



MUSEITIDNINGEN

Medlemsblad för Råå museiförening



I detta nummer:

- * Lurendrejeriet i nytt ljus
- * Entusiasten Kjell Hansson
- * Nisses lexikon del 5
- * Flora & fauna i Råådalen
- * 30-talsmusik på Råå
- * En ful fisk - men delikat!

Kjell Hanssons fantastiskt detaljrika modell av Cutty Sark.

Ordförande har ordet

Verksamhetsberättelse för Råå Museiförening 2006



Museets dag 6 juni. Ordföranden talar vid minnesstenen för omkomna fiskare. Foto Sven Wittgren.

Under 2006 hade museet många besökare såväl enskilda som i grupp. Det var ett ombyggt, spännande museum som många gärna ville se. Under 2007 har speciellt antalet guidade grupper varit lägre än 2006 med lägre intäkter som följd. Detta gör det än viktigare att fundera på hur vi ska få fler besökare och hur vi ska få dem att vilja komma tillbaka. Vi läser i vår Gästbok många positiva omdömen om vårt museum. Besökarna kommer från när och fjärran, och vårt rykte är gott på många ställen i världen enligt kommentarerna. Vår pedagogiska uppgift är att få ut detta budskap till dem som ännu inte varit där. Medlemsvärningen måste också intensifieras precis som

rekryteringen av frivilliga krafter till alla former av museijobb.

Föreningsmöten

Föreningens årsmöte hölls i mars med sedvanliga förhandlingar ledda av Sven Wittgren. Efter årsmötet höll Curt Gehlin ett uppskattat föredrag med temat Ålen – från Sargassohavet till gillesbordet. På mötet serverades ”små smakliga frestelser” bl. a. ålamacka från Curts Silver Eel. Detta var upptakten på temat för årets utställning. Höstmötet hölls i oktober. Sigge Enhammer, känd och engagerad profil på Råå, berättade om Råå i förändring delvis ur ett stadsbyggnadsperspektiv.

Bidrag

På navigationsmontern baksida sitter en prydlig rad skyltar med namn på medlemmar i tusenklubben. Jag kan med glädje notera att även under det gångna året har klubben utökats. Även du är välkommen att vara med!

Precis som föregående år har föreningen fått ett verksamhetsuppdrag från staden för att arbeta med material för ungdomar och ta emot och guida skolklasser. Detta bidrag inkluderade ersättning för kulturcheckarna.

Vi har tacksamt tagit emot gåvor som skänkts till minne av K-G Emilsson, Anna-Greta Widtfeldt och Curt Olsson

Föreningen har under året sökt och blivit beviljad bidrag från Sparbanksstiftelsen. Utifrån trenderna i samhället att speciellt unga får ett allt större utbud av aktiviteter och upplevelser funderar vi över vad det är som lockar de unga. Vad saknas på museet? Föreningen vill med hjälp av detta bidrag göra en förstudie bl. a. med hjälp av en museipedagog.

Även detta år har vi fått ett stort ekonomiskt bidrag från Bengt Samuelsson till minne av hans hustru Birgitta.

Museigänget

Under året har en av våra hedersmedlemmar Allan Linder lämnat oss. Vi minns honom med glädje och tacksamhet.

Jobbargänget var inbjudet till en guidad tur på Kulturmagasinet på Fredriksdal. Under sakkunnig ledning fick vi titta in på såväl de gamla möblerna, fina målningarna, de uppstoppade djuren som de fina textilierna. Vi var många som kände något i maggropen, när vi fick se en fin rock som använts vid Napoleons kröning. Spännande med historiens vingslag och intressant att se hur lika men ändå så olika förutsättningarna är på små och stora museer.

Jobbargänget har också varit och besökt

Kjell Hansson för att se hans sätt att ta vara på föremål med anknytning till sjöfart och sjöfarare, allt från turabiljetter till fartygsmodeller. Helt annorlunda förutsättningar även här.

Traditionsenligt bjöds jobbgång och förtroendevalda på julbord. Precis som året förut hade vi förmånen att få vara i RHSS:s klubbhus, för dagen dekorerat med museets röda ljusstakar och Thara Lundgrens julkrubba. Vi njöt av god mat, glada skratt och ett bedärande luciatåg från Råå Södra Skola.

Åretsarbeten

Uppvärmningen på Museet har skötts med elektriska fläktar. Detta har varit ett mindre bra alternativ ur både energi- och ekonomisynpunkt. Detta system är nu ersatt med ett värmepumpsystem.

Köpmansgatan är utökad med Widtfeldts skrädderi. Skräddarmäster själv sitter på bordet omgiven av pressjärn, saxar och andra för arbetet viktiga redskap och med examensbeviset upphängt på väggen bakom.

Havsbrus med fågelskrin ger ett härligt liv på fiskebryggan och tändkuledunk utanför styrhytten förstärker upplevelsen. Det är små tekniska underverk - mp3-spelare - som monterats. Detta är en del av Birgitta-projektet: att med ljus och ljud göra museet mer levande.

Åretsaktiviteter

Årets utställning hade titeln Råå-å-ål och visade ålens väg från Sargassohavet till fångstplatserna i Öresund. Foton på bottengarn och deras hanterande fanns upp-satta. Bilder på hyttefat visade på Råås storhetstid som lagringsplats för ål. En rusa (ryssja) tillsammans med vår modell av bottengarn var utlagd i montern för att man skulle förstå hur fångstmetoden fungerade. Ett skänkt ålagille med de obligatoriska

ålrätterna och med öl och snaps till far och lemonad till mor var ”uppdukat”. Knut Hagbergs foto av ett bottengarn sett från luften gav en ny och vacker dimension åt ålafisket.

Råå fyr fylldes 150 år. På Bryggan visades modeller o teckningar utförda av elever från Råå Södra Skola.

För att locka fler besökare har vi anordnat guidade rundvandringar vid flera tillfällen. Det ger en djupare upplevelse av museibesök att få höra en kunnig guide berätta om människorna och föremålen.

Vår stora samling skolkort från Råå Södra från början av 1900-talet till 1990 börjar nu bli komplett med namn på elever och lärare. Den 6 juni firades museets dag. Den högtidliga delen startade vid minnesstenen för omkomna fiskare där ordförande höll tal och la ner en blomma. Talet var uppbyggt delvis av de tal som hölls vid invigningen av minnesstenen. Därefter vandrade alla till

museet under fanfar från tändkulemotorena. Nisse Pålsson höll ett välbesökt kåseri om ålafiske förr. Detta föredrag är nu dokumenterat på video. Kaffe o tårta serverades som sig bör vid högtidsdagar.

Vid aktiviteter kring hamnen, exempelvis Fiskelägets dag och Sillabordet, har motorerna varit igång på museet.

En helt ny aktivitet var en teaterföreställning med Skrombergagänget. Pjäsen handlade om det gamla brukssamhället.

Säsongen avslutades med sedvanligt öppet på museet på Annandag jul. På Loftet visades Harry Perborns film om Råå för en fulltalig publik. På Läget minglades det med glögg och pepparkakor. En härlig tradition att bevara!

Marknadsföring

Vi tog fram en folder med information om museet och årets aktiviteter. Denna har distribuerats till platser i vårt närområde där



Kön till kaffebordet ringlade sig lång under museets dag.....



...och även i motorhallen var det mycket folk. Foto Sven Wittgren.

många människor rör sig såväl besökare som boende.

HD har bjudit på fina annonser mot att besökare med HD-pass fått en reducerad entréavgift. I såväl Sommar på Råå-programmet som i Rååbladet har museets aktiviteter lyfts fram.

Helsingborgs stads kulturcheck gällde på museet även 2007. Denna information nådde alla hushåll i staden. Ca 200 personer tog tillfället i akt och besökte oss. Av informationen på kulturcheckarna kunde vi utläsa att det var färre förstagångsbesökare som utnyttjade checken jämfört med 2006.

Ekonomi

För att täcka kostnaderna för driften av museet krävs rejäla intäkter från medlems- och entréavgifter. Trots ett väder som gynnat museibesökandet har antalet besökande varit lägre än föregående år. Detta gäller speciellt för guidade gruppbesök. Medlemsantalet ökar, och till tidningsredaktör-ens stora glädje ökar även bidragen till

tidningen. Som framgått ovan har föreningen under året mottagit stora gåvor.

Styrelse

Museiföreningens styrelse, som under året haft nio protokollförda sammanträden, har bestått av

Marianne Wittgren ordförande
Hans-Ingvar Green v ordförande

Bengt Magnemark kassör

Eva Olsson sekreterare

Hans Backe

Gunilla Kittel

Stina Norling

Bengt Rådbrink

Martin Werner

Maj-Britt Bengtsson

Ing-Britt Eriksson

Jag vill rikta ett varmt tack till alla som på olika sätt har bidragit till att göra vårt museum till en pärla i museivärlden. Låt oss tillsammans fortsätta att göra det omöjliga möjligt!

Marianne Wittgren

Lurendrejartiden i nytt ljus

En stor del av Råås befolkning var under 1800-talet engagerad i smuggling – lurendrejari. Denna del av Rååfiskarnas historia har på museet uppmärksamrats på olika sätt. Historien har funnits med som en del av den permanenta utställningen men också varit föremål för olika separatutställningar.

Inför sommarsäsongen satsar vi inom ramen för Birgitta-projektet på nytt på lurendrejartiden. Arbetet med att skapa den nya utställningen är i full gång. Vi vill skildra denna spännande historia på ett för museet nytt sätt. Stommen i utställningen blir ett ljus- och ljudspel kring en modell av norra Öresund där allting hände. Historien om lurendrejartiden kommer att berättas samtidigt som vi på modellen kan följa var de olika episoderna utspelades. Vi är mycket glada för att skådespelerskan Birgit Carlstén åtagit sig uppgiften att skriva manus och vara berättare. Vi kan också glädja oss åt att scenograf Håkan Nylén vid Helsingborgs stadsteater kommer att tillverka Öresundsmodellen.

