

Fiskemat.

J. bondhuskätten var den viktigaste fiskerätter Plefjings sillen för den dominerade på bordet varje kväll, den stände rätten var "järo" (potatis) och sill, och det var också på Torparens bord! Men de bönder som hade vattendrag med jordägar där till de utnyttjade sin fiskesätt i nämnda vattendrag, och då kunde det bli en övervinning på matordningen på våren tog de i kornar, och garn gäddor, abborrar och annan fisk, men gäddan, kom mer i Skarvsmunden till tjänstefolket, "för gäddan förses till gillesmaten".

På i orten var den vanliga fiskesorterna, gädda, abborr, sutare, och åsplingar de två sist nämnda gäddor mest i Elman, mest var mycket i sjöarna, på våren lette gäddan de kallades isgäddan för den lette så tidigt samlades på våren vid stränder med stengrund där vassolen stod, och tsaren lette när "häggen blommade" i bäckar och vissa vattendrag var lareöring och fosell, en fisk i sjöarna var lakem, tvill sig vid stenstränder kallades "älakvatten" i bondhumor "älä-kusor" "kanna gäddor" en mindre sort var bäckar mindre simmande vattendrag, nyttjades till bet på längden.

Lupf.
87.
1

Fårstke var efterfrågad på väsen, abborren i sjöfiske, letade efter gäddan, och denna sist nämnda fiske var mycket efterfrågad till gillen, vid de senare tillfällen efter jul, då skulle gäddan demonstreras på gillens bodes, och det kunde vara sina bevisligheter var sjöarna isbelagda så togs de på ståndbruk, dessa gäddor kallades isgäddor. Mörtten var ej efterfrågad i somras månader när vattnet var varmt, den medelstora bröken var efterfrågad, där var visst mycket småben, s. k. "gsäos" men mindre brökar var benen mindre och svårare att dela ifrån, den fisker kallades "gladsäckar" ålen var den mest eftersökta fisker delikates i smakt, En sorts fisk i utseende, till en del med abborra, men mindre, men sätas till mat, när de fick en sådan på seer då kallade fisker det som otur, fisker kallades "kostkar" något annat namn har jag ej hört på nämnda fisker.

Gädda, ål och abbor och även sutare räknades som ^{löst och äta} med smakt äta, beroende de varo mer fria för småben.

Gädda äts färsk med en lätt kryddning, och en god tillredel präparots ^{ing} börde ^{nu} småbens. Bröken saltades lätt och kostades i skorstens upphängdes på en altkyta, och under på spiskräcken eldades med

ensis på samma gång blev de sökade, och även saltostkade de brac
men den stod sig ej så bra, som den sökade, hade benägenhet när de
gäms^{län} den längre att det gick en sort macka i den invid benänd "ör".

När de hade ett större lager insattad sill en längre tid, och mindre
saltad, och utan kryddor, den sillen blev härskan, som "vållingblocker
sade: "Blå vålling och härskan säll, bälg hurra kom hem."

Färska fisker när det kom på bordet äts med smak, annars
var den stående ^{reget} kokt potatis och salt sill till kvällsvard, det stod
som matstället året om.

Det var mycket vanligt i husmanskost med lusad sill - då
svepte de sillarna i ett papper, och satte dem i ugnhålet, till
papperet var förkokat så var sill lusad, och så värmdes de
kalla kokta potatis på den i rummet varande simsbek
ugn, när de voro uppvärmda, så där var svedd skall på den sidan
som lagget på kachelugnen, kunde man äta dem till lusad sill med
smak: var det sedan så man kom till att få en kenisudd ^{smör} på dessa
potatis var det en fast måltid, dessa potatis kallades för "fimbör"
3) eller ett gemensamt namn "kachelens püror"

Foskall brann, var en brant som brann familjens tillgång, de landtbrukare som hade strandrättigheter inställ vattendrag, såsom Tydrosjönsjön som var bekrant för sin stora feta brann, en Landtbrukare Per Nilsson i Byghult, tog myggen fisk av olika slag, och brannen Foskade han, och det åt den på vintern, bröts och med pepparsås var det en god måltid, men brannen var ju ändå loss, Byghult är en by i Norsa Sandby ^{socken} emell. Gästveda och Bröby socken. Några bestämda fiskedagar hade man inte, hade man inte, utan julen då den ceremoniella lutfiskens dominerade en sed som ännu hänger i lutfisk och och siggrynsgröd. Sill var en slående rätt varje dag, utan om julen då hade de mera om vordande maträtter.

