

Kräftfiske

FOTO: EDWARD C JOHANSSON

I SVARTÅN

SOMMAR ÄR SOL, BAD OCH LJUSA KVÄLLAR. MEN INGEN SOMMAR BLIR VÄL RIKTIGT HEL UTAN EN KRÄFTSKIVA I AUGUSTI! PAPPERSMÅNAR MED STORA LEENDEN, LJUSLYKTOR OCH RÖDA SERVETTER. HÄRLIGA VÄNNER I TOKFÅNIGA HATTAR. SÅNGER OCH SKÅLANDE GLAS. PRICKEN ÖVER I:T ÄR SÅKLART EGENFÅNGADE KRÄFTOR. EN LITEN LYX I TILVARON SOM ALLDELES SÄKERT SMAKAR EXTRA GOTT. >>





>> På många gårdar inom Bo på Lantgård finns det möjlighet till kräftfiske. En av dem är Skrivargården i Östergötland. Här rinner Svartån förbi längs tomtråsen på sin väg norrut till sjön Roxen. Det strömmande vattnet startade sin färd i småländska Sommen och ån är väl känd för de fiskefrälsta. Inte minst vad det gäller kräftfisket. Här berättas det fiskehistorier om kräftor upp till 20 centimeter långa – mellan nostaggen och stjärtspetsen!

TIDIGA FÖRBEREDELSE

Tidigare var kräftfiske bara tillåtet under en begränsad tid på hösten, oberoende av var i Sverige man ämnade fiska upp sina läckerheter.

– Här i vårt fiskevårdsområde har vi bestämt att vi bara fiskar kräftor från den första onsdagen i augusti fram till sista helgen i september, berättar Anders Davidsson på Skrivargården.

Detta gör att traditionen med kräftpremiär i allra högsta grad lever vidare. Prick klockan 17.00 på premiärdagen läggs de första burarna i vattnet, men egentligen startar fisket långt tidigare. Redan under våren fångas nämligen fisken som kräftburarna agnas med.

– Betesfisken fiskar vi under maj och juni när fisken leker. Här i Svartån blir det mest sutare och brax, och det är ju kräftans naturliga föda, men en del agnar faktiskt med kyckling!

Fiskarna fryses ned och tas inte fram förrän det vankas kräftpremiär.

Kräftburarna, mjärdarna, kan se lite olika ut. De som används på Skrivargården är gjorda av cylindrar av plastnät, ungefär en halvmeter långa. I varje ände sitter en inåtgående tratt, och det är här som kräftorna luras in. På grund av bland annat kräftpest är det inte tillåtet att använda samma mjärdar i olika kräftvatten.

– En del kräftor hittar säkert ut igen innan vi hinner vittja mjärden. Och får de ligga länge i mjärden kan de knipsa sönder nätet med klorna.

Betesfisken huggs upp så den skall lukta mycket och vara oemotståndlig för kräftorna. Den fästs med en grov nål mitt i mjärden.

TRE SPOTT I VATTNET

Skrivargården gränsar precis till Svartån. Tomten sluttar ner mot ån där alarna sträcker ut sina grenar över vattnet. Under vattnet ger trasset av alrötter skydd åt kräftorna.

– Kräftorna trivs bäst när de har många hålor att krypa in i. Gömslen är viktiga, speciellt när de ömsar skinn. Då backar de in i hålen så att bara huvudet och klorna sticker fram.

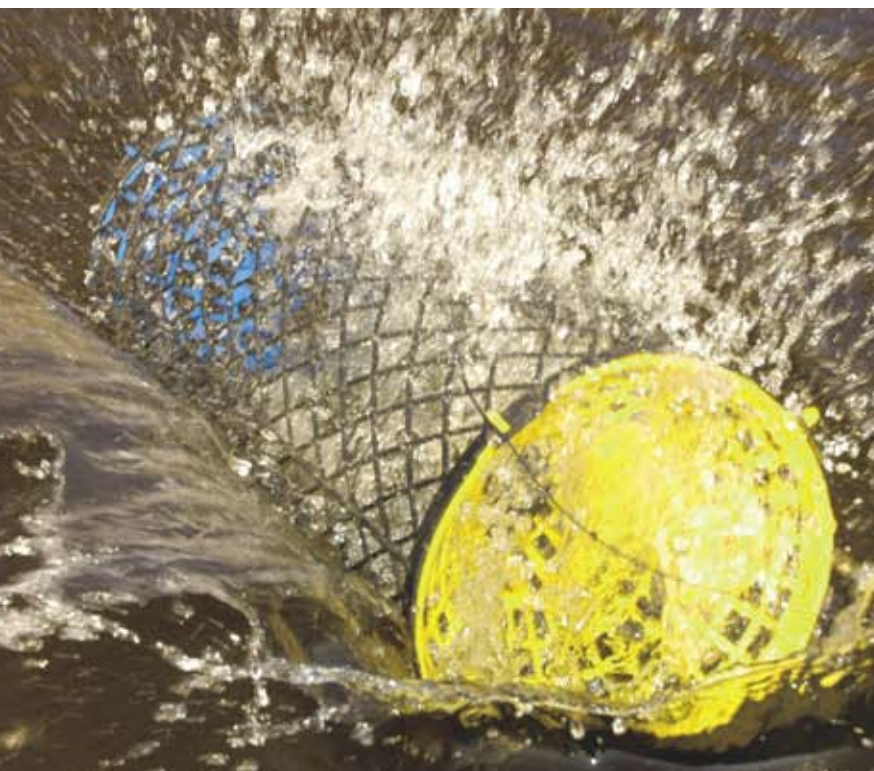
Ömsar skinn gör de upp till tre gånger om året medan de växer, och en gång om året när de är fullvuxna. Skalet består mest av kalk och är faktiskt kräftans skelett. Det fungerar dels som skydd, men också som muskelfäste.

