

Fiskemat.

På landsbygden och inte minst i denna lukt
har fiskemat använt i stor utsträckning. Såväl
i närvarande tid som längre tillbaks anses
ju fisk vara både näringsrik och billig föda.
Kanske det sistnämnda var anledningen att
det stod sill på matsedeln så ofta för i
tiden, då det var frågan om middagsmat.

I de stora huskällan (det var ju mest sådana)
där mycket mat tillreddes gällde det att i god
försök drugga ut fläsket så det räckte hela
året. I regel slaktades en gris till jul och
ibland kunde det vara ganska knepigt att
få det till att räkta i köp och det var därför
så naturligt att man fisk använde sill som
ersättning. Men andra fisksorter såsom
ål, gädda, abborre och mörk järre kom, men
eftersom sillen alltid varit lättast

att anskaffa, har den alltid haft första platsen på denna dräkt. I närvarande tid hava vi ju fått lära att tillreda många goda rätter av sill, men så var icke förhållandet för att steka sillen färsk ansågs som en riktig raritet. Det förskam heller icke så ofta, dels därför att det var svårt att skaffa färsk sill och dels för att man menade att det var slöseri att använda 4 ex. ett helt kilo till en middag. Det blev därför betydligt billigare att hemmema någon av barnen att springa till affären och köpa för 25 öre sill och i regel räckte det till två gånger. Vi förstod att det blev icke dyra middagar, ty sillen kostade vid tiden omkring sekelskiftet 5 öre st.

Att de gamla fångs lära sig att iakttaga sparsamhet erindras jag mig, när jag tänker på att sillen serverades utan att flås, det ansågs tillräckligt att endast skölja den i vatten.

Brom och mjölke förkastades icke heller, det var endast hududet som ansågs oönskvärdt. Skjärten, eller rumpan, som vi brukade kalla den var särskild efterfrågad och det gick rent av i tur och ordning vem som skulle få den.

Vid de stora högtiderna eller när det skulle bli en kalas lagades ju alltid bättre mat och givetvis skulle även sillen gå genom en annan procedur, än den vanliga. Man tillredde en sås av ättika och kryddpeppar och häruti inlades sillen men utan att först urvattnas och utan att befria den från benen.

En annan sillrätt var den så högt uppskattade anjerissillen som började bli så allmän i slutet av 1800 talet. Även denna äts med kull och här och man förkastade icke ens hududet på densamma. Många menade att detta var det allra bästa.

Toke på gällan försöker det att man lurade sill
eller stekte den på glöd. Var man riktigt nog-
inlindades den i papper, eljest lades den direkt
på glöden, vilken måste vara utsökt fin helst en
produkt av bok eller björkved.

Då det är tal om rätter som lagades av sill, få
vi inte glömma en soppa som kallades "silleso".
Receptet på densamma är nästan utplånat ur
minnet, men en lagligen kokades några satta sillar
och i spadet medlades potatisbitar, soppan smaksattes
med gräslök eller kryddpeppar och redde med mjölk
och det mjöl.

Även om sill var den friskvarande fisksorten i trakten,
är det ju klart att även andra sorter förekomme.

Lutfisk eller torpad. Torst, hur ju sedan länge tillbakä
i tiden varit en traditionell julrätt. Omständigt
som det är med blötning och lutning är detta också
det första som blir påträngt i fråga om julrätter.

På våra julkulas för omkring 40 ä 50 år sedan var lutjöst en mycket vanlig rätt. Den förekom på somrskuvad, men på sällna ställen även stekt i flötkflok. Det senare skulle vara en aning vassare.

Bländ de färskare fiskarter som användes torke ål varar den mest vanliga. Den ansågs särskild förr som mer för en riktig läckerhet och lagades både kokt och stekt. Det var en frödel med denna fisk var ett skimmel sedan det torke åls kunde användas till att binda pleiden och slaver tillsammans (ett verktyg som användes då säden tröskades för hand) och var nästan ostilligt.

5 Konsumerades denna fisk med smok och tillfredsställelse hos de flesta fanns det ändå en viss avsky hos några, särskilt de äldre som menade att ål och mahull hör till de fiskarter som var sålar i bibeln (9:4) att vara vrenar då de saknas fjäll.

Kräftfisket som har blivit så modernt de sistas
ären förden ären för, men de fångades då endast
i medicinskt syfte. Ögonstenen den så kallade kräft-
stenen tillvaratogs och användes till ögonsjukdomar.
Det påstas att densamma hade förmåga att vandra om-
kring i ögat och utrensade främmande ämnen som
någon inkammit och man kunde på detta sätt
undvika läkarkyrt.

Alltså har vi fått mycket nyttigt och gott från våra
vattandrag, men faktiskt är, alltförhållande till kött
och fiskens värde stå fiskmakeri på en mycket lägre
plats. Inne kunde det passera att man t. ex. under
härden eller skuren, serverade fisk eller sitt till
middag, åt minstone inte mer än en gång i veckan.

Vid denna tid ungefärligt och i början av september
har man alltid ansedd sällan vara bäst för inred-
ning och det gällde om att försä sig för vinterbehov
av vran i fruga. Skulle detta bli riktigt

Vällyckat sökte man få tag i kullasill, denna
fiskades vid Skullen i skäro och ansågs vara mest
utlämsordentlig. En val kullasill stod på första
ärendet då man besökte den värge är överkommande
Markaryds marknad. För dem som inte hade möjlighet
att inköpa så stora partier tillhandatällo ortens
handlande med salt sill året runt, men man
müste då nöja sig med vilken sort som helst.

Vi senare tidens folk hade ju möjlighet att varje
vecka få färsk fisk 1 a 2 gånger utom för våra dörrar,
men så var inte förhållandet för. För längre tillbak
var smols lördag den närmaste saluplatsen för
dessar varor, men senare flyttades lördagens
sill Markaryd. Båda platserna är ungefär 6 km
hvarifrån så vi först då det inte så ofta var kades
färsk fisk till huskällan i Vorra Hagkult med
annegd.