

# *Kräfter i natur, bur och kultur*

*Våra svenska kräfter från sjö till kök, från dåtid till nutid*

**Erik Degerman**  
**Björn Tengelin**

## Förord

Vi hade först tanken att sammanställa något om hur kräftorna blivit en så viktig tradition för svensken. Efterhand fyllde vi på berättelserna om hur kräftorna kom in i köket med lite om kräftans liv i våra vatten, kräftpest, kräftfiskevård och så berör vi kort odling. Det har ju inte kommit ut så mycket aktuell litteratur på sistone. Dessa senare avsnitt behandlas mer utförligt i andra böcker och texten skall här mer ses som ett komplement till kulturhistorien. Vill ni t ex lära er kräftodling så rekommenderar vi att ni tittar i de böcker som anges i litteraturlistan.

Delar av manuskriptet har använts som underlag för boken "Kräftor!", som gavs ut av Bokförlaget AB sommaren 2003. Den boken har en något annan inriktning, med mer recept och kåserier. Vi tyckte det därför fanns anledning att publicera vårt underlag i sin helhet eftersom en hel del roliga fakta kommit fram på vägen. Denna lilla skrift riktar sig till alla som är intresserade av kräftor och kulturhistoria.

Örebro  
Juni 2004

*Erik Degerman & Björn Tengelin*

## Innehållsförteckning

<b>Kräftkalaset - en ung tradition .....</b>	<b>6</b>
Den svenskaste av traditioner bara barnet.....	6
Kräftkalaset moderna historia .....	7
Varför älskar vi kräftskivan?.....	8
<b>Kräftskivans attribut .....</b>	<b>10</b>
Den klassiska kräftskivan.....	10
När kom dill in i kräftätandet?.....	12
När kom dill in i kräftätandet?.....	13
Kräftor och dill - en farlig kombination.....	14
Kräva kräftor dessa drycker?.....	15
Motboksdebatten.....	15
Snaps och smörgåsbord.....	16
Nubbe, öl, vin eller vatten .....	17
Nubbevisan .....	18
<b>Kulturhistorien .....</b>	<b>19</b>
Kräftan i andra kulturer .....	19
Från fasta till fest .....	19
Vad betyder namnet? .....	21
Kräftröd och kräftgång .....	22
Kräftan som ond .....	23
Kräftan som bot .....	24
Kräftor i skyn.....	25
<b>Kräftköket .....</b>	<b>27</b>
I äldre tid .....	27

Några äldre recept .....	28
Kokta, varma kräftor år 1650 .....	28
Per Brahes kräftpaj från cirka 1680 .....	28
Åke Rålamb's kräftsoppa 1690.....	29
Kyrkoherden Reinerus Broocmans kräftpudding (kräftkaka) 1736 .....	29
Cajsa Wargs kräftkorv 1775 .....	29
Kräftor i det modernare köket .....	29
Förvaring av kräftor .....	30
Cajun-kräftor.....	31
Varma kräftor i vin.....	31
<b>Kräftbiologi .....</b>	<b>32</b>
Kräftdjuren .....	32
Världens kräftor .....	32
Flodkräftan – vår ursprungliga art .....	33
Kräftpest .....	34
Signalkräftan – vår nya art .....	35
Anatomi för gourméer.....	36
Hur skiljer man hon-och hankräftor? .....	38
Kräftekologi.....	39
Tillväxt .....	40
Häftigt sex med fyra klor och 42 småben .....	41
<b>Kräftfiskevård .....</b>	<b>42</b>
Regelverk.....	42
Gömslen och rovdjur.....	42
Mata kräftor .....	44
Hur man undersöker sina kräftor .....	45
Utplantering – bara med kunskap och tillstånd .....	46
Tillståndstorka .....	47
Vad gör kräftorna med sin miljö? .....	49

<b>Kräftfiske .....</b>	<b>51</b>
Kräftfiskets utveckling .....	51
Upplåtet fiske.....	52
Tjuvfiske.....	53
Hur man fiskar .....	54
Hur mycket kräftor kan man skörda från ett vatten? .....	55
Hyrfiske.....	56
<b>Kräftindustrin .....</b>	<b>59</b>
Kräftfiskets omfattning .....	59
Kräftor som handelsvara .....	60
Kräftor som sällskapsdjur och bete.....	61
Odling.....	62
Intensivodling .....	62
Extensiv odling .....	63
<b>...och kräftskivorna fortsätter.....</b>	<b>65</b>
<b>Litteratur .....</b>	<b>66</b>

# Kräftkalaset - en ung tradition

## Den svenskaste av traditioner bara barnet

När vi tänker på en riktig svensk tradition är det nog midsommarfirandet och kräftskivan som många tänker på. Midsommarfirandet har tusenåriga anor från förfäder som firade sommarsolståndet. Kräftskivan däremot är en av svenskarnas yngre traditioner. Som vi kommer att se senare var kräftätande i Sverige ovanligt före 1500-talet.

Långt in på 1700-talet undveks kräftor i köket hos vanligt folk. Läkare betecknade faktiskt då kräftor som osund mat. Vår store naturforskare Carl von Linné var allmänt avog till kräftor och avrådde i "Diaeta naturalis" från att äta dessa "insekter".

Först vid mitten av 1800-talet introduceras seden att äta kalla kräftor dillkokade i eget spad. Något verkligt uppsving fick denna rätt inte förrän staten ingrep. Ty på 1840-talet skedde en revolution inom jordbruket i landet tack vare vallgröda och att rätt växtföljd infördes, delvis som en följd av Hushållningssällskapens arbete. Plötsligt behövde inte åkrar längre ligga i träda och skörden berodde heller inte av att man hade husdjur som producerade gödsel. Jordbruksfastigheterna blev lönsamma och plötsligt indragna i det ekonomiska systemet på ett annat sätt än förr. Samtidigt infördes maskinell utrustning. Följden var att många personer vars gårdar plötsligt köpts upp stod utan gård och arbete. En del av dessa började fiska kommersiellt för att försörja de växande städernas befolkning med mat. Snabbt blev detta fiske alltmer omfattande och viktigare. Faktiskt så viktigt och omfattande att staten beslöt att tillsätta speciella tjänstemän som skulle övervaka och framför allt stärka och öka fisket.

Sveriges förste fiskeriintendent Hjalmar Wiberg insåg snart att fisket av kräfta, som pågick året runt, var för omfattande. Kräftan fiskades innan den fått tillväxa och alltför små kräftor togs upp. Hjalmar stiftade år 1878 de första lagarna som förbjöd kräftfiske innan augusti, kräftorna skulle få växa i fred under sommaren och honorna skulle hinna kläcka fram sina yngel. Plötsligt hade vi fått en premiär, ett datum som berörde alla som ville äta kräftor. Innan frysar och långväga transporter fick man vackert vänta till augusti för att få njuta kräftor. Inte undra på att det blev en fest, en premiär. En premiär i en årstid då det var möjligt att ordna en fest i det fria. Erik Axel Karlfeldt skrev:

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

Lyft därför på kräfthatten för Hjalmar. Han slogs mot både högre myndigheter, allmänhet och fiskande för att få igenom sin vettiga reglering av kräftfisket. En ensam kamp som imponerade på samtiden. August Strindberg skrev romanen "I Havsbandet" om denne övermänniska. I Finland hade man insett kräftexportens betydelse och stiftade motsvarande lagar redan 1875 gällande hela riket.