Svartån rinner stilla norrut och augustisolen glittrar i de små strömkrusningarna. Ån kröker sig både upp- och nedströms och bara en roddtur kan ge svar på vad som döljer sig där bakom. Det plaskar till i vattnet när ett par ånder lyfter och flyger iväg. Kajsa, gårdens hund, håller grannens katt under uppsikt från fören på båten. Kajsa är ofta med och fiskar kräftor.

Mjärdarna läggs i både precis vid strandkanten och fem-sex meter ut i vattnet, och när sista buren är ilagd spottar man tre gånger i vattnet. Allt för att fångsten skall bli bra.

I VÄNTANS TIDER

Med mjärdarna i vattnet är det bara att vänta. De vittjas på natten, ungefär sex timmar efter att de lagts i. Under tiden kan man hitta



”IBLAND KAN DET VARA ALLEDELES FULLT AV KRÄFTOR I MJÄRDARNA NÄR VI TAR UPP DEM, ANDRA GÅNGER ÄR DE HELT TOMMA. DET HAR NOG NÅGONTING MED VÄDRET ATT GÖRA, MEN JAG HAR INTE RIKTIGT KOMMIT UNDERFUND MED VAD DET ÄR.”

på något annat. Kanske hälsa på hästarna eller se Anders champinjonodling. Eller ta den där roddturen för att upptäcka vart Svartån tar vägen. Eller fundera på vad flygelns alla hack i en av timmerväggarna kommer sig av. Det är i flygeln gästerna bor när de övernatrar på Skrivargården. En gång bodde här en man som hette Ture.

– Han var kort och gick ihopkrupen, men det var egentligen inte så konstigt med tanke på hur lågt taket var här på den tiden, säger Anders och visar var taket gick innan det höjdes; ungefär 1,7 meter över golvet...

Nu är rummen renoverade och av det forna cykelförrådet har det blivit kök och badrum. Sovrummen är en våning upp. Överallt finns spår av historien. Gamla vagnslykter är vägglampor, ett trähjul agerar takkrona. Enorma, smidda spikar i takbjälken fungerar utmärkt som krok. På en av väggarna har någon, någon gång, strukit av en färgpensel.

Skrivargården har fått sitt namn från en kammarskrivare Hall som bodde på gården i mitten av 1800-talet. Vid samma tid genomfördes laga skifte och gården flyttades från Govlösa by till dess nu-varande plats. Idag är det femte generationen som driver gården.

AMERIKANER I SVENSKA VATTEN

Kräftorna i Svartån är signalkräftor. Den svenska flodkräftan slogs här ut av kräftpesten på 50-60-talet. När man insåg att det inte skulle gå att återinsätta flodkräftan i kräftpestmittade vatten inom överskådlig tid, inplanterades den nordamerikanska signalkräften. De nordamerikanska kräftorna var nämligen resistent mot kräftpesten eftersom de levte med den naturligt.

1969 bjöds således 60 000 signalkräftor på sin livs resa från Lake Tahoe i Kalifornien och sattes ut i 60 olika vatten i södra Sverige. Därefter genomfördes ytterligare några import, men efter 1970 har Sverige varit självförsörjande vad det gäller kräftor i våra vatten.

Småland och Östergötland är idag något av gräddan av kräftlandskapen, men kräftfiske finns över hela landet. Såväl på Gotland som i Norrland, för att nämna två exempel.

Kräfttider är skördetider på Skrivargården som odlar spannmål, gräs och klöver.

– Kräftfisket krokar ju när vi har som mest att göra på gården, så vi har inte utvecklat den biten riktigt. Men det är klart att man kan fiska kräftor om man kommer och bor här, bara man säger till i förväg. Mjärdarna lånar gästerna av oss.

