

ACC. N:R M. 12722: 1-5.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: Öland^{ds värd} Upptecknare: Ek Nöregård
Härad: Alquist^{Kastlösa} Berättare: Anna Andersson
Söcken: Torslunda Berättarens yrke: Arbetslös änk
Uppteckningsår: 1953 Född år 1874 i Kastlösa Rönslöv

Fiskemat. s. 1-5.

LuF 87.

Skriv endast på denna sida

Fiskmat.

Gamla Anna, dotter till lantbruks-
arbetare Andersson i Karlösa, ofälv gift
med en arbetare, berättar om fiskmat.

När vi köpte torsk köpte vi
1 tjog i taget, 25 öre kostade det -
högst 50 öre i varje fall.

I vår by brukade man inte att salt
torika fisk, vi saltade i skället,
både torsk och strömming till vintern.

Fisken köpte vi av qublean som
kom och sålde i korgen eller med
håbtskjurs från Färjesten, men mest
från Östleda kom de.

När vi saltade torsk rensade och fläkade vi den, la den redan varvtals med grovt salt. Sedan när vi skulle använda den fick den ligga i vatten och dra ett par dagar annars kunde man inte äta den.

Torsk och sill var bäst, där var ingen mark i och det smakade så gott.

Färsk fisk ville en ju hellre ha än den saltade.

Stekt och kokt var lika gott.

Fisk åt vi när det var sig, de kom rätt regelbundet de där fiskargubbarna det var ingen skillnad på söndag och vardag i det avseendet.

Om julen fick vi lutfisk härligt på bod.

Matsedel för en vardag:

Morgon: Kaffe, Smörgår, potatis

Middag: Fisk potatis mjölsås 3

Kväll: Svartgröt m. storsill. Till
gröten mjölk eller sirap vispad i
vatten, saft fanns inte då. När
vi började safla (på 90-l.?) började
vi med slänsaft, sött och surt till
soppa. Trukt i övrigt torkades.

Fiskrätter:

Kroppkakor med sill ensamt eller
sill fläsk^{lök} o. kött tillsammans.

Kroppkakor med ål ensamt eller
ål fläsk o. kött tillsammans. Kropp.

kakorna beredes på vanligt sätt.

När vi fick mycket torsklever
gjorde vi en slags bullar koka
i vatten. Deigen bestod av torsk-
lever, rågmjöl mjölk peppar salt.

Under rötmanaden kunde man
inte använda torsklevern, då var det
för mycket smask i den.

Salt sill koktes ovanpå potatisen
- gamla gör det än i dag (?).

Lirsko oppa känner jag inte till, ej
heller skalddjur i någon form.

En gång kom fru Lindström från
Stockholm & besökt oss. Ho va kärlek

Karlösa men ho had blivit rikt gift
där i Stockholm. Farmor sto ve
spisen. "Va koka hon för g slag,
det luktar så gott" sa ho. "De
ka ja int säg" sa Farmor. Men
det va kroppkaka me sill i, sälla-
kroppkaka de kalled. "Men om ho
ve stann en liten stund å smak
får ho det" sa farmor. Å så stann
fru Lindström och åt 4 stycken.

De gammel koker de ännu."

Till kalas åt man sällan fisk.