År 1833 hade Råå 67 öppna och bräckliga fiskebåtar. Dessa gav befolkningen en knapp bärning och i många hem rådde fattigdom. Men möjlighet att förstärka inkomsterna fanns genom "lurendrejari". Brännvin och andra varor var billigare i Danmark. Rååborna blev kända smugglare. Lurendrejariet betraktades som ett lovligt näringsfång och en ärlig syssla. Såväl män som kvinnor deltog i verksamheten.

Lurendrejariet sattes i system på 1840-talet då flera lurendrejariolag bildades. Stora



Smuggelspritens bars till kunderna i så kallade ankare, som gömdes under kläderna.

lättrodda snipor byggdes för 10, 12, 14 eller 16 man. Mest smugglades brännvin och tyger men också tobak och arsenik (arsenik användes för att bekämpa ohyra). Mottagare av smuggelgodset var oftast handelsfolk i Helsingborg. Men smuggelgodset

såldes också av kvinnorna – Rååbotöserna – på fisktorget i Helsingborg och på den närliggande landsbygden. De bar ofta brännvinet i svinablåror under kjolarna. När lurendrejeriet pågick som värst infördes årligen 200 000 kannor brännvin (1 kan-na = knappt tre liter).

Mellan tullare och smugglare utbröt regelbundet vilda handgemäng även med skottlossning. Många Rååbor – både tullare och lurendrejare – bar synliga ärr efter uppgörelserna.

Tullen tog ofta båtar och redskap i beslag. 1866 beslagtogs inte mindre än 17 båtar men ”bolag” från Råå återköpte dem ofta för överkomliga priser. Böter betalades sällan. Man föredrog att sitta av dem på Landskronafästningen.

16-mannasnipan var snabbast i sundet. Natten till den 19 juli 1870 kunde tullen få tag i snipan vid Rydebäck sedan dess styrman träffats av ett pistolskott. Snipan återköptes till Råå. Under lurendrejeriets slutfas var snipan på väg från Danmark med 40 ankare (1 ankare = 15 kannor) sprit ombord.

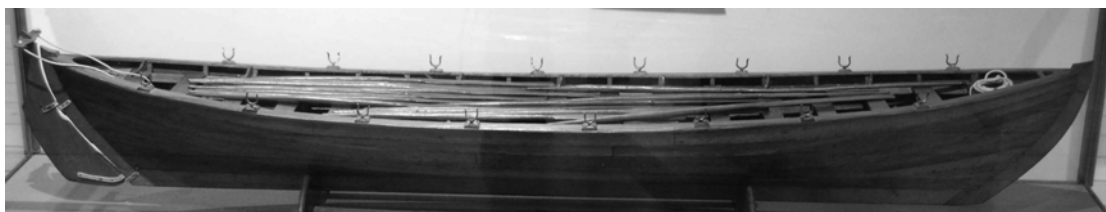
Vid Disken kunde tullen åter en gång få tag i snipan sedan åtta danskar i besättningen, som mutats av tullen, slutat att ro. Snipan fördes till Landskrona och sågades i tre delar (1872).

I slutet av 1870-talet enades Danmark och Sverige om nya lagar som försvårade lurendrejeriet. Ett lönande fiske vid Anholt började 1878. Vid samma tid bröt en våg av religiös väckelse in över fiskeläget. Den utbredda laglösheten och superiet upphörde.

Det var således både ekonomiska och moraliska skäl till lurendrejeriets tillbakagång, men även om smugglingen gick starkt tillbaka, försvann inte laglöshet och dryckenskap helt. Så sent som 1890 rådde osäkerhet och oro vid hamnen under mörka kvällar.

Det är alltså om det som hände under här tiden som spelet ska berätta. Det finns många både tragiska och lite komiska episoder som kommer att finnas med i berättelsen.

Sven Wittgren



Så här såg 16-mannasnipan ut. Modellen finns på museet.

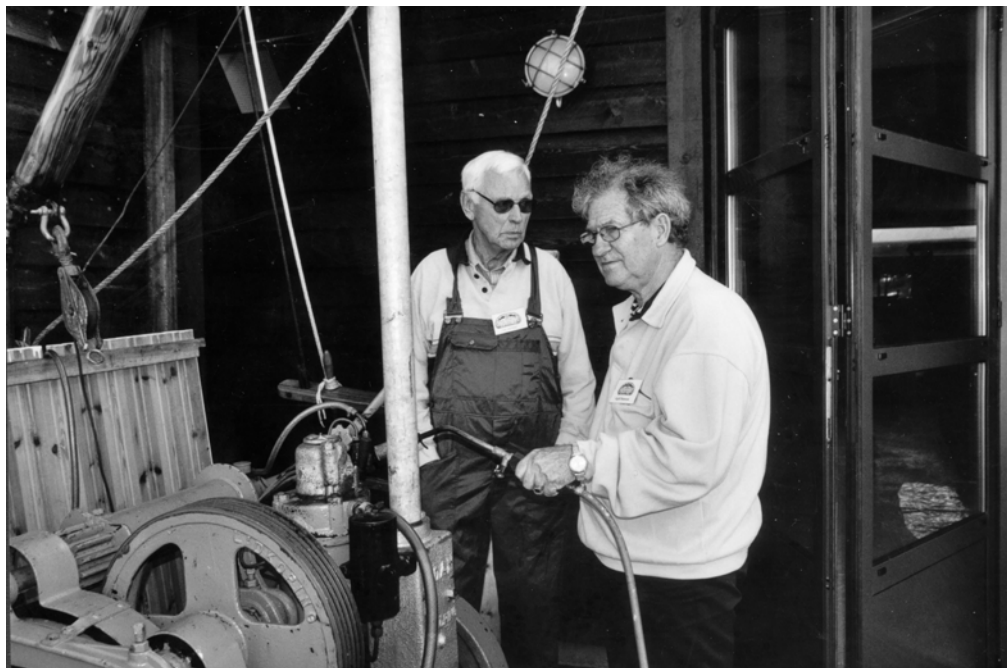
Mera nytt inför sommarsäsongen

Museet har i sina samlingar en del gamla diabilbilder och fotografier. För att ge alla en möjlighet att se dessa kommer minst två bildspel att vara klara till sommaren. Det ena kommer att visa bilder från Råå hamn från i huvudsak första halvan av 1900-talet. Det andra ska handla om fiske och fiskare på Råå.

Kjell Hansson

Sjöman, "Skeppsbyggare" & Samlare

Han är en av de stora entusiasterna i Råå Museums jobbgång. Det är i maskinhallen och med kompisarna där han helst arbetar, men Kjell Hansson är en mångsysslare av ovanligt mått. Han är född sjöman, uppvuxen vid och på havet, har alltid arbetat med vatten under fötterna, han är en lysande skeppsmodellbyggare och entusiastisk samlare. OCH han har ett eget fantastiskt innehållsrikt museum!



I maskinhallen på Råå Museum tillsammans med andra entusiaster i jobbgänget trivs Kjell (th) utmärkt. Ur museets arkiv.

Lågmäld men visst inte tystlåten. Det tar en stund innan man lyckas trycka på Kjell Hanssons "berättarknapp", men lyckas man, så öppnar sig en till synes outsinlig källa med kunskap, erfarenhet och spännande upplevelser kring det mesta som rör skepp och fartyg i både nu- och dåtid. Kjell är som medeltidens barder, hans berättelser förmedlar såväl äventyr och dramatik som lång livserfarenhet. Föremålen han samlar har alltid en historia och det är den

historien, kanske mer än föremålet, som fascinerar honom.

Redansom...

Född i Ramlösa men uppvuxen nära havet i Vejbystrand, med sjöfarande far och en handlingskraftig mor som ofta tillsammans med sina två små pojkar följde med på makes resor – med den uppväxten var Kjells framtid given. En framtid där båtar ständigt skulle komma att spela huvudroller.

Kjell föddes ett par år innan Andra Världskriget bröt ut. Hans far seglade vid den tidpunkten med flera olika av västkustens stora rederier och det kunde vara långt mellan gångerna som hans båtar kom till hamn i Helsingborg. Det problemet löste föräldrarna genom rejäl handlingskraft. När fadern närmade sig svensk hamn eller skulle stanna till på redde utanför Helsingborg kom det telefonsamtal till hustrun som ständigt var beredd att resa. Som Kjell minns de åren så tog hans mor ett barn under var arm och så iväg. Det kunde bli resa bara till Helsingborg men också till hamnar i norra Sverige. Många gånger kunde familjen följa med båten under en tid; några dagar eller någon vecka.

– Jag hade nog besökt alla större svenska hamnar innan jag började skolan, tror Kjell. Efter skolan och konfirmation så ville jag mönstra, men min far ville inte det. Han visste väl hur tufft sjömanslivet var för en ung pojke. För mig fanns det inte något alternativ; jag skulle absolut till sjöss. Jag fick hjälp med att ordna papper och till sist var det bara fars namnteckning som fattades. Motvilligt accepterade han, men villkoret var att han skulle välja båt och skeppare.

Det blev Transmarins *Inger* med erfarne sjökaptenen Henning Bengtsson från Malmö men med sina fädernesrötter på Råå. Jag var bara sjutton år, och min far hade talat med honom, det förstod jag snart. När det var landgång i utländsk hamn så fick jag hålla mig till en besättningsman som han litade på. En som inte drack alkohol, men som gärna tog mig med till ställen med musik och underhållning.

Efter en tid på Transmarins ”gamla Inger” var jag först på Transatlantic och sedan ett par år på Gorthons. Där var jag med om ett verkligen dramatiskt tillbud, som jag än idag knappast förstår att jag överlevde. Vi befann oss nära Kanarieöarna och det hade

varit bra väder men blåste plötsligt upp till full storm. Kaptenen var säkert duktig men ganska ung och oerfaren och lydte inte gärna äldre besättningsmäns råd om att dra ner på farten och vända båten mot vinden medan vi skulle surra presenningar över last som fanns på däck.

