

ACC. N:R M. 12735: 1-7.

Landskap: Öland
Härad: Nöckleby
Socken: N. Nöckleby
Uppteckningsår: 1953
Upptecknare: E. E. Nörgård
Berättare: Alfred Olsson
Berättarens yrke: fiskare
Född år 1868 i Långlöt

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Fiskmat. s. 1-6.
"Plockfinka" (maträtt använd. jul/s. f)

Lu F 87

Skriv endast på denna sida

Fiskmat.

Fiskarehushåll, östra Öland.

1.

Strömming och torsk var den vanligaste fiskmaten. Särskilt strömming kunde vi få rikligt - en gång under 1 världskriget fick jag 480 ~~800~~ val på en gång. På den tiden fick man 2-3 kr valen (1 val = 20 kast = 80 stk sill), men sedan efter kriget föll priserna igen och det kunde hända man fick sälja 100 val för 1 kr brännvin som då kostade 1.75.

Strömmingen var bäst på våren och hösten torsk hade vi lite året om.

I övrigt fiskades flundra rödspätta makrill ål gödda m.m.

Ål åt en del, men många har aldrig i sitt liv smakat ål. De säger ålen går i lik. En granne till mig var en gång med att dra upp ett litet och han berättade att stora fålar klädde omkring där. Sen den dagen

har jag inte rört åt. Dessutom tycker jag den
liknar en orm.

Under första och andra världskriget var det
många när som vägrade att äta torsk
av samma anledning. Det var ofta svårt
att sälja sin torsk, så allmänt var det.

Under första världskriget försökte de att
sälja sälkött, kobbekött som det kallades för
att många folk till att tro det var något an-
nat, men ingen ville ha det för det säl-
kött luktar lik.

Strömming tycker jag bäst om att äta för
den har aldrig mask. Annars har all
fisk mask, t. o. m. torsken.

Fisk konserveras här genom saltning
och torkning. Före min tid smöktes
en del fisk, även det gör de inte mer.

Torsken rensas för hud och inälvor
fläkes, saltas lätt under natten och

ACC. N:R M. 12735:3.

torkas sedan ca 14 dagar på lina. Saltbark
(känner inte till "vinnad" fisk).

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Strömmingen stryker och läggs med
salt i tunnor. (tunna, tjärning, kudding)
Saltning är fruntimmersgöra.

3.

Surnad och härskan fisk förekommer
inte.

Färsk fisk föredragar framför salt.

Färsk strömming ansågs nog vara bäst stekt
men det är ju en smak sak. Blöd stekt
strömming var vanligt.

Spekfisk (torkad) älskade här och var, men
fåg tyckte inte om det.

Tetsill hade vi rå. Man kan även för-
välla den, så den blir len.

Lutfisk älskade endast till jul. För
utade man i aska men i kalk.

Fisk åt man mest mitt på dagen,
men det hände att man fick fisk
både morgon middag och kväll.

Fisk var både vardags- och söndags-
mat.

Gädda, torsk och ål var fiskmat. Torsk
hade man alltid till fest... utan torsk
var det inget riktigt kalas.

Till fisken äts bröd och potatis-
Gränsaker? Nej det har jag då aldrig
tatt, det håller jag mig för god till -
äta i lag med kräken!...

För kokte de alltid salt sill gomar
på potatisen.

Fisk och fläsk äts var för sig.

Plockefisk känner jag inte till.

Torskkyxor (Tou) var fin mat men
när åt vi inte lever - somliga gjorde

det dock.

Lever brukade man ge till svinen
när de inte ville äta redigt.

Skaldjur förekommer inte här utom
småkrabbor som används till bet.

Recept på fiskmat.

Kroppkakor av rå potatis med
ål, ^(sener) fetsill eller fläsk ... fläsk var
vanligast i vårt hus i varje fall.

Kropphuvuden.

Mycket outykt för, nu äter väl inget
det. De gamla frågade mer efter
huvudet än torsken.

En deg av Torsklever, rågugöl, grädd
eller mjölk läggs i det rensade torst.

ACC. N:R M. 12735:6.

hurudet. När degen var kokt togs
degens ur - hurudet sågs rent.

Jag har hört talas om att man
kan göra fisk plättar, men jag har
aldrig sett det här i trakten.

Dopp till fisken: Såd av mjöl mjölk
flott, surgrädde, löpe (mindre
vanligt).

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

6

ACC. N:R M.12735:7.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Extra.

Gammalt Recept för 2 dag jul.

Plockfinka.

Brödtärningar stekes i vatten, flätt
och sirap, blandas med kött, fläsk
el. annat, som också skurits i bitar.

Man hade aldrig fisk i stället för
köttet.