

ACC. N.R. M. 12563: 1-7.

Landskap: *Blekinge* Upptecknare: *Prof. Sigfrid Svensson,*  
Härad: *Medelstads* Berättare: *Carl Pettersson, <sup>Sund</sup> Kåsborgs*  
Socken: *Edestad* Berättarens yrke: *f.d. kusträtt*  
Uppteckningsår: *1952; ind. 1953* Född år *1867* i *Edestads m.*

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

*Fiskemat. s. 1-7.*

*LUF 87*

Fiskmat

[Uppgifterna gälla Gökalo, halvö strax söder om Ronneby. Befolkningen utgöres av småbönder och fiskare. Lagesmannens fader var lots. Han själv var vandringsbått.]

Det var sällsynt, att de sa "torsk", det var uppe i stan [Ronneby]. Annars sa man "fisk" och menade torsk. "Skrubba" och flundra var ett, de var "skrubbiga". Så var där "slätta" och spätta, var rödprickiga. Lika och ort finns också, orten ha de inte velat se här nere [i Skånsberga], var "bara ben". Torsken var bäst på hösten, från slutet av augusti eller september. Liken kommer i oktober och skall in i åarna och leka, då satte man garn. Liken var bäst sommartid, där som här, men den var mycket mindre än är här [vid Skånes sjö kust].

ACC. N:R M. 12563:2.

2  
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Äst så de vill, men de förstod vad som  
menades med "strömming". Hemma hade  
de "sjuryggs", mycket god men skinnret  
var mycket tjockt. Kanske detsamma som  
stenbit, fångades på våarna, i april. Fånga-  
des i garv. Det var vid samma tid, som  
när mösten gick till, så man kunde få både  
"sjuryggs" och möst. Där var ingen som just  
bygde sig om "sjuryggs", men vi köpte sådana  
och de där fina, Stockholmsarna äta svinjer. Där  
var båtar som bom och de fick så många de vil-  
le ha. Vi slängde dem. "Sjuryggarna" koktes  
till smen och det gjordes väl några med svin-  
jerne också. De var ju så söna.

Den finaste fisken var flundeorna (skumb-  
bor, slättor och yttor), de gick i samma pris.  
De torrade torok på våarna, ibland torka-  
des även gäddor och ort. Rånsades, fläktes upp

och ryggen togs bort. Hängdes upp på spett.  
gjordes av grenar, som skalades av. 10 å  
12 eller mindre tillammans. Hängdes upp  
i ett tån eller där det var bläsigt och soligt,  
kunde hänga några veckor. Fick ligga  
i salt först en natt eller så. Träddes på  
ett band i knippen. Kunde "glöastekas", gick  
fint, det vanliga var så den torrade fisken  
koktes, blötades upp i grytan.

Vi satte både sill och torsk och även flund-  
ror. Fisk (ej sill) blötades upp och <sup>eller stektes</sup> koktes, så  
rike salt. Sill röskades, det var gamla kvinnor  
som gjorde det, men ej fisk. Översta lagren  
av sill sill härbredde ofta, och där var många  
som tyckte bra om den. Det var vanligast med  
kokt fisk, ej så ofta stekt, var mer besvär  
med den.

Salt sill stektes inte på glöd, men det

gjorde man ibland med torkad fisk. De kom-  
de väl ta en gräpa av en torkad fisk och  
smaka men aldrig som mat. Den små fisk  
vi fick här [vid Blekingekusten] lutades inte,  
utan det gjorde man med sådana stora fisk  
som de tog i Nordsjön. Den torkade fisken  
lades direkt i grytan, lite vatten slops på  
och så var den fort kokt.

Man åt fisk till middag och ibland till  
kväll. Man åt fisk vilken dag som helst, det  
var efter tycke och smak och när det fanns.

Julafton skulle de ha risgrynsgröt och  
lusfisk, den köptes hos handlaren, kom från  
Norge. Till fisk och sill hade man kokta potatis.

Jag har aldrig ätit bröd till, men de som ville, kalle  
ju. Sill till hade man på potatisen, när den  
koktes. Inga dopps. Spricken vill hade vi aldrig  
till frukost som härnere [sydöstra Skåne] utan

den kunde vi ha till middagar eller kvällar.

Vi kokte sillasoppa på salt sill, skar den i små bitar. Så 6 bitar, så lade man i potatis och morötter, sedde av den, så den blev lite tjock. Till ålåsoppa skar man salt ål i små bitar på samma sätt. Men var kanske blötlagd först, men det tror jag inte.

Jag har aldrig hört att man hade fisk inbakat i bröd. Men ~~man~~ kunde ta en salt ål lägga den i ring och ta den ovan på ett bröd, när hon gatte in det i ugnen. Den blev så god. I bröppbakor hade man aldrig annat än fläsk.

När man stekte fisk hade man flott, men det var inte ofta. Men hade aldrig stekflott.

Gäddrom framades av, rödde i mjöl. Här var inte så god om vetchmjöl, så det fiske

gå med fint rågmjöl. Gjorde buller av det och kokte. Torskens leverar togs ut, krossades och röddes ut med mjöl och gjordes till en bulle med salt och peppar, las i huvudet sedan gälarna tagits av "fyllingahuvad". Det var vanligt på höstarna, när man varit ute och pilkat.

Vi sa "fiskrom", den koktes som den var. Levern av torskens kunde kokas tillsammans med den. "Fyllingahuvad" [se ovan] har jag inte ätit sen jag lämnade Blekinge [omkring 1890]. Levern kokes här [sydöstra Skåne], gömses aldrig. Spradet åts till fisken, där var vil de som gjorde såser också.

Jag kommer inte ihåg om det var "torska-galle" eller "gäddegalle" som skulle vara bra för frost.

"Päk" [räkor] hade man som bete

ACC. N:R M. 12563:7.

9  
FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

för äl togs med häv. Kunde hända att man  
tog huvudet av och sugade i sig, var  
gött och godt som rå. Skaldjur har ej  
använts i hushållet. När det var kalas,  
skulle där ju vara äl, inte annan fisk.

Om lördagar och söndagar kunde vi  
ha stöttade påkrabbor och fläsk. Det var  
fler dagar i veckan som man hade vill  
och fisk än kött, men det är visst att någon  
något bestämt om hur ofta man hade det  
ena eller det andra. Folk som inte fiskade  
kunde byta till sig för mjölk, grejades på  
många vis. Däruppe fanns ej prängare,  
men i lägen, där de "vtakade", där kom  
smälänningar ner och fick vill.