

Fiskmat Här fångas en hel del saltjöfisk
Torsk, Koj, Blakrill och Horngädda, Hal,
Piggvar, Plattvar, Rödspätta, Skrubba, Tunga,
Flundra, en art liknande flundra, men längre
och smalare, inte så bucker i färgen lite grä-
aktig och inte håller så god som flundra,
här kallad Lössing, Kitting (bedding)
Och så, de mest barmliga fiskarterna, de är det
nagga, så att säga, så sömjisk, dels är den
inte lovlig och går inte heller så bra till.
Stenbit här endast en kort tid på baren,
April och Maj och är ganska dyr, koxen so
Stenbit kallas här. "Hoabbabo" är så smaklig
som Stenbit, går inte så lätt att sälja och är
mycket billigare. Plummer, här och på baren
till Augusti. Skrubba (Skrubbar) även Horn-
gädda här och på baren eller för sommaren,
den andra sort fisk här i Hovs Hallar, kallad.

"Berggytter" den är något lik mande
skolre men är liten, sällan mera ~~en~~ 1 a 1 1/2 dm
lång har en massa fjäll och mycket skarpa
rifsgfenor, som man får akta sig för.
Fiskas inte av yrkesfiskare, men är ett mycket höje
av sportfiskare och pojkar, att sitta på en klippa
i havet och fiska med Berggytter. Men man
bara riskfyllt. Det är enklättat inget höje
för dem som skall använda den, det blir inte
mycket av, när huden (vilket är ganska stort)
stjert och fenor komma bort. Jag fick en gång 65
st. att göra i ordning, men sedan den ifrå att det var
dessa gången jag gjorde, antingen fingo de kasta dem
eller själva döda dem.

Torsk och Rofja anses bara bäst från slutet av Sept.
till början av April, och här anses S. K. stenbot-
ten torsk bara bäst, den har en lätt rödaktig färgton.
Kumera säges ju torskfileer även på sommaren

ACC. N:R M. 12254:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Rödspätta och dithörande flatfish som pigg och
slätkar flunders äro bäst på våren eller för-
sommare. När skogen är grön är spätten skön.
Skrubben är bäst på hösten, likaså mackrill
och botling, den senare är en mycket god fisk,
när vi, som här, får den nyfångad, men den tåles
dåligt att fraktras så den blir här dag gammal
då blir den lös i köttet. Lamma är förhållande
med mackrill, den är god, här den är nej men
blir för lös, den är god rökt eller insaltad som
kryddsill. Ibland kan det komma sådana
mackrillstim att de bet inte huru de skola
bliva av med dem, de säljas då i 5 kilos biter
för billigt, de ha då förbättrat att insalta den
som kryddsill och det är mycket gott, men
skall kanske ätas ganska nej, den blir ju
mycket billigare än vill. Här hört att gravad
mackrill skall bara gott brukas längre uppåt
vårskusten.

3/

Det påstås att makrillen skulle äta meniskokött
 och det här bara orsaken till att en del personer ha
 antipati för makrill. Kan det nu bevisas att
 makrillen mera än annan fisk som finns i havet
 förtär meniskokött? Så finns det ju en del fiskso-
 rter som komma i gärran, dock mera sällsynta,
 nämligen, Ulk och Färsing vilka Borthartar
 som odugliga Lavskaft och Roeka äro oapti-
 liga till utseendet men äro ju ändå ätbara
 om de äro omtyckta betjäga inte, Roeka har jag
 smakat men tyckte den var ganska torr och
 grov i köttet. Berodde kanske på tillagningens
 Sill är väl ändå den äroända och efterlängta-
 de fisken av bad fattiga och Eika. Den kan ju
 också användas på många olika sätt och
 var för den ständigt fukostkräkten i de flesta
 hem kokta potatis och spickebill. De fanns som
 påstodo de inte fått mat den dagen de inte fått
 sill och potatis.

- Sill och potatis en gång om dagen.
Vilka fisksorter som ättes bara bäst är bål,
inchoideult, den ene fördrar flattfisk och en
annan rundfisk, de påstå att det är flera ma-
ten i flattfisk även det kan bara olika på beg-
ge håll. Som kalasmat användes mest Lax, Siggvar
Hälledhundra, eller Gädda.

