den klassiska folklivsskildringen »Folklifvet i Skytts härad i Skåne vid början af detta århundrade. Barndomsminnen. Utgifvne af Nicolovius«. En minnessten har rests över Nils Lovén framför Rängs prästgård. Nils Lovéns farfar Per Månsson (1718–1785) tog namnet Lovén och var kyrkoherde i Rängs och Stora Hammars pastorat, han efterträddes av sonen Per Magnus Lovén (1755–1832).

Norra Gyllenbergsvägen, Höllviken

Inom »Gamla Höllviken«. Efter Maria Gyllenberg som hade Gyllebokiosken med café vid Lillvägen och på 1920-talet även arrenderade Höllvikens Restaurang med dansbanan »Nyckelhålet«. Vägen hette först enbart Gyllenbergsvägen men delades senare i Norra och Södra då den norra delens anslutning till Gamleväg slopades.

Norra Mariavägen, Kämpinge

Inom »Kämpingeheden«, i södra kanten av Kämpinge by. Efter Maria Olsson som hade affär i hörnet vid vägens östra ände, alldeles norr om gamla skolan i Kämpinge.

Norrjevägen, Kämpinge

Inom »Kämpingeheden«. Förklaringen till namnet är att söka i gammalt språkbruk. Ett »nórrje« är egentligen en utbyggnad åt norr på ett hus, t ex. en bakugn. Uttrycket har sedan här överförs på den bebyggelse som vid Kämpinge bys »sprängning« genom skiftesreformen under senare hälften av 1800-talet kom att uppföras norr om den gamla bybildningen.

Vägen ut till denna bebyggelse kallades då Norrjevägen (med tonvikten på första stavelsen), säkerligen ett av de äldsta väg-namnen i området.

Exakt när bebyggelsen utmed Norrjevägen kom till är svårt att säga, de nya husen uppfördes säkerligen under en lång följd av år. Av gamla kartor att döma uppgick antalet torp eller mindre »ställen« utmed Norrjevägen till ett tjugotal på 1890-talet, förutom ytterligare fem utmed norra sidan av Collinsvägen mellan Norrjevägen och Möllevägen. Av denna »utflyttade« bebyggelse återstår nu endast någon enstaka byggnad, de flesta har rivits och annan bebyggelse vuxit upp i deras ställe.

Namnet Norrjevägen har således – vilket för övrigt framgår av stavingen – inget med vårt nordliga grannland att göra.

Olof Möllares gränd, Skanör

Möllan i Skanör arrenderades under 1910-talet av »möllarepågarna« Axel och Olof Andersson. Äganderätten till möllefastigheten var spridd på många händer, andelarna anges ända ner till 720-delar. Av de båda bröderna var Axel möllare och skötte möllan medan Olof skötte

lantbruket som hörde till den gamla, halmtäckta »Möllaregården« vid hörnet öster om Västergatan, norr om Hamngatan. Egentligen borde alltså Axel ha fått ge namn åt vägen, det var ju han som var möllare. De båda bröderna påstås ha varit mycket storvuxna, t om »jättestora«. Olof var enligt mångas vittnesbörd »en hejare« på skridskor.

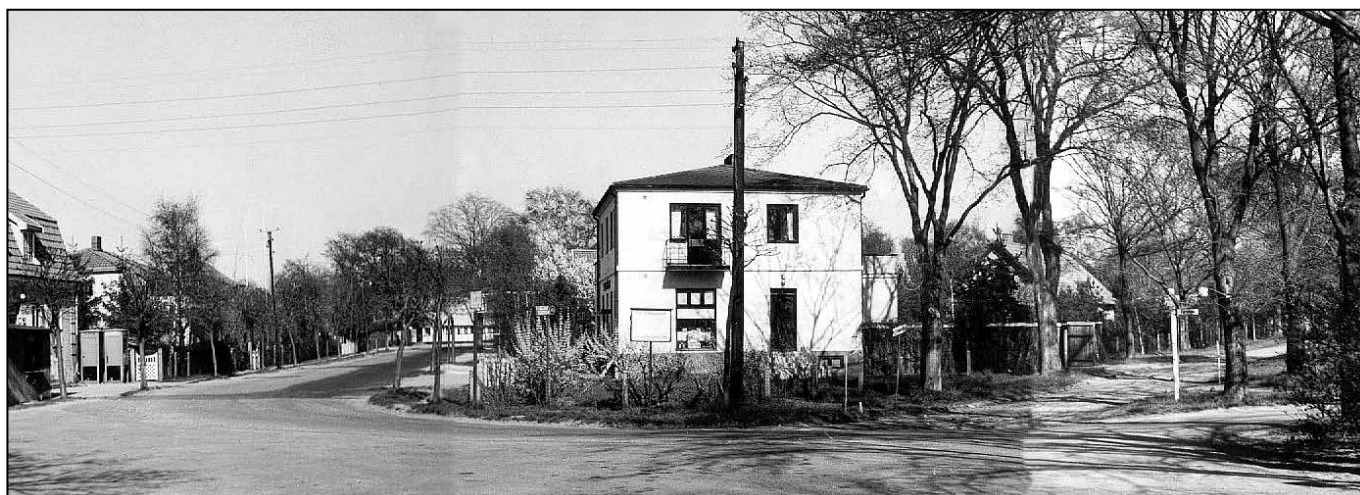
År 1919 slutade de möllarrendet och köpte en gård vid Mellangatan. Gården de köpte kallades sedan »Möllaregården«, trots att den inte hade något direkt med möllan att göra. Möllan drevs därefter av en ny arrendator – Anders Andersson – till år 1922. Av möllarejournalen framgår att en av de sista kunderna var kustroddare Gerard Viking, som den 18 mars 1922 fick malt 10 kg majs för 2 kr 80 öre. Några år senare revs den då starkt förfallna riktiga möllaregården vid Västergatan medan möllan står kvar, restaurerad senast 1975 på initiativ av Skanör-Falsterbo planterings- och försköningsförening, som även håller möllan öppen för visning under sommarmånaderna.