I slutet av 1800-talet dyker därför kräftorna upp som en viktig och festlig maträtt för borgarklassen. Kräftskivan kommer alltså från ett myndighetsbeslut år 1878. Nog är det bara svenskar som kan fira något sådant?

## Kräftkalasets moderna historia

Redan år 1877 hade Svenska Familjjournalen en dikt om Kräftkalas. Strax därpå beskrev Albert Engström kräftor som en del av en festmåltid ”i rött” tillsammans med röding och hallon runt år 1880 (Ur Näcken i ”En konstig blandning”, 1925). Middagen serverades den 10 augusti och kräftor hade alltså blivit en primör, men det var ännu inte självklart att kräftorna ensamma var huvudrätten.

Dock hade man nu börjat äta enbart kräftor. Låt oss titta in när Magister Blom i Strindbergs novell ”Måste” äter kräftor på restaurang:

*”När kräftorna, sex stycken, anlant undersöker han deras kön, och när intet befinnes att invända (han vill ha stora honkräftor), skriker han till den njutningsfulla akten. Servetten stickes med ena hörnet under löskragen, två smörgåsar med ost ställs i beredskap bredvid tallriken och han slår i ett glas öl och en halva. Därpå tar han den lilla kräftkniven och börjar slakten. Det finns ingen mer än han som kan äta kräftor i Sverige, och när han ser någon annan råka äta kräftor säger han: Du kan inte äta kräftor. Först gör han ett snitt omkring kräftans huvud, och sedan han fått hålet för mun suger han.”*

Magistern är Strindbergs alter ego i denna kvinnofientliga samling noveller som gavs ut samlade som ”Giftas” år 1884. Kalaset sker ensamt och med dystert sinne. Det har lyckligtvis inte ingått i traditionen. Men notera att kräftorna äts kalla, kräftkniven liksom nubben finns och sörplandet har börjat. Ännu mer typiskt är kanske också detta att just Magister Blom är den ende som vet hur man äter kräftor. Sådana besserwissrar finns tyvärr kvar.

Stilbildande i folkhemmet var konstnären Carl Larssons kräftkalas med hela familjen vid sekelskiftet mellan 1800- och 1900-tal. Här är det familjeidyllen som betonas, ibland kanske väl överdrivet. Fader Carl väcker sönerna på kvällen för att sätta burarna klockan 24<sup>00</sup> på kräftpremiärens morgon den 15 augusti. Man fick först ro till Bullerholmen i Sundbornsån. Första vittjning skedde klockan 05<sup>00</sup> och successivt under dagen dök resten av familjen upp på ön för den stora festen.

Sundborns kräftfiske, 12 km NO Falun, presenterades av Carl Larsson och känns ursvenskt klassiskt, men man bör veta att de första flodkräftorna inplanterades av den rike bergsmannen J.O. Silfverström först år 1687.

Liksom på så många andra ställen bröt kräftpest ut och idag är det amerikanska signalkräftor man fiskar.

Just dessa sista årtionden på 1800-talet etableras traditionen. Runt sekelskiftet 1900 används kulörta lyktor och kräftservetter i festerna på Dalarö i södra Stockholms skärgård. Alice Trolle berättade om sitt liv i skiftet mellan 1800- och 1900-tal på slottet Trollenäs i Skåne. Anna Trolles födelsedag den 7 augusti firades med ett avslutande kräftkalas med kulörta lyktor och fyrverkeri. År 1917 lanseras ordet ”kräftsupé” i tidningen Husmodern. Strindberg kallade år 1898 en helafton med kägelspel, kräftor med dill och sedan punsch och sång för ett ”kolifej”. Det dröjde till 1931 innan ordet ”kräftskiva” dök upp i en artikel i Dagens Nyheter.

Ordet skiva vann snabbt mark och används av hög som låg: 'En sån skiva till och jag får byta stift' vitsade biskopen i Visby år 1951 efter en rejäl fest.

Att kräftor snabbt blivit något som hörde hemma i folkhemmet kan vi se av Nils Ferlins visa "Den stora kometen" som behandlar Halleys komet år 1910. Vi visar här de sista stroforna som skildrar lättningen efter att man insett att kometen inte skulle drabba jorden:

*Så blev det åter fart och ras  
och buller och affärer  
och fattigskjuts och kräftkalas  
kring alla landamärer.*

*I glada vänners muntra lag  
satt gubbarna och söpo  
och skrattade i fulla drag  
åt rykten som löpo.*

*Vi sitter där vi sitter nu  
och har det ej så galet.  
Den där kometen kommer ju  
tre gånger i kvartalet.*

*Än är han här, än är han där  
och krumelurar värre.  
-Vi skålar för den dag som är  
och litar på vår Herre.*

Kräftätande på detta traditionella vis förekommer också i sydvästra Finland, den gamla svenska delen av Estland och i sydöstligaste delen av Norge, alltså ungefär i de områden som flodkräftan finns eller fanns. I Sverige har vi släppt kräftfiskepremiären, som länge var den andra onsdagen i augusti. Detta gjordes för att överföra hela beslutanderätten kring kräftor, både vad gäller eventuell fiskepremiär, och ett minimimått, till fiskerättsägarna själva. Detta inträffade år 1994. Visst är det rätt att de som äger resursen får bestämma över den, men vi tänker inte överge premiären för det...

I Finland har man klokt nog behållit sin gamla premiär den 21 juli klockan 12 på dagen. Kräftningssången, som det heter, pågår till och med den sista oktober.

## **Varför älskar vi kräftskivan?**

Bondesamhället firade inte i augusti. Man hade sin stora högtid vid midvintertid då skörden var bärgad och tröskad. Höstslakten var också avklarad. Vintern var en tid av återhämtning. En tid för fest, även om kyrkan gjorde sitt bästa för att lugna ned det festliga och kanalisera över det i julfirandet. Efter det bråda vårbruket fanns sedan tid att fira vid sommarsolståndet, midsommar. Därefter var det höstslätter och skörd och ingen tid över, annat än för informella skördekalas. Inga kräftehattar i augusti.



Allmogen åt ytterst sällan kräftor, liksom svamp var det något man betraktade med misstänksamhet. Hagdahl angav år 1879 i sin kokbok att *"Mycket kräftätande ansågs medföra åtskilliga mer eller mindre angenäma verkningar, såsom röda fläckar på huden, svettningar på näsan och, om den var stor, på halva ansiktet."* Dessutom var kräftor svåra att bevара eftersom de snabbt ruttnade och då med vedervärdig stank. Den engelske naturforskaren T.H. Huxley (1879) uppgav att stanken kunde användas för att driva ut mullvadar ur sina hålor...

Men under 1700- och 1800-talen kom romantiska stämningar, vilka accentuerades av den ökade industrialismen. Borgarklassen längtade "tillbaka till naturen", visserligen på ett ordnat sätt, och då passade kräfts-kivan in. En fest som firade sommarens slut ute i det fria. Dessutom var kräftor något fint, något som adel och kungahus ätit fordom. Något som inte allmogen åt.

