

ACC. N:R M. 13412:1-10.

Landskap: *Småland* Upptecknare: *G. A. Hartman, Vissefjärda*
Härad: *S. Möre* Berättare: " " "
Socken: *Vissefjärda* Berättarens yrke: *folkkollänare*
Uppteckningsår: *1954* Född år *1888* i *Vissefjärda*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Fiskmat. s. 1-10.

Lu F 87

ACC. NR. M. 13412:1.

F I S K M A T (L U F 87)
=====

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Luf-87

Vissefjärda är de hundra sjöarnas socken. Ett fåtal av dem är stora, upptill en halv mil långa, de minsta är inte mer än några skäppland i yta. Flera av dem har sänkts för att därigenom göra mossmarkerna intill dränerade, en har fullständigt tömts i samband med regleringen av Lyckebyån, nämligen Bockabosjön, den allra förnämsta när det gällde förekomsten av braxen. Den allra största av dem nu är Törn, som för lite mer än hundra år sen levererade myrmalm till det intilliggande järnbruket Linnefors.

Att invånarna i Vissefjärda med denna stora tillgång på fiskevattnen även skulle tillgodogöra sej fisken därstädes, säger sej självt. Jag vet bäst om västra sockendelen, där jag är född, och skall i det följande hålla mej till den trakten. Men vad som gäller västra delen gäller också den övriga och större delen av socknen, då förhållandena i allt var likartade. Och då inga yrkesfiskare förekom, gäller det här husbehovsfiske av bönder, torpare och backstugusittare. Fiskevattnen var visserligen delade, var by fiskade i sin eller sina sjöar, föreningar fanns inte vad

ACC. N:R M. 13412:2.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

fisket beträffar, såsom det gör i våra dagar, och för övrigt var det inte så noga, om det skulle inträffa, att man gick i en främmande sjö då och då.

De allra flesta av socknens sjöar har dybotten och är vad man här kallar gölar. De är de mindre av dem. Alla har gott om vass och säv, som kantar stränderna, den minsta gölen, Guttamåla grytan, har nästan helt växt igen.

För att kunna få fiskeplatser samt för fiskens förökning, hade vart bondehushåll en eller flera risvasar, där redskapen sattes ut. Här fick inga obehöriga fiska. Likaså byggdes s.k. katsor, av vilka en varit synlig i sjön Nätterhövden vid lågvatten 1921. Även många gamla vasar, som inte syns i vanliga fall, kom då att vara synliga. Dessa vasar risades regelbundet opp varje vinter, medan isen bar, eller föregående höst, så att den var i ordning, tills fisklekarna tog sin början på våren.

I Vissefjärdas sjöar finns många sorter av fiskar: gädda, abborre, mört, braxen, lake, sarv, braxenpankor, siklöja, ål samt under de senare åren inplanterade sutare, sik (gråsik) och röding. Även kräftor har inplanterats, och de trivs och har förökats sig väldiliga. De förstnämnda fiskslas-

2.

2

ACC. N:R M. 13412:3.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

gen fanns alltså under den tid, 1890-talet samt fram till nuvarande tid. Uppgifterna i detta svar hänför sej också i en del fall till decennier na före 1890.

Under förra hälften av 1800-talet och även före den tiden var fisk för den fattigare delen av folket, torpare och backstugusittare, en daglig rätt, medan bönderna mera sparsamt begagnade fisk i hushållet, utom under vissa tider. Det var nämligen så, att bönderna bedrev fiske mest på våren, då fiskarna lekte. De la då ut mjärdar vid vasarna men satte också ut nät. Mjärdfisket var det allmännast, ty denna form av fångst var den, som sinkade minst tid. Man la ut mjärden - gjord av "språtar", till skurna vidjor och rötter av en - samt vittjade den på mornarna. Vårbruket hade börjat, så att tiden var knapp för fiske, men under det fisken lekte erhöill man stora fångster. Gädda togs med nät, ryssjor hade man inte den tiden, mört och abborre i mjärde, ål på ståndkrok samt med rev, samt braxen med nät. Notdragning efter fisk, mest braxen, förekom också i en del byar, då i de större sjöarna, där bottenförhållandena var bäst, så att noten ejinte gick sönder. I notvarpen fick man även andra slag av fisk naturligtvis. Braxen togs också genom att "stry", vilket betyder, att man satte

3.

3

ACC. N:R M. 13412:4.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

ut braxennät samt skrämde braxnarna på det genom att plaska med långa stänger. Det var egentligen förbjudet, sådes det, men bedrevs ändå mycket.

Helt naturligt måste torpare och andra fattiga fiska hela året på olika sätt: dels måste sovel anskaffas, dels hade de bättre om tid. De var inte så riggade med redskap som bönderna, utan var det mest mjärde och ståndkrokar samt mete, som dessa fångade fisken med.

