

Svaren på frågelistan om fisk och fiskmat
avser i första hand fisk och husman, huskall.

Benämningen på fisksorter var det samma
för som nu här på stättbyggen. Spättor,
stättor, flundror, piggror kallades luttor
ett gemensamt namn på dessa var flatfisk
Lill och fisk sa prangaren när han kom med
sillabären. Torsken var den första fisk de
kom med om våren, den var bäst i mars i
april, då var den full av rosm i mjölke.
Torsken hade de trätt på en pilkvist en
sem eller sex stycken, det kallades ett knippe,
all fisk räknades för, prangaren tog två
sillar i var hand så sa han ett det kallades
ett kast, tjugo kast en val, då de köpte flera
valar lade han undan en sill för varje val,
det kallades räknensill, de fick köpa till på köpet.

Storsten är ju bäst under de månader som
här i ett namn, villen i juni juli och augusti
all råtvattensfisk är bäst om varen innar
det blir varmt och innan den lukt gäddan
är bra året om men alla bäst om vintern
Den bästa fisken är ju bara kullerfundera
och åt men den kom för sällan på de fattiga
fat Råtvattensfisken äts mycket för sällan
fortisarna smälter skulle de vara som de sa
i mossor och gravar, de skulle ha gravafisk
till fisk och Gingsot och helst åt till middag =
mar Det är många rostas fisk i mossarna
gädda, sutare, aborre, mäst, ruda, och åt allt
kunde de äta för. nu kan de inte äta
gravafisk, den har mossor i sig säger de,
men under krigs och nödider kunde äta gravafisk
och tjurfiskade om nätterna, här
i mossarna, det kunde man se der de dragit
moten upp.

Sitt til Torsh har husbädden brukat satta
förr, siffen sattade de så att den skulle
räcka till där blev sitt igen och ett helt år
Dit var i augusti månad som de brukade
satta sitt för vintertid. När vi budde
kom en fiskhandlare från Stora Bedinge
körande med ett helt lass sitt, han höll
på ett ställe och betade sin häst så hade
han en pojke som sprang i kring på gårdarna
och i husen och sa ifrån att nu är siffen
kommen. De stora husbädden köpte hela
halvhetterns korjan fulla med sitt och
skulle de vara dit kallade att gäla siffen
gäarna Lags bost men som och mjölke
skulle bli kvar, som lades siffen vortals
med salt och kryddpeppar, då kullingen var
full lades en brädet över på och så en sten
som skulle prena siffen somman, detta var från timmer
som brukade sitt

När sillen fram på vintern blev lite väl
salt brukade de lägga den i blöt och koka
den. I mina pojkar d v s på 70 å 80 talet
skulle det vara sill och potatis till frukost
fläsk å kött å potatis till middag och så
sill å flätternat till kvälsmat eller möraton
som det för kallades. Sillen som vi hade
här kallades lägesill. den kom ju från fiskelägen
Men så i slutet av 1800 talet rypte brödet de
med att saltu sill, då kom isterfetsillen
i handeln, men så i krigstiden kom de igång
igen med sillsaltning. Men nu har de mest
vänt sig av med ätt så mycket sill den är nu
och så lika dyr som kött och fläsk. Förr kostade
sillen 50 å 60 öre vaten det blev g stort mer
än vare stycket nu kostar den 15 å 20 öre stycket
Förr var sill och potatis de fattigas mat, nu har
det ju blivit bättre tider för fattigt folk

Luttkunga hade de alltid på hästugille och
kandags bröllop och begravningar för den delen.
Till fisken hade de fiskadoppa och smättsmår
på senare tid även potatis. Men så i slutet
av 1800 talet skulle det vara pepparotekött
och färsk rappa och stek, då blev längsefisken
vardagsmat. Af överbliwen fick lagades plockefisk
stuvad potatis med fisk och smör. Längsefisk har
vi ju ännu till jult, somliga har lustfisk
men det är ju länge för det mesta. Lusat
sill eller som den här kallades brankad sill
var det några som tyckte om, de hade en salt
sill på en eldstång och höll den över gräden i
spisen tills den blev stekt, det var gubba mat
när de hade varit. Där sill äter ju i norland
salt sill äta före till frukost annan fisk
till middag i kvälsvar

ACC. N:R M. 12257:6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Fiskröppa fisk inbakat i bröl eller fisk. Till
sammans med fläsk har jag ej hört om talas
som mjölke och lever åt till tillsammans med
fisken. leverätter har ej förekommit här
men kanske der de fångade fisken. Då de
hade långfisk till middag hade de präckefisk
dagen efter till mer afton. Ankoris äts alltid
färs med bröd och allt. Kräftor och rikor har
väl färs som nu endast varit lustmat
fisk som försurning har nog ej förekommit
här. Gläs på gärdarna har de ju alltid haft
gott om fläsk i kött så här äts ej så mycket
fisk, såväl en gång i veckan när här kom
fiskhandlande. Fiskagille eller ålagille
hade de väl endast där de fångade fisken.