Att kräfts-kivan slagit igenom så oerhört kan säkert tillskrivas de fyra följande faktorerna:

- Sommaren Vi stackars nordbor dyrkar solljuset och värmen. Om midsommaren firar sommarens början så firar kräfts-kivan dess slut medan nätterna ännu är ljumma.
- Naturromantik Man längtade tillbaka ut till landet. En fest i det fria i en pastoral idyll.
- Frihet Trots kräfts-kivans alla attribut är det en väldigt fri umgängesform med ett minimum av etikett och "måsten". Inte bara adel utan även präster, göteborgare och bönder kan delta på lika villkor. Ritualerna finns, men kan formas fritt. Det är skönt för ett stelt folk att i den varma sommarkvällen "släppa loss".
- Primörfest En anledning till fest skall ju inte behövas, men att de läckra kräftorna är sensommarens primörer ihop med blommande kron-dill gjorde mycket till för att skapa traditionen.

Kanske har det i modern tid alltmer blivit "Svenskens karneval" eller som folk-livsforskaren Anders Salomonsson uttryckt det "De vuxnas barnkalas".

Aftonbladet hade 1998 i augusti en intervju med kändisar om deras bästa kräfts-kiva.

Programledaren Adam Alsing angav tonen genom att deklarerar:

*"Min bästa kräfts-kiva kommer jag inte ihåg. Det ligger liksom i sakens natur.."*

Skådespelaren Claes Malmberg sa:

*"Jag älskar kräftor, men har inte varit på så många kräfts-kivor. I tonåren har jag ett vagt minne av att vi hade hattar på oss."*

Sångaren Roger Pontare hade kommit på det ulti-ma sättet att förstöra en kräfts-kiva:

*"Jag blir aldrig mätt på kräftorna så jag tar alltid med mig surströmming."* Sjung istället, snälla Roger, sjung!

# Kräftskivans attribut

## Den klassiska kräftskivan

August Strindberg föredrog nog att äta kräftorna i glatt sällskap och inte som Magister Blom ovan. Strindberg gav i "Trefaldighetsnatten" ur "Ordalek och småkonst" noggranna instruktioner för hur ett kräftkalas skulle gå till vid förra sekelskiftet. Här är hans instruktioner till hushållerskan i huset på Furusund:

*"Kära fru Lundström, lägg brännvin på is och rusta en sexa, sexa för sju med kräftor och ål och med nya rädisor; Burträskosten ej glöm och det möraste Bergmans spisbröd; sedan på kannorna fyll av Sankt Eriks skummande pilsner, tag så av Portern som ett emot två och blanda med Pilsnern; Då är gästbud rett på Svenskmannavis – Jag har talat!"*

Burträskosten heter idag Västerbottenost och är alltså en klassiker ihop med kräftor. Det är en vällagrad småpipig ost. Bröd skall också alltid finnas, men här har nog traditionen gått mot ett allt ljusare bröd av typ franska eller pain riche. Öl och brännvin har också funnits från starten. Någon mer mat på bordet behövs inte. Ibland inleder man dock med lite paj, eller liknande. Men allt fungerar som det skall slipper man förrätt och efterrätt. Om det propsas kan man acceptera något svalt till efterrätt, t ex hallon, melon eller glass. Men kaffe skall det naturligtvis vara.

*Kräfter är gott och så blir man så ren om naglarna!*

Fritt efter Oskar Andersson.

Bland andra attribut finns speciella kräftknivar, kloknäckare, kräftduk med passande motiv, kräftservetter eller rent av haklappar och naturligtvis kräfthattarna. Kräfthattarna är nog värda ett eget kapitel. Detta var ett typiskt uttryck för borgarklassen. I det omfattande ordensväsen som växt fram sedan 1700-talet hade man försökt efterlikna överklassen och i de hemliga sällskapen var naturligtvis hattar som liknade monarkernas kronor eller höga militärers mössor ett måste.

Vi förra sekelskiftet började kräftätandet bli så etablerat att Rörstrand lanserade en speciell kräftservis med dekor framtagen av Alf Wallander.

När det gäller servetter är det också något som det måste finnas massor av, ibland kan man tänka sig att ha hushållspapper i reserv. Ett tips kan också vara små skålar med ljummet vatten och citronskivor i för att doppa



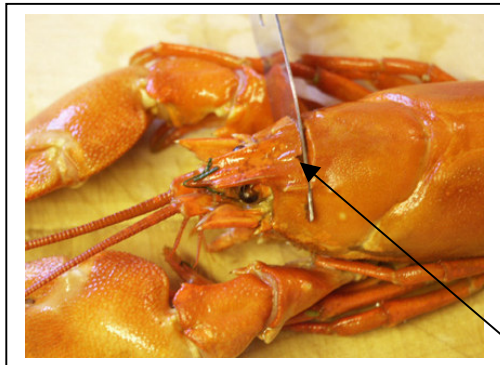
händerna. Se bara till att skålarna inte är alltför lika nubbeglasen...

För säkerhets skull bör man nog duka med pappersduk. Då är det ju enkelt att med en tuschpenna skriva dit eventuell bordsplacering om det skall vara så formellt. På tal om formellt. Är nubbevisorna så krångliga att man behöver dela ut sånghäften får det högst vara ett blad, gärna inplastat. Festförstörarna som tvingar en att leta efter visan på sidan 24 bör tilldelas ett eget bord – gärna med en telefonkatalog att bläddra i för att lugna sina nerver.

Vidare är kulörta lyktor, gärna en måne, ett måste vid en seriös kräftskiva. Lyktorna var nog förr helt enkelt ett festligt sätt att lysa upp de mörka augustikvällarna i en tid när elljus inte fanns tillgängligt i samma utsträckning som idag.

Det finns fortfarande lyktor i papper att köpa, i vilka man sätter ett levande ljus. Vid varje bättre kräftskiva bör åtminstone någon lykta plötsligt fatta eld och flamma upp, så att snapsarna riskerar att hamna i vrångstrupen.

Etiketten tillåts inte dominera, vilket är en av de fina sakerna med kräftkalaset. Man får knyta servetten runt halsen, man får äta med händerna, man får suga, man får sörpla och nubbevisan ersätter både bordsbön och de högtidliga talen. Efteråt tycker vissa mer finkänsliga personer att man bör tvätta sig, åtminstone händerna. Om man i samband med en vanlig tvätt med tvål och vatten, sköljer händerna med lite öl eller gnider dem med kaffesump, försvinner kräftlukten snabbare.



### Hur experten äter.

Det skall man strunta i, det är ju kräfts-kiva. Ät och njut.

För dem som absolut vill veta finns det faktiskt flera skolor. Den enkla varianten är att först ta upp kräftan, vända på den och suga på undersidan. Därpå tar man av klorna och öppnar dem. Med hjälp av en kräftkniv pillar man fram köttet. Därefter brukar en del vrida av stjärten och äta efter att ha tagit bort den svarta tarmen.

Den något mer avancerade skolan excellerar nu i att ta bort huvudskölden och återigen suga för att därefter njuta av kräftsmöret i huvudet.

Den mest avancerade skolan startar alltihop med att skära av huvudet strax bakom kräftans ögon. Därefter kan hela paketet med mundelar och mage enkelt lyftas ut framåt.

### Hur den ärlige äter.

Att äta kräftor är inte bara en njutning och en ritual. För många handlar det också om ren exhibitionism. Man ska äta på rätt sätt, det ska låta, och det ska också gärna synas hur många man ätit.