Olof Normans väg, Falsterbo

Delvis inom Fidevången. Efter farfadern till nuvarande ägaren (professor Olof Norman) till släktgården i södra delen av kv. Vågen. Gårdens äldsta delar är från tiden kring 1800, övriga delar från mitten resp. senare delen av 1800-talet.

Den västra delen av vägen – mellan Fyrvägen och gamla stadsplanegränsen (där vägen korsas av tångvallen) – kallades enligt »Plan öfver Fidevången vid Falsterbo«, godkänd av stadens magistrat den 23 maj 1910, för Parkallén, ett namn som även används på MTJs (Malmö-Trelleborgs Järnvägs AB) »Karta över Falsterbo stad med dess närmaste omgivning« , daterad »Malmö i maj 1928«.

Olofssons väg, Ljunghusen



Stadsallén från stationen. Till höger Olof Normans väg. Nedan: Normans gård.

Inom »Ljungskogens Strandbad«. Vägen är uppkallad efter Bror Viktor Olofsson, storgrossist i textilier i Malmö. Olofsson ägde Jörgen Kockska huset – där nu sedan länge Kockska Krogen är inrymd – vid Frans Suellsgatan i nordvästra hörnet av Stortorget i Malmö. Han var samman med representanter för familjerna Bergh, Frick och Sjögren grundare av AB Ljungskogens Strandbad. Alla dessa familjenamn återfinns nu som vägnamn inom området.

Orvar Snidares gränd, Skanör

Efter snickaren och byggmästaren Orvar Kristersson (1891–1973), som bl a har snidat fasaden till den stora orgeln från 1925 i Falsterbo kyrka. Han har i artikelform i Trelleborgs Allehanda skrivit sina minnen från slutet av förra och början av detta sekel. Artiklarna samlades senare och gavs ut genom museiföreningens försorg i två häften »Falsterbo kring sekelskiftet« (1966) och »Falsterbo – när byn blev badort« (1967).

Orvar Kristersson var svår att övertala till att låna ut sitt namn till en gata, speciellt som den låg i Skanör. Till slut gav han dock efter för övertalningen med orden: »dé for gå for dinne gången«.

Oxgränd, Falsterbo

Inom Falsterbo Vång. Belägen inom »Tjurajorden« – även kallad »Tjuravången« – där stadens tjur förr gick på bete.

Papegojvägen, Falsterbo

Inom Falsterbo Vång. Efter »Papegojskiftet«, ett jordområde inom sydvästra delen av vången. Skiftet omfattade 29 tegar.

Pastoratsvägen, Falsterbo

Vägen ligger inom »Pastoratsjorden«, ett område inom Falsterbo Vång, som tidigare ägde av kyrkan.

Per Kvastmakares gränd, Skanör

Per – som var blind – bodde hos en släkting vid hörnet av Mellangatan och Rådhusgatan. För att sysselsätta sig med något gjorde Per borstar.

Per Lokförarens gränd, Skanör

Efter lokföraren Per Edvin Persson i Falsterbo. Persson tillhörde stads-

fullmäktige för (S) och var under många år drätselkammarens verkställande ledamot i Falsterbo. Han var lokförare på sträckan Vellinge-Skanör-Falsterbo.

