

ACC. N:R M. 12516:1-18.

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Aug. L. Nordgren, Lund*
Härad: *Onsjö, N. län* Berättare: *" " " "*
Socken: *Hallaröd, Färingtofta* Berättarens yrke: *cykelreparatör*
Uppteckningsår: *1953* Född år *1882* i *Hallaröd*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Fiskmat. s. 1-18.

LuF 87.

Svar på fråge-lista. L. H. F. 87.

Fiskmat.

Svaren härå omse bondhus håll. närmare
bestämt från min födelsebygd Hallaröds socken
i Östja församling, även någon av de angränsande
sockarna kommer att vidröras i denna fråge-
lista. Benämningar som man hade på sillen var i
Sundsvik, den plats eller fiskeläge där den gjordes i
land och förvaldes, vi hade ex vis Blekinga sill
Kristianstadsill, Ysta sturichamn o Malmö
Bassbäck Landskrona o Kullasill, samt Göteborgs
sill, m. fl. Namnen beroende på den plats den var
fångad. Man hade även namn på olika fisksorter
som ex Lake kallades vanligen för åla krabbor.

Älen kallades någon gång för backa åt sin den var
torr eller mager, man sade också att älen var av arm-
släkte, därför var det många människor som hade
motvilja mot att äta äla, dockan hade också

Inf 87.

1.

ACC. N:R M. 12516:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

flera olika namn, exempelvis, Skall, pjön, ben-
fisk på grund av att så många småben (gräner) finns
i köttet. Sprättor benämndes för gladfisk. I såväl
sörs som vintern var isen låg. Frögädda eller
kärngädda sörs som våren under lektiden. De fisk-
sorter som ansågs bäst som våren var Gäddan.
Abborren var bäst som vintern, likaså Sik och
lake. Även Braxen hörde till vinterfiskarna. Om
kärnsfisk så var den ex. Färsk bra i alla de månader
som januari, 2, uti. Silen ansågs bäst i juli, augusti
och September, beroende även till stor del på den
plats den var fångad. Makrillen, kärngäddan ansågs
bäst i Märrs, April. I äldre tid, isynnerhet en
del äldre personer under 1800 talet, hade vissa
inärödda fördomar mot både Kött och Fisk.
Även är man inte för den broddes vara av arm-
skiktet. (Käbbgäddan) kärngäddan hade gröna
ben när den blev tillagad, och ansågs då för giftig.

2

ACC. N:R M. 12516:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

skräcken, ja den livnärde sig på människor
som drunknade i havet, därför förlorades en del
av aptiten för denna fisk. Torsken var heller
inte någon ätradd vara, under 1800 talet, jag
minns från åren 1825-26 att torsken kunde köpas
för 12 öre kg, av fisk handlare som bodde i Möör
och körde omkring på Landsbyggen der omkring
och sålde Torsk, sill, samt abborre, denna fisk
abborren den var ju också billig, men god och om-
tyckt året om. Gäddan var ju också en fisksort
som länge hävdade sin främsta plats på
Gilles borden, den är ju med än i dag vid högtid-
liga tillfällen, fast den har fler konkurrenter nu
än under 1800 talet. Bland fisksorter som står
främst än i dag är ju lax, Gädda, ål, samt i orter
i närheten av Rönneby försöker att få sin fisk
seripran, då den står i högsta klass, i både
smak och finhet i köttet, när den blir tillagad

ACC. N:R M. 12516:4.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

4

Konservering av vaulig fisk, benägnade man
sig inte än på Lunds luff, den enda metoden som
färdig var insaltning, och det gäldade då i första
hand färsk sill som saltades ner om hästen i augusti
eller September, även ålen brukade man salta ner
i synnerhet om det var någon som äde en ålaktig
eller lyckades fånga så många ålar så det lönde
sig att salta och även röka den, men man åt även
ålen enbart saltad, denna togs då upp och urvatt-
nades allt efter behov i den mängd den fört äldes
åt gäddan. Jag har även hört sägas att det
var i de gårdar där man isade ner en silalåda
en rätt stor sådan för vintern, där man efter
behov hämtade in sill som lades i kallt vatten
för att kyla upp för användandet. Enstaka hus-
håll på landet hade även jordskällare med is
uti där de förvarade fisk, sill, och även kött uti.
Så kallat vunnad fisk har jag hört nämnas om något

