

ACC. N:R M. 13513: 1-6.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: *Småland*

Upptecknare: *Fabian Karlsson, Väckelsång*

Härad: *Konga*

Berättare: "

Socken: *Väckelsång*

Berättarens yrke: *lantbr.*

Uppteckningsår: *1954*

Född år *1894* i *Väckelsång*

Fiskmat.

s. 1-6.

Lu F 87

Fiskmat.FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Dessa svar avse bondehuskäll vid Liden omkring år 1900.

Den fisk som mest förekommit i huskällan har varit sötvattensfisk från Trakterns sjöar. De fisksorter man haft rikast tillgång till har varit gädda, braken och mört. Tillredningen av dessa fisker har vanligen skett genom kokning, men stekt fisk har också förekommit.

1. Salt sill ("stoärsell") har mycket kommit till användning i gamla tiders huskäll. Sill som sovel till brödet och potatisen kan ha förekommit till alla målen, då man ej haft fläsk, kött eller korv. Som tilltugg till brännvin skulle man ha salt sill "att bita i" till supen. "Då 'a' sau gått må sell å brö å brännvin må", sjöng man i en gammal visa.

huf 87
1.

Man har använt den salta sillen på flera olika sätt. I gamla tider såges man ha satt fram sillens hela på en träbalk och så har var och en fått skära av sig sillbit efter behag. Tidigare skall det ha varit att man haft sillen skuren i bitar. I senare tid har man skurit den raa sillen i bitar och lagt in den i ättika med peppar och lök. På har den salta sillen inget ätit som stekt, men det har ej förekommit att man kokt den. Till kallsmålet ("nattsmå") kunde man ha "glöasill", d. v. s. salt sill stekt på glöden. Man stekte den bar på "glövarna", men i senare tid har man smält sillen i papper, då fettets ej smälte bort och brann upp, varför smaken blev bättre. Till middagsmålet stekte man sillen på plåt. I bland slog man mjölk på den färdigstekta sillen på

plåten och anjukade upp den. Flackad lök lades
i mjölken och fick man ett gott "selledäppa".
Till stekt sill och potatis lade man ibland
"mjöldäppa", som bestod av mjölk, mjöl och flöte.
Man kunde också ha "krösnamosadäppa", en sås
tillsedd av sura lingon och mjölk eller grädde.
Pillalake har använts av fattiga att doppa
potatisen uti. Potatis och sill hörde samman.

I äldre tid var det ganska vanligt att flera
hushåll slog sig tillsammans och köpte en
halvtunna eller en hel tunna sill, som man
sedan delade upp.

När trakten fått järnväg kunde man ganska
billigt köpa färsk sill, s. k. Gäddborgersill.

Den färska sillen användes både som kokt
och stekt och den kunde serveras till dagens
alla måltider. Senare har saltkrattenfisk
i gamla tider ej så mycket kommit till

i Kuskällen, ty den måste ju köpas hem från staden.

Den vanligaste fisken vid Kalas har varit gädda, som alltid serverades med potatis och smörås. Ål har i senare tid blivit kalasmat på smörgärbordet.

Till jul måste man ha "blötfisk" (lutfisk). Det blev ej någon riktig jul utan julfisk, och det var mycket sådan fisk man åt.

Den lutfisk som vanligen kom i handeln var gräsig. I god tid långt före jul bars fiskbuntar till någon vattenkälla och lades i blöt för att mjukas upp. Efter några dagar tuktades den. Då skars fisken av i bitar med på och lades ner i en träbalja varotsals med aska och kalk och något soda. På skulle fisken ligga i tre dagar tills den blev uppsvälld. Då luktades den upp och lades i rent vatten, som byttes om varje dag.

Lutfisk var kätasmät i gamla Liden, särskilt vid julagillena, men var också vardagsmät under vintern. Teyddor till lutfisken var salt och peppar. Till såsen användes fiskspadet med vetemjöl, och med några smörklickar svampå såsen vid serveringen.

Fisksuparna vid gillena skulle vara tre, "en te då heta, en te då feta å en te feskun".

I vardagslag kunde lutfisk stekas upp flåskflott. Aldre överbliver fisk värmda man upp så och den äts med potatis.

Äl avskydde man i gamla Liden därför att den te kunde sim. Torrk ville man ej heller gärna äta, ty torrk sadis äta lik d.v.s. personer som drunknat.

I gamla Liden kosthåll motiverade sill- och fiskmaten ungefär en tredjedel mot kött och flåsmaten.

Den fiskrätt som allra mest kommit till användning i bondehushållens köst har varit strömming från Blekinge. Strömming har varit de fattiga hemmens förnämsta säll. Strömming kallas här "smarsell", och den råknas ej precis som fisk. Smarsell har varit lätt att komma över, ty varje vecka brukade någon "sellaknalle" komma körande med en stor korg fylld med sill. Strömmingen råknades i "kast" (fyra stycken, två i varje hand) och i "sal" (60 st.). Smarsell kunde användas till varje mål. Den äto både som stekt och kokt, mest kokt.

Man kokade den i vatten med salt och peppar och av spadet tillreddes en sås med mjöl. Sommariden kunde småsillen lätt bli "dras" (sur), men sillakörarna hade den då "gälad" och "magnad" (lättsaltad).