Peterséns väg, Ljunghusen

Namnet stavas på kommunens gatunamnskarta Petersén, på skyltarna Petersen. Den förra stavningen är den officiellt fast-ställda men den senare torde vara riktigare, eftersom vägnamnet härrör från spanske vicekonsuln Georg Petersen, direktör i J C Petersens Mekaniska verkstad AB i Trelleborg. År 1909 byggde han en sommarvilla på en ca 10 000 kvm stor tomt mellan Kocks väg och Parkvägen. Byggmästaren Folke Larsson övertog senare villan och lät 1963 flytta denna till tomtens nordöstra hörn. Den ursprungliga tomten kunde därigenom delas i fyra tomter om ca 2 500 kvm vardera.



På Ljungen 25 år!

Tydiligen har vi hållit på att knåpa ihop denna tidning i 25 år nu i år!

Visst märks det när jag bläddrar igenom alla de 83 nummer vi lyckats åstadkomma. I början trodde vi inte vi skulle kunna fylla den enkla tidningen på fyra sidor som vi började med, men det finns en hel del att skriva om härnere på Ljungen.

I första numret gjorde vi reklam för vårt häfte om *Falsterbokanalen* – och det säljer fortfarande! Dessutom skrev vi om Kämpinge och den utställning vi då hade gjort som en inledning till arbetet med *Kämpingeboken*. Sedan dess har det varit ett växelspel mellan tidningen och våra bokutgivningar och utställningar. Först en blänkare om att vi funderar på en bok eller en utställning i något ämne för att väcka intresse och få material, därefter något smakprov medan arbetet pågår och sedan visar vi upp den färdiga produkten.

Vi vet att tidningen är uppskattad och att många har samlat på sig alla nummer.

Numera finns samtliga nummer av *På Ljungen* på vår hemsida Calluna.nu

Där finns också nästan alla de utställningar vi visat på Gallerian genom åren.

Christian Kindblad

Ångaren Hudiksvalls öde

Nedan ser vi en delförstoring av ett vykort skickat den 5 juni 1916. Texten på kortet lyder:

»Till: Sergeanten Herr J B Stols, Norrlands Artilleriregemente, Luleå:

Här ser du en tysk »hochseetorpedoboot«

ChK



»som prejar ångaren Hudiksvall utanför minfältet vid Falsterbo. Bilden tagen av Herman från färjans däck.

Hälsningar från Johan«

Så långt gick det tydligen bra för *Hudiksvall*, men två månader senare händer följande:

S/S Hudiksvall var ett svenskt posttransporterande ångfartyg som sänktes av en tysk ubåt under första världskriget i Selkä hav utanför Raumo den 2 augusti 1916. Fartyget var på väg från Stockholm till Mäntyluoto när en tysk ubåt stoppade det. Fartygets 22-mannabesättning tvingades övergå till livbåtar och efter det avlossade ubåten sin kanon mot fartyget. S/S Astrid, som fanns i närheten, räddade fartygets besättning. De transporterades sedan till Öregrund, varifrån S/S Carl XV från det svenska rederiet Svea tog dem till Stockholm. S/S Hudiksvall fattade eld i kanonelden men sjönk inte direkt utan låg kvar på drift. Den 6 augusti sågs den nära Örskär driva mot söder och på väg att sjunka.

Fartyget hade även haft paket avsedda för tyska krigsfångar i Ryssland som last, men ubåtens kapten bestämde sig för att förstöra fartyget oavsett. Fartygets last var kaffe, maskiner, stål och 750 postpaket, varav 650 paket var värdefull post som skickades från Frankrike och England till Ryssland och 100 postpaket avsedda för krigsfångar. Det totala värdet av postgodset var flera miljoner. Tidigare i juli hade S/S Hudiksvall tagit med sig paket avsedda för ryska krigsfångar i Tyskland som last från Raumo till Stockholm.

På Ljungen ges ut av
Kulturföreningen
Calluna

Styrelse
Christian Kindblad
Gunilla Jerndell
Göran Lindgren
Sten Blomgren

Redaktör
Christian Kindblad

Ansvarig utgivare
Göran Lindgren
Ljungsäterstigen 5
236 41 Höllviken

Grafisk form
Christian Kindblad

Tryck
Seriearkivet, Malmö

Adress
Christian Kindblad
Kulturföreningen Calluna
Kungsgatan 27 A, 212 13 Malmö

Callunas e-post & hemsida
kassor@calluna.nu
www.calluna.nu

Medlemskap
Sätt in 200 kr på vårt konto
bankgiro 5470-1248

Tidningen utkommer
med 3 nummer per år.

Återge gärna våra artiklar
men ange alltid källan.

Ljung, *Calluna vulgaris*



KULTURFÖRENINGEN
Calluna
DÅ OCH NU PÅ LJUNGEN