Men vinna kött och fläsk, som var först saltad
och sedan hängdes upp att vintorka. Det har jag
både hört uttala, och sett och smakat också.
Idessa arter jag här uttalar har jag inte hört
nånnas att man tog någon beaktning med sur
fisk, eller ätit sådan. Så den ansågs för hälsovadlig
ej heller tyckte man om härskan sill, den åt man
inte, den gavs åt korva, de åt korva en salt sill om
vintern, de skulle ha salt minst en gång var 14de
dag. Angående saltning av sill, så använde man
sig mest av två metoder, den rapareste och enk-
laste var nog den att man tog sillen vid knudet
med ena handen, lät den glida genom andra han-
dens tunn grepp, då sillen blev fri för lösa fjäll
samt fjäding, för intäggning, då den varvades ned
i en tunn eller större kudding, med ett tjockt
lager salt emellan varje varv sill, en annan
metod var att sillen rensades för inammäte

och humud, dock togs inte smör eller mjölkes eller
äster om sådant fanns i sillen, så skjaldes sillen
i vatten, togs upp ur vattuet lades på usåst un-
derlag, der sillen fick sjölu runda en stund, var-
efter den saltades ned i någon större sten kruka
eller krus, till saltet togs lite grovt pudersocker
ibland, då sillen fick en särskild god smak.
Färske fisk hade förtärligt framför den som var
saltad eller rökt. Under 1800 talet då man mera levde
i sparsam hushållslek, var det mycket vanligt att
man kokade sillen, samt använde det kokta spadet
att dätta den kokta potatisen som man åt till sillen.
Frakt abborre, Brax, och Sik, även Äl m. fl. sorter
var ju mycket goda som kokta. Stekt fisk och
sill färska ju fast i mindre omfattning, ja
i synnerhet om vintern då man eldades i de gamla
sätt uppvärma, då när potatis och sill var nära nog
en skändt rätt både till daver o kvälls mat, då

Smakade det bra med lite lurad salt sill, som
lurades i lurchålen, det blev den härliga lurade
sillen som man fick då. Ja man stekte även
sin på glöd, ofta virade man ett papper om en
salt sill och lade den på glöd när papperet var
uppbränt var sillen gärdig att äta, ett papper
skulle krasas om varje sill som skulle luras, som
kunde man lura så många som behövdes för mat-
tiden. Jag har inte hört någon nämna den att
man åt torkad fisk, jag har inte i heller ^{hört} att det
förelkom med någon stans att man åt torkad fisk.
Den enda torkade fisk som förelkom under 1800
talet såväl som i våra dagar är ju Lutfisken
behandlingsmetoden med lutning o vad dertill hör.
är ju allmänt bekant, och är ju ovärdigt med särskild
beskrivning här. Under 1800 talet åt man Lutfisk
vid vilken tid på året som helst i Mitt Morföräldra
hem åt man Lutfisk och korngrynsgröt om sommaren

Vid den tid man hästa höst, det var i juli månad, ären omkring 1860-70. Men även vid andra tillfälle kom Lutfisken och korngrusgröten till heders om höst och efterhöst, vid potatis plockning, brydegille, reogille, samt i första hand vid Julhögtid och Påsk. Tjugen högtid var undantagen för Lutfisk och gröt (storgrusgröt), der fanns bönder under 1800 talet som köpte hem större förråd av torrkad Lutfisk, som man blötade och använde året om både vid högtider, och vardags. Julen är ju sedan gammalt Lutfiskens största högtid, potatis, räskalad och kakor, jämte Doppa tillredd av vetemjöl mjölk, samt även lite av fiskspädet som fisken var kokat uti. Vidare hörde den hemmalda senapen till doppan, der var och en under måltiden fick taga senap allt efter behag, det kunde då hända att det gick för någon av bordsgästerna, på samma sätt som det gick för en tröstgöta kvalls som första gången fick

smaka skånsk senap, när han vid bordet frågade
vad senap var för något och då fick till svar att det
var en sorts gröt som hette se opp, när han sen
skam hem till Västeråstlund skulle säga om häntsen
den Lade då, i Skåne har de en slags gröt som kallas för
se opp, man tar man en eller två skedar fulla, så
kan man varbens se opp eller ner. Ja både sin
färska fisk och sill, använde man doppa, fast än
sin den färska fisken och även sillen använde man
ofta spadet som fisken kokat uti, man hade ibland
många kryddpepparkorn och par lugerbärsblad uti
spadet som fisken fick koka i. Så åt man potatis
sill, var det stekt fisk eller sill användes ofta så kallad
flottur, eller enbart mjölk, grädde, eller utspädd ättika
(Sillarsö) ja det koktes på saltad eller färska sill
den saltade sillen hade förtärade sillarsö var lätt
att laga, inredningarna var endast rårakad potatis
morötter lite purjolök och persilja som först kokades