Det osannolika hände; en enorm våg slog in över däck och jag drogs med ut i havet, men än osannolikare var att nästa våg förde mig tillbaka upp på däck. Vår båtsman hade inpräntat i mig att det gällde att aldrig släppa taget om man lyckades få grepp om ett fast föremål ombord och jag lyckades hålla mig kvar tills jag fick hjälp. Uppe på kommandobryggan hade kapten följt den otroliga vågfärden så han såg var på båten jag landade, mörbultad men vid liv. Efter det tror jag nog att han tog råd av mera erfarna sjömän.

En annan gång skadade jag min vänstra hand svårt, jag tog instinktivt emot när en tung bal i lasten släppte och rullade mot en lastlucka när jag var på väg upp. Det var komplicerade brott och inte lätt för en tonårspojke att stå på sig och kräva ordentlig läkarvård när rederiets företagsläkare tyckte att det var väl bara att gipsa lite och jobba vidare. På sjukhuset såg man annorlunda på det och jag blev rimligt frisk i min hand.

Från min första mönstring, som bara varade tolv dagar sedan satte vinterisen stopp, och till jag påbörjade min nästan halvseklång anställning på dåvarande LB-färjorna i Helsingborg, hann jag segla med sex olika båtar, den sista var *Fred Olsson* som tillhörde ett Smålandsrederi, Barkebäcks Ångfartygs ab.

Helsingborgs mesta ”Turare”

1958 började Kjell Hansson sin anställning på LB-färjorna, en anställning som skulle vara i fyrtioåttio år och leda till ett livslångt engagemang för företaget och för det myt-



Kjell (th) tillsammans med kollegerna Nilsson och Tyckeson ombord på Betula 1959.

omspunna "turandet" mellan Helsingborg och Helsingör. Det skulle också leda till att han träffade sin läromästare i modellbygge, danske mästerybyggaren Christian, som arbetade på Kronborg och som dagligen under tre år turade med färjan till Helsingborg för att köpa cigaretter till sin rökande hustru.

Det blev åtskilliga tillfällen för de två fartygsentusiasterna att samtala om sitt stora intresse för modellbygge. För Kjell innebar deras kontakt det verkliga genombrottet. Snart skulle han inte längre vara en ambitiös amatör utan utvecklas till en extremt noggrann och skicklig byggare.

– Jag har trivts väldigt bra på LB, som genom åren både bytt namn, köpt dotterbo-

lag och ändrat bolagskonstruktion. LB International, SFL, visst känner vi igen förkortningarna från de stora svarta skorstenarna. Idag hyr man ut färjor till danskägda Scandlines.

– Sjökapten Hall som byggde upp företaget och jag fick tidigt god kontakt genom vårt gemensamma intresse för allt som rörde båtar. Från början var LB/Linjebuss just ett bussbolag för turistbussar och färjetrafiken kom till för att bussarna ibland hade svårt att få plats på färjorna. Sedan utvecklades trafiken med de först ganska enkla, inhyrda färjorna. Vi kunde ta med lastbilar från Helsingör till Helsingborg och successivt växte trafiken över sundet med mera bil- och busstrafik och mera persontrafik.

–Jag har tillbringat det mesta av mitt arbetsliv på väg mellan Helsingborg och Helsingör, men eftersom vi arbetade mycket så kallad obekväm arbetstid blev det ju en hel del övertid och det kunde växa till många månader. Då tog jag hyra på Tor Lines båt och seglade med dom, en gång blev det nästan ett helt år. För vatten under fötterna, det trivs jag väldigt bra med!

Museichefen Kjell

Sjöman, modellbyggare, samlare; dessutom är du med i museets jobbgång och du har eget museum i södra Helsingborg, hur kan du hålla så många bollar i luften? Svaret är förstås Kjells otroliga engagemang för allt som har med skepp, sjöfart, sjömän och med livet på havet att göra.

Ett besök i Kjells museum är något av en föremålschock. Hur kan någon privat person samla på så fantastiskt mycket av så varierande slag men där allt har en gemensam nämnare "Sjöfart"? Ett museum förres-

ten? Nja egentligen är det tre små museer inhysta i olika lokaler och med lite olika inriktning.

Vi tittar in i det första – här finns allt! Små enkla souvenirer, hela salongsöblemang, stora och små målningar av varierande kvalitet, foton av varje upptänkligt fartyg pryder väggarna. Många av glasmontrarna rymmer miniatyrmodeller, porslin, snäckor, hjältänder, sjömansarbeten osv. De otroligt välgjorda skeppsmodellerna står förstås också de väl skyddade för ljus och damm inom glas.

Jag, som tyvärr inte är allt för kunnig i riggning och segelsättning, stannar hänförd vid modellen av Cutty Sark. Hur kan man åstadkomma något så intrikat som det stolta segelfartygets riggning? De minimala blocken, alla gjorda av Kjell, är helt fascinerande. Detta måste vara ett riktigt mästerstycke! Och ändå är hon bara en av alla modeller som detta museum inrymmer och där de flesta är byggda av Kjell.



Betula är favoritfärjan för många besökare och för Kjell själv. Henne har han i flera upplagor men så här, med folk på soldäck på väg till Helsingör, gör hon sig allra bäst.

Jag kan förstås inte låta bli att fråga den banala frågan om vad som Kjell uppfattar som sin värdefullaste eller finaste modell.

– Röda Lejonet, blir svaret. Röda Lejonet, Danmarks ”Vasa”, ursprungligen byggd ca 1670 har Kjell fått köpa av en äldre dansk dam. Modellen är byggd 1914, och damen som ägde den hade släktrelation med fartygets ursprungliga befäl. Hon ville sälja och hon hade tre bud, ett från en dansk krog, ett annat från en antikhandlare och så mitt bud. Hos mig skulle skeppet få stanna och tas väl om hand så motvilligt sålde hon till ”en svensk”.

I en hög glasmonter fastnar jag för ett märkligt ”fjälligt” skärp. Det ser ut att vara av pärlemor, men ser väldigt modernt ut. Bredvid ligger ett lustigt halsband och ett armband. Nej, det är inte presenter inköpta i fjärran land, vilket jag gissar på. Svaret är sjömansarbeten utförda av kola- och chokladpapper och det som glittrar så fint är hårt,

hårt vikta bitar av cigarettpaketens cellofanomslag! Otroligt!

–Sån ’t satt vi och vek när man inte hade något att göra på kvällarna i kajutan. Billigt material som alltid fanns till hands. Sedan kastade vi det oftast, berättar Kjell.

Det populära Turarummet

Det är lätt att dröja sig kvar hur länge som helst framför olika montrar och hyllor. Hela tiden ser man något nytt att fråga om och Kjell har verkligen förmågan att ge liv åt föremålen med sina berättelser. Men nu måste vi se det omtalade ”Turarummet” som väcker vidunderliga känslor och minnen till liv bland alla nostalgiska helsingborgare. Och här står de, modeller av de färjor som fört ett par generationers ungdommar och vuxna från Helsingborg och trakterna kring stan ut på äventyret på havet: Ibland landade vi i Helsingör, ibland i Helsingborg men det stora var att ”tura” fyra



Kjell Hanssons museum är ett himmelrike för båtentusiaster.



Färja från Helsingborg på vykort stämplat 1905. Kjell har åtskilliga tusen kort och fartygsbilder i sitt arkiv.

eller sex gånger en lördagskväll eller när det nu begav sig.

Visst minns vi dem, Betula och Primula med sina rökiga salonger och det skummande ölet. I ärlighetens namn var ju inte ”salongerna” under däck alltför njutningsfulla, men senare när man kom upp över havets nivå blev nog både maten och ölet smakligare.

Så roligt det är att minnas! Det är lätt att förstå att många ringer och beställer visning hos Kjell och att just denna del av museet är extra populär för dem som vill se tillbaka på sin ”vilda ungdom”. LB:s företagsledning (idag SFL) fattade ett ytterst klokt beslut häromåret när man deponerade sina varvsmodeller och andra föremål knutna kring färjetrafiken här hos Kjell. Hans egen samling kring turandet är imponerande men tillskottet från LB lyfter förstås ytterligare. Kjell har i sin tur deponerat föremål ur sin samling både på Dunkers, Fredriksdal och Råå Museum.

Det är svårt att välja favoritrum, för varje del av museet innehåller så otroligt mycket som väcker nyfikenhet och tankar. När Kjell dessutom berättar om sin samling av flera tusen bilder och vykort, om hyllmetrar med videofilmer och om all skriftlig dokumenta-

tion som han samlat i pärmar och som han ständigt arbetar vidare med, ja då förstår jag bättre när han en dag på museet sa till oss att aldrig kasta något förrän vi kollat med honom.

Efter två besök hos Kjell inser jag att jag bara hunnit ta till mig en bråkdel av vad som finns i hans utställning. Självklart är hans fina modeller ett utropstecken. Men också alla småföremål kärleksfullt sammanförda på sina hyllor. Museet är en omtumlande upplevelse, inte minst för det varierande utbudet.

Kjell har ofta visning för grupper och som medlem i bland annat Klubb Maritim är han välkänd för andra sjöfartentusiaster. Idag förstår jag bättre varför det är så många besökare på Råå Museum som frågar ”är Kjell Hansson här idag”. Första sommaren jag tillhörde ”vaktstyrkan” förstod jag inte varför så många frågade efter honom. Nu vet jag bättre.

Vill man besöka Kjells museum, gärna mindre grupper så ring för visning, mobiltel 070-787 4496.

Stina Norling
Foto: Johnny Bengtsson
och Kjell Hanssons arkiv

Så kunde det låta!

Nisses lokalt färgade lexikon, del 5

Nils Pålsson, vår entusiastiske läromästare i lokal vokabulär fortsätter oförtrutet att bibringa oss kunskap om ord och uttryck från förr. Denna gång får du en blandad kompot av fiskarnas fackuttryck och vardagsord.

