

ACC. N:R M. 12703:1-6.

Landskap: Småland Upptecknare: Alfr. Göberg, Lanna
Härad: Västbo Berättare: E. Andersson och J. Jönsson
Socken: Kulltorp Berättarens yrke: lantbrukare (avlidna)
Uppteckningsår: 1952 Född år i

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Fiskemat. s. 1-6.

LuF 87

Skriv endast på denna sida

ACC. NR M. 12703: /

Fiskmat.

Nedanstående svar avse bondehushåll.

Bondebefolkningen här på orten använde kanske mera fisk i hushållen förr än nu, särskilt vad nu insjöfisk beträffar. På den tid dessa svar avse 1870- 80- talen. Då vimlade sjöarna och åarna av fisk.

Man åt fisk vid vilka tider som hellst såsom abborre och gädda, mört och lake. Vid julen skulle man alltid ha torsk och långa. Gäddan är bäst ansågs det strax efter islossningen, men abborre och mört först efter våren. Under slättertiden då de s.k. slättergillena höllos var torsk obligatorisk, men blott vid denna tid under sommaren.

Med ~~blott~~ få undantag blott ville inte någon använda ål i hushållen som mat. Ålen ansåg man vara besläktad med ormen och dessutom var den allt för fet mat. Många på den tiden trodde fullt och fast, att ormarna vid vinterns början togo sig ned till å eller sjöbottnarna där de under tiden fövandleades ~~å~~.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Luf. 87

/

ACC. N:R. M. 12703: 2.

till ål. Gädda, abborre, lake och mört åtos gärna, emedan deras kött hade den bästa smaken.

Konservering av fisk hörde till undantagen. Det var bara gädda som, om tillgången var god, torkades. Det gick så till, att då fisken rengjorts och befriats från innanmätet, hängdes den upp under valvet i spiseln, där den fick hänga tills den var väl genomtorr. Om fisken surnat fötärdes den aldrig.

Härsken salt sill åt man icke gärna, den gavs åt kreaturen.

Man föredrog den färska fisken framför den saltad eller rökt. Det var lika vanligt med både stekt och kokad fisk.

Fisk och isynnerhet sill stektes merendels på glöd, det ansågs nämligen att båda blevo mera möra och saftigare om den stektes på detta sätt. Torkad fisk åt inte innan den stekts.

Då torkade fisken d.v.s. torsk och långa måste blötas och lutas i vatten. Lutningen gick så till, att sedan fisken sågats av på ett eller två sällen lades den ned i något lämpligt kärl och vatten fylldes på, samt fick ligga i detta tre dygn var-

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

2

ACC. N:R. M. 12703:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

efter den togs upp, vattnet borttappades. Sedan lades ett lager
aska efter lövträ jämte vitkalk på kärlets botten och fisken
lädes åter ned och bestöddes varvtals med aska och kalk. I stället
för aska och kalk kunde soda användas. fisken blev då något lö-
sare. I detta skulle fisken ligga i tre dygn varefter togs upp
och tvättades ren, luten tappades ut, fisken lades åter ner och
vatten fylldes på. Efter tre dygn var fisken färdig serveras.

3

Då tillgången på fisk här var tämligen ojämn var det icke några
några särskilda dagar man åt fisk. Det enda tillfälle då lutad
fisk skulle vara på bordet var julhögtiden. Det var gammal
tradition att äta lutfisk juldagen. Även vid ett annat tillfäl-
le i slättertids och särskilt vid de s.k. slättergillena måste
lutfisk finnas med.

Till fisk och sill åt man bröd eller potatis. Till den på
glöd sekta sillen hadde man ett slags doppa tillredd av söt
grädd med salt och gräslök. Och var mycket välsmakande.

En fiskrätt som förr var mycket uppskattad och som ännu

ACC. N:R M. 12703:4.

brukas är sillsallad. Den är sammansatt av saltad finskuren sill och likaledes finskurna rödbetor smaksatt med ättika. Den na rätt kunde även blandas med hårdkokta sönderskurna ägg.

Fisken stektes vanligast, men det förekom också att den stuvades i smör eller isterflott oi båda fallen åt man den tillsammans med bröd.

Som enbart sovel kom varken rom eller mjölke till användning. Dessa åtos tillsaman med fisken, och ersatte icke smöret.

Under 1880- och ett långt stycke in på 90- talet, var spicken sill nästan det enda sovlet under somrarna bland bondebefolkningen här på orten. Det förekom ganska allmänt inom torpare och backstugusittara familjerna, att sillake var det enda sovlet till både potatis och bröd. Fisken ^{ko} kokades alltid i vatten. Det förekom ofta att man kokade salt sill ovanpå potatisen. När potatisen var genomkokad var fisken också matfärdig.

Av spadet då man kokat fisken gjorde man sås med tillsats av smör och en liten del mjöl samt vissa kryddor. Med undantag

f...

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

4

ACC. N:R M. 12703:5

För hårdstekt strömming äts aldrig någon fisk ~~xxx~~ obenad.

Fisklevern tillvaratogs aldrig. Tran användes ofta som medicin. Den gavs åt barn som ledo av ``engelska sjukan`` eller som den också benämndes ``skervan``. Den användes för samma ändamål till kalvar och grisar med svaga ben. Skinnet av lutad torsk tillvaratogs för att användas som klarmedel av kaffe. Det enda skaldjur som man någon gång använde till mat var kräftor fast blott en eller annan gång. Dessa djur ansågos icke såsom en maträtt för vanligt folk. Det var endast fint folk och herrskap som sådan mat passade för.

Med undantag för sillsallad brukades aldrig några fiskrätter vid gästbud. Man ansåg nog förresten all fiskmat som fattigmansmat.

De som inte själva hade intresse för eller hade tid med attfiska. Köpte eller bytte sig till sitt behov av fisk av de många torpare och backstugusittare som hade sitt hemvist i skogarna. Dessa brukade om kvällar och tidiga morgnar ligga

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

5

ACC. N:R M. 12703:6.

vid sjöarna och åarna sysslande med fiske. Dessa försdde de icke fiskande med färsk fisk och fingo i utbyte mjöl, kött och fläsk.

Den salta sillen hemforslades från kuststäderna av de bönder som körde bräder och sparrar från inlandet till uppköpare i hamnstäderna. Här ifrån var det Malmstad. Vid hemfärden medförde de sill i tunnor. Det var vanligt att fyra hushåll slogo sig tillsammans och delade upp en tunna för vinterbehovet.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

61