Vinterfisket var även förr mycket vanligt, då mest av fattigt folk. Bönderna kunde då byta till sej gädda av dem mot t.ex. mjöl eller bröd, vilket mycket ofta var fallet, när det vankades kalas i bondgårdarna. Då beställde bonden t.ex. också ålar, då vattnen var öppna, mot betalning i produkter, såsom mjöl, fläsk osv. Ålskinnen tog sen bonden väl vara på, ty torkade sådana måste man ha till slagorna för att hålla ihop slagans bägge delar.

Här i vår socken körde bönderna vid förut här angiven tid ofta till närmaste stad, som var Karlskrona. Nästan varje bonde, som ägde häst, for till staden en gång i veckan, och färderna företogs också av de bönder, som inte hade annat att köra med än oxar. Det gick sakta i senare fall, men tid hade man utomordentligt gott om. Vid besök i stan gjorde man in-

ACC. N:R M. 13412:57.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

5

köp av strömming, som alltid benämndes här "småsill". Man passade på, då fiskarna kom in till Karlskrona med stora fångster, för då blev sillen billig. För insaltning till vinterbehovet brukade man köpa sill under eftersommaren, och priset beräknades alltid per val. När den var som allra billigast, gällde den t. ex. tre skilling valen, d. v. s. 6 öre. En val dylik strömming vägde omkring 5 kilo, så det blev ju då bara ca 1 öre kilot. Bönderna hade ont om pengar, så det gällde att pruta bra.

Alla gånger min far körde stadsresor, hade han sill med hem, ofta hela skäpp- eller t. o. m. tunnkorgar. Det som inte gick åt i vårt hem var det ingen konst att bli av med till byns torpare och stugfolk. Mera sällan tog bönderna hem torsk, men det kunde hända ibland.

Det var en god omväxling med färsk sill eller färsk insjöfisk när det annars vänligen vankades salt sovel varje dag, kött, fläsk och sill, både insaltad strömming och salt storsill. De fattigare saltade mycket ofta in gädda och braxen samt abborre samt torkade dem sedan i solen mot stugans södervägg. Efter rensningen gnoddes också salt in, varefter torkning skedde. Dessa saltade och torkade fiskar koktes sedan samt åts med potatis och bröd. Spadet, som fisken kokats i, användes till "doppa".

ACC. N:R M. 13412:6.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

Den färska insjöfisken koktes vanligast, enär detta tillagnings-
sätt var billigt, då det inte åtgick flott till stekning, fläskflott,
isterflott (smult), talg eller smör. Det sistnämnda brukades aldrig utom
vid kalas till stekning av fisk eller småsill. Man hade så gott om hos
bönderna av andra flottsorтер, så smör ansågs nästan synd att använda.
Som sagt koktes fisken mest, och sås gjorde man inte i vardagslag. Spadet
hade man till att doppa potatisen i eller brödet. Visserligen hade man
plantor av pepparrot vid varje stuga, men den sparades för att ha till
sås, när det var lite festliga måltider. I regel användes småfisken att
koka färsk, ämnade man torka så togs till detta de större. Torkning av
fisk på det ovan angivna sättet har pågått in i vår tid på något ställe,
t.ex. under de värsta krisåren under första världskriget.

Man brukar säga, att fisken är bäst i de månader, som har "r" i sluttet, alltså januari, februari, mars och april samt september, oktober, november och december. Man fiskade därför mera sällan på sommaren, då vatt-
net var varmt och fisken mera lös i köttet, detta i fråga om bönderna.
Fattigt folk måste lita till sjön året om, då det var slut med sovlet.
Under de båda världskrigen hörde jag folk säga, att de inte vågade äta

ACC. N:R M. 13412:7.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

torsk och makrill, då dessa fiskar levde av de många lik, som fanns utanför kusterna efter de väldiga sjöslagen. Angående insjöfisken så hade folk knappt någon avsky för någon art, men man tyckte bäst om ålen, som var fet och benfri. Av de andra ansåg man gädda, abborre och braxen bäst, därför att de inte var så fulla av ben. Mörten äts men av nödtvång, då man inte hade annan, och sarv var sämst, då den dels var så benig samt hade smak av dy.