Den som vill äta med ”öppna kort” stoppar efter det att varje kräfta är uräten, tillbaks be npaketet i huvudskölden, varpå dessa placeras runt längs tallrikskanten, med nosen utåt. På så vis ser alla hur många kräftor man ätit, och att man egentligen är en ärlig och ordningsam person.





## När kom dill in i kräftätandet?

Dill har säkert odlats sedan medeltiden i landet, men dill var ingen vanlig krydda i det svenska köket in på 1700-talet. Till kräftor kunde man istället använda persilja, peppar, ingefära, kummin eller saffran. Cajsa Warg hade i sin första upplaga av kokboken 1755 inte dill bland kryddorna. Johan Winbergs kokbok 1761 hade en mer fransk prägel och han använde sig mer varierat av kryddor. Han var också den förste som föreslog dill till kräftkoket. Dock skulle kräftorna ännu icke ätas kalla.

I en senare upplaga av Cajsa Wargs kokbok användes dill för att tillverka en Whisky-liknande snaps (Usqueba). Det var dock en oändlig mängd kryddor som ingick. Det var nog ingen som märkte om dill saknades, i alla fall inte efter ett tag...

Nej, dillen gjorde nog sitt stora intåg tillsammans med potatisen. Dill och potatis presenteras i nionde upplagan av Cajsa Wargs kokbok 1790. När nu väl dillen kommit in i köket gick det undan. Den stora nya dillrätten var förstås det typiskt svenska dillköttet. Kräftor, ärtsoppa och dillkött var vad August Strindberg längtade efter under de långa åren utomlands. Konstnären Carl Larsson lär till och med ha tagit med sig och planterat dill under tiden i Frankrike. En kulturell välgärning som fransoserna säkert inte förmått uppskatta.

Faktiskt är det så idag att Sverige och Finland är nästan de enda länder där dill används i kryddköket, om man nu skall skryta. I Grekland kan man dock få lokala varianter av tsatsiki med dill.

### Dill...

Dill växer naturligt runt östra Medelhavet bort till Iran. Dill som krydda odlades och användes av de gamla babylonierna, assyrierna och perserna. De tidiga egyptierna använde dillen som medicin. I 3500 år gamla papyrusrullar rekommenderas dill speciellt mot åderförfettning. Naturligtvis fanns dill även i Israel och omnämns i Nya testamentet. Kryddan och medicinen var vid denna tid så viktig att den användes som skattemedel (Ni har väl läst Matteus 23:23?).

Även romarna uppskattade denna krydda. Poeten Vergilius till och med diktade om medicinen. För det var nog som medicin den var mest eftertraktad vid denna tid. I den första kända kokboken av Apicius nämns dill sparsamt, som en av de minsta beståndsdelarna i kryddsalt. Ibland användes kryddan i kalla såser.

Dill fördes av munkarna genom Europa upp mot Norden. Vårt ord "dill" kommer av ett äldre tyskt ord som betyder "vagga fram och tillbaka". Detta anspelar naturligtvis på den späda plantans lättroliga blad. Denna kryddväxt överlevde medeltiden in i stormaktstiden. Biskopen Johannes Rudbeck skrev upp vad han ville att hans trädgårdsmästare skulle odla vid Västerås domkyrka år 1624. Bland morot, rättika, palsternacka, lök och sallad nämns även körvel, persilja och dill.

Avkok på dillfrön (dillvatten) kan lugna oroliga magar. Engelsmännen som annars inte använder dill har dock "dill water" mot kolik, väderspänning och oroliga magar. Just dillens medicinska egenskaper gör att flera av Er som läser nu inser att det måste vara kräftorna man mår dåligt av dagen efter...

### ...men det skall vara krongdill

De som köpt de frysta importerade kräftorna och någon gång blivit besvikna har nog främst märkt att den riktiga dillsmaken saknas. Orsaken är oftast att man inte kokar in kräftorna i krongdill utan i dill. Vad är då krongdill? Jo, det är dill som tillåtits blomma och mogna ut. Det är alltså de mogna fröna

Från och med början på 1800-talet rekommenderas oftast dill eller persilja till kräftor. I kokboken "Den svenske kocken" av Gustav Schartau som kom ut 1826 och åter 1837 finns dillen med.

I Estland skall det förutom dill vara nässlor till kräftorna. Man förvarar sina kräftor levande på brännässlor och till kräftkoket är nässlor ett lika stort inslag som dill.

August Strindberg skrev i "Ordalek och småkonst" vid förra sekelskiftet om dillens betydelse och erövring av det svenska köket under 1800-talet:

*"Dillen är sådd, den outhärliga härliga dillen,  
när i augusti från land de småfeta sprattlande kräftor  
förs i granris hitut, och från yttersta kobbar och skären  
läckraste lammkött och kalv i båtar komma till salu,  
ej förgätandes väl att outhärliga dillen  
ensam äger makt att göra kokströmming ätbar."*

## Kräftor och dill - en farlig kombination

Ovan nämndes att dillen har medicinsk användning. Dill är rik på C- och E-vitamin, kalium, zink och kalcium. Det är receptet på en klart uppiggande och vitaliserande krydda. Dill var antikens Viagra (obs invärtes bruk). Blandade man dessutom dillen i vin och drack så var framgången given.

Kräftor innehåller mycket jod och fosfor, två ämnen som påverkar hormonerna och därmed sexlivet. Yrkesförövaren Giacomo Casanova hade två passioner i livet, kvinnor och hummer. Den sistnämnda lär ha varit en förutsättning för det första. Även Thomas D'Urfey nämner år 1719 kräftsoppa som ett starkt afrodisiakum.

Detta måste innebära att den som dristar sig att blanda kräftor, dill och alkohol har ett starkt afrodisiakum. Grekerna hade fattat detta med alkohol och sex och lät guden Dionysos ha hand om båda sakerna. Samma uppgift fick naturligtvis romarnas Bacchus. Redan vid en liten mängd alkohol, eller etanol som det heter, i blodet påverkas signalsubstanserna i hjärnan. Upptaget av signalsubstansen glutamat hämmas medan aktiviteten hos serotonin, dopamin och endorfiner ökar. Dopamin ökar sexlusten, och skapar ihop med endorfinet ett välmående och ger en "kick". Så långt kanske allt väl, MEN alkohol minskar halten av både manliga och kvinnliga könshormoner. Tillfällig impotens är inte alltför ovanligt när promillen

I denna vits från Göteborg möts de svenska stora traditionerna.

*På midsommardagens morgon var Kal ute och gick – sakt och trött.*

*Han möter då den betydligt piggare Beda.*

*Beda: Ojdå, hur var gårdagen?*

*Kal: De va' fest hos Berra med sill och supar.*

*Beda: Det låter inte så farligt?*

*Kal: Jo, sen' fick vi köttbullar och två supar till.*

*Beda: De va la inget..*

*Kal: Nja, sen va de ost och ett par supar.*

*Beda: Ja, nu kanske det börjar bli lite mycke'*

*Kal: Men vi fortsatte med kräftor och flera*

*supar...*

*Beda: - Kräftor? De finns la inga kräftor nu. Vid*

*midsommar är det enda röda man äter*

*jordgubbar.*

*Kal tänkte över detta besked och genom skingrande dimmor och huvudvärk kommer insikten:*

*- Ja, det förstås! Jag tyckte väl att dom var lösa i skalet!*

är hög. Den berusade brukar somna in i enlighet med Shakespeares ord i Macbeth: ”Fylla ger tre ting; röd näsa, sömn och piss”.

