

ACC. N:R M. 12506 : 1-7.

Landskap: Småland ..... Upptecknare: B. O. Bondesson, Lesjöfors  
Härad: S. Möre ..... Berättare: " " "  
Socken: Gullabo ..... Berättarens yrke: folkskollänare  
Uppteckningsår: 1952 ..... Född år 1884 i Gullabo

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Fiskemat. s. 1-7

Lu F 87.

Skriv endast på denna sida

ACC. N:R M. 12506:/.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Fiskmat.

Nedanstående svar avser bondehushåll och arbetarehushåll under förra århundradets senare hälft. Traktens läge i inlandet långt från kusten och större vattendrag gjorde att fisk i hushållet inte var vardagsmat, om man undantar sill och lutfisk. I de små sjöarna och gölarna fiskades, men resultatet var <sup>ej</sup> givande. Saltvattensfisk fick man endast, då man gjorde en och annan stadsresa och då blekingefiskarna for upp till gränsocknarna i Småland med röt månadsströmning eller småsill, som den kallades. Den såldes i valar och betingade ett pris av 16 skilling valen. Priset kunde variera något neråt eller uppåt från nämnda prisläge. Annan saltvattens fisk i färskt tillstånd köptes vid fiskhamnen i Karlskrona. Men det var endast vid besök i staden man kom i tillfälle att köpa färsk fisk. Det var en given sak att den som gjorde en stadsresa alltid gjorde ett besök vid "Sillabroan" i Karlskrona för att köpa fisk.

Lutfisk åt man endast vid jul. Den var hemlutad i kalk och aska och åts endast kokt med salt och pepper som krydda. Den köptes i lanthandlaren butik, och varje handlande sökte att tillfredsställa sina kunders behov av denna vara.

Salt sill fanns att få året om hos alla handlare och den konsumerades också i mångahanda former och anrättningar.

*Luf. 87.*  
*1.*

ACC. N:R M. 12506:2.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

2.

I hemtraktens vattendrag fångades de vanligen förekommande sötvattensfiskarna, såsom gädda, abborre, mört, ålakusar eller lake o. a. Även ål fångades i bäckarna och i gölarna. Dessa fisksorter äts färska och då stekta i panna eller kokta. Någon större mängd för nedsaltning fick man aldrig i dessa vattensamlingar eller bäckar. Någon annan anrättning av fisk än stekt eller kokt är inte känd i denna trakt. Så kallad lurad fisk förekommer inte här. Däremot brukade man glödsteka salt sill, som då fick tjäna som sovel till potatis och krösenmos.

Om man ätit torkad fisk här på trakten är inte känt. Det har i varje fall inte hänt under de senaste hundra åren. Inte heller är det känt att fisken bultats med smör eller doppats i fett. Lutfisken, som köptes torr, lutades alltid, innan den tillagades och serverades med en tjock sås, peppar och salt.

Somliga personer hade aversion mot ål och åt den inte hur den än tillredde. Man trodde att ålen åt döda varelser, såväl drunknade människor som djur.

Sill åt man både rå, glödstekt och stekt i panna och kokt. För att tillreda stekt sill i panna måste man ha flott eller smör att steka i och därför brukade den som inte hade tillgång till dessa ingredienser koka den färska fisken och glödsteka sillen.

En och annan gång salubjöds kabeljo eller saltad torsk i affärer-  
na. I samband med resa till Karlskrona köpte man kabeljo.

2

ACC. N:R M. 12506:3.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

3.

Vid gästabud brukades mest gädda och ål som fiskrätter. Men det var inte alltid man hade möjlighet att få någon fisk allt. Då nöjde man sig med inlagd sill och ansjövis. Då det endast var under sommaren som sillhandlare for omkring i bygden med färsk småsill som förut nämnts, torhamnsboar, eller törmaboar som de benämndes, måste man inköpa färsk fisk i Karlskrona, ifall man ville ha sådan under annan tid av året. Då så stora anstalter måste göras för att få färsk fisk till ett kalas, måste man många gånger cederera denna maträtt och nöja sig med sill - och kötträtter. Såsom särskilt billig och simpel fisksort ansågs i allmänhet torsk bland saltvattensfisken och mört bland sötvattnets fisk. Att medföra fisk som förning vid festliga tillfällen är inte känt här. Förningen bestod mest av kötträtter mjöl-gryn-och ägg-rätter av skilda slag såsom pudding, pankaka och bakverk.

Man betraktade kötträtter såsom både finare och dyrare än de som tillagades av fisk.

I vardagslag åt man fläsk och kött i olika former, om man hade råd, i annat fall nöjde man sig med sill. Det fanns inga mera givande fiskevatten här och därför var det sällan man åt färsk fisk. En och annan person brukade vandra den mera än milslånga vägen till Parismåla i Vissefjärda och fiska, slanta gädda, eller "slinsa", som man kallade denna fiskmetod. Lyckebyån som rinner

3

ACC. N:R M. 12506:4

från genom Vissefjärda ner till Blekinge förbi byn Parismåla kallades av folket i trakten Parismålaån eller dialektalt "Passamalla aoan. Den som tänkte bege sig dit, för att slanta gäddor utrustades med raft, rev och slinskrok samt grodor som agn. Den som hade tur kunde ibland komma hem med flera kilo fisk och hade då sovel till potatisen. Man gick då på kvällen och var framme vid fiskeplatsen på morgonen. Kom man för tidigt brukade man logera i ett madhus, tills gryningen inträdde, då slantandet började.