i vattust, sedan lades sillen uti och kokades, när sillen
var kokt togs den upp ur grytan och lades upp på en tallrik,
när potis och morötter var kokta anreddes det hela
med smörk vari först var inröpat ett råg, så var
sillasöden färdigt att äta. Lika så, eller soppa av
en fisk sort som kallas gör Sik, tillagades på
samma sätt. Älsk-soppa den jag smakat bestod
~~endast~~ endast av åt kokt i vatten med lite salt,
senapsoppar, lagerbärsblad, samt ett par kvistar persilja, och
några droppar ättika, även härte åt man potatis.
Någon fisk inbakad i bröd har jag inte hört någon
tala om, ej heller hört att det görs kommet i dessa orter.
Ej heller stuvad fisk i flöskflott, är något som jag
inte hört något om i dessa bygder, ej heller åt man
fisk och flösk tillsammans. Stuvad Lut-fisk med
senapsrår det förekom någon gång. Någon sär-
skild anrättning av fiskom förekom ej, utan
om det gavs rom i den fisk man köpte så kokades

den tillrämmans med fiskan, samt togs upp ur kok-
kärlet så snart den var kokt, samt äts på samma
gången som fisken. Det jag här inte hört antalas
någon tillagning under namnet fiskplättar
Bömmen benämndes för (rune) mjölke varjen (melke.)
(miljö). Fiskplättar, har jag hört berättas av en
Binasjöfiskare, Lantbr. att de lagades av pöja eller
skall, råttat uunnet är väl dött, i vars kött finns en
massa småben (grauer). Köttet togs då och males
genom en köttkvarn då en stor del av dessa små-
grauer dels males sönder, dels blir fast på benvarna
i kvarnen, och detta kött bakades sedan fiskplättar
eller fiskbullar. Men denna anrättning är nog
av nyare datum för under större delen av 1800-talet
var köttkvarnarna obekanta, åtminstone i de
hem som var placerade på Landsbygden. Plackepisk
är ju ett bekant ord från min barndom eller
från 1800-talet, denna anrättning förskom

rätt ofta under vintern i hemmen på Län det
För egen del åt jag ofta plockfisk hemma, även
i mitt murpörrstugum i Långhuset. Hallarväs & ku
färskam ofta denna sursäsong. Plockfisk kallades
den fisk som plockades eller togs i små biter av den
Lutfisk som man lämnat från mättiden. Den färska
dena lämnades avreddes och blandades i Iskräs
vari lades eller i röddes rätt bra med hemmalen kol
senap, härmed menas att man malde sjölv kol senap
innan den skulle användas, ofta odlade man sjölv
senap sin husbehov. Fisksen, eller (Specie) Sill det
var en darslag stående rätt i alla hem på Län bygderna.
Pärror & Sill färskam ofta om vintern både som
dinner & kvälls mat. Kykakta pantofflor &
sill var en rätt som färskam de flesta kvällar
på året. Det kan vara någon enstaka äldre, som
av girighet eller snålhet, eller fattigdom gick till
någon boudé eller beullands och sigde Sillalaks

För att lappa patis uti vid måltiden. Men jag vet
också personer som av ren snålhet som hade en bräko
under den silk som lurades i lursåled och hade den
lake som då pressades av silen, till att lappa patis
uti då man åt. Många hem brukade vid den tid
då korna sto; så det kunde då inträffa att de kum-
de bli melkastäppte en kortare tid, att man då
lagade så kallad smältningska lappa för att ersätta
djurken till att lappa potatisen uti. All fisk kokades
vanligast i vatten tillsatt med några korn kryddpeppar
ett par bra laurbärsblad en nypa persilja, även lök, purjo
eller potatis lök förskam. Däru kokningen av salt
sill, eller fisk ovanpå potatis förskam ej. Där spadet
var kryddat, tog man det i bland subart, ibland jäm-
nade man på det till sås, några ben av fisk åt man
ej, det var endast mycket små sill som någon enstaka
person åt så kallad med både hum och här, men någon
rå fisk förtärde man aldrig. Den enda sorts fisk

