

ACC. N:R

M. 12247:1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Med undantag av abborr och ål, som nog anses lika bra under hela året, åt man mest fisk i de månader, vilkas namn innehöll r, alltså "september--- april". Sillen ansågs dock bäst under juli och augusti månader.

Luf. 87.

Någon gång kunde det hända i min barndom, att försäljare sålde småhaj, men i allmänhet ville inte människor ~~inte~~ köpa sådan fisk. Varför kan jag inte säga, men jag minns, att man talade om att den hade något liksom tranigt med sig.

I allmänhet ville man ha färsk fisk.

"Lurad sill" var, så vitt jag vet, aldrig någon egentlig maträtt maträtt. Det var nog den yngre generationen, som någon gång, särskilt då det bakades till jul, ~~som någon~~ ville ha en spicken si sill; denna omlindade man med papper och kastade densamma i elden. När papperet var uppbränt, tog man sillen, och så "skalade" man papperet av samt drog därefter skinnet av sillen och åt den till smörgås. I allmänhet smakade den mycket salt.

Kokt och stekt fisk var nog lika vanligt.

ACC. N:R

M. 12247:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Saltad sill, som skulle stekas, fick alltid ligga i blöt i vatten ett dygn, innan den användes.

På lantbrukareställen åt ^{man} ganska regelbundet sill och potatis till varenda kväll. Någon dag, som särskilt var "fiskdag" känner jag inte till. Till jul hörde och hör allt fortfarande lutfisk. Till sill och potatis hade man "gräddoppa". Om de ätande voro t.ex ett halvt tjug personer, hade man doppa i ett par lerkoppar, stora som små såskoppar, vilka ställdes så, att alla kunde räcka till och doppa. Alla doppade nämligen i samma koppar. Ett i hög grad ohygieniskt system. Man slog ingalunda någon doppa på den tallrik, man hade potatisen.

"Ålasö o sillasö" ha aldrig varit tillräckligt kända på de platser, där jag har haft min verksamhet, och det är nästan till att beklaga, ty det är en utomordentligt härlig rätt

2

ACC. N:R M12247:3.

Recept på ål- och sillsoppa.

Man kokar ål eller sill-- mängden får bero på hur många de äro, som "ska ha mad"-- i "kottspad." när fisken är kokad, tages den upp. Sedan slår man mjölk i. Mängden beror på hur stor mängd soppa man skall ha. Däri lägges kryddor (peppar) och purjo samt grönsaker, morötter och råskalad potatis. I skålen, i vilken soppan slås, har man en vispad äggula samt lite smör. En sådan soppa är så förträfflig, att den, särskilt ålsoppa, enligt min mening kan tävla med vilken grönsoppa som helst.

Förr hände det också, att man någon gång kokade soppa på gädda, men en sådan soppa fick aldrig den härliga smak som ål- och sillsoppa. Det torde dock böra framhållas, att sillsoppan alltid är bäst utåt hösten, då sillen är fetast.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

3

ACC. N:R M. 12247: 4.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

4

Skall man tala om skaldjur, så kan det endast vara tal om kräftor, och de ha aldrig mig veterligt haft någon betydelse inom hushållet. De ha nog varit alldeles för dyra för att komma till användning i det dagliga kosthållet. Vi ha här i Tjörnarps-sjön haft mycket gott om kräftor av allra bästa slaget, och själv har jag varit och är en intresserad kräftfiskare. Det förefaller dock, som om kräftbeståndet hade minskat i betydande grad, ty de äro för många, som trakta efter det läckra djuret.

Vid gästabud användes mycket ofta både kokt, stekt och rökad ål vid smörgåsbordet, och sedan kom ofta laxen som en synnerligen förnäm rätt, och det gällde i allmänhet att ha tillräckligt mycken lax, ty den hade gästerna i allmänhet ett mycket gott öga till. I min hemby var för många år sedan ett stort bröllop. En lantbrukare gjorde bröllop för sin dotter, och där serverades lax. Manneⁿ, fadern till bruden, tittade på hur gästerna togo. Efter en stund sade han: "Ja e så gla, för di hålla så gott te goe."

ACC. N:R M. 12247:5.

Helt säker ^t åt man kött mycket oftare än fisk. I min hemby t.ex kunde det gå flera veckor emellan som någon fiskhandlande kom med sin vara, och därför fick man hålla på den saltade grisen eller ännu hellre de saltade svinen, ty hos bönderna slaktade man stundom inte mindre än tre stora svin samtidigt. Och då priset på en kalv var 5 , säger fem, kronor, ^{sa} ~~sa~~ avlivade man icke säl-
lan tjurkalvar. Då det på hösten var tid att salta ned sill, kunde man vara ganska säker på att sillhandlande kommo med färsk sill till salu. För 60 a 70 år sedan hände det mycket ofta, att personer från min hemby körde till något fiskläge i Kullen och köte ett helt lass sill, vilket de sålde för mycket billigt pris. Då gick sillen till vid Kullen, och av all sill i Sverige var med säkerhet Kullasillen den bästa. Sådan sill köpte man mycket ofta för en krona per val. Självt har jag tre gånger som pojke varit med vid Mölle för inköp av sill, och det lyckades förträffligt varje gång.

Någon närmare beskrivning på matem för en dag kan jag inte lämna

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

5

ACC. N:R M. 12247:6.

Det har berättas för mig, att efter inbärgad skörd hölls det
"sillagille" , och att det var omåttligt roligt. Jag kan inte
lämna närmare beskrivning därom

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

6.