## Kräva kräftor dessa drycker?

Romaren Petronius Arbiter uttryckte att ”*Pisces natare oportet*”, med det menade han på ärans och hjältarnas språk att ’fisk bör simma’. Alltså att fisk bör intagas med vin eller annan alkoholhaltig dryck. Sill är väl något som ofta nämns ihop med snaps, men sillen klarar sig faktiskt själv. Kräftan är däremot en sällsynt gäst i det svenska köket utan alkohol.

Brännvinet hade kommit till Sverige år 1467, men då för att användas i kruttillverkning. Ganska snart kom man på att det var ’krut’ i drycken på flera vis. Brännvin gjordes dock genom destillering av vin och Sverige kunde därför inte framställa ’till husbehov’. Svenska soldater som varit fångna i Ryssland lärde sig dock att tillverka brännvin av säd och från 1591 var ruljansen igång. På 1800-talet klurade dessutom en kvinna, Eva Ekeblad, ut att man kunde bränna sprit av potatis.

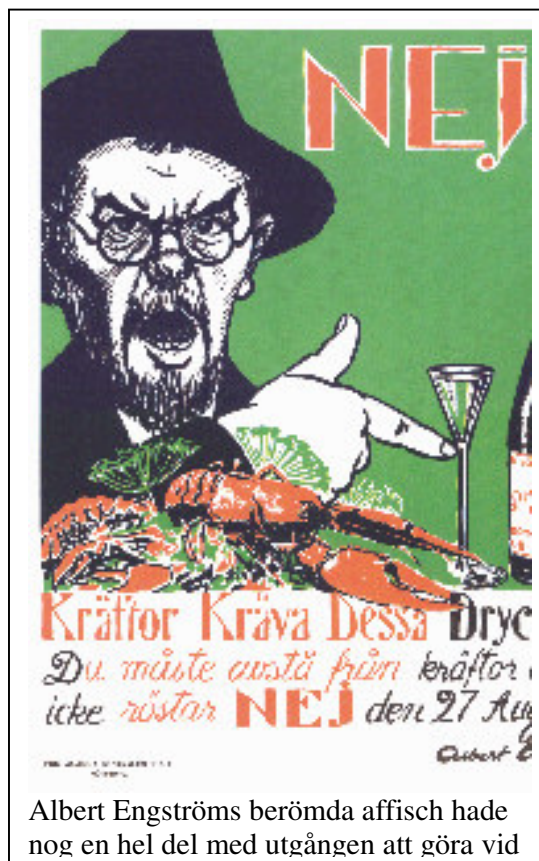
Kräftor och alkohol möts redan på 1500-talet. Munken Peder Månsson (Petrus Magni) angav i ”Bondakonst” år 1522 att kräftor kokta, stötta och upplösta i alkohol var bra mot akut feber! Se där, ännu ett argument för kräftfesten, och nästan 500 år gammalt.

Räcker inte dessa argument kan vi se vad ärkebiskop Sundberg sa: ”Näst religion och sedlighet är små brännvinsglas det värsta jag vet”.

## Motboksdebatten

Under första världskrigets alla ransoneringar passade man på att även ransonera alkoholen eftersom säd och potatis behövdes till nyttigare saker. Det var doktor Ivan Bratt som låg bakom detta högst odemokratiska system där de som hade pengar och ställning gynnades. En gift Herr Borgare kunde få fyra liter sprit i månaden, medan fattigare folk utan ställning kunde få en halv liter, om alls något. Hade man goda kontakter med läkarkåren kunde man också få ut starköl på apoteket, dvs om behovet av ’nå got stärkande’ fanns.

År 1922 kom ett förslag om ett totalt förbud mot rusdrycker i landet. De som önskade ett förbud hade stora ekonomiska tillgångar för kampanjen. Man ordnade tusentals möten över hela landet, sålde demonstrationsflaggor, frimärken och vykort. Kampen stod mellan rusdrycker eller ej. Förbudsivrarna förlorade med 889 132 röster för förbud mot 925 097 röster som



Albert Engströms berömda affisch hade nog en hel del med utgången att göra vid

inte önskade något rusdrycksförbud. Förbud slapp vi men motboken permanentades och alkoholen ransonerades framgent. Tanken var väl att successivt avveckla alkoholen liksom kärnkraften i modern tid. Systemet med motbok upphävdes dock den 1 oktober 1955.

## Snaps och smörgåsbord

Snapsen är ett typiskt nordiskt drag och är allmän i brännvinsbältet över Ryssland, Finland, Sverige och Norge. Brännvin uppfanns av munkar på 1200-talet när de destillerade vin och fick fram ett starkt koncentrat av alkohol. Först var användningen huvudsakligen som

Läsövning på broderfolkska:

*Det er bedre å drikke en dram selv enn å se seg sint på at andre gjør det.*

Nils Kjaer (1870-1924).

lösningsmedel för olika medikamenter. När det skulle drickas rent smakade det dock troligen starkt av finkel. Det är därför inte så konstigt att man tidigt experimenterade med olika kryddor.

Under 1500-talet börjar sedvänjan med en snaps, bröd och ost före måltiden att vinna mark i Sverige. Ännu några hundra år var denna sed dock förbehållen de högre stånden, främst adel och präster. Successivt tillkom mer, och framför allt mer raffinerade, aptitretare till snapsen. Under 1700-talet hade snaps- eller brännvinsbordet nått även det förmögnare borgerskapet och börjar bli allmänt. Nu äter man en mängd smårätter; förutom bröd och ost kan det finnas sill, böckling, köttbullar, korvar, rökt skinka, medvurst, kaviar och faktiskt kräftstjärtar. På 1700-talet har alltså snapsen och kräftan förenats.

När fransmannen Alexander Daumont reste i Sverige år 1830 kallade han brännvinsbordet ett *'preliminärmål, vilket föregår den egentliga måltiden alldeles som företalet i en bok.'* År 1848 stöter vi för första gången på uttrycket smörgåsbord och då hade man nog delvis separerat alkoholen och maten. Gustav Fröding skrev (1891) i diktsamlingen "Guitarr och Dragharmonika" *"Prosten klarade strupen / .. och sade: "välkomna / till smörgåsbordet och supen!"*

*Maten är halva födan.*

Söndagsnisse 1873.

Under 1800-talet senare hälft börjar brännvinsbordet falla ur modet. Hagdahl skrev 1879 i sin berömda kokbok angående brännvinsbordet att *"hos oss göra dessa ej lägre anspråk på god ton"*. Brännvinet försvann alltmer och kvar hade man smörgåsbordet. Till smörgåsbordet inbjöds även kvinnor, vilka inte varit välkomna till brännvinsbordet. Alltmer blev de små tilltuggen till snapsen större rätter. När Birger Sjöberg i "Kvartetten som sprängdes", utkommen år 1934, skriver om ett smörgåsbord som Karl Ludvig komponerar ingår ansjovislåda, sillsallat, hummer naturell, inkokt lax, räkor, brynta champinjoner, svampkrustader, sparrisomelett, stekt fisk, kyckling med mera.

