

Rivegillen och stärkelseberedning.

Potatismjölets historia är blott ungefär 200 år.

Ur boken Snapphanar och andra i gamla tiders Bohuslän

Utgiven 1969 Av Sven Rydstrand

Under det förra århundradet var det ett vanligt höstarbete på landsbygden att riva potatis för att bereda stärkelse av den. Redan när man plockade upp potatisen ur jorden, hade man potatismjölet i åtanke, ty man sorterade potatisen mycket noga. De allra största knölnarna samlade man i en särskild bingge eller låda. Dessa skulle nämligen rivras. Var det några potatisar, som visade anlag för förruttelse, så tog man även dessa till rivning.

Denna metod att tillverka stärkelse genom potatis går inte mer än c:a 200 år tillbaka i tiden. Det var nämligen år 1746 som grevinnan Eva Ekeblad på Stola gods i Västergötland av en händelse gjorde den värdefulla upptäckten. Grevinnan Ekeblad var dotter till den bekante stormannen på Läckö, Magnus Gabriel de la Gardie, och det dröjde åtskilliga år, innan hennes upptäckt nådde ut till böndernas kretsar. Hon uppfann dock även sättet att göra potatisbrännvin, och härför blev hon inte mindre berömd.

Visserligen fanns det på grevinnan Ekeblads tid inte så mycket potatis i vårt land, ty fältodlingen därav kommer först under 1800-talet, men hennes uppfinning var dock av stort värde, och den bidrog inte så litet till att man satte igång med större odlingar av potatisen.

Grevinnan Ekeblad blev för sina uppfinningar skull kallad till ledamot av Kungl. Vetenskapsakademien. Det blev sedan Jonas Alströmer, som tog hand om brännvinstillverkningen. Han anlade det första potatisbränneriet på sin gård Nolhaga.

Potatisrivningen ute på gårdarna var ett verkligt folknöje på höstarna ännu för en femtio eller sextio år sedan. Då samlades gärna folket från flera gårdar några dagar på hösten och hjälpte varandra med rivningen. Man inte bara arbetade då, utan man roade sig också med att spela och dansa samt kalasade rikligt på mat och dryck. Dessa sammankomster kallades för **"rivegillen"** eller **"rivemöten"**. Det fanns folk, som på höstarna gick från gård till gård och hjälpte till med att riva potatis.

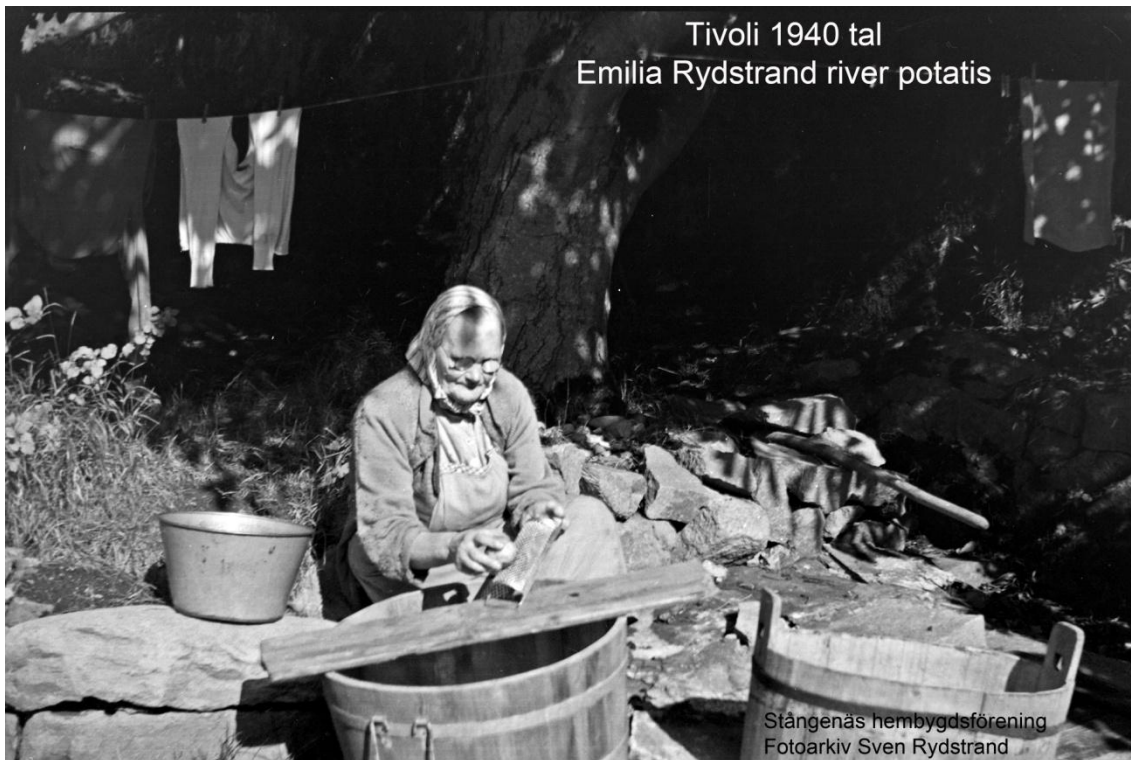
Då man rev potatis, använde man sig av ett hemmagjort rivjärn, vanligen bestående av en plåt, i vilken man slagit hål med en spik. För övrigt gick rivningen till på samma sätt som när våra dagars husmödrar river skorpor, ost o. dyl. i hushållet. Men det fick vara flinka fingrar, om man skulle nå något gott resultat. Man fick också vara van, så att man inte fördärvade händerna. En tjugo eller tjugofem liter potatis kunde man vanligen riva på någon timma.