Rörande annan tillagning av fisk och sill än koka eller steka på plåt var glödstekning. Den metoden brukades mycket av de fattigare, men även bönderna tyckte det smakade bra med glödstekt strömming och stor-sill. I den stora spisen vintertid kunde man både steka sill och potatis på glöd, ett särskilt av barnen omtyckt sätt att skaffa sej ett mellan-mål, innan kvällsmaten sattes fram. Det var för resten inte bara fisk och sill, som glödstektes, kött och fläsk samt isterband och köttkorv, ja t.o.m. ostkanter brukade tillredas på detta lättvindiga sätt. Alla de som prövat att steka på glöd har funnit, att smaken blir bättre än med något annat tillredningssätt. Hela råa potatis kunde man steka i askmörjan, medan kokta, skalade samt kalla potatisar med fördel stektes på glöderna.

ACC. N:R M. 13412:8.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

8

De små stugornas folk men även fattigare småbönder åt som sagt ofta fisk och sill. Hade den fattige bonden grisar, så måste han sälja en eller två årligen till att betala hypoteksräntan eller andra räntor med, och stugfolket, som inga grisar hade, måste på grund därav hålla sej till det "sågel, som växer i vattnet", som en gammal man en gång yttrade. Utom strömmingen, som åts både färsk och saltad, köpte både fattiga och besuttna bönder mycket storsill. Ofta inköptes en hel tunna av de bönder, som hade råd samt hade stort hushåll. Andra slog sej ihop om en tunna. I handelsboden kunde man köpa storsill också i mindre partier. Man fick t. ex. fem st. för 25 öre. Storsillen åts antingen rå, spicken, eller kokt eller stekt. Stekt storsill i fläskflott var det finaste, men man urlakade den aldrig innan stekningen. Då var den inte så dryg i användningen. Om man skulle få doppa till potatisen också efter stekningen, hällde man på en skvätt mjölk, varav blev s. k. tunn-doppa. Lök brukades inte till doppat.

Hos de fattiga hade man inte råd att steka annat än på glöd, och om man ingen sill hade till potatisen, så kunde man tigga sej till lite sill-lake att ha som potatisdoppa.

Strömmingen, den stekta, åts jämt om, d. v. s. även benen åts opp. Det-

ACC. N:R M. 13412:9.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

ta gällde även om strömmingen var kokt och glödstekt. Rom och mjölke av såväl strömming som storsill tillvaratogs samt äts sorgfälligt, antingen rå(salt) eller kokt och stekt. Ingenting fick förfaras.

I staden eller hos någon annan handlare på rena landsbygden kunde man ibland tillhandla sej en silltunna billigt, om varan hade blivit härsken. Hade handlaren någon sådan sill, så sålde han den billigare, vilket de fattigare gjorde sej förtjänst på. En gryta potatis, oskalad, som sattes på elden och med ett par storsillar ovanpå, detta var en rätt, som var vanlig inte blott i torparstugor utan i många bondehushåll. Det var billigt, det var lättlagat, ty såväl potatis som sovel blev färdigt samtidigt. Här i vår socken hade man gott om "krösen", och väldiga mängder kokades in av alla hushåll. Till middagarna kunde man då ha sill som sovel till potatisen men därjämte lingonmos, surt, utrört i mjölk, som doppa. Det blev god törst av saltsillen, och den släcktes i vardagslag med krösnadricka, lingonmos blandat med vatten.

Jag talade om att det fanns mycket braxen i vissa av de större sjöarna, t. ex. Törn och Bockabosjön. Där kunde man vid lekarna få väldiga fångster, så att man fick med häst och vagn köra omkring och sälja till

ACC. N:R M. 13412:10.

LUNDS UNIV.
FOLKMINNES-
ARKIV

andra byar. När det gällde storsillen, så körde resande omkring i bygden som representanter för några firmor i Karlskrona samt sålde storsill, fetsill och saltströmming samt kryddsill i hela tunnor eller fjärdingar. man slog sig då några hushåll ihop om en tunna, vilken hämtades vid en stadsfärd och sedan delades upp enligt överenskommelse.

Egentligen ansågs fisk överhuvudtaget som dåligt sovel: man varade inte mätt länge på sådan mat och gick sämre att arbeta på. Vad sill och i synnerhet storsill beträffar, så var det fattigmansmat eller nödfallsmat då det var fråga om bönderna. När fläsket och köttet tog slut eller man inte hade råd att äta "riktigt" sovel, så var det att ta till sill i någon form. Fläsket var det rejälaste i sovelväg, tyckte bönderna förr och gör så fortfarande, det är mat för dem, som arbetar tungt i jordbruk eller på annat sätt. Jämför skogsarbetarna förr och dieten på amerikanskt fläsk!

Skaldjur av något slag kände man förr i tiden inte till här. Det är först på de senare åren, som man vid kalas har räkor på bordet, och vad det gäller kräftor, så har man endast ett par-tre år fiskat sådana i en del sjöar här. De räknas inte som "mat", endast som en förevändning för att ta suparna vid kräftskivorna.

10