### Alkohol i kroppen

Alla vet väl att alkohol i för stora mängder påverkar kroppen negativt. Strindberg beskrev i "Till Damaskus" år 1900 hur "dagen efter" kunde gestalta sig, ty då:  
*"-Har jag de sköna samvetsqualen; erfar den förlösande känslan av skuld och ånger; njuter av kroppens lidanden under det själen svävar som en rök omkring pannan..."*



Det finns indikationer på att snapsbord är en rysk sedvänja som anammats i Sverige-Finland. Men ryssarna skyller ifrån sig. Smörgåsbord heter på ryska "sjvedskij stol", dvs svenskt bord. Det är dock klart att seden med många små aptitretare före måltiden finns i många kulturer, Grekerna hade sitt mezze från 200 f.Kr. Det franska köket har hors d'oeuvre..och danskarna har anammat smörgåsbordskonceptet och förfinat det ytterligare!

Nu kanske den käre läsaren börjat lägga ihop ett och annat. Kräftskivan med bara kräfteor, ost, smör, bröd och snaps är ju faktiskt en variant av smörgåsbordet – en revolt mot det franska köket, en revolt mot det överbelastade utländska. En enkel **sexa**, som det kallades, utan krusiduller med röda kräfteor i kastruller. En sexa var ursprungligen en sup som man tog till kvällen (runt klockan sex), gärna med något tilltugg. Därför var 1800-talets sexliv inte vad vi tror idag utan helt enkelt ett studentliv präglad av mycket av det andra goda. Den som var ansvarig för detta på studentnationerna kallades ofta sexmästare.

## Nubbe, öl, vin eller vatten

Vin till kräfteor låter i mångas öron som ett helgerån. Erik Flodéus som 1941 gav ut "En bok om kräfteor" skrev "Att dricka vin vid förtärandet av dem är uppkomlingsfasoner".

När den ene av oss författare en gång på Systembolaget frågade efter något gott vin till kräfteor vägrade expediten föreslå eller ens sälja något dylikt. Tyvärr var det för sent att istället påstå att det var räkor vi skulle äta så det blev vackert till att handla starköl istället.

Faktiskt smakar kräfteor utmärkt med ett svalt vitt vin, men här finns inga säkra råd. Frågar man experterna, eller sommelierna som de behagar kallas, så blir det ofta vita viner som efter en viss tveksamhet rekommenderas till kräfteor. Vita halvtorra viner bryter bra mot det salta och dillsmaken. Vill man vara riktigt besvärlig kan man naturligtvis ta ett rödvin till, om inte annat så för att markera kräfteorivans frihet. Då bör man i alla fall undvika spanska rioja-viner eftersom de ofta har krondill som en typisk arom.

-Va tycker du om det här vinet?  
-Jo, dä rätt bra.  
-Ja, te mat tycker jag dä ganska gott.  
-Ja, te mat går dä väl an, men te dryck är dä för djävligt.

Strix 1904.

När vi nu ovan varit alkoholliberala kan man kanske få instämna med Flodéus att det är öl och snaps som passar bäst. Det går ju i ärlighetens namn att anpassa styrkan på ölet och mängden snaps. Det är väl ingen egentligen som önskar att bli full, bara glad, men det kan vara svårt att veta var gränsen går. Lyssna dock på vad andra tycker och säger. Kanske viktigast är det ryska ordspråket:

*När två säger att du är full – gå då och lägg dig.*

Vi tänker inte här rekommendera vilken snaps som passar bäst till kräfteor (inga måsten för kräfteorivan!). Det kan väl dock vara intressant att tänka på att

*Måttlighet är bra, det får bara inte gå till överdrift.*

Aalborg Taffel och Aalborg Jubileums Original båda har dill som en dominerande krydda.

Annars brukar väl O.P. Anderson anses vara den verkliga klassikern till kräftor (kryddad med anis, kummin och fänkål). Hemgjord snaps är också rätt på kräftsivor. Lättast att göra, och mycket god, är nog pors, gjord på de spåda bladen och de små kottarna. De skapar, efter att ha fått stå ett tag, en fin lyster och smak. Också lätta att göra själv, och som kan vara klara till kräftsåsongen är snaps på vårbrodd, svart vinbär, johannesört (hypericum) eller malört.

## Nubbevisan

Nubbevisan är inte finkultur, ändock kan folk i gemen citera mer ur nubbevisor än lärda citat från svenska författare, eller för den delen psalmer. Visst kan man vara finkultur om man nödrimmar, är rolig och fräck – se bara på Lasse Lucidor och Carl Michael Bellman. Att sjunga är också bra för själen. Den spanske författaren Cervantes (1547-1616) sade att ”*Quien canta, sus males espanta*”. Vilket ungefär betyder: ”Den som sjunger skrämmer bort sina sorger”.

*Festen är slut – väck gästerna.*

Som vi hävdade tidigare kanske är det till och med så hädiskt att snapsvisan ersatt bordsbönen i kräftkalaset. Vi ger inga exempel på snapsvisor här. De kan ni som sagt själva.

*Hade ja vetat, att vatten va så gott, så hade jag inte druckit så mycke nubbe i går.*

Strix 1902

## Kulturhistorien

### Kräftan i andra kulturer

Kräftor äts i stora kräftfester i det gamla Mesopotamien. Kanske även babylonierna åt kräftor eller åtminstone kände de till djuren eftersom de namngav en stjärnbild efter kräftan. Det kulturer där kräftor räknats som riktigt viktiga ligger dock ännu längre bort. Det var förstås olika arter av kräftor som man åt på olika håll.

Nordamerikas indianer var väl bekanta med kräftorna och deras ätbarhet. Aztekerna i Mexico åt kräftor kokade eller rostade över eld. I Hiawathas sång av Longfellow får vi veta att namnet på indanstammen Shawgashee betyder kräftor. De finns faktiskt flera stammar som uppkallats efter kräftor och kräftorna fanns till och med i skapelsemyterna. Australiens aboriginer åt också kräftor och man har nedtecknat 27 olika dialektala ord för kräftor.

I Grekland nämnde Aristoteles kräftorna och vi vet att kräftor åtminstone användes i folkmedicinen, och i flera fall har man hittat kräftbilder på mynt och smycken, troligen som en apotropaion (magiskt tecken) mot skadliga sjukdomar. Det fanns till och med två städer i det antika Grekland som hette Astakos (hummer), vilket sedermera blev namn på både kräftor och hummer på latin. Eljest har kräftorna inte haft någon framträdande roll i den sydeuropeiska kulturen. Grekerna födrog att äta hummer och languster. Romarna likaså, men kräftor nämns i förbigående i kokboken 'De re culinaria' från 300 -talet e Kr.

Däremot vet man att kräftor äts förr i Ryssland och det finns ett ryskt ordspråk som säger: ”Där det inte finns fisk är också kräftan fisk”. Alltså åt man kräftor, i värsta fall. Ett snarlikt uttalande görs av en person i sydöstra USA i filmen Raising Arizona (1987). ”When there was no meat we ate fowl. When there was no fowl we ate crawdad (kräftor). When there was no crawdad to be found, we ate sand.”

