

Fiskmat.

ACC. N:R M. 12255:1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

2.1 — 5

Lup. 87.

1.

X
fiske
ladet

Under vinterhalvåret använde man fisk och längr
i hushållen, när dessa fiskslag ansågs vara bäst
då. Rödspätta, aborre, makrill, sill, gädda och fjigg-
var ansågs vara bäst under sommarhalvåret och
användes då i hushållen. Dessa regler gälla nästan
fortfarande. Än en del människor ej vill äta mak-
rill beror på att makrillen tros förtära människor.
Lik. Än en del människor hyser antipati mot
ål, beror på dess ormliknande utseende. Lax, gädda,
helgflundra och ål användas vid förnämligare
föreligheter. Mycken fisk, såsom fisk och flund-
ra och spettor, saltades och soltorkades för i tiden
och användes sedan kokt, i synnerhet i fattigmans
hushåll. Infrysning av fisk har nog inte förekom-
mit på vår ort. Fisk som saltades för att användas
i hushållet under vintern, lades ner varvvis i en
balja med groft salt mellan varje varv, och fick
ligga så till den skulle kokas, då den först blötades
i vatten 1/2 dygn

Fiskmat

ACC. N:R M. 12255: 2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

2.

Fisk som skulle saltorkas, låg i saltvatten endast en timmes tid. Låta fisken först rurna, förekommer inte i Skåne. Heller ville man inte att sillen skulle häreknas innan man åt den. Torsk fröedras man mest kokad färsk. Till speklades för mycket på glöen, likaså i Luretrålet. För i tiden förförde ungdomar gärna torkad okokad fisk. Man dopade också torpfisk i fettspad. I fattigmannas hem fick torkad fisk och potatis ofta ersätta bröd.

Torsk och Långa lutades i regel före användningen. Lutning av fisk gick till på följande vis: Först låg den i vatten som byttes var dag i fyra dagar, därefter togs 2 kg. kalkmjöl och 1 kg. soda till 9 kg. fisk som fick ligga så i ytterligare fyra dagar under omröring en gång dagligen. Härefter lades fisken i rent vatten och fick ligga så ett dygn, varefter den var färdig att kokas. Salt sill och potatis äts vanligen till frukost och kvällsmat. Till middag

äts kokt, forkad, eller färsk fisk, ofta i burgnare hem serverades salt fläsk eller kokt kött till middag. Ungefär så var matordningen året runt. Vid de store högtiderna såsom jul och påsk, och vid särskilda familje- eller släkterster, då hade man naturligtvis mera lagade köttbullar. Under julhögtiden äts ju, för som nu, utblötad tunga. Till potatis och ^{o. bröd} rill använde man gräddoppor i burgnare hem. Spadet av kokat fläsk, användes också som doppor. Den lättsaltade och solforkade fisken förvarade man i halmkorgar, där den packades ner i fisk habri, för att hålla sig färs under vintern. Kokad fisk kall, blandade man samman med matet kött och lagade så ett slags köttbullar. Rill och rillasoppor, blandade med grönsaker, användes rätt mycket i gamla tider. Rekt fisk i fläskflott förekommer än. Men att man åt fisk tillsammans med fläsk, känner jag inte till.

Fiskmat

ACC. N:R M. 12255:4.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Om rom fåu ersätta sovel, känner jag inte till, men
är ganska broligt att den fåu det i fattigmans hem.
Men att breda Lillagad rom ovanpå smör och bröd
anses som en delikatess. Rom kallas också för lyra.
Med plockefisk menar man fränsorterad mindre
fisk, som vanligen stekes, eller lättsaltades och
soltorkades. Tillake användes för till potatis
i stället för fläsk. Salt sill kokades ofta ovanpå
potatis. Grädet kryddat med peppar och lagerbärs-
blad, lök och persilja, ätes till den kokade fisken.
Det finns folk som gärna äter benen också i den
salta sillen. Lättsaltad och soltorkad flundra,
eller sprätta, äts gärna rå av ungdom. Av Lörsk
lags mycken lever Lillvara, men vad för slags
mat som bereddes av den, känner jag inte till.
Lever har säkert också använts att rhyka på
bröd i stället för smör. Levern anses vara bäst un-
der april månad, då lektiden inträffar.

4.

x 2.
Sm. 7.

167.2

Fiskmat

ACC. N:R **M. 12255:5.**

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Tran, lever, galla och fiskben, har använts i medicinskt syfte. Skaldjur, såsom kräftor, ätes inte nämnvärt ute på Österlen. Där kräftor möjligen serveras, såsom på hotell, ätas de endast av "fint" folk.

Lutfisk serverades vid julkalas i gammaltid.

I gammal tid burs fiskarna, eller deras gummor, själva omkring, såväl forsk som sill till folket ute på landsbygden. Skundom erhöles pengar för varan, men många gånger bytte man sig till bröd för densamma. Sill för insättning till vinferbekor. Brukade bönderna själva köra ned till fiskelägena och hämta hos någon fiskare, där den förut beställts.

x Även ål ansågs förtära lik, och avskyades därför av många. Det berättas att en ålfiskare när åt Landhammarhusken, vars hustru dog, att han de dagar hustrun skulle stå lik, förföjde liket ute i sjön, och att han de dagarna skulle gjort väldiga ålfångster.