Nisses samlade lexikon – så här långt – säljs i Museets Bod.



Den fint inmurade "barkegrydan" på plats utanför Råå Museum.

Abbedånk

Dagen efter känsla, bakis.

Barka

Sätt att impregnera garn med bark från korkek.

Barkegryda

I regel tvättgryta där garnen(näten) behandlades.

Grydan

Området i anslutning till repslagarebanan på Råå. Enligt lokal sägen skulle en gryta med mynt grävs ner där.

Gniesten

Glättesten, användes för att platta till sömmar, föregångare till strykjärnet.

Fyle

Otrevligt djur eller människa.

Habb

Oredan i garnen(näten).

Hajebåt

Båt med pålkran.

Håseskott

Urdåligt fotbollsskott.

Håsesock

Fot med håsa(strumpa) men utan skor. ”Gå håsesock”.

Hönting

Ej fullvuxen påg.

Kajhänt

Vänsterhänt.

Kele

Kittel.

Kvabbs/Kvabba

Hona av sjurygg.

Kvett

Skräp, smuts i garnen

Kåsen

Kall.

Lommevarm

Flaska, med innehåll, som varit i fickan.

Lommeto

Dammtussar i fickorna.

Maskebröd

Hål i garnet(nätet) där en stolpe brustit.

Samslav

Sammanbindning av två nät.

Stagred

Obalanserad.

Säle

Själv.

Treningshål

Hål i garnet när två stolpar brustit.

Vreg

En omöjlig karl.

Kvinna på Råå

Kvinna på Råå sammanställdes 1989 av dåvarande Kvinnogruppen i Råå Museiförening, här finns intervjuer som medlemmar i gruppen gjort och det finns ett urval ur intervjuer som *Rut Liedgren*, Nordiska Museet, upptecknade 1944.

Emma Bengtsson berättade såhär om undfägnad vid begravning i slutet av 1800-talet:

–Ve begravningar kom di te frukost, å så gick di te kyrkan å följde liket, å så kom di hem å fick midda, å så eftermiddagskaffe å så kvällsmat. De va inte sånt litta palicker som nu för tien, sa mor. De va rejäl mat. Men man kom inte på kalas förstås om man inte va bjuden.

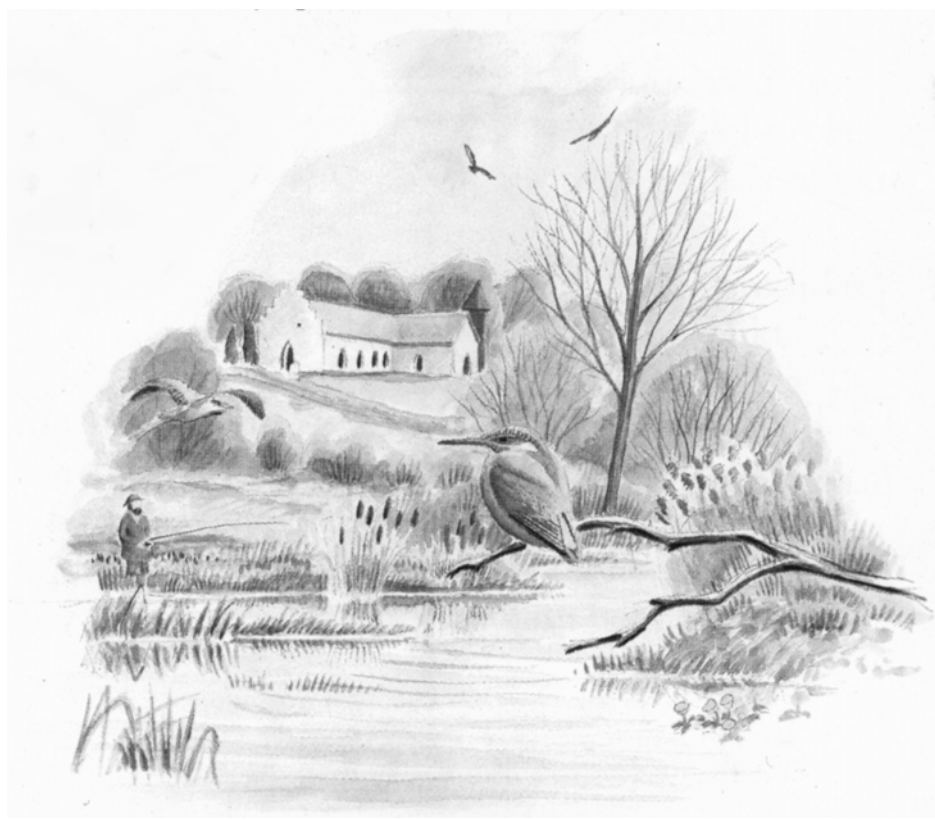
Till begravning inbjöds man i god tid, gästerna förväntades ordna förning att ta med till sorgehuset, bröd, grädde, ost, ägg, köttvaror, puddingar och kanske spettekaka.

–På gravarna förr då hade di först papperskransar. Sen ble de pärlekransar. Di där papperskransarna va liksom vaxat papper. Di la dom på graven sönda morron å tog hem dom söndakväll å hade dom hemma te nästa sönda, då man gick me dom te körgåren igen.

Ja hade en gammal faster född 1829, å hon ble änka ve förti år. Hon hade flera såna därkransar. Morbror Pettersakrans, den minns ja väl. De va honom som kran-sarna va gett te.

Flora, fauna och fornminne

Natur och kultur i Råådalen



Ifjolårets första nummer av museitidningen berättade *Roger Ekström* om det framgångsrika arbete som han och hans medhjälpare under många år bedrivit för att återskapa Rååån till en aktiv lekplats för havsöring och för att dalens speciella naturlandskap skulle framhåvas. Arbetet har givit ett utmärkt resultat och fiskar såväl som fiskare mår idag prima.

Vi som inte fiskar, men njuter av sköna och lagom ansträngande promenader längs ån, kan glädja oss åt den naturens mångfald som Råådalen bjuder och som blivit betydligt mera tillgängligt sedan Roger och *Entek* lagt ner stort arbete på både å och dal.

Från Raus kyrka till Gantofta via Görarps kvarn finns en väl anlagd vandringsled som följer ån och som flitigt brukas av motionsglada naturälskare i alla åldrar. De mera äventyrliga stannar inte vid Gantofta utan söker sig vidare utmed ån mot Kvistofta, Vallåkra, Bälteberga, Tågarp... Framkomligheten varierar och det gör även naturen. Vandringen kan delas upp på många etapper och utflykter.

Roger Ekström fortsätter här, som vi utlovade, att berätta om flora, fauna och fornminne i sin omhuldade Råådal.

Naturens verk

Råå-ån har sina tidigaste källor i före detta Halmstads socken och flyter fram genom Sireköpinge, Ottarp, Vallåkra och vidare för att slutligen mynna ut i Öresund. Ån har många tillflöden och får det mesta av sitt vatten från bäckar och mindre vattendrag ”längs vägen”. Sista påfyllningen kommer från Lussebäcken.

Mäktiga naturscenerier, där betraktaren knappast tror sig vara i Skåne, bjuds i till exempel Tjuteravinen vid Bälteberga. Att i fallande västersol skåda blåsippor där de klär hela den yttersta branta kågerödsformationen intensivt blå är en mäktig upplevelse. Dalgångens geologiska formation vid Ottarp är väl värd att uppmärksammas.

Pastoral landskap förknippas vi ofta med något skönt och vilsamt. Och man kan verkligen beskriva den vy vi ser mellan Vallåkra och Gantofta som just pastoral. Flera hundra års betesdrift har präglat dalbotten, här har klövdjur betat och bearbetat marken och fortfarande möter oss betesdjur här. Detta är en promenad för stövlar, picknickkorg och sittunderlag! Bitvis finns här taggtråd uppsatt, men med markägarnas tillstånd har vår arbetsgrupp byggt så kallade stättor vid Fastmårup strax nedanför Vallåkraborgen. Avelstjurar kan finnas

i täpporna så man bör kontrollera deras eventuella närvaro noga innan man kliver över stättorna!

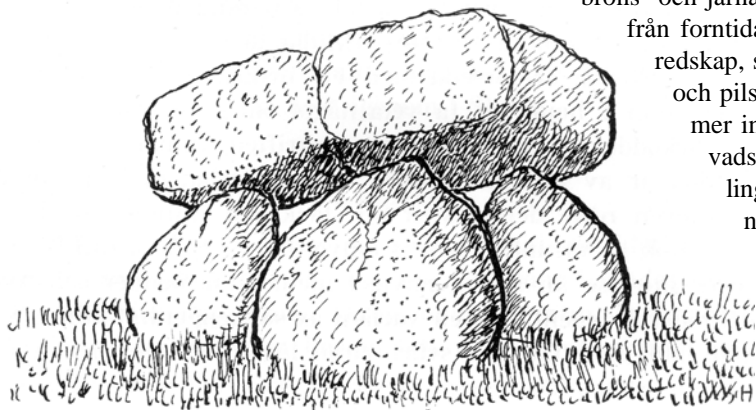
1749, på sin skånska resa, företog Carl von Linné en naturinventering vid fornborgen och uppmärksammade både den livliga ”Vallåkraån” och förekomsten av stenkol. Mitt emot på åns södra sida ligger ett stycke skånsk kulturhistoria bevarad – Wallåkra Stenkärlsfabrik. Här drejas och bränns de traditionella stenkärlen med förnyad entusiasm sedan Åsa Ormell lyckats med konststycket att samla pengar och krafter till den nya ugnen.

På tal om hantverk, ta gärna vägen om den gamla valvbron över Råå-ån vid Eskatorp strax öster om Bälteberga och beundra det sinnrika hantverk som en gång lagts ned på bygget. Titta gärna också på bron över Tjutebäcken där Fyrkappan vittnar om vägen mellan Helsingborg och Lund. Här fanns kruthus och här bytte man hästar åt dåtida postiljoner.

