

ACC. N:R M. 14275 : 1-18.

Landskap: Blekinge Upptecknare: Edvin Lvanström, Malmö
Härad: Bräkne Berättare: Ida Nilsson
Socken: Hållaryd Berättarens yrke: fiskarknuter
Uppteckningsår: 1957 Född år 1870 i Hållå, Hållaryd sn.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Fiskmat. s. 1-18.

LUF 87.

Fiskmat.

Uppmärksamheten gäller fiskarehuskäll.

Sill = strömming, slättiken = slätvar, bätti-
ker = piggrar, stråbber = strubbflundra
aonglepier = rödspäddor, karusser = spjerrygger =
stenbit, ort = id, örat = laxöring, brasma-
fläring = småbraxen, hämmål = blankål,
sluckar = ett slags ål, nästan svart, med
klumpigt huvud, skomakare = aborre, pyym =
småläjor = betesfisk, hornslägg = spigg = betes-
fisk, ålahors, en ålliknande fisk, kortare och
tyrkare än ål, vad som är rätta namnet
på den är okänt, fisk = torrk.

Sillen ansågs vara bäst när vattnet var varmt,
och det var sällsynt att någon åt färsk
sill under tiden nov. - maj.

Torcken var bäst när vattnet var kallt, men
den var god på sommaren också, fast då

gällde det att den skulle lagas till på fört
som möjligt. Falsättet att locken inte
dugde att äta när det inte var r i må-
naders namn gällde inte bland fiskar
befolkningen. Plattfisk: flundror, äls bädd
vinkler och sommar, gäddan ansågs vara
god året om, utom när den var utblekt.

Om ål berättades ju historier att den åt
lika, men det togs liksom inte på allvar av
fiskarena själva, utan de åt ål med god
smak. Mudanlaget den sort som kallades
slukar, dessