

ACC. N:R M. 12250: /

FISKMAT.

Här nedan anförda avser fiskens användande i bonde- och torparehushåll. Med fisk avsåg man alla sorter av fisk, med undantag för sill och ål. Den senare förekom in på första årtiondet av 1900 talet endast i den mån den kunde fångas i åar och bäckar. Sill inköptes på hösten och saltades in för årsbehovet. Min fader omtalade att före järnvägens tillkomst brukade skjutsar köra till fiskelägena i Kullen och byta sig till sill för medhavda lingon, senare rekvirerades sill av handlandena. Salt sill och potatis var den huvudsakliga föda, som bestods i torparhemmen. I bondehushåll var denna rätt alltid bruklig till kvällsvard varje dag, ända till efter det första årtiondet av 1900 talet. Att lägga salt sill i papper och steka den i det s.k. lurrehålet i den öppna spiseln förekom stundom. Jag har själv i min barndom varit med att utföra denna handling, men kan inte i detalj minnas hur det gick till. Jag vill erinra mig, att det användas papperet var tidningspapper, men minns icke hur ofta man vände sillarna för att få dem jämnstekta.

Färsk sill och fisk salufördes ofta av s.k. "sillakrämare" vilka med häst och vagn körde genom bygden. I början av 1900 talet var det mest folk av tattarsläkt, som drev detta yrke. Ofta sålde de även saltad sill, vilken medfördes i en tunna. Det var aldrig någon viss veckodag, som dessa krämare kommo, varför det icke kan angivas någon särskild dag som fiskdag. Torsk var icke någon eftertraktad fisksort och köptes icke om andra sorter salubjödös. Torsken stektes vanligen, såvida den inte var alltför stor, då den koktes. Makrill ansågs vara god fisk ända tills det under första världskriget kom ut rykten, att den levde på lik efter förolyckade sjömän, sedan hade den föga åtgång. Gädda förekom icke bland salufisken. Den fångades vanligen med snara i bäckarna. Det var en vanlig söndags- sport bland oss pojkar, att följa bäckarna för att snara gädda. Kunde vi fånga så många, att var och en av oss fick en hel gädda på några

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

*Lup. 87.*

/

ACC. N:R M. 12250:2.

hekto med oss hem, voro vi riktiga kaxar. Gäddorna kokades vanligen, dock förekom det att de stektes i smör, vilket var läckrare. Någon konservering av fisk förekom icke här under min barndom. Icke heller har det talats om att fisk fått surna. Härsken sill ansågs vara vedervärdig. Det gamla här förr ofta förekommande ordstävet: "Han ansåg mig inte vara värd mera än en härsken sill" är helysande för den ringaktning, som hystes för sådan. Sillsoppa kokades med antingen salt eller färsk sill tillsamman med potatis och morötter, persilja och kryddpeppar. Vatten eller mjölk kunde användas härtill. Jag minns dock, att vi som barn tyckte bäst om den sillsoppa, som icke innehöll mjölk. Vanligen kallades anrättningen "sillasö". Om färsk sill kokades enbart, brukade spadet användas som sås. Stekt färsk sill var godare än kokt. Till stekt sill gjordes en mjölsås, som innehöll ättika och socker.

Ål kokades skuren i bitar om ungefär 5 cm. längd. Spadet i vilket ålen kokades innehöll förutom vatten något salt, starkpeppar och ingefära. Kokta ålbitar serverades till smörgås och kaffe.

Skaldjur förekommo ytterst sparsamt i åar och bäckar. Någon användning i hushållet hade de ej.

Sedan odling av fisk i dammar kommit i gång i stor skala i denna trakt, ha andra fisksorter alltmera kommit i bruk. Detta tillhör dock innevarande tid och behandlas ej i detta sammanhang.

LUNDS UNIV.  
FOLKMINNES-  
ARKIV

2.