

Namnsdagen

I dag har **Evelina** och **Evy** namnsdag. Evelina kan härstamma från keltiskans **Aibhlin**, som betyder "vänlig", eller så kan det vara en form av det hebreiska Eva som tolkats "livgivande". Namnet är känt här sedan 1700-talet. Evy, ett engelskt smeknamn av Eva, kom hit i mitten av 1800-talet.

Bemärkelsedagen

I dag är det den brittiske naturforskaren **Charles Darwins födelsedag**. Han föddes den 12 februari 1809 och hade tack vare goda ekonomiska förutsättningar möjlighet att forska under hela sin livstid.

Citatet

”Det nya antalet fall har stabiliserats under den senaste veckan. Men vi måste tolka siffrorna extremt försiktigt, smittan kan gå åt vilket håll som helst.”

WHO-chefen Tedros Adhanom Ghebreyesus vid en presskonferens 12 februari 2020

Det hände då



ARKIVBILD: TOBIAS RÖSTLUND

• **För 28 år sedan**, 1996, la chefsåklagaren ned förundersökningen mot socialdemokraternas partisekreterare **Mona Sahlin**, som stod anklagad för missbruk av tjänstekontokort.

• **För 253 år sedan**, 1771, dog kung **Adolf Fredrik** av vad som tros ha varit ett slaganfall. Det har dock florerat en myt som säger att kungen dog efter att ha inmundigat en semla för mycket. Dödsfallet inträffade nämligen efter en stor och mastig måltid som avslutades med en semla, eller hetvuggas som det också kallas. Innan semlan hade han ätit ostron, surkål, kött med rovor, hummer, kaviar, böckling och champagne.

Födelsedagar

• **För 52 år sedan**, 1972, föddes artisten **Sophie Zelmani**. Hon släppte 1995 debutalbumet "Sophie Zelmani". Hösten 2023 turnerade hon i Kina.

Vår historiska stad

Fiken Johansson sålde Halmstadlax i slott och koja

När jag googlade på ordet "Halmstadlax" blev jag förvånad. Jag fick leta ett tag innan jag kom till den klassiska maträtten. Istället definierades Halmstadlax som lax som fångats i Nissan eller i havet utanför ån. Hur har vi kunnat missa att marknadsföra den fantastiska, kallrökta variant av lax som för mig är den äkta Halmstadlaxen?

Nissan var från början en å med mycket lax. Redan på 1800-talet började förekosten minska. En del menade att det berodde på att sandsediment gjorde ån för grund i mynningen. Andra ansåg att utsläpp av kemikalier från fabriker längs ån fördrivde miljön. Laxen vill lägga sina ägg i en ren sandbotten och i friskt vatten. Utvecklingen blev ännu mer negativ för laxbeståndet på 1900-talet efter att flera pappersbruk byggdes vid Nissan.

Det fanns tidigt flera personer som sålde kallrökt lax eftersom det var ett sätt att konservera fisken. En av dessa var Halmstads första kvinnliga företagsledare, Charlotta Richardy, som etablerade en egen rörelse på 1780-talet. Det finns uppgifter som säger att beteckningen Halmstadlax användes redan på den här tiden för kallrökt lax som kunde vara fångad i Åtran, Nissan eller Lagan men också i havet utanför.

Den klassiska och mest framgångsrika laxrökaren blev Josefine Magdalena Johansson, allmänt kallad "Fiken". Smeknamnet ska hon ha fått eftersom hon som liten var ett mycket nyfiket barn. Fiken Johansson föddes 1826 i Falkenberg. Föräldrarna hette Lundström och morfar var av släkten Falk. I den fanns en omfattande tradition av fiske och försäljning av lax. 1848 gifte sig Fiken Johansson med sjökaptenen Pehr Johansson och flyttade sedan till Halmstad.

Eftersom maken för det mesta befann sig till sjöss kunde det vara lämpligt att arbeta med något och för Fiken Johanssons del blev det

laxrökning. Troligen hade hon tidigare lärt sig den här konsten av sin mors släktingar och hon hade under en period även haft anställning på ett laxrökeri i Falkenberg. 1855 bildade hon en firma för laxrökning men den fick maken Per Johansson inledningsvis stå för. Som gift kvinna var Fiken Johansson inte myndig och fick inte bedriva affärsverksamhet.

