

# SÅPKOKET

En kulturhistoria från 1920-talet.

När jag sätter mig ner och tänker på personer och händelser i mitt "föregående liv" händer att även jag ibland drar på smilbandet och skakar på huvudet. Seder och bruk, sättet att leva och tänka var så helt annorlunda än nu 85 år senare. Då var det småskalighetens och självhushållets tid som på gott och ont aldrig mer kommer tillbaka.

Det var också fattigdomens tid för den breda allmogen, men samtidigt en rikedomens tid på praktiska kunskaper för ren överlevnad. Originella personligheter var legio, nu är det kopiorna som dominerar, åtminstone om man generaliserar lite.

Just nu landar tankarna på min originelle skollärare som lärde oss förstå att fåren i byn, och dom var många, var lika dumma som vi när vi inte alltid rätt förstod undervisningens irrgångar.

Rätt ofta kunde vi få höra: "Ni är då tame Håle dummare än fåren här i byn."



Ja ja! Han kanske hade rätt! Vi hade i varje fall en annan likhet med byns får, vi hade nämligen flockbeteende. Men att fåren trots sin dumhet ändå kunde vara bra att ha, den kunskapen fick jag lära av min mor vid flera tillfällen trots att vi själva aldrig ägde några får.

Jag har tidigare berättat i andra sammanhang, att min mor var född torpar-dotter och blev uppfostrad i det fullödiga självhushållets tid på 1880-talet och gifte sig med min far som hade bagerirörelse. Därför var det inte så underligt att hon var kunnig i mångahanda sysslor i dåtidens hushåll, som t.ex. att koka egen såpa.

När detta skulle ske, skickade hon ut mig och min syster till bönderna i byn för att be om att få ta vara på får, get och kalvklövar efter höstslakten. Jag undrar bara vilka barn nu under 2000-talet skulle gå på en sån befallning och ge sig ut för att samla ihop klövar efter slaktade djur. Men vi gjorde det utan att protestera, vi var ju väluppfostrade och vi hade fått ett uppdrag och det skulle uträttas och därme jämt.

Den gamle "Drogback Lars" var en stor spjuver och mycket humoristisk. När vi mötte honom ute på lagårdsbacken ville han förstås driva lite med oss och sa på sina fäders vilda tungomål:

"Men Harre Gu onger, vå skå ne ha tåke rat tell"?

*(Men Herre Gud ungar, vad ska ni ha sånt skräp till?)*

"Int kan fål bagarn använne tåka dyn-je nä han skå baka limpan"?

*(Inte kan väl bagaren använda sån skit när han ska baka limpor?)*

Vi var kanske inte helt klara på om han menade allvar eller om det var ett skämt, men min syster svarade så beskäftigt och stolt hon kunde:

"Näädå, han ska då inte använda dom, men det är mamma som ska använda dom, för hon ska koka såpa".

Ja, jisses så det var, och så här långt efteråt kan man skratta gott åt minnet.

Och såpkokning blev det.



När jag och min syster kom hem med alla både sura och färskas får- och kalvklövar, och kanske en och annan

tjuvskjuten älgklöv, satte vår mor igång.

Den stora tvättgrytan som var utrustad med tappkran och lock, kom väl till pass. Mor satte fyr under grytan och såpkoket kunde börja.

Först kokade hon asklut, och där låg förklaringen till att hon alltid var så rädd om askan både från spisen och från bakugnen. Den låg i en stor hög under bänken där tvättsåarna stod på tork, och nu grävde hon fram den med sopskyffeln och öste ner askan i grytan och tillsatte en lämplig mängd vatten för koket.

När luten var klar, tappade hon upp den kokande askvällingen försiktigt ur grytan så att luten inte skulle stänka på händer eller kläder, för den var mycket stark.

Nästa procedur var att sila den heta vällingen genom dubbla jutesäckar över en tvättså, och i tvättsån hamnade ren och stark asklut.

Därefter kom turen till klövarna som nu skulle kokas så att allt fett blev till buljong, och det var en försvarlig mängd klövar vi fått ihop till koket.

Om det fanns en och annan klöv efter en tjuvskjuten älg med i klövkoket, så viskades det tyst om saken. Älgklövarna gjorde väl i stort sett samma nytta i klövsoppan som älgköttet gjorde i andra grytor oavsett om de var skjutna under laga tid eller inte.

Buljongkoket pågick hela eftermiddagen medan askluten sakta trängde sig genom den tjocka säckväven.

Nästa dag, när buljongen hade svalnat, låg ett gul-vitt lager av det stelnade

fettet över buljongen och benrester-  
na i grytan. Mor tog då bort fettkakan  
och tömde grytan och gjorde den ren.  
Därefter kom turen för nästa proce-  
dur, vilken innebar att koka upp fett  
på nytt och blanda i så stor mängd av  
askluten att konsistensen blev den  
rätta när såpan på nytt hade svalnat  
och stelnat.

Att det var just fett från klövar som  
kom till användning beror på att detta  
fett hade en speciell konsistens och  
struktur och var särskilt väl lämpat  
för att blanda med askluten. Klövfett  
och grankåda användes f.ö. i äldre  
tider som bas vid framställning av  
hemkokta sårsalvor.

Det finns nog ingen motsägelse, då jag  
påstår, att den hemkokta såpan var  
effektivare och bättre än den såpa  
som fanns att köpa i lösvikt ur såptun-  
nan hos handlaren i byn. Framförallt  
var den ju billigare. Klövarna kostade  
bara det nötta skinnnet på våra bara  
fötter när vi samlade in dem, och  
askan var ju den tidens återvinning.  
Ja, det var ju kostnaden för tänd-  
stickorna förstås.?

En liten reflektion så här 85 år  
senare. Varför gjorde vi det inte  
mycket enklare för oss att samla in  
klövbehovet? Vi kunde ju ha gått till  
slaktarens bengrop istället och där  
försett oss med hela behovet på ett  
och samma ställe? Där fanns att ösa  
ur, förutsatt att vi hann dit före spy-  
flugorna. Det var minsann inte så noga

med hygien på den tiden, men  
slaktarens korv var god.

Visst kan vi idag rynka på näsan och  
dra på munnen åt många företeelser i  
gammal tid, men om alla tänkte efter  
lite hur det var för de flesta att leva  
mellan två världskrig så kanske om-  
dömet kan bli lite mer tolerant. Idag  
är det inte alla som vet att vi även i  
vårt land haft en tid med ransone-  
ringskort på både tvål och såpa och  
känna lite mer ödmjukhet och tack-  
samhet för att vi nu har det som vi  
har det.

*© Göte Ingelman 2012.*

*Bildmakare: Bo Hansson*