### Från fasta till fest

I norra Europa vet vi att både klostren och furstehusen åt kräftor som ett alternativ till fisk under fastan. Säkerligen äts de även av den övriga befolkningen. Redan på 1200-talet omtalas

### Parlör för kräftälskare

Aborigin	Inga
Choctaw-indianer	Shakchi
Danska	Krebs
Delaware-indianer	Schahamuis
Engelska	Crayfish, crawfish
Estniska	(Jõe)vähk
Gaeliska	Giomach-uisge
Finska	Rapu
Franska	Ecrevisse
Isländska	Vatnakrabb
Italienska	Gambero di fiume
Japanska	Zarigani
Madagaskiska	Oran(mena)
Maori-språk	Koura
Maya-indianer	Cay el. Bab
Nederländska	Rivierkreeftje
Polska	Rak
Portugisiska	Camerao de agua
Rumänska	Creifis
Ryska	Rak
Spanska	El cangrejo de rio
Turkiska	Kerevit, su bocegi
Tyska	Tathsu istakozu Krebsen

kräftor som ätliga i Europa och Konrad von Würzburg bekymrade sig på 1200-talet över deras öde att kokas levande. Definitivt ansågs de också goda ty när man drömde om Schlaraffenland fanns det kräftor i floderna, i alla fall på den tyska författaren Erhard Schoens framställning år 1530. I fantasins Schlaraffenland behövde ingen svälta, stekta sparvar flög in i munnen, husen var gjorda av pannkakor och fläskstekar, vin fanns i brunnarna och grisarna sprang omkring färdigstekta.

Flera uppteckningar finns att furstehusen sände kräftor som gåva sinsemellan. Det verkar som det traditionella kräftätandet främst förekom i Tyskland och Frankrike. På 1500-talet slog det italienska köket igenom. Där användes hummer, krabbor och andra skaldjur friskt. I Tyskland, Danmark och Sverige fick dessa delikatesser ofta ersättas med sötvattenskräftor. Den första notisen om att kräftor äts i Norden kommer från det danska hovet år 1504 då man importerade kräftorna från Tyskland.

Under Sveriges katolska tid, dvs fram till 1527, var kräftor egentligen förbjuden mat. De förklaras orena i Bibeln. Där står det i tredje Mosebok 11:42 *"Alt theth som mangh haffwir fötir aer onatuwlik mantz födha oc idher forbudhin at aeta"*. Eller i 1917 års översättning *"Varken av det som går på buken eller av det som går på fyra eller fler fötter, bland alla de smådjur som röra sig på jorden, skolen I äta något, ty de äro en styggelse."* Dessutom stod i samma Mosebok 11:12 att *"Allt det i vattnet, som inte har fenor och fjäll skall vara en styggelse för er"*.

Dessa avsnitt gör att judar inte äter kräftor och därmed missar något av livets goda. Men vi skall inte tro att kristenheten höll så noga på dessa förbud. Däremot höll man på fastan och i princip var hälften av årets dagar fastedagar, dvs dagar då man inte åt kött. Fisk och andra vattendjur, till och med säl, fick man däremot äta och från medeltiden har vi flera exempel på hur kräftor användes för att variera fastedieten.

Vasakungarna hade tyska köksmästare och dessa förde säkert hit seden att äta kräftor. På 1500-1600-talen var kräftor lyxmat för furstehusen. I regel var kräftorna bara en del av många rätter på dignande bord. Liksom på kontinenten nämns inte kräftorna i litteratur eller dokument förrän de hamnade på furstarnas bord. Speciellt efter att Sverige övergivit katolicismen, och kräftor därmed inte var förbjuden mat, dyker det i skrivna urkunder upp allt mer beställningar av kräftor.

Först ut på plan var naturligtvis Gustav Vasa med funderingar kring kräftutplanteringar på Åland år 1556. Sonen Hertig Johan ( sedermera Johan III) satt i Åbo i Finland år 1558 och beställde flodkräftor till matbordet. Johan III uppmanade senare ståthållarna vid Kalmar slott år 1574 och igen 1579 att samla in kräftor för utplantering i dammarna i trädgården utanför Söderport. En annan son till Gustav Vasa, Erik den XIV, beställde hösten 1562 kräftor till system Anna Wasas bröllop. Kung Erik skrev till fogden på Nyköpings hus Jöran Johansson Rosenhane att han behövde *"enn heell hop Kräffwether"* och uppmanade Herr Jöran att *"fiske effther them allestädtz"*. Fyra år senare skickade samme kung drabanten Lasse Eriksson till Södertörn för att hämta kräftor. Den yngste av bröderna Vasa skulle naturligtvis inte vara sämre. Därför kom Hertig Karl av Södermanland ( sedermera Karl IX) att plantera in kräftor i Eksågsån i landskapet. Det står alltså helt klart att kräftätande kommit på modet trots att Sverige blivit protestantiskt och inte fastade längre.

Även utanför Norden planterade man ut kräftor var det gick. Flodkräftan introducerades i östra Tyrolen 1485-1504. Thomas Fuller berömmar 1662 Sir Christopher för att han satt ut kräftor i floden Yower, England.

Sverige hade under 1500- och 1600-talen sin korta tid som stormakt. De nyrika svenskarna, dvs de i de högre samhällsskikten, firade denna makt med dignande bord och stort överdåd. År 1623 bjöd till exempel Gustav II Adolf på fyllda kräftor när han underhöll sändebud från Mecklenburg. På denna tid serverade man kräftorna varma. I regel kokta i vin, vatten, salt och lite vinäger. Hovläkaren Anders Sparman skrev 1642 i "Sundhets spegel" att kräftorna nog var näringsrika, men så grova att de åts med ättika och peppar. Roligare recept fanns dock och de presenteras närmare i kapitlet om "Kräftan i köket".

Kräftorna var under 1600-talet ett viktigt inslag på festbordet. I dikten "Bröllops-Beswärs Ihugkommelse" berättas om kräftor som festmat tillsammans med bl a kalkoner, oxar, får, gäss och rökt lax. Dikten är skriven på 1660-talet, kanske av Georg Stiernhielm.

I vissa regioner var kräftfisket viktigt och både Tvista härad (Jönköpings län) och Tjust härad (Kalmar län) hade faktiskt en kräfta i sitt sigill på 1700- resp 1600-talet. Kräftfiske var således viktigt i Småland vid denna tid.

#### Att kokas levande

Många drar sig för att anrätta kräftor därför att de skall kokas levande. Skalden Johan Henrik Källgren (1751-1795) lät salig Dumbom i dikten "Dumboms leverne" uttrycka sig så här:

*"Och märkligt var det som han sade  
en gång om kräftans natur.*

*Hans ögon syntes tårar pressa  
då de i kitteln sprattlade.*

*"Nej, ingen dör så grymt som dessa",  
skrek han, "ty de dö levande".*

Ännu in i mitten på 1800-talet var dock kräftan ofta bara en störande art som försvårade fisket, bland annat genom att trassla till näten. Olaus Magnus skrev år 1555 i sin vidlyftiga "Historia om de nordiska folken" att kräftor också var till besvär när man ville blötlägga torkad fisk i bäckarna. Strax dök kräftorna upp och tog för sig.

## Vad betyder namnet?

Kräftdjur kallas vetenskapligt för Crustacea, ett namn som kommer av det hårda yttre skalet (jämför nylatinska resp engelska ordet crust = skorpa). De gamla romarna använde beteckningen Cancer om alla större kräftdjur, både krabb- och kräftliknande.