Fiken Johansson köpte lax från Wallbergs laxgård i Nissan men också från Falkenberg och Laholm. Hon kallrökte den och när hon sålde fisken kallade hon den "Halmstadlax". Det speciella var då inte fiskens ursprung utan det faktum att den var rökt i Halmstad. Smaken kom från den ved som användes för att skapa röken. En specialitet för Fiken Johanssons rökta Halmstadlax var att vedblandningen innehöll ekbark som hon köpte från stadens garverier.

Den första butiken öppnades på Hantverksgatan och verksamheten drevs i ganska begränsad omfattning till att börja med. Fiken Johansson var en både energisk och skicklig affärsperson. Hon började sälja sin Halmstadlax även till andra städer och fick med tiden upp en betydande volym. Stockholm, Göteborg, Malmö och inte minst Köpenhamn var städer där det uppstod en stor och viktig efterfrågan på läckerheterna från Halmstad.

Ryktet om den goda, kallrökta Halmstadlaxen nådde också kungahuset. 1861 fick Halmstadlaxen sitt verkliga genombrott då den fanns med på festmenyn när Karl XV fyllde 35 år. Rätten kallades då "Le saumon fumée de Halmstad". Efter detta blev Halmstadlaxen en efter-

frågad rätt på landets fina restauranger.

Halmstadlaxen hade i och med kungamiddagen fått stora genombrott. Det hände att Fiken Johansson på en och samma dag kunde skicka iväg upp till 50 laxar till andra städer. Nu började också inkomsterna strömma in. Per och Fiken Johansson kunde 1888 köpa en tomt på Ridhusgatan 4 och där bygga ett eget hus med rökeri och affär.

Samma år utnämndes Fiken Johanssons firma av dåvarande kronprinsen, senare kung Gustaf V, till kunglig hovleverantör. Även hans son, senare Gustaf VI Adolf, gav henne samma status, troligen 1907. Fiken Johansson vann en guldmedalj vid Hallands läns hantverks- och industriutställning i Varberg 1904, och vid utställningar i Malmö fick hon silvermedalj 1896 och guldmedalj 1906. Hon fick även en silvermedalj vid en utställning i Köpenhamn.

I december 1910 gick Fiken Johansson ur tiden efter bara två veckors sjukdom. In i det sista hade hon arbetat i sin firma. Hallandsposten skrev att hon genom sitt laxrökeri hade gjort Halmstad känt över hela den "civiliserade" världen. Det finns en återkommande uppgift som säger att "Saumon fumée de Halmstad" även hade serverats på det klassiska tåget Orientexpressen.

Maken Per Johansson hade avlidit redan 1892. Möjligen var det i samband med detta som Fiken Johanssons son Henning flyttade hem från London och blev delägare i moderns firma som då ändrade namn till Fiken Johansson & Son. Han drev själv firmen vidare efter att Fiken Johansson hade dött och var aktiv fram till 1930-talet. 1932 var det tänkt att en 23-årig



Loggan för det prisade företaget Fiken Johansson & Son. "Firman grundad 1855". Och rikstelefon-numret verkar ha varit 101.

BILD: FÖRENINGEN GAMLA HALMSTAD

systerson till Henning Johansson skulle ta över rörelsen. Han dog dock plötsligt och fyra år senare försattes företaget i konkurs. Henning Johansson dog 1941, nittio år gammal.

Kallrökt Halmstadlax fortsatte att säljas i Siverts fiskhall. Sivert Meuller hade lärt sig röka lax av sin bror Oscar. Denne sägs som ung ha lärt sig laxrökningens konst av Fiken Johansson. Traditionen har sedan via familjen Meuller förts vidare till dagens Lyngalax. Deras Halmstadrökta lax är troligen så nära den gamla klassikern Halmstadlax som vi i dag kan komma. På sin webbplats skriver de att vedblandningen vid rökningen innehåller enris. Kanske är det då inte originalreceptet?

Det finns ett kåseri av Hasse Z som heter "Halmstadlax med förlorade ägg och spenat". Berättaren befinner sig på en finare middag i Stock-

holm där Halmstadlax serveras. Han sitter på en ände vid bordet och serveras sist. När servitrisen kommer till honom är Halmstadlaxen slut och han får hålla till godo med äggen och spenaten. Någon har tagit för mycket av den fina laxen. Berättaren känner sig förorättad och lämnar upprörd middagen. Han beger sig till Anglais där han i all ensamhet och fortfarande iklädd frack beställer in en portion Halmstadlax med förlorade ägg och spenat.