Förr i tiden var det som sagt skulle bara spicka
sill åtminstone en gång dagligen, såväl i
bondehem som torparehem, sålades nog
en massa sill i stora kurbäll i kurreris
den kunde ju också användas på många oli-
ka sätt, bid i dagligt bruk, som till hylg, för
löfsill, är bål omtyckt av de flesta.
När det fiskades sill bid fisklägeren i Fram-
sjö och Torekov kunde det ibland komma så
mycket sill på en gång, och det ink var några upp-
köpare att de måste sälja den för underpris

eller och själva saltade in den i fjärdingar
för att sälja den senare. En krona balen
var ju någorlunda, men jag minns till och med
att sillen kunde köpas för 50 a 30 öre pr bal,
det var ju billigt sovel till potatisen.
Så var det synd om fiskarna som inte finge
mera för sitt besvär. Eljest var det mest banli-
ga priser 1/2 till över 2 kr pr bal.
Inköp och saltning av sill på hösten var
lika viktigt som slagten, i den tiden kom el-
drig någon färsk sill på vintern, bästa tiden
för insaltning var medio av aug. till mitten
av Oktober, sedan slutade sillafisket här.
När två matmödrar träffades var det borti-
gast samtalet ha vi fått någon sill ännu?
Darin barndom var det en gummor i Torekom
som körde i kring med en kärre och sålde fisk
vi kallade henne fiska Bollan, hon tog också

upp order om sill till inbaktning, så berättade hon den hos fiskarna och gick och budade till dönderna, så finge de själva hämta den. Det var ett stort arbete att gåla och strypa en 20 a 30 balar sill, i stora huskäll gick det nog än så mycket, så det fick nog bara ett par tre personer om det. Den sill som fiskas här på kusterna är mindre och finare i kött, den än t. ex. Varbergs eller Göteborgs sill, men den är också fetare, menarna äro det också, den som mest ändå, den fins förresten ingen annan att köpa, ty den som fiskas här behålla de själva. För 30 a 60 år sedan och ändå längre tillbaka i tiden, var det liv och rörelse i fisklägera under sillafisket. Alla i byn hade de del i det, näringar eller båtadel, de som det hade finge hälften och fiskarna andra hälften. Det var mycket

7

intressant att se på när båtarna kommo i
 land. Förr mængdes sillen d. 3. 8. lätt delades
 under ett dygn, för att därefter saltas riktigt
 packas tätt med byggen ner. Nu är det nog
 inte många som mörker sillen utan saltar
 genast när den gårad. Stegpt och sköjd.
 Detta är till bricken sill. Då inlägger ju också
 kryddbill. Räkning av sill sker väl i sär-
 skilda räkter. Sällan i hemmet, utom
 kanske någon gång för tillfället likaså
 gravall sill. Här ej hört att någon föredraget
 surmad fisk eller härskon sill.
 Sill stekt på glöderna har varit mycket
 vanlig, s. k. luresål och inte om det finns
 numera det var väl bara i de gamla uthä-
 gar kaffelugnarna i byggårstugarna dylika?
 Men någon bottenlagd i papper stekt på
 halster, kallade vi för llerad sill, det var
 gott.

Förr var det ganska vanligt att bönderna
längs kusten här, hade fiskegarar och själva
fiskade, och på höstarna gingo ut och drog
på snöre efter bettling, dels för höje skull
men också för nytta. Då kunde det ibland bli
så stora fångster att det skulle tillvaras för
vinterbehov, dels genom saltning eller tork-
ning. Torsk skars ryggbenet ut och torken
skörr i bitar och saltades ner i en kruka
eller träfytta. Bettling lätsältades eller för-
dym. Traddes så genom huvidet upp snören
och hängdes så ut i sol och luft, senare inom
hus för att bli riktigt torr. När den senare
skulle anrättas lades först i botten för att
mjukna. Potatis borstades riktigt väl ren
och lades i en panna varpå potatisens
lades bettlingen, fick sedan koka till att
var färdigt i botten, tills allt var färdigt.

De som äter dylikt påstå att det är mycket
och gott, jag har inte smakat det eller sett det.
Nog föredrog man färsk ^{fästmör} kersaltad
eller torkad, är fisken alldeles färsk steks
den vanligen, är den saltad något är den bäst
kokad, den blir då inte så torr.

Att man ätit torkad fisk utan att koka den
har jag inte hört, men väl att man bultat
s. k. stockfisk i stället för att luta den, men
nog kokades den förinnan den äts till potatis.
Ruttfisk är ju skad för sig, det är halvmatt
Jul, Farten och d. även den tillagas ju på olika
sätt, nu kan man ju få färdiglutad fisk
eller lutmedel och beskrifning huru den
ska lutas. Själva gruvänder jag kolk öreda
efter att fisken ~~färdig~~ varit bottenlagd i 3 dygn
3 dygn uti luten och ytterligare 3 dygn
i botten ombyter dagligen.