I det svenska språket är kräfta ett ungt ord, troligen inlånat från tyskan (Krebs, äldre Krebiz). Helt klart kommer det tyska ordet av "krabben" som betyder att klösa, att ha klor. Ursprungligen användes det både till krabba och kräftor. Senare tycks formen "krävet" (kraeveta) ha använts i Sverige. Detta ord användes också om ett bröstharnesk som soldater bar. Ett harnesk som liknade kräftans skal. Andra dialektala namn på kräftor är "krävecka" i Västergötland och "kräfs" i Skåne. Flodéus uppger också "graba" i Uppland och "krabba" i Småland.

Kanske roligast är det engelska namnet crayfish som bygger på ett missförstånd. Kräftor hette nämligen av det gamla högtyska "chreibiz" crevice på franska. Sedermera övergick detta till ett fransk Écrevisse. Det där konstiga slutet "viss" lät förstås som "fish" och därför föddes vid mitten på 1500-talet på det engelska språket hybriden kräft-fisk (cray-fish). Kanske brydde sig inte engelsmännen eftersom man då inte åt kräftor, vilket inte är så förvånande eftersom den art som förekom naturligt i England är småvuxen, som mest 8 cm lång.

Det vetenskapliga namnet på vår svenska flodkräfta är *Astacus astacus*. *Astacus* är ett gammalt grekiskt namn på hummer, "astakos". Sedermera blev det ett latinskt namn på större kräftdjur med lång bakkropp, alltså liknande hummer och kräftor, men ej krabbor. *Potamobius astacus* är latin och grekiska. Det betyder 'flodhummer' och var det vetenskapliga namn Carl von Linné gav flodkräftan. Sedermera ändrades detta av senare tiders vetenskapsmän till det mer obegripliga *Astacus astacus* som ju bara betyder "Hummer hummer" –hum hum.

Kräftor tycks i Sverige inte ha värdesatts förrän vid medeltidens slut. Faktum är ju att ordet kräfta knappast uppträder förrän efter medeltiden. Det är därför inte konstigt att "kräfta" är ovanligt i ort- och vattennamn. Det finns bara en ort som har kräfta i namnet, nämligen Krefftemale i Kyrkhults socken, Blekinge. Namnet torde vara från 1200-talet. Kräftemåla ligger vid Kräftegylet (Kräftegölen). Detta är det enda av över 50 000 sjönamn som SMHI förtecknat som har med ordet. Till denna sjö rann Kräftbäcken. I landet finns ytterligare två större åar med kräfta i namnet, dels är det Kräftån som rinner från sjön Lången vid Timmersdala omedelbart NV Billingen (Tidans vattensystem), dels är det Kräftbäcken 4 km söder Hedemora i Dalarna (Dalälven). I båda dessa vattendrag kan man anta att kräftor inplanterats i relativt sen tid.

I Louisiana, USA, är intresset för kräftor stort. Här har också en språkstrid avgjorts. Kräftor har i USA dels benämnts crayfish, dels crawfish. Det senare är naturligtvis en folketymologisk omtolkning av cray med crawl (att krypa). För att komplicera det ytterligare finns också namnet crawdad. ("The crawdad song" var en hit med Jerry Lee Lewis). År 1975 beslöt statens senat att crawfish skulle vara det

*Hummern blygare än laken,  
rodnar när hon kokas naken.*

Pyttans AB- och CD-lära.  
Acke, Engström, Heidenstam,  
Fröding & Mörner.

## Kräftröd och kräftgång

Kräftorna har givit upphov till två klassiska uttryck, kräftröd och kräftgång. När kräftor kokas blir de röda. Detta har bidragit till intresset för dem och kanske är det också en aptitretare. Första gången det röda nämns på svenska är i en text av Peder Clausson Fris 1599. I stilleben börjar röda kokta kräftor eller humrar att synas i 1600-tals konsten.

Kräftor har fem olika färgpigment i skalet. Dessa har färgerna blått, grönt, brunt, gult och rött. De tre första pigmenten förstörs vid kokning och det röda dominerar över det gula. Därav kräftornas olika färg i natur och kastrull.

I mörkt humusbruna vatten är kräftorna ofta brungröna och i klara sjöar ofta blågröna.

Vill man ha blå kräftor så matar man dem med mycket fiskkött, eller sk pellets som används som fiskfoder.



Fransmannen Francois Rabelais skrev år 1553 i “*Gargantua and Pantagruel*” att “*rött visar bara att det inte kokats, undantaget kräftor och hummer som skall kokas röda som en kardinalhatt.*”

Prästsonen Samuel Ödmans skrifter och brev berör slutet på 1700-talet och början på 1800-talet. Han berättar detaljerat om bastubad på julafton. Där beskrev han hur huden blev ”röd som en kokt kräfta” av kombinationen värme och björkris. Klart är alltså att hur kokta kräftor ändrar färg till ilsket rött inte var främmande i Småland. Vi har ju sett att häradsvapnet kunde ha en kräfta i sig i Småland och det står nog klart att Småland var ett kräftriike.

Nu hör det till naturens nyck att vissa kräftor är röda medan de lever. Det finns flera sådana arter utomlands, t ex en av Madagascars kräftarter och flera arter i Nordamerika, liksom vår ”svenska” havskräfta. Cherokee -indianerna förklarade i sin skapelsemyt att kräftorna blev brändes röda av solen vid skapelsen. I samma myt är det kräftan som skapade jorden genom att dyka i vattnet och hämta lera!

I Sverige förekommer röda kräftor som en avvikande variant inom arten i vissa sjöar där mängden rovdjur inte är så stor. Där klarar sig även mer iögonfallande exemplar och även rent vita kräftor har påträffats. Detta att det finns kräftor som är röda från början inbjuder naturligtvis till practical jokes, skämtet att smyga in levande kräftor bland de kokta så att den oförsiktige får sig ett nyp. Redan i ”Ny alamodisk åg mycket nyttig Trenchier-Bok” som utkom 1696 rekommenderas detta knep.

Kräftor finns alltså över stora delar av världen och har nog använts i köket i mån av tillgång. I den så kallade Codex Florentino, som skrevs av spanjoren Bernardino de Sahagún år 1577, berättas om aztekerna och Mexico. Där nämns i en passus att det finns sötvatenskräftor som när de kokas blir röda.

I sjön Öljaren vid Hjälmaran fångades ofta röda kräftor och politikern Carl Carlsson Bonde från Julita i Sörmland var känd för att skämta med hjälp av dessa ”rödingar” bland de kokta kräftorna.

Ett talesätt som är väl etablerat är ”att gå kräftgång”, dvs baklänges. Att kräftor flydde baklänges var väl känt under medeltiden. Det kommenteras i Dyalogos 1483. Detta innebär nog att man redan då försökte fånga kräftor för hand.

I USA används uttrycket ”to crayfish” om att (fegt) backa ur något. Denna betydelse finns belagd sedan 1848, men används än idag. I den kända romen ”Rosens namn” av Umberto Eco sägs en person ha en kräftas ande genom att han rörde sig baklänges när han hade tråkigt.

### **Kräftan som ond**

Den mytologiske grekiske hjälten Herkules utförde tolv stordåd för att sona egna illgärningar. Han hade som ung man dödat sin egen familj. Stordåden handlade ofta om att besegra odjur, alltifrån det

I en gammal svenska folkgåta heter det:  
*Vem går svart i badet  
och kommer röd därur?*