Fornminnen

Fornminnena är talrika längs hela åns sträckning från dess källor och ned mot Råå. På båda sidor om dalgången finns dösar och gånggrifter från stenåldern, rester av domarringar och fram för allt gravhögar från brons- och järnålder. Flintavslag från forntida tillverkning av redskap, som yxor, skäror och pilspetsar, förekommer inte sällan i mullvadshögar och i odlingsmark på höjderna som omger dalen.

Många fornminnen har förstörts när vägar dragits genom



Tidig stenåldersdös vid Gantofta, tecknad av Harry Perborn.



Kvinnofiguren i brons från Kattslösa finns i dag på Dunkers Kulturhus.

landskapet eller plöjts ut efterhand som marken odlats upp och bebyggt, men den uppmärksamme kan fortfarande notera åtskilliga gravhögar och stensättningar på höjder ovanför dalen.

Jag skulle önska något lättsmält verk som berättar om de intressanta lämningar som finns kvar och som också ger vägvisningar. De välkända sliprännorna nära Gantofta boställe är väl utmärkta med fornminnesskylt från vägen och Gantofta dösen till höger om vägen, när man passerat samhället (från Råå och Pålstorp), kan ingen undgå att se. Många högar finns namngivna på äldre kartor och de beteckningarna skulle vara intressant att se på anvisningsskyltar (se kartor i Helsingborgs Historia, del 1).

Några gravhögar är ordentligt utgrävda och gravfynden omhändertagna, men många ute på åkrarna har mer eller mindre medvetet förstörts och tömts på eventuell innehåll. En hel del flint- och stenverktyg finns hos privata upphittare (de behöver inte lämnas in till antikvarisk myndighet om det är enstaka fynd). Ett uppmärksammat fynd kommer från Kattslösa, in bit från dalen men ändå i närområdet, det är en unik bronsfigur, en kvinna. Hon finns idag att skymta på Dunkers kulturhus Helsingborgsutställning. Tyvärr är det ju så att alla fynd av värde ska föras till Historiska museet i Stockholm, där de ofta hamnar på arkivhyllor, möjligen till Lunds Historiska museum och ibland på före detta Helsingborgs museum.

Tänk om de fantastiska guld- och silver-skatteer som hittats i Gantofta, Kattslösa, Pålstorp med flera ställen skulle kunna komma tillbaka till de trakter där de grävts eller plockats upp? Åtminstone kunde väl tillfälliga utställningar arrangeras med dessa intressanta fynd!

Historiska minnen

Här ska jag bara nämna några händelser i historisk tid som lämnat spår och som den historiskt intresserade kanske vill fundera över under sin vandring i dalen. Några kilometer nordost den tidigare omtalade Tjuteravinen stod slaget vid Tjutebro 1143, mellan den självutnämnde skånsk-danske kungen Oluf Haraldsen och hans kusin, danske kungen Erik Lam. Oluf och många av hans män dräptes här norr om Råå-ån. Det slaget omtalas i flera böcker om Skånes historia.

På Rönnarps Bjär, strax innan man kommer fram till Tågarp, finns ett minnesmärke rest över en skånsk prins som stöp i strid under 1100-talet. Och i Råådalen nära Raus kyrka förlade Magnus Stenbock en del av sin trupp under några dagar i väntan på

”dansen” 1709. Ryktet säger att några småfynd hittats av skarptögda spanare.

Flora

Vitsippa, vårlök och violer behöver tidiga vårvandrare inte leta länge efter, men de bleka växtparasiterna vetteros, som växer på slänterna efter Görarps kvarn och ner mot första raststället kan vara svårare att få syn på. Sommarens flora är varierande i öppna delar längs ån men efterhand som trädens blad skuggar markvegetationen så avtar förstas den generösa blomningen. Den goda lilla harsyran låter sig dock inte skuggas bort. I närheten av de öppna våtmarkerna finns färgrik blomprakt att njuta. Kabbelekan och den gula vattenliljan är verklig ögonfröjd.

–och fauna

Råadalens fauna är rik även ovanför vattnet! Fågelfaunan är imponerande. Att räkna upp alla arter är inte min ambition, men kungsfiskaren – vår egen blåa ädelsten och förstas försärlan och strömstaren, knutna till det strömmande vattnet, tillhör mina favoriter. Tyvärr är kungsfiskaren inte lika frekvent som tidigare, men med den förbättrade vattenkvaliteten så häckar numera dessa tre arter, vilket de inte alltid gjort.

Vintertid kommer ungfåglar av örn och en och annan vuxen kungsörn kan vara på jakt efter fältvilt. Ungfågeln är ytterst klumpiga jägare och har ett tufft första år för överlevnad. Innan svinpesten blev ett problem brukade vi lägga ut åtlar för att hjälpa dem med mat över den första vintern.

Bland rovfågeln är gladan en karaktärsfågel och en magnifik akrobat i luften. Tidvis kommer stork på besök. Hägern brukar möta redan vid laxtrappan och förflyttar sig via det fiskrika vattnet vid Görarps kvarn upp mot våtmarken just innan Gantofta och spillkråkan är en ystert trummande medlem i dalgångens orkester.

Rödthakar, sparvar, finkar och tättingar är alla frekventa arter i skogspartierna och i våtmarkerna trivs såväl gräsänder som andra simmande och flygande fåglar.

Småvilt finns det relativt gott om och räv, rådjur, grävling och mård är allmänna längs dalens sträckning. Vildsvinet har etablerat sig i åns övre delar och även älg och dovhjort kan passera där. Men då är vi inte i vad som traditionellt kallas Råådalen utan längre in i landskapet.

”Grodvandringen” på våren är en liten attraktion i sig. De knappt två cm stora grodorna vandrar i mängder ned mot ån, så titta dig noga för under vårpromenaden. Efter rastplatsen nere vid ån, när man passerat Görarp, kommer en uppförsbacke, här är stigen ofta fuktig uppe på platån och det gäller att titta ner och se var man placerar sina skor och stövlar. Har man tur kan man få uppleva en målmedveten parad med små, små grodor. Se upp! Grodorna är viktiga i vårt ekosystem och de lever farligt.

Naturreservat

Tänk på att stora delar av Råådalen är markerade som naturreservat. Naturreservatet Rååns dalgång bildades 1999 och sträcker sig från Gantofta i öster till Råå fiskeläge. Informationstavlor finns uppsatta på flera ställen, bland annat vid vändpunkt Gantofta. Läs och lär. Tavlorna berättar vilka växter, fåglar och djur som finns längs den markerade vandringsleden. Du kan också gå in på Helsingborgs stads hemsida och klicka ”vandringsleder” och sedan Råådalen.

Utnyttja denna sköna natur som blivit lättillgänglig genom de anlagda stigarna. Det är sant att alla inte kan ta sig fram överallt. Men det finns parkeringsplatser vid Görarps Kvarn, vid Gantofta och Raus kyrka och det finns anslutningsstigar på flera ställen.

Roger Ekström

30-talets musikliv på Råå

Det kom ett brev sista dagarna i januari, ett roligt och positivt brev från Hilbert Pålsson, son till Bernhard Pålsson. Hilbert flyttade till Stockholm som ung, men intresserar sig fortfarande för sin födelsebygd, är medlem i Råå Museiförening och läser noga sin Museitidning. ”Resan” utmed Rååvägen i höstens tidning ”var som att åter cykla gatan fram” skriver Hilbert bland annat i sitt brev. Och så bifogar han glada minnen från Musiklivet på Råå.



Hilbert Pålsson är sedan många år bosatt i Djursholm men besöker gärna sin födelseort Råå för att hälsa på släkt, kusin Nisse till exempel, och gamla vänner.

Det är oerhört roligt för mig i förskingringen att i Museitidningen läsa de fina skildringarna från gamla Råå. En som särskilt väckte mitt intresse var Olly Anderssons berättelse om musiklivet på Råå, 2004/nr 2. Jag

kände både Olly och Hugo väl, vi bodde nästan grannar. När jag i höstens tidningen såg att Olly nämndes, letade jag fram det gamla numret.

Ollys minnen var dock mest från tiden från 50-talet och framåt, och då bodde jag inte längre på Råå. Men det fanns redan på 30-talet ett rikt musikliv som bidrog till mitt stora intresse för den klassiska musiken. Ollys minnen är främst knutna till Missionshuset, men det fanns ju även Frälsningsarmén, Emanuelskyrkan och Betaniakyrkan. Ganska fantastiskt, att det på Råå fanns fyra olika frikyrkor.

Nåväl, på Frälsningsarmén spelade och sjöng strängmusikanterna sina glada sånger, men det som var mest intressant för mig, var de årliga besöken av stora hornmusikkåror från Stockholm och även Tranås eller Huskvarna och Rättvik, tror jag. Det var riktiga blåsorkestrar, som bara bestod av bleckblåsare, från trumpeter och kornetter över basuner till

olika storlekar av tubor. Här fanns inte träblåsare som i militärorkestrar och ljudet i den lilla lokalen var överväldigande. Det var fest när blåsarna kom!

Emanuelskyrkan var ju metodisternas

kyrka och på 30-talet fanns där Stråkkapellet, som leddes av min bror Egon, första fiol, Emanuel Björk (Missionsbokhandeln), andra fiol, Helfrid Holm (Holms Järnhandel), piano, Erik Boklund från Helsingborg, cello, ibland Ester Pettersson (Trikkåaffären) orgel. Egon var en utmärkt violinist, som enligt Sten Broman i Sydsvenska Dagbladet ”spelade ovanligt rent för att vara amatör”. Helfrid Holm var en lika driven pianist. Stråkkapellets repertoar var, förstod jag så småningom, inte den som var vanlig vid en musikgudstjänst. Oftast spelade man den tidens restaurangmusik till exempel Heykens Serenad, Ketelbys På en persisk marknad, Järnefelts Berceuse, marscher som Alte Kameraden och Under Stjärnbaneret och kanske märkligast av allt, uvertyren till operan Kalifen i Bagdad! Det är ju musik, som knappast spelas längre, men för mig blev

den inkörsporten till de stora klassiska verken.