SANNINGENS STUND ÄR INNE

Mörkret lägger sig och månen lyser upp genom lövverket. Dags för vittjning! Vågorna kluckar mot båtens botten och det vinglar en aning när kräftfiskarna kliver ner i båten. Försiktigt, och under spänd förväntan, rör de mot den första mjärden. Flötet av frigolit visar dem villigt vägen. Kajsa står som vanligt i fören. Buren dras upp, och jodå, den känns tyngre än när den lades i. De håller andan. Det kan ju vara sjögräs, men tänk om... Hurra! Elva kräftor i den första mjärden!

För att veta om du slagit nytt rekord i ”Största Kräfta All Times”,

skall du lyfta kräftan genom att ta den över ryggen med tummen och pekfingeret – akta dig för klorna – och mäta mellan nostaggen och längst ut på stjärtspetsen. Nostaggen är det spetsiga visiret mellan ögonen. Klorna räknas inte. Rekordet i Svartån sägs vara 20 centimeter!

De svarta kräftorna kravlar runt i buren och skrapar med sina hårda sköldar mot varandra och båtens plast. Intet ont anandes om det bittra öde de går till mötes.

– Visst kan man koka kräftorna samma kväll som man fångar dem, men för att kräftorna skall smaka riktigt bra läggs de i sump i tre dagar. Vi använder lövkorgar med lock.

Under dessa tre dagar i lövkorgen nedsänkt i ån sköljs smutsen bort från kräftorna och tarmen töms så det inte blir en svart sträng utmed stjärten. Sedan väntar grytan. Britt-Marie, frun på gården, har ett specialrecept som hon gärna delar med sig av och även kan bjuda på om det förbeställs i god tid. Efter koket blir de svarta kräftorna som bekant alldeles röda. Är skalet fortfarande åt det svarta hållet, visar det på att det var länge sedan kräftan ömsade skal. Är skalet ljusrött är skalet nyare och också mjukare.

– En del kräftor saknar färgämnet som gör dem svarta, så de är faktiskt röda från början. Fångar man en sådan, är det väldigt roligt att lägga den levande underst på kräftfatet. Allt eftersom gästerna betar av högarna med kräftor kryper den fram!

DET HÄNGER PÅ BAKEN

– Skillnaden mellan svenska kräftor och de utländska man köper i affären är smaken. De andra är inte värda pengarna trots att de är billigare, tycker Anders.

En annan sak som skiljer svenska och utländska kräftor åt är romen. Eftersom de svenska kräftorna även fiskas senare på hösten när honorna bär på rom är detta en bonusdelikatess. Förutom romen så skiljer man på honor och hanar framför allt på två sätt. Hannens bak är rak, medan honans är bredare. Dessutom har hannen mer utvecklade extraben längs med undersidan av stjärten än vad honan har.

Anders och Britt-Marie är något av experter på just kräftskivor.

– Vårt bästa tips för en lyckad kräftskiva är naturligtvis svenska välkokta kräftor i stor mängd, trevliga vänner och mycket servetter, säger Anders.

– Om man inte kan få tag i stora mängder kräftor kan man börja med en enkel paj. När man sjungit och ätit klart smakar det bra med en kaffetår och en chokladbit eller helt enkelt lite vaniljglass. Dukningen är viktig. Lägg upp kräftorna snyggt och garnera med dillkronor. Roliga mössor och lampor höjer stämningen från början. Sångshäften med mer eller mindre underfundiga visor är obligatoriskt. Fixar ni detta och kokar kräftorna enligt receptet ovan blir det en oförglömlig fest. Glöm inte kräftknivarna och sörplet! ●

RECEPT PÅ KOKTA KRÄFTOR
 1 kg levande kräftor
 2,5-3 l vatten
 1 dl grovt salt, OBS! ej mer
 hellre ngt. mindre
 3 st. sockerbitar
 Riktigt med dillkronor

Skölj kräftorna noggrant. Borsta dem gärna på "magen". Sortera dem i storleksordning, 10 stycken i varje. Koka lagen i minst 3 min för att få ordentlig smak av dillen. Ta upp dillen och se till att det kokar ordentligt innan ni lägger i de 10 största kräftorna. Lägg i en del av dillen låt koka upp igen och lägg i nästa 10 kräftor och resten av dillen låt koka i 7-10 min beroende på storlek på kräftorna. Ta av kastrullen och ställ den så svalt som möjligt utan lock. Ätes tidigast efter 12 timmar.

För att ytterligare höja smakligheten kan man göra ännu en lag som får kallna och som då används att lägga i de nys kokta kräftorna.

En del av fakten i den här artikeln är hämtad från pdf-dokumentet "Kräftor i natur, bur och kultur" som kan laddas hem gratis från www.fiskekortet.com under "Kräftor". Värt ett besök för den vetgirige!