Sill och potatis till kvällsvar. Sillsoppa - siller koktes hel och så tillsattes potatis som soppa, med lite kryddor, peppar, persilja. Och även ålen var en fin detektat. åla soppa, åla soppa, åla sö "Silla Soppa".

När julfiskens ätts om kvällen, senare efter till nästa måltid stuvade man den överblivna fisken och äts blandad med Senaps- benämnd blodfisk

Under de gångna trestiderna lagades fiskbollar i hemmen, och kom ut till försäljning i charkuteriaffärens. Salt silt äro ju så för den stektesjeller koktes eller på annat sätt, för än den var utvattnad. Jag har hört av fattiga torpare och och husmän i brist på annat sood doppade bröd och potatis i sillalake. Fiskben kokades i vatten:

Man brukade bereda sås av spadet vetemjöl uppvisprat i lite mjölk, och tillsatte spadet. Men ålspadet äto utan tillsats, för det spadet är ju fett. Älven hölls av de gamle att var pålösamt att äta, men de fick suggas väl, det skulle vara pålösamt för magen, de gamle hade den tron, om de kommit till att fått här som fast^(sig) tarmarna så skulle älven riva väck dem.

Prommen togs till vara av fisk såsom gädda, abbor, lerox m m. Skaldjur var kräftor, och det var ej fattigmannens mat, om de än kunde sjake laga kräftor i de här i gönge för några tiotal år sedan i de många fiskrika åar, och bäckar, som var gott om krävs "som de kallade" som en göng sade - da ä ju inte annad om skal, o äjda lockad, så blev ojn sotten, då skulle va om ojn, hade ojn lites bränvin o så näme ju så ojd var stöcken om

då kunne ojn segra små krävs. Till gästbad dominerade gäddan eller
 ålen. Fattigs mat var sillen den som var daglig mat, många dagsvestare
 hade hon ett par saltä sillen och ett par "fetta-målar" så kunde hon utföra
 ett här då betings arbete, men också fick hon ha en betespann herrbyggd
 Svagdricka, för det krävde denna matsedel. Sillen var daglig:
 Två gånger i veckan, såsom kötsoppa eller ärsoppa, kokt på flästa.
 Fiskare såluförde sin fisk bland allmänheten antingen köb ut varan
 transporterad på en sulkebör, eller i större parti med hästbjuks
 Gångarna gjorde sillväskor. Med äkta menade man i Göringe en
 längre resa med häst och vagn, som man fösetog. Och sådana
 förekommo ofta före järnvägens företag, och även efter den,
 och färden ställes på sen sommaren till Blekinge för att hämta sill.
 Vissastigen funnas de som ofta brukade gösa dylika färder, för att
 vid hemkomsten nyttja varan här och där i byarna eller vid torg-
 dagar där de kunde låta sig gösa, mycket varligt att till socken
 byarna börde sillprämarna att prassa på efter gudstjänsten
 sälja sill, här var här i Stoby och Sandby socknar flera silt-
 prämar som årligen präsde till Blekinge. En betamt sillprämar

Ifrån Norsa Sandby socken var Blisterspa Jenssen här hade
 tvärläts skjut, i vanliga fall tvärläts skjut, en småbonde
 i Ballingslov Erland benämnd "Thors Erland" var kommen
 från byn Thorslov i Terums socken. I första geyringen begav
 man sig iväg söderut på Christianstads vägen. Vanligast tvärläts
 man i första laget till Fjällinge gästgärdsgård, villbattin gästgärd
 "centralplats", där en mycket antitad gästgärdsgård förefinns.
 Där betade man vanligtvis ett par timmar medan man tumlade
 om med värmer och besänka. En och annan gång inträffade
 också att man bytte hästar med varandra. Därefter fortsattes
 färden till Söresborg. Här betade man äro, varefter man åter
 begav sig iväg, till något av de fiskelagen, som firas i Mjellby
 stora församling. Naggesund torde ha varit ^{ett av} de största,
 och mest antitade, dessutom finns där flera andra, såsom
 Hällevik, Fossö o. s. v. vilka av gångarna gärna besättes och
 många av dem bland fiskarebefolkningen förskaffar sig
 värmer. Var vädersteken recker seglade fiskarna med sina
 båtar ut fram på eftermiddagen vid fyra eller fem tiden, för att