Skotten mellan de olika församlingarna var närmast vattentäta. Stråkkapellet spelade aldrig på Frälsningsarmén och ingen hornmusikkår spelade i Emanuelskyrkan. Föreståndaren för Missionshuset, mästrelotsen Natanael Råwall, upplät dock någon gång sin större lokal när Frälsningsarmén bad om det. En gång fören kör av kvinnliga frälsningssoldater, på villkor att det inte klappades i händerna. Vad hände? In frågade 15 glada sångare, taktfast klappande händer, ja, de till och med uppmanade åhörarna att göra detsamma. Längst bak mot väggen stod kapten Forsberg(?) med händerna demonstrativt bakom ryggen, blodröd i ansiktet och ville sjunka genom golvet. Han hade glömt att meddela sångarna förbudet.

Hilbert Pålsson

Lästips:

Ada Gorthon – torpederad 22 juni 1942

Vi är många som i vinter följt tv-programmet Vrakletarna, där dykare har sökt efter såväl sjunkna 1600-tals skepp som fartygsvrak från 1900-talets krig i Östersjön.

Programmet har väckt minnen hos åtskilliga av Råå museums medlemmar. Flera fartyg från Helsingborgs och Råås rederier drogs in i olika incidenter under såväl det första som andra världskriget och sjömän från våra trakter fanns med på båtar som torpederades.

Helsingborgsbåten *Ada Gorthon* torpederades utanför Möckleby på Öland. Hon hade lastat järnmalm i Luleå för lossning i tysk hamn och var därmed ett mål för både ryska och engelska ubåtar. Hon träffades av en torped från ryska ubåten SC-317.

Explosionen blev kraftig och fartyget sjönk efter 15 sekunder. Sänkningen bevitnades av flera personer på land, de överlevande undsattes, men 14 besättningsmän omkom.

Ada Gorthons öde är ett av flera som redovisas i boken *Rapporterad saknad, sjöfolk i krig, Carlssons bokförlag, 2002*. Redaktör för boken är Inger-Siw Eruths Lindell. Staffan Berglind har skrivit kapitlet om *Svenska fartyg sänkta av sovjetiska ubåtar*. Andra goda skribenter är Gunnar Fredriksson, Klas Östergren, Georg Uhlin med fl. Boken om Sjöfolk i krig är slut på förlaget men finns på bibliotek och på antikvariat. Det är en läsvärd bok om dramatiska öden, en bok som berör många av oss med sjöfarare i familjen.

Sjuryggen - en läcker fuling



Tommy Backe demonstrerar den stora grafitgrå kvabbsen.

Har du hunnit avnjuta året stenbitsoppa, eller föredrar du inkokt stenbit till påskbordet? Denna vårens primör har sin högsäsong just nu. Vi vill gärna slå ett slag för sjuryggen, både stenbit och kvabbsen.

Från januari till och med mars går sjuryggen till, och vi hoppas att våra fiskare är lyckosamma med sina fångster i år. I fjol var det ett stort stenbitsår, i år är fisken lite sen, men vi hoppas på god tillgång i mars.

Torsken är nog nummer ett för många Rååbor som ska välja sin favoritfisk, dock i svår konkurrens med den fina spättan, stekt eller kokt och serverad med persiljesås. Inte långt efter kommer sillen, den feta fina som kan varieras i det oändliga, med fördel stekt i smör eller kokt i krämig sillasoppa. Men nu är det dags att avnjuta årets första primör på fiskfronten; sjuryggen har släppt sin förankring och denna speciella fisk som uppskattas så i våra trakter är väl värd vår uppmärksamhet.

Fiskestopp, ålbrist och torskkvoter, överfiske och miljöförstöring; den goda och nyttiga fisk som vi uppmanas att äta mycket av för vår hälsas skull är redan en bristvara. Rödlitade fiskar blir allt fler och de "tillåt-na" allt färre. Nu sitter våra lokala fiskare på en havets guldbörs, guldgruva är för mycket sagt – sjuryggen!

2007 var ett stort stenbitsår, och det hoppas vi att även detta år ska bli även om det startat lite klen. Längs vår kust gäller stenbitsfiske med garn, här är inte trålning

tillåten som längre norrut. Oftast är sjuryggen en bifångst, torsk och flatfisk är huvudfångsten, men ett år med god tillgång på stenbit är inte att förakta och för den som kan landa flera tjug av den stora romstinna honan kan det vara ett lönsamt fiske. Med sin rom betingar kvabbson idag högre pris än stenbiten, så var det inte förr.

Längs Bohuskusten och norra Halland rynkar många på näsan åt den fula fisken, på skånska sydvästkusten avtar intresset och på skånska ostkusten och längs Blekinges kusten avtar såväl fiskens storlek som intresset för den. I miniformat finns den upp mot Ångermanland.

Stenbiten, hanen, uppskattas nog främst längst nordvästra Skånes och södra Hallands kust, och här förstår vi att väl njuta den. Kvabbson, honan, fiskas däremot

längs hela västkusten, men då förrommens skull. Fisken ratas. Det är ganska skamligt i tider med fiskbrist. Kvabbson är visserligen lösare i köttet, men smaken ska inte föraktas.

Det är dags för duktiga kockar att väl tillaga den fisk som finns och inte sucka över brist på fina fiskar som behöver reproducera sig i lugn och ro en tid.

Stenbit och kvabbso

... Man fiskar även med garn efter spätta, flundra och skrubba och på våren fångas den läckra stenbiten och hans inte fullt så läckra maka kvabbson.

Så stod det bland annat att läsa i en artikel i Helsingborgs Dagblad 1943, då skribenten "Hunter" skrev om det lokala fisket under tidigt 1900-tal.



Stenbiten är mindre och mera färgrik än honan. Här syns sugproppen väl.

Fakta om sjuryggen, hittar vi i Svensk Fisks utmärkta skrift *Fakta om fisk & skalddjur*. Här får vi veta, att det svenska namnet *sjurygg* syftar på de rader av benknutor som finns utmed fiskens sidor. Fisken saknar fjäll. Den sugpropp som finns på undersidan är ombildade bukfenor. Honan kan väga upp till 6 kilo. Hanen blir sällan mer än 35 cm lång med maxvikt på 3 kilo.

Sjuryggen är en saltvattenfisk men klarar bräckt vatten. Under vinterhalvåret befinner den sig på djupt vatten, men går upp på grundare vatten på våren för att leka, där håller den till bland alger och stenar. Födan består av maneter, kräftdjur, maskar och småfisk. Den är en dålig simmare och tillbringar en stor del av tiden fastsugen vid underlaget.

Fisken leker i februari-mars. Honan producerar ägg som fästes på fast underlag, sedan tar hanen vid och sprider sin mjölke och det är han som vaktar äggen fram till kläckning. Det är under lekperioden då sjuryggen ”släpper taget” och kommer in på grunt vatten som de hamnar i fiskarnas nät.

Sjuryggen är inte någon kaloririk fisk men det fleromättade fettet fördelar sig med drygt tjugofem procent Omega-3 fett och drygt sex procent Omega-6 fett.

Så långt Svensk Fisks information, nu kan vi gå över till väsentligheter, sjuryggen på Rååbornas middagsbord! Då är det förstås den lokala expertisens ord som gäller!

De som vet bäst, Birgit Assmundsson (Mattsson) och Signbritt Kronberg (Kroll) har båda vuxit upp med fiskande fäder och matduktiga mödrar, så dessa båda klasskamrater är det alltid tryggt att vända sig till.

Onsdagskvällar är arbetskvällar på museet under vintersäsongen och då är många på plats, såväl fiskande som matkunniga medlemmar. Den gruppen har koll på Läget i alla bemärkelser. Ragnar, Nisse, Gunilla, Lena, Kjell, Marianne, Bodil, Sven, Kerstin,

Carin... entusiasmen tilltar när egna preferenser och erfarenheter ventileras.

Sjurygg på middagsbordet

Det är en djupt rotad tradition på Råå att stenbitsoppa ska serveras åtminstone en gång varje senvinter när sjuryggen går till, i många familjer är det en uppskattad favorit som avnjuts flera gånger från februari och in i april. Och inkokt stenbit på påskbordet är ett måste om man håller på goda traditioner. Så långt är de flesta överens, men sedan börjar skiljaktigheterna. Stenbitsoppa kokas på stenbit!

– Kan man inte använda kvabban också?

– Aldrig! förklarar Nils Pålsson och berättar om när han hade bjudit med sig gäster för att njuta stenbitsoppa på Råå Hotell under Åke Sellerts tid och det visade sig att den välkände krögaren bjöd på kvabbsoppa i stället för stenbit. Allt skickades ut, det var bara och vänta tills han kom in med stenbit i stället.

– Nä, kvabba tog far aldrig hem, svarade Birgit på min fråga.

– Mor kokte kvabban också, framför allt om det var lite snålt med stenbit, den ville de flesta ha, berättade Signbritt. Mor la kvabbitarna i varmt vatten en stund så att köttet stabiliserades innan hon kokte det. Och vi har alltid lite matättika i kokvattnet, det gör köttet fastare. Men visst ansåg man stenbiten vara bäst”.

– Inkokt kvabba hade vi, Mor fick ofta kvabbor på köpet när hon handlade stenbitar, till soppan, kom Bodil ihåg.

Nu är det inte bara åsikterna om kvabbsoppa som skiljer våra experter åt, de har också vitt skilda åsikter om vad som ingår i en riktig stenbitsoppa.

Kryddpeppar eller vitpeppar? Lagerblad? Purjolök? Ättika? Dill eller persilja? Buljong på huvud och sugskiva???? Fettet i buken? Kryllen (mjölken)?