Kanske var detta det klassiska receptet för hur Halmstadlaxen skulle ätas? Jag skulle uppskatta mycket om någon av stadens fina restauranger serverade exakt den här kombinationen till förrätt. Halmstadlax är inte främst en lax som har fiskats i Nissan utan en av landets mest klassiska maträtter och ett av vår stads starkaste varumärken. Tack Fiken Johansson!

Anders Bergenek

Skrubenten är aktiv i **Föreningen Gamla Halmstad**. Mer lokalhistoria hittar du på gamlahalmstad.se och på Facebook/[gamlahalmstad](https://www.facebook.com/gamlahalmstad).



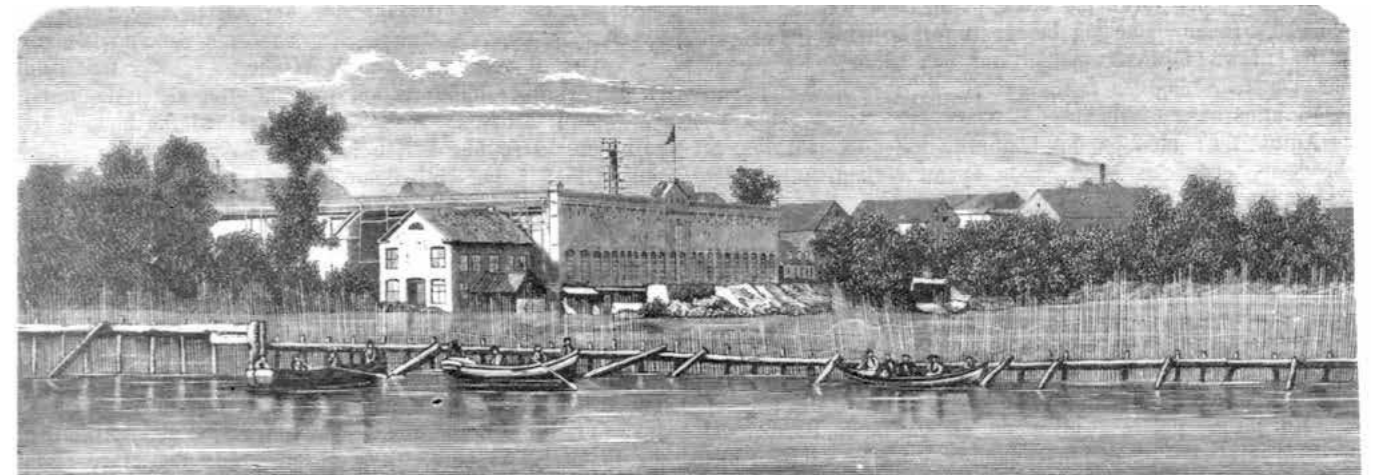
Josefina Magdalena "Fiken" Johansson – född 1826 i Falkenberg och död i Halmstad 1910.

BILD: HALLANDS KONSTMUSEUM

Obs! 1:sta priset Obs!
silvermedalj
vid utställningen i Köpenhamn
1888.

Rökad Lax
af välkänd, prima qualité ständigt
till salu hos
Fiken Johansson.
Halmstad.
Hofleverantör till hans kongl. höghet
kronprinsen af Sverige och Norge.
OBS! Telefon finnes.

"Rökad lax af välkänd, prima qualité ständigt till salu hos Fiken Johansson." (ur annons i HP) BILD: HP-ARKIV



Laxfiske pågår vid Slottsmöllan i Halmstad.

BILD: FÖRENINGEN GAMLA HALMSTAD



Sonen Henning Johansson drev firmen vidare efter att Fiken hade dött. I mitten på 1930-talet gick företaget dock i konkurs efter att den påtänkte efterträdaren, en systerson till Henning, oväntat hade gått bort 1932.

BILD: FÖRENINGEN GAMLA HALMSTAD



1861 fanns Halmstadlaxen med på festmenyn när Karl XV fyllde 35 år. Rätten kallades då "Le saumon fumée de Halmstad".

BILD: FÖRENINGEN GAMLA HALMSTAD



Här, på Norra kyrkogården i Halmstad, vilar makarna Per och Josefine Magdalena Johansson.

BILD: ANDERS BERGENEK



Tack vare kungamiddagen, som blev Halmstadlaxens stora genombrott, började inkomsterna strömma in – och 1888 kunde makarna Johansson köpa en tomt på Ridhusgatan 4 och där bygga ett eget hus med rökeri och affär.

BILD: FÖRENINGEN GAMLA HALMSTAD