Under tiden som man satt och rev potatis, skulle man också berätta historier för varandra och förtälja bygdens nyheter. Några tidningar var ju inte så vanliga på landsbygden vid denna tid, utan de flesta fick nöja sig med vad de hörde berättas av kringvandrande folk. Och förresten: någon tidning, som så noga tar reda på bygdenyheter, som landsbygdens kvinnor gjorde vid denna tid, kommer nog aldrig att finnas.

Det var sålunda ganska trevligt med sådana rivegillen, inte minst för att man vid sådana tillfällen kunde träffa ungdomar och äldre och umgås med dem på ett mera gemytligt sätt. Det

fanns ju inte annars så många tillfällen för ungdomen att få umgås med varandra under fria former. I det fallet har ungdomen det bättre nu.

Det, som man rivit, kallades vanligen för "rev", och detta skulle sedan blötas i vatten och sköljas ur noga. Sköljningen gick så till, att man spände en duk, vanligen av grov säckväv, över en stor balja. Så lade man "revet" på duken och slog vatten däröver samt kramade ur noga. Då rann stärkelsen genom duken och blandades med vattnet i baljan. Här fick det ligga och "blöta" i flera dagar, allt under det man rörde om då och då samt bytte vatten, vanligen flera gånger om dagen.



Ännu förekommer det på något enstaka ställe att man river potatis till stärkelse

Så höll man på i flera dagar, ända tills man tyckte, att det erhållna mjölet såg vitt och rent ut. Då slog man bort vattnet. Man erhöll då ett grått mjöl, "gråstärkelse", allra överst i baljan. Det finaste och vitaste mjölet blev i botten. Mjölet bildade i baljan en hård och skör massa, som man måste skära sönder med en kniv eller något annat vasst föremål. Sedan lade man alltsammans till ytterligare tork, vanligen i spiselvrån i köket. Då det fick torkat ordentligt, var det färdigt till användning.

Det erhållna fina potatismjölet fick användning på många olika sätt. Först och främst var det ju avsett för att stärka alla de styva kragar, manschetter och krus, som man förr använde, då man skulle vara fin. Men därjämte använde man också potatismjöl i pannkakor och våfflor m.fl. bakverk. En del beredde "potatisgryn" därav. Det var ett slags föregångare till sagogrynen, och man använde dem till fruktsoppor m.m. Potatismjölet hade sålunda blivit omistligt i hushållet, och så är det ju fortfarande.

Vid 1800-talets slut började praktiska s.k. "potatismalare" och fabriksgjorda potatiskvarnar komma i bruk, och då slapp man ifrån den tidsödande rivningen för hand. Men maskinerna

var dock rätt dyra i inköp, och deras livslängd synes ha varit kort. Därför fick de aldrig någon vidare framgång. Frånsett rivningen var ju ändå stärkelseberedningen ett tidsödande och tröttsamt arbete. Särskilt var kvinnorna inte så värst glada åt att höstetid stå och söla i det kalla vattnet. De åsamkade sig nog många gånger både förkylningar och reumatism genom att delta i sådant arbete. När därför potatismjöl kom att saluföras i allmänna handeln, ledsnade man på hemmatillverkningen, som sålunda upphörde alltmer och mer och nu torde vara ganska obetydlig, de trakter av vårt land, där man numera odlar mycket potatis, finns en mängd stärkelsefabriker, dit odlarna kan lämna det parti potatis, som lämpar sig till rivning och stärkelseberedning.

I och med denna utveckling har de gamla rivegillena försvunnit ur folkmedvetandet. Landsbygdens ungdom har därigenom blivit ett kärt nöje fattigare, men den saken är nu intet att göra åt. Men när nutidens husmödrar kvickt och bekvämt tillhandlar sig sitt förråd av potatismjöl i närmaste affär, skadar det kanske inte, att de ägnar en tanke åt sina företrädare i gångna tider. De hade det sannerligen inte så bekvämt på detta område, liksom på så många andra, utan de fick nedlägga mycken möda på sitt potatismjöl.