Färdiga för soppgrytan - flådda stenbitar med lever, mjölke och sugproppar

Stenbitsoppa à la Råå

Det gäller att välja ett av alla sopprecept som föreslås, och det blir ett klassiskt Råårecept som Anny Pålsson 1963 skickade med dottern Marianne när det var dags att flytta hemifrån. Så här skrev mor till dotter:

Koka fisken, skuren i 2 cm tjocka skivor, och levern i så mycket lättsaltat vatten att det precis täcker. Ta upp fisken och håll den varm. Vispa levern med lite fiskspad och grädde. Lägg i 7-8 kryddpepparkorn. Morötter, som är lättkokta, kokas tillsammans med potatis i fiskspadet. Låt morötterna koka en stund innan potatisen läggs i. Bitar av purjolök får koka med de sista 10 min. Då grönsakerna är färdigkokta håll den vispade levern tillsammans med extra grädde och klippt persilja ner i soppan. Servera med fisken och grovt bröd.

Anny Pålsson anger inte mängden fisk eller potatis. I ”vanliga” kokböcker anges oftast 2 flådda stenbitar till soppa för fyra personer. Mängden potatis varierar från 4 - 6, 2 normalstora morötter och 1 purjolök anges också.

Experterna på Museet har en något avvikande uppfattning om kvantitet. 5 stenbitar till fyra personer hävdar Gunilla. Fem????? Det tycker ingen är för mycket. Bodil hävdar att hon köpte sju stenbitar senast hon lagade men då var det fler än fyra som skulle äta. Ack ja, dessa Rååbor.

Smaken är som...

Anny har inte lagerblad i sin soppa, men den kryddan vill några ha, delade meningar råder också om krydd- eller vitpepparkorn. Mjölken(kryllen) vill de flesta ha med. Usch



Gösta Knutsson, välkänd fiskhandlare på Råå, tittar uppskattande på sin fula fisk. Året var 1943, ett stort stenbitsår för Råås fiskare. (Museets bildarkiv)

nej, säger andra. Den ska kokas tillsammans med levern och serveras i bitar. Den är GOD!

–Brukar ni koka buljong på huvud och sugskiva först, frågade jag, som har läst på i flera kokböcker. – Och hur är det med bukfettet? Jag hade hittat ett halländskt recept, där kokade man lever, mjölke och fett för sig och lade ner i fint skurna bitar när man tillagade inkokt stenbit.

Här fick jag inget gehör för mina förslag. Jag förstod att det var en ganska dum fråga, den som har haft nära till fisket på Råå behöver knappast koka buljong på det fula huvudet och annat ”trams”. Vill man ha stenbitsoppa som smakar lite rejält, så tar man bara en stenbit till! Men efter samtalet på museet träffade jag Tommy Backe som varit ute och fiskat både stenbit och kvabba tillsammans med Bo Pettersson. Då frågade jag också om sugskivan. Tommy svarade ja, den gillade han, Bosse svarade nej! Ett-ett alltså. Jag testade Tommys variant, det blev jättebra!

Soppa och inkokt stenbit är givna storheter men vad är uppfattningen om panerade, steka stenbitsfiléer?

–Jag har prövat en gång, den fisken åkte i slasken, berättade Signbritt. Men jag vet ett par som var alldeles tokiga i stekt stenbit. Det var deras favorit.

Kamraterna på museet lutade mest åt Signbritt åsikt, utom Ragnar Thornberg, som är djärv fiskkock och till och med testat gravning av stenbit. Göteborgstraktören Bengt Petersen rekommenderar i en av sina kokböcker stekt stenbit med grön sås. En örtsås på gräddfil, majonnäs och mycket hackad dill. Visst låter det gott!

Tillbaka till kvabborna, som för ett par tre decennier sedan ”gavs på köpet” när man köpte stenbit men som idag sällan når affärernas fiskdiskar.

Kvabborna töms på sin rom, den har ett kommersiellt värde, medan fisken i sig blir restavfall. Men den som själv fiskar? Eller som fiskar i liten skala här på Råå?

Jag frågade både Birgit och Signbritt hur deras mödrar hade gjort med rommen förr. Nej, rommen var ingen av dem speciellt intresserad av, men Signbritt har frusit in flera gånger. Det är gott men blir lätt för gammalt i frysen, anser hon.

– Det var bara Weste Eriksson som ville ha dom romstinna kvabborna förr, det berättade Harry Monroe för min far, fick jag veta under samtalet med Birgit.

Westes romrecept

Weste Eriksson, medlem nr 0037, har bott på Råå de senaste femtio åren och har varit med i Råå Museiförening i decennier. Stämmer det att han var en av få som förr förstod sig på att ta vara på den läckra rommen?

– Ja, det stämmer, bekräftar Weste Eriksson, jag gick ner på lanningen när fiskarna kom i land, och kvabborna var det inte många som ville ha. En stor kvabbsö bär mycket rom så ett par stycken räcker till flera små burkar.

– Mitt recept? Ja, det var enkelt bara man är nogga med att få bort romsacken och alla hinnor. Det är viktigt att skölja i rikligt med kallt vatten, sen brukade jag vispa med ballongvisp, där fastnade hinnorna. När hinnorna var borta så lät jag rommen rinna av i ett durkslag och sedan torka en stund på en tunn handduk, innan det var dags att frysa ner den i lagom stora burkar. Vi brukade salta på den tinade rommen och gärna smaksätta med en skvätt god konjak. Det var väldigt gott till bakad potatis.

Otto von Friesen skriver i sin underhållande kokbok, *Ord från spisen*, om den goda rommen, som han rekommenderar bland annat till ryska plättar, blinier. Otto lägger rommen i en skål, efter att han med hjälp av händer och en bordskniv fått bort sacken och större hinnor, och kör sedan på lägsta hastighet med elvisp för att få bort resten. Ett par tre dygn i frysen bör nog rommen ha innan den ätes. Av samma skäl

som att man brukar frysa in lax före eller efter gravning.

Lite salt, peppar, finhackad lök och en klick gräddfil passar bra till eller i rommen.

Nu när jag frågat runt bland fiskande och fisknjutande på Råå vet jag att flera konnässörer har fått ”korn” på rommen. Och efterfrågan på den färska frysta rommen är god.

Visdomsord om stenbiten

Få har förmågan att skriva så kunnigt och underhållande om mat och mattraditioner som etnologen, professor Jan-Öjvind Swahn. I häftet *Från Gästgivarebord och Vårdshuskök* finns bland andra flera trevliga recept från gamla Råå Vårdshus, men det är framför allt den käre professorns inledning till receptet på stenbitsoppa, som inte kan undanhållas våra medlemmar och tidningsläsare. Läs och njut.

När kommer våren till vårt kök? Frågar man en skåning tvekar han inte länge – vårsolen i hans gom, den tänds när den första stenbiten ligger där, dallrande och mjäll på hans fat. Stenbiten är en ganska märklig fisk, redan till sitt yttre. Fulare varelse har Skaparen inte modellerat i våra nordliga vatten. Full av vårtor och med onskefulldt grin ligger den där med sina sju ryggar, platt och slafsigt på kyldisken, lik ett punkterat bildäck. Men lika motbjudande som den är att se på, lika ljuvligt smakar den, lika färgglad blir den med sin röda lever i aladåbeléet eller vinsåsen. Ni kan äta den som soppa med stora bitar av det feta köttet i, ni kan njuta den kall med pepparrottsgrädd eller varm, stuvad ungefär som man stuvar lake. Stenbitens kött är mjällare än någon annan fisks, dess smak är fin och värd det bästa ni har i er vinkällare.

Tala med er fiskhandlare i mars och han skaffar er säkert en stenbit utan större besvär. Men låt er inte förledas av hans

otäcka yttre – stenbitens alltså, inte fisk-handlarens. Be bara inte att få den levererad filead och huvudlös för levern och mjölken är delikatesser och huvudet behövs till buljongen.

(Texten är något förkortad)

Stina Norling

Foto Johnny Bengtsson

Är ni intresserade av recept på sjurygg? Vi hoppas hinna sammanställa ett litet häfte, typ fjolårets recept på ål, som vi kommer att sälja på årsmötet och i Museets Bod. Ni får både traditionella Råårecept och nyare kokboksrecept.

Onsdagskvällar 17 – 20 har vi öppet nu under lågsäsongs.

Lanningastenar

Nog har ni noterat dem - lanningastenarna – söder om Villa Sjösäker och väster om Råå Södra skola. Visserligen har växligheten delvis omslutit dem, men titta ordentligt nästa gång du promenerar längs med stranden.



Stenarna sattes upp sedan tullen införts särskilda bestämmelser år 1862 för fiskare boende på Öfra Läget, även kallat ”Wärnen”, efter skyddsvärnen Råå Vallar som sträckte sig betydligt längre söderut än idag. Tanken var att fiskarna på Övre Läget skulle landa sin fångst inom detta begränsade område. Det skulle ge tullarna en möjlighet att hålla uppsikt över vad som fördes i land och därmed försvåra den omfattande smuglingen. Laglydigheten var inte så stor, tullarna få och dåligt avlönade och det var ju inte alltför svårt att landa sitt byte på andra platser längs Råås kuststräcka utan inblandning från nitiska tjänstemän.

Visst har ni funderat över varför stenarna, med årtalet 1862 inhugget, finns där på drygt 150 meters avstånd från varandra? Nu vet ni! Och snart, när ni har besökt årets nya utställning på Råå Museum, invigning 1 maj, vet ni ändå mycket mera.

I snart etthundrafemtio år har dessa lagens markeringar stått på plats och nu inför Råå Museums säsongsöppning och utställningen om lurendrejartiden har stenarna fått ny aktualitet. Efter mejl till först en Lars Johansson och sedan en annan Lars Johansson och vänliga svar från båda herrarna har nu ”röjarbrigaden” från Entek klippt ner de vresrosor som blivit för omfångsrika. Idag är det putsat och fint runt våra ”fornminnesstenar”.

