

ACC. N:R M. 12728:1-9.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: ~~Småland~~ Öland Upptecknare: Evalis Nörqård
Härad: Möckleby Berättare: Oscar Lindström
Socken: Gårdby Berättarens yrke: Fiskare, sjöman f.d.
Uppteckningsår: 1953 Född år 1873 i Gårdby socken, Torp.

Fiskemat. s. 1-9.

LUF 87

Fiskmat.

Oscar Lindström: — (Fiskarhushåll)
På varen åt man sill o. rödspätta
(rödspätta lyxmat), på sommar-
torsk ("fisk"). Sedan kom röttnads-
sillen, då var den som väst, stor
och fet. Abon och makrell fiskades
på sensommar och hösten. Även
ål fiskades, men ål äts inte av
alla — anledningen känner jag inte
till.

Mest åt vi torsk. Färsk eller vinnad.
De fläktes, rumsallades och hängdes
sedan på en lina två och två, hop-
sydda i stjärten tills de torkat (ca.
8 dagar)

Sill lades varvats med salt i en
tunna sedan hundet borttagits.

Man föredrog färsk fisk framför
salt.

Endast kött röktes.

Det var alltid kvinnor som skötte om
saltning och rökning.

Surnad och härskan fisk förekom inte.

→

Fisken koktes i vatten och salt, stektes
mera sällan. Ibland glödstektes sill
(endast sill).

Fläsk stektes ibland tillsammans med
fisk. Fläsket stektes då först. Fisken stektes
i fläsk^{flottet}spadet.

Sill kunde kokas till samman med potatis - ovanpå potatisen.

Rå sill, s. k. fetsill äls till samman med på lök och potatis. Huvud, skinn och innan mäle kastades till djuren.

Rom mjölke ("byxor"), mjölke, lever o. spicken sill användes till sovel, däremot inte enbart sillake, det var gott om fisk då!

Fisk kokades i vatten och salt - avspadet gjordes sås. Till fisken åt man bröd och potatis.

Jag känner inte till om lever eller någon gång kunde ersätta smör, men jag tror det knappt. I varje fall har

Jag aldrig sett det på bröd som smör.

4

Lever användes mest som ingrediens till kropphuvuden, annars kastades den ofta nog till kräken.

Kropphuvuden äter nog inte många i dag, knappt någon. - (?)

Fiskrecept.

Kropphuvuden.

Torskehuvudet fylls med en deg av mjöl, mjölk el. grädde, byxor, lever och mjölke. Kokas sakta i salt o. vatten.

Kroppkaker. Grova. (Svarta).

Av rivna rå potatis, lite kokt potatis, peppar, lök göres runda bullar.

Därin lägges salt strömming, skuren i småbitar (utan ben och inmatkåle).

Kokas i salt o. vatten.

I stället för strömming kan sill-
huvuden användas.

Fiskpudding (ej säker på receptet)

Ägg vatten (mjölk) mjöl blandas
med sönderplockad fisk. Bakas i
ugn.

Fisksoppa I. (Inget spec. namn.)

Färsk fisk kokas i mjölk tillsammans med

med grönsaker. Redes.

Fisksoppa II.

Färsk fisk kokas i vatten tillsammans med persilja. Soppan redes med mjöl och mjölk.

Lutfisk, julmat.

Gräsej lägges i vatten. Kalk eller aska sållas över. Beredes på vanligt sätt.

Endast till denna rätt blötläggas fisken i lut. Annars alltid i vatten.

Fisk åt man hela veckan även på söndagar. Ibland fick man kött, men inte på någon särskild dag. Fisk var lika gott.

Ofta äts fisk flera gånger om dagen men den vanliga matordningen var ungefär följande:

Morgon: Kaffe

Middag: Fisk. Tilbunke

Kväll: Svartgröt (Rågmjöl)

Medicin.

När enet ryker (på försommaren) brukar
kräken få blodgång (blod i urinen).
Mot detta gav vi dem ållake.

Tran gavs till kalvar och grisar, som
var sjuka.

Skaldjur åt man inte. Det var inte
gott, ansågs det.

Man hade aldrig förning med sig i
form av fisk, endast bröd o. ostkaker.
Till kalas användes nästan alla sorters
fisk... lax var ju gott...
Sill var mera vardags- och fattigmanskost

Den kostade bara 16 öre valen (1 val-
80 stk).

Torsk kostade 25 öre tioget.

Fiskarna i byn gick runt med en
korg på nacken (kärva eller häst
och vagn, om man hade, ... nej, det
finns inget vagnslag el. lign., var och
en fick klara sig själv) och försökte
sälja sin fisk där eller längre bort
i andra byar.

Till inlandet såldes ingen salt fisk. Hus-
hållen där slog sig ihop om en timma
mork salt sill, som kom från Kalmar.