I de små bäckarna lade man ut mjärdar och fångade då abborre, mört och mindre gäddor. Somliga personer satte stångkrok i gölar och bäckar och fångade på så vis fisk i mindre skala. Det var även brukligt att man metade i gölar och sjöar och satte nät i stömmarna och med en puls skrämde fiskarna på nätet. Att dessa nämnda fångstsätt inte inbringade sin utövare några större partier fisk är helt visst, och därför har fisket i denna del av vårt land inte spelat någon större roll i hushållet. Den mesta fisken som konsumerades inköptes från Blekinge, då det var fråga om färsk fisk. Lutfisk och kabeljo köpte man i Bergkvara, dit man varje vecka sålde skogsprodukter, och hos byhandlaren. Lutfisk och strömming var säsongbetonade fisksorter. De förstnämnda vid jultiden och de senare under röt månaden.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

4

ACC. N:R M. 12506:37

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

5.

Fisk åt man vanligen till middag, om man så hade. Vid de tillfällen man hade god tillgång till fisk åt man det ett par gånger om dagen. Till middag stekt eller kokt tillsammans med potatis och som kvälls<sup>Kall</sup>vard till smörgås eller till bröd och välling. Några särskilda dagar då man åt fisk framför annat sovel är inte bekant här, och inte heller är det bekant om det var förbjudet att äta fisk somliga dagar.

Till sill och fisk åt man potatis och bröd med eller utan doppa allt efter råd och lägenhet. Surt lingonsylt uppblandat med mjölk eller, om man hade, grädde var vanlig sås till glödstekt sill och potatis. Till fisk använde man inte lingonsylt eller krösenmos, som det kallades allmänt.

Den vanliga anrättningen av fisk och sill var stekning och kokning. Så förekom det också att sill användes som fyllning i kroppkakor i stället för fläsk. Det var endast den fattige som inte hade råd att ha fläsk i kroppkakorna, som tillgrip denna metod för att få litet omväxling i dieten. Den fattige tog vara på allt ätbart av såväl sill som fisk. De salta sillhuvun åts till potatis i stället för annat sovel, även om de var häskna. Fisk och sill åts aldrig tillsammans med fläsk. Däremot var det vanligt att man stekte fisk i fläskflott, om man inte hade annat. Strömmingen togs ur och huvut avlägsnades, varpå man skar ett

5

ACC. N:R M. 12506:6.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

par tvärsnitt på båda sidor om fiskkroppen, lade den i mjöl och stekte den i smör eller flott. Den åts till potatis i såväl bondhemmen som hos dagakarlen.

Som färdkost användes kall, kokt färsk fisk till bröd med mjölk eller kaffe som "supanmat" eller "sööp" som man också sade.

Av den färska fisken tog man vara på allt ätbart innanmäte. Den som inte var alltför kräsen åt även upp sillfenorna och stjärtfenen. Den som hade dåliga tänder kunde inte njuta av denna sorts läckerhet, därtill fordrades kraftiga och fullgoda tuggverktyg. Många gånger fick fiskrom och sillmjölke ersätt smöret på brödet särskilt den fattige backstugusittaren fick nöja sig med detta sovel tillbrödet. Det förekom att man gräddade fiskplättar eller sillplättar. Hur själva tillredningen skedde är inte bekant nu. Att man använt sillake som ett särskilt slags sås är antagligt, särskilt den fattige var under svåra år hänvisad därtill i brist på annat.

Att man inte tog bort benen ur mindre fisk utan åt även dem är säkert, särskilt då det gällde mindre fisk såsom strömming och sill. Den som inte ville äta sillben ansågs för gråtten och pjunkig. Av somlig fisk tog man levern och kokte och åt till bröd. Det var då främst torklever, om man hade tillfälle att köpa färsk torsk.

6

6

ACC. N:R M. 12506:7.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

7

Den som inte själv fiskade, brukade köpa färsk fisk vid besök i Karlskrona. Det var dock inte så ofta det hände. Dessemellan kunde man kanske få köpa av någon backstugusittare eller dagakarl, som brukade fiska i Passamalla-aoan eller i Transjön och fått så pass mycket, att han kunde sälja, och för pengarna förvärva något annat såsom kaffesocker etc.

Ålagille har aldrig förekommit i denna trakt. Det var vanligt vid kusten. Då brukade fiskarna komma tillsammans och äta kokt ål till varm potatis och smörgås. Därtill kom suparnas mångfald, och dagen efter brukade deltagarna i ett sådant ålkalas hålla sig för magen och beklaga sig för att de förätit sig på ål.

Mest konsumerades salt sill av såväl bondbefolkningen som av andra, då det gällde fiskmat. Under vissa år var sillen särskilt billig och för att göra distribueringsomkostnaderna så låga som möjligt köpte man en hel tunna, som sedan delades upp på flera familjer. Större hushåll köpte en hel tunna för eget behov. En bonde, som var en mycket duktig fruktodlare sålde eller bytte sig till en tunna sill för ett part<sup>1</sup> äpplen. Han gynnades därvid av tillfället och kom i samma stund som fiskarne återvände med en väldig fångst, som var svårt att avyttra i en handvändning, och då skedde det kristliga bytet mellan 1 tunna sill och några säckar äpplen.

7