

ACC. N:R M. 12253 :/.

1-7

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Luf. 87

1

Uppgifterna avse bonde- och torparehushåll i Kärlingeberga by på 1880-90:talet.

Förutom lutfisk vid jul och påsk var det huvudsakligen sill, som kom till användning i hushållen. Sillen ansågs bäst i de månader då bokstaven r ingick i månadsnamnet. Ål köptes på höstarna från fiskare på ostkusten. Endast undantagsvis kom annan fisk till användning i hushållen. I Almån, som utgjorde den lilla byns sydgräns, roade barnen sig med fiske och kunde stundom vid god lycka fånga tillräckligt till en måltid. Gädda fångades på ståndkrok och med "glinder". Med hemgjorda fiskedon metades framför allt abborre. Lake klubbades, när ån var isbelagd.

Beträffande makrill, som någon gång såldes på torget i Hässleholm, berättades, att Vår Herre försett den med en inskrift på ryggen. ~~Exiär~~

En lärd prästman hade uttytt inskriften, men ville inte yppa tydingen. Det vore synd om människorna att få veta den.

Sillen konserverades genom saltning. Lämnedes någon gång till en gumma, som hade till specialitet att röka sill.

ACC. N:R M. 12253:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Härsken sill åt man inte gärna. En allmän mening var, att kosten på de större gårdarna - "Hogaurana" - var dålig. Vällingklockan sjöng: "Blåvälling, sur (eller härsken) sill, Bälhonna går in."

På somrarna och höstarna fördes färsk sill omkring av en handlare som efter sitt yrke kallades "Silla-Augen". Undantagsvis kunde han även hava annan fisk: torsk, gädda etc. På vintern ingick den salta sillen i dagliga kosten. Därav lalesättet: "Päer o sill te frokost. Sill o päer te midda o sill o stärt o rompa te kväll". Till omväxling vattnade man ur den salta sillen och stekte den påfriska bok- eller björkglöder. Fick man därtill "kakkelonspäer" - kokta potatis som upphettats på ugn eller plåt - och grädde, var det en riktig festmåltid. På detta sätt stekt sill kallades "turad sill".

Från gårdarna gick på hösten ofta en "äcka" till ostkusten, där man av fiskarena köpte ett parti ål, som tillagades på olika sätt. Åts inkokt i gele, kokt med senapssås, stekt i "luahålet" och kal-

ACC. N:R M. 12253:3,

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

lad "luahålsål" eller saltades för vintebhov.
Från min barndom minns jag, att något år sill på västkusten fångades i sådana mängder, att det var svårt att få avsättning för fångsterna. Hela vagnslaster kom till Ballingslövs järnvägsstation, dit bönder och torpare kom för att köpa dem. Bönderna med häst och vagn torparna med "rulleböra" och "skäppeköra". Denna sill såldes inte i "valar" (80 st.) utan mättes upp i fotmått. Priset var "tre daller" (50 öre) för ett sådant mått. Visade sillen tendens att surna, kunde priset gå ner till "tolv skilling" (25 öre). Var sillen ankommen och inte lämplig till saltning, kokades den och användes till svinmat. Den stora västkustsillen ansågs bra till insaltning, men ej så smaklig att användas färsk, som den mindre sillen från Skåne- och Blekingekusterna. Kräsna arbetare beskärnade sig över, att de på gårdarna fått kokta "Göteborgsmamseller". Till all fiskmat åt man potatis. Till kokt färsk sill helst persiljesås. Till salt kokt ål senapssås, likaså till lutfisk. Till gädda hörde riven pepparrot. Fiskspadet användes i såserna, som "jämnades"

3

ACC. N:R M. 12253:4

4

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

med mjölk och mjöl. Senap odlades alltid i trädgårdarna och maldes med järnkula - "senopakulla". I torpstugorna fick man ofta till den salta sillen och potatisen nöja sig med en synnerligen enkel "sås": vatten, flott, salt och lök. Till urvattnad salt stekt sill hörde helst sursöt sås, tillsatt med ättika, socker, russin eller helst korinter.

Lutfisk ~~var~~ hörde julen till även i den fattigaste torpstuga. Här följer min mors recept för blötning och lutning av julafisken. Den torkade fisken sågades i lagom stora bitar och fick ligga i vatten en vecka. Därefter flåddes den. Skinet torkades och användes att klara kaffet - klarskinn. En lut kokades på björk- eller bokaska. På Annadagen - 8 dec. - började lutningen. "Lim" (kalk) inköptes i butiken, och ett lager kalk ströddes i botten på ett lagom stort träkärl. På detta lades ett lager fisk med skinnsidan nedåt. Ovanpå detta ett nytt lager med skinnsidan uppåt. På detta ströddes kalk och sedan nya lager fisk ordnade som förut nämnts. Den klara luten hölls över, och fisken fick stå på detta sätt till en vecka före

4.

ACC. N:R M. 12253:5

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

5
jul, då den togs upp och lades i vatten, som skulle bytas två gånger varje dag. - Om lutfisk blev över vid måltiderna, användes den till pudding eller stektes och äts till stekt potatis.

"Sillasö" - sillsoppa - var en vanlig rätt på sommaren. Smakade bäst med nya potatis, färska morötter och rikligt med persilja, samt "jämnad" med mjölk.

Sill och annan fisk stektes alltid i fläskflott. Äts aldrig tillsammans med fläsk eller kött. Stekt sill, som blev över efter en måltid lades ner i ättika, socker och lök.

En vanlig smörgåsrätt var "ädelesill". Salt sill, helst fetsill som köptes i butiken, skars i strimlor och lades ner i socker, ättika och lök.

Vid saltning av sill till vinterbehov ville man helst försöka få Limhamns- eller Kullasill. (Den sades vara så fet att "den steger se säl") Först gälades den och fick ligga över natten över natten med salt i ett träkärl. Detta kallades att många sillen. Nästa dag skedde en noggrann inpackning i träkärl eller stenkrukor av Höga-

ACC. N:R M. 12253:6.

6.

näsgods. Sillen torkades väl ren. Salt ströddes i botten av kär-
let. Därefter ett lager tätt packad sill, ett lager salt osv.

Det hela pressades samman med ett trälock och en tyngd ovanpå.

Benämningen "plockefesk" har jag hört omtalas. Om jag rätt fattat
det, skulle därmed menas olika sorters småfisk, som kastades i ett
kärl ~~med~~ och saltades.

Då min moder lyckades få tag i vacker Kullasill brukade hon lägga
in en liten kruka Kryddsill. Kryddblandningen kan jag inte påmin-
na mig. Någon ingrediens (sandel ?) användes för att ge sillen en
vacker rödaktig färg.

Kräfter ansågos inte vara fattigmanskost. Som barn fångade vi stund-
om ett eller annat tjog i Almån. Dessa såldes inte, utan kokades
och förtärdes i hemmet. Mannarna ansågo brännvin vara ett nödvän-
digt tillbehör. "En sup till varje klo", hette det. - Ehuru det
var förbjudet, förekom ofta, att kräfter fångades nattetid vid
bloss i ån.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

6

ACC. N:R M. 12253:7.

5

Beträffande gallans användning för medicinskt bruk, kan jag lämna en uppgift, som dock inte avser fisk, utan gallan av svin. Gallblåsan tillvaratogs, och gallan användes att stryka på frostska-
dade lemmar.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

—
7.