Årsredovisning

RESULTATRÄKNING FÖR INKOMSTÅRET 2007

INTÄKTER	2006	2007
Medlemsavgifter	54.200,00	51.300,00
Entréavgifter	82.640,00	69.650,00
Entréavgifter grupper, guidning	41.044,00	34.250,00
Försäljning böcker, kort etc.	45.003,00	37.755,50
Försäljning Rååfilm	3.450,00	2.700,00
Försäljning kaffe, lotterier etc	24.025,50	12.152,00
Försäljning inventarier	1.000,00	1.850,00
Bidrag medlemstidning	17.284,50	19.880,00
Bidrag Hbg kommun	95.000,00	100.000,00
Övriga ersättningar och bidrag	<u>3.676,00</u>	<u>4.702,00</u>
SUMMA INTÄKTER	367.322,50	334.239,50
KOSTNADER		
Aktivitetskostnader	28.423,00	20.484,55
Inköp av varor för försäljning	14.779,00	19.260,20
Förbrukningsmaterial, inventarieunderhåll	<u>18.538,00</u>	<u>20.255,45</u>
	61.740,00	60.000,20
<u>Administrationsomkostnader</u>		
Kontorsmaterial, porto, telefon etc	10.513,59	25.655,00
Medlemstidningen inkl. värningsaktivitet	45.619,50	38.875,50
Representation, uppvaktningar	2.725,00	5.712,00
Marknadsföring, informationsmaterial	39.369,00	30.361,00
Utställningar	6.223,50	14.728,00
Föreningsavgifter, utbildning	<u>3.117,00</u>	<u>675,00</u>
	107.567,59	116.006,50
<u>Driftskostnad för fastigheten</u>		
Tomtarrende	8.280,00	8.954,00
El, vatten och avlopp	46.586,00	49.040,00
Larmkostnader	30.086,00	27.191,00
Försäkringspremier	18.435,00	17.493,00
Underhåll o komplettering av inredning	<u>11.517,25</u>	<u>12.055,50</u>
	114.904,25	114.733,50
SUMMA KOSTNADER	- 284.211,84	- 290.740,20
RESULTAT FÖRE AVSKRIVN O FINANSPOSTER	83.110,66	43.499,30
Årets avskrivningar	<u>- 95.076,50</u>	<u>- 110.050,00</u>
RESULTAT EFTER AVSKRIVN O FINANSPOSTER	- 11.965,84	- 66.550,70
<u>Finansiella kostnader och intäkter</u>		
Ränteintäkter, reavinst	190.434,11	13.979,66
Räntekostnader och bankavgifter	- 2.176,94	- 1.898,00
Under året erhållna donationer och bidrag	669.890,00	376.930,00
1000 - klubben	<u>44.000,00</u>	<u>10.000,00</u>
	902.147,17	399.011,66
ARETS ÖVERSKOTT	890.181,33	332.460,96

BALANSRÄKNING PER 2007-12-31

TILLGÅNGAR	2006	2007
<u>Anläggningstillgångar</u>		
Byggnader	3.733.544,00	3.733.544,00
Byggnader, motorhall	1.160.823,50	1.160.823,50
Byggnadsinredningar	748.506,00	734.506,00
Datoranläggning	17.233,00	8.633,00
Larm- och åskledaranläggning	<u>10.150,00</u>	<u>8.700,00</u>
	5.670.256,50	5.646.206,50
<u>Omsättningstillgångar</u>		
Kontantkassor	6.000,00	8.597,50
Bankmedel	607.521,15	212.542,14
Värdepappersfonder	679.954,00	1.085.457,00
Förutbetalda kostnader	<u>8.108,00</u>	<u>8.226,00</u>
	1.301.583,10	1.314.822,60
<u>Donationsmedel</u>		
Ruben Rausings legat	302.273,51	288.059,00
Birgittas minnesfond	0	300.000,00
Curt Persssons fond	<u>3.516,75</u>	<u>3.520,23</u>
	305.790,26	591.579,23
SUMMA TILLGÅNGAR	7.277.629,91	7.552.608,37
SKULDER OCH EGET KAPITAL		
<u>Kortfristiga skulder</u>		
Leverantörsskulder	61.271,50	1.589,00
Förutbetalda intäkter/uppplupna kostnader	<u>44.400,00</u>	<u>46.600,00</u>
	105.671,50	48.189,00
<u>Eget kapital</u>		
Ingående behållning	6.281.777,08	7.171.958,41
Årets överskott	<u>890.181,33</u>	<u>332.460,96</u>
	7.171.958,41	7.504.419,37
SUMMA SKULDER OCH EGET KAPITAL	7.277.629,91	7.552.608,37

Flensburgs Sjöfartsmuseum

Dags att planera för nya utflyktsmål! Här ett tips från två medlemmar i Museiföreningen.

Flensburg strax söder om danska gränsen på östa Jylland når den bilburna både från danskt och tyskt håll. I gamla tullpackhuset finns det fina sjöfartsmuseet som presenterar sig så här: *"besöksmagnet för äventyrslystna och för alla från skolklasser till vetenskapsmän, sjömän och fritidsseglare"*. Här finns *"navigationsinstrument, hemlighetsfulla sjökort, sjömanskitor med doft av äventyr, salt och tjära, undersköna galjonsfigurer och imponerande skeppsmoeller"*, för att citera några rader ut museets broschyr. Och här får alla

ni kära "maskinister" njuta gamla ångmaskiner och syna *"hvordan ser en damper ud invendigt med plader og nitter"*.

I museets källare finns ytterligare en attraktion – ett Rom-museum! Nej inte Rom och inte fiskrom utan alla äkta piraters favoritdryck – rom! År 1755 lämnade "Neptunus" Flensburgs hamn med kurs mot Danska Västindien. Föga anade man att detta skulle bli starten till stadens berömmelse som "rom-stad". Museets utställning visar vägen *"från sockerrörsplantage till romgrogg"*!

Museets hemsida hittar du på www.Schiffahrtsmuseum.flensburg.de
Tel 0049 461 85 29 70

Info-sidan

Lurendrejartiden på Råå

Årets utställning på Museets tredje våning kunde ni läsa om i början om denna tidning. Det är en spännande och annorlunda utställning som möjliggjorts av generös donator och av museets flitiga jobbgång med Sven Wittgren i spetsen och med hjälp av inhyrda specialister.

Utställningen öppnar den 1 maj. Notera den dagen i din kalender redan nu!

Öppettider 2008

9 januari – 23 april:

onsdag 17.00 – 20.00

1 maj – 18 juni:

onsdag 17.00 – 20.00

lör- sön- o. helgdag 13.00 – 17.00

21 juni – 17 augusti:

tisdag – söndag 13.00 – 17.00

20 augusti – 28 september:

onsdag 17.00 – 20.00

lördag o. söndag 13.00 – 17.00

1 oktober – 3 december:

onsdag 17.00 – 20.00

Entré 40:-, barn under 12 år i vuxens sällskap gratis. Max 3 barn/vuxen.

Guidning för grupper, tidsbeställning hos Siv Olsson 042-262688.

Guidning för skolklasser, tidsbeställning hos Mona Green 042-204344 eller via e-post info@raamuseum.se

Höstmötet

åger rum 21 oktober 2008.

Råå Museum för fiske och sjöfart

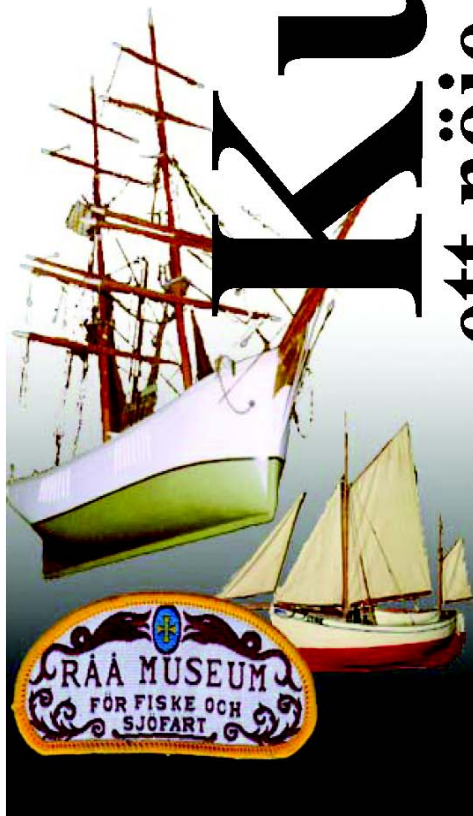
Hamnplan, 25270 Råå

Tel 042-261131

Bankgiro 5601-4681

Epost info@raamuseum.se

Web www.raamuseum.se



Kultur
ett nöje och ett måste

MUSEITIDNINGEN

Redaktör:
Stina Norling
Mellangatan 2, 25270 Råå
Tel 042-26 03 56

Layout och redigering: Cal Åström
I redaktionen: Marianne Wittgren, Åsa
Rausing-Roos, Ragnar Thornberg

Kallelse till årsmöte

Vi träffas i Raus församlingsgård med ingång från Kielergatan 25

Tisdagen den 18 mars kl. 19.00

Efter årsmötesförhandlingar, rapporter och information serverar vi kaffe och något gott till. Entré inklusive förtäring 25:-

Smuggling i allmänhet och den på Råå i synnerhet

Kvällens föredragshållare knyter an till årets nya utställning på Råå Museum. **Jan Berggren**, blivande Rååbo, är chef för Tullmuseet i Stockholm och han ska berätta om smuggling i allmänhet och om Råås lurendrejare och tullare i synnerhet. En spännande afton!

Nya medlemmar är välkomna att lösa medlemskort som gäller 2008 på årsmötet. Du får då fri entré till museet under hela säsongen. Årsavgiften är fortfarande 100:-



Sprit och textilier smugglas i skydd av nattens mörker. Litografi av Wallander ca 1850.