Vari Lever förskom som man åt var ju försk., men
som den färskaste fisken under 1800-talet inte förskom
i större mängder, den hänförde sig endast till de
småfångster som togs i åar och små insjöar.
Lever av fisk hör mera till nyare tids matlagning,
men det vanligaste sättet att äta fisklever är att man
koker och äter den till potatis, i Island togs litet av
spådet den var kokt i öl, som användes till potatisdoppa.
Fåga leverrätter av fisk förskom på Landsbygden, i gamla
tid, skulle så vara i nutid så är det nog i ringa omfatt-
ning, för egen del har jag inte hört eller sett något
i den vägen. Inte har jag varit med om att Lever eratts
smör, genom att användas till att stryka på brödet, det
har inte förskunnat i dessa orter, att man inte
hade på några leverrätter av fisk hade sin orsak
deri, att man inte hade så mycket lever så det krävde
till ett måltill flera personer, derom brydde man sig
inte om att laga levern ensamt som någon rätt!

Om tran, lever, galla eller fiskben används i
modersiniskt syfte, så har det nog varit för min
tid, för jag har inte hört något hämnas här om
som jag kan minnas, men det kunde vara möjligt
att någon klok Gubbe eller Gumma under 1800-talet
använde sig av dessa saker som medicin, det var
inte så brukligt i äldre tid på landet att man åt
kräpplar, förkom det att man åt kräps så var det
när man nog enbart av ren nyfikenhet, för i regel ville
man ha mat som battade och lätts arbeta på,
när fattigmannens kost höll man det inte för, de snarast
passade bäst för köpslagfolk, de kan ju eda den
moed som ingen annan vill ha, ja så lät det när
man klandrade köpslagfolket. Enda intill åren
omkring 1870 vet jag att mina förfäder, såväl som
många andra gamla berättade, att sin större
Gille eller festlik heter som ex Bröllops Bearavning
eller barudop, isynnerhet Bröllops kunde vara i 14 dagar

Omora till ibland då behövdes mat, därför hade
varenda familj som var binden, mat med sin best
ende av alla de produkter som förskom i ett vanligt
bondehus-håll. Men Lutfisk och Horn (Storarnsgröt)
var den aurättning som smakade alla, all förning
packades ned i så kallade gilleskybor. Silken var
ju en av de billigaste fisk sorterna, och ansågs ofta
som fattigmanskost, för de som inte hade råd att
ha fläsk, eller någon mjölk, därför blev det under
fjärre seklet många småtorpare Backstugusittare
och Husare som skaffade sig en ko för att ha
mjölk till eget behov. Annars kunde fiskmat för
i silken så förskom den inte så ofta, det var i
så fall endast till i färsk tillstånd, då en annan
bonde kunde få för sig att köra till något fiska
läjs och hämta ett lass sill, men det var i regel
storsill som kom i fråga, då äts silken färsk
under flera dagar, den övriga saltades ner för att

Användas under året så länge den var ade.
Köttmaten, Fläsk, ox och Gärkött, stod ju i
främsta rummet, med enda smärre lina av nykokt
potatis och spenc till de flesta kvällar på året
undantagandes Sön och högtids kvällar, då annan
mat bestod, som söndags kvällar kunde det vara en fil-
bunk med smör och ost som pålägg, ibland sura
lingon med filmjölk eller sötmjolk allt med grädden
på. Under en dag var det gerna endast köttrost till
middag, dagvard eller (även) lika som te kvällen
var de ide flesta ju till ofärer. Ide flesta ju fick
den som inte själv fiskade vara förutän fisk, såvida
inte någon som hade fiskat så han hade själv fått
för lyckat och delade med sig av sitt överskott
ja det kunde ju finnas bänder som hade strand-
och fiskerätt i någon sjö eller fiskrik å, som
arrenderade bort rätten, till någon fiskare som
skulle lämna dels fisk dels kontanta pengar

som beteckning för arronderad fiskerätt. Salt
sin smakanda hölls av diverse handlarne på landet
merendels fanns en handlande i varje by. Men i
de hus håll der man själv saltat sin sill der hade
man ju förädlat hemman, det förkom ju även
att flera hus hån slog sin tillsammans och köpte
hem sin som sedan delades efter överenskom-
melse om det nu gällde salt eller färsk sill
var det färsk sill så hämtades denna vid när-
maste fiskeläge. I slutet av förra århundradet
började någon enstaka fisk handlare att med
kärst och vagn kringföra fisk och sill i gårdarna
Bland annat hade vi en sälla kräm mare från Vöör
som med vissa molluscorum besökte ankränsande
socknar dunkarp och Hallaröd var även bland dem
som besöktes. I början på detta sekel fanns ju fiska
krämmare överallt som körde med kärst o vagn, det har fortgått
ända till Bilarna numera övertaget distribueringen.