återkomma vid samma tid på morgonen därpå. Då gällde det emellertid för uppträffarna att vara på benen. Mången gång var färgsten ringa och de som försora sig kunde sedan få ligga över ett helt dygn, kanske ännu mera. Efter att ha träss så länge ville man nämligen icke gärna återvända hem Tomtevärd. Visserligen kunde det hända att om fästarena från det ena läget icke fått någon större mängd sill, oclaras grammar på ett annat läge lyckats betydligt bättre. Därför var det ganska vanligt, att man under förhövande omständigheter fick sina lass sitta från andra läge. Det dröjde i allmänhet ut på eftermiddagen innan man kunde fara hemåt. Lasset var tungt och vägarna särställt i Sövesborgstrakten, dåliga. Färdigen gick man vid sidan om lasset medan hästen stred på och drog. Mången gång var det mötet innan man börde från Sövesborg- (Sälstös) "sade de gamle". Det gällde att komma upp i göinge byggen innan det tidt ut för långt fram på förmiddagen. Västra göingarna börde börde om Kristianstad och upp om Tomtevärd, och Sörby, Simtalarstoken, Norra Sandby, och vidare

upp i hemstaden. Östra göringarna körde om Broby, Östby.
Där var en sillatsrännare de kallade för "svärsanen" han var betamt
i göringe byggen och utmed vägen till Blekinge och därifrån
en valldig humorist hur affären gick. Man förstår att det inte var
många hustruser. Takt kunde det gå om när vädret var vackert, och
vägarna goda, men sedan det led mot hösten med mörka, regniga
vättor upptöta vägar, var en sådan silläcka "ej för nåjjes
skull". Men det behövde man sill för eget behov, och det var
man i behov av förstjörst. Dåliga år sättnades icke, och jord-
bruket gav många gånger ringa behållning. Man behövde något
vid sidan om ifall det skulle gå bra. De som tyckad silläcka
kunde oröngen gång vara tilltydligt med en förstjörst på 25 ä 30
rdr under de två ä tre dagar, som denna tid brävde, och vid en
tid då ett vanligt parls dagsverke icke betalades med mera än
femtio öre, var detta sannestigen icke att förakta. Affären
bockade och om den någon gång, i likhet med alla andra affärer,
gick med förstjörst, hade man även, att detta oftast, att sättna med
förstjörst. Men nog var det brukligt många gånger för dessa

för dessa färdemän, att under mörka nätter fara genom de stora skogarna under Frode Ljungby och Grip, där man kunde råka ut för folk av det näst tvekyldigaste slag, eller när en del hade sina vägar upp i genom de stora skogarna mot Tynaberga, genom den mörka Tynaberga Snärje, där många blevo anlastade av tvekyldiga imdi- vider, därför samlade sig dessa personer i sällskap på sina åckers för att förbünde sig att fösvära sig!

När sillaprämmarne kom mot hembyggen började man att bjuda ut sin sill, och som var väntad, så vid varje bondgård kom folk tillräcka att förse sig med sill för vintern, där saltades med flera fjärdingar med denna vara, och även i torp och backstugor, först i mindre parti. Blisterpa Jönsson körde med två trästar och hade en pojke med sig, som sprang före och budade i gårdarna, att sill var att köpa, i min barndom kostade silken 35 och 40 öre valen en val var "80 sillar" 4, tjugo till valen." "Blögins silken" var den sill som göringarna bestod sig med, men även sill från Göteborg, men allmänheten tyckte inte om den, för de tyckte den hade bransmate. Men kulla silken räknades som en delikatess

En siltkrämmare från Göringe "Spröters Johan" körde till kullen på hästen med vädjestenar, och strykasjärnar, och kom hem på kvällen med Bulla Silt, den var bestald av de som han kunde taga till lass.

Den silt saltades ned som kryddsilt, och tagas fram till jul och stora gille. Varje handlare tog hem silt i tunnar, och i varje handelt affär ^{stod} till dörren till kundernas besiktning en silttunna.

På 1890 talet kom Limhamns siltet mycket till folkets godo och vid första världskriget och särskilt 1917 och 1918 kom Limhamns fiskareningar med sina gröna rullebärer med sig till Håssleholm, och försatte den här, och den var då välkommen vid den tiden, som livsmedeln var knappa. Men på senare år har Limhamns siltet visat sin frånvaro.

Slagille: Fiskarena på ostkusten tömmade vissa pund åt till strandägarna. Och strandägarna bjöd hem fiskarena på landgillen hemma i sina gårdar. Traktering av gårdens goda och där försattes i åb, och det goda som strandägarna kunde frambringa, och den goda nekten kom också fram, för här på ostkusten var godt om potatisbrämmerier.