Här i Skåne användas vi benapssås (hem-
gjord) och potatis till lutfisk.
I mitt hem brukade vi ofta stuvad lutfisk här
och så fäth det på andra ställen, budding av
lutfisk med ribgrön uti. Är en annan rätt
av lutfisk, för min del föredrar jag stuvad lut-
fisk med benapssås. Mest vanlig till fisk
eller sill är väl potatis, men det är väl en
sare eller smårök. Har hört ontalar stua-
de morötter och spicke men inte smakat det,
men har fått spickebill och bröd till ölsuppa
men i min smak var det inte, de påstod de emel-
lektid att det skulle höra ihop. Smaken är
olika. Fisk eller sill intakad i bröd har jag
inte hört ontalar. Kroppkakor användes in-
te här på orten. Tist användes fiskspad till
saser, men till kött bill föredrar jag benaps-
sås härtom sillen varik lite satad.

11/

Fisksoppa i flera kokböcker finns re-
sept på fiskbuljong eller fisksoppa, men
här är bålmeirlagen soppa, som användes
till vardagsmat i enklare bonde och torpare
hem på landet. Jag har sett b.k. sillasötilla-
gas men smakade den inte, i allmänhet ko-
kades sill och fisksoppa på annat sätt.
En kittel fylldes ungefär till hälften med rå-
skalad potatis vilken kokades till, den var
nästan kokt, då vattnet slogs bort ovanpå po-
tatisen lades utvattnad salt sill, rätt myg-
en finsklippt gräslök några kryddpeppar-
korn, sedan fylldes kitteln med mjölk,
fick så koka till, sillen var kokt då
den togs upp, så röddes det hela om med
en skev så det blev som bälling och äts
som sådan med sill till.

Sillsuppa så som vi ha brukat laga den
och som det nog är det vanligaste. I botten
kokas sill, som varit lätt saltad ett par dagar,
(Sommiga tycker om spikesill) sedan sillen taget
upp kokas grönsaker morötter palsternackor,
vi bruka också några bitar kalvmogna påron det gör
en något surlig smak, men är inte baktigt och pur-
jolt och peppar, när grönsakerna äro kok-
ta slår mjölk på och råskalad potatis
skuren i bitar, sist överstös finhackad per-
silja, ett par äggulor kan vispas i soppska-
len om man anser att det skall bara lite
bättre. Ungsfär på samma sätt kokas soppa
på fisk, gräta, ~~torrk~~ makrill, korngädda, men
då får de gröna benen tagas bort innan de
serveras i soppan. Öl är bälsgynt här, men
laxöring kan fås, och anser bara gott till
soppan, fiskrom och mjölke serveras också till.

Den finaste fisksuppan är "Stenbitsoppa" anses nästan som kalasmat, den kokas ungefär på samma sätt som annan fisksuppa. Potatisen kokas för sig själv och serveras till jämte fisken. Romen fräkas och lägges i soppan jämte finhackad persilja. Den blir ganska dyr, Stenbit är dyr fisk och det är mycket som går bort i rensningen så det blir inte mycket fisk. Garför det ofta kokas annan fisk jämte för att serveras till soppan. Hur många gånger i becken man åt fisk är omöjligt att bestämma försk fisk fick äta när man kunde få den fiskare som bjälade fisk fick ibland äta fisk ofta om de hade överbliven fisk, som de av en eller anledning inte kunde avyttra. Fiskebåt var ju vardagsmat i de flesta hem. Tvålmående dem antogs att det inte skulle serveras till mera än en gång om dagen 14/

Skulle det bli sill eller fisk i någon form
till middag, skulle det bara fläsk i någon
form till frukost, bankig stekt fläsk och
stekta potatis. För i tiden då det insamlades
mycket sool på efterkörden var det i större
hushåll regel med långkoksmat en gång
i veckan såsom ärtor, kål och köttsoffa,
då kokades så mycket, att det räckte till
2 dagar, uppbakn den ena dagen. Kunde ba-
ra någon annat mat en dag emellan.
Fiskarna gavo sig ut på landsbyggen för
att sälja fisk, och det göra de fortfarande
de som inte sälja till återförsäljare.
Nu komma ju uppköparna även med bil,
så den kan ju komma ganska hyfärgad,
Men så kan det bli så olägligt att ibland
kan det dröja i veckor man inte får fisk, och
när de så komma blir det många på en gång
beroende på vadret

Lär man råkat få för mycket fisk på en gång och gärna vill gömma någon bekka kan man lättbaltu och torka den lätt eller vinna den flundra bekking och även småtorsk går bra, men spätta blir lätt pörsken, vilket är somliga bar onttyckt, men numera ver man sällan att någon fisk hänges att bliva vinnad. Fischen är i allmänhet så dyr att det inte köpes mera än tillfälligtvis behöves.

Det var ganska vanligt att ett par husvall slog sig ihop och skrev till någon fiskhand-
del i Göteborg eller Varberg eller till i Lade-
vis men nu är det enklare att beställa huru
mycken sill man för sig behöva av fisk-
handlarna på orten, som brukar köra kring
med bil och sälja fisk och sill, som de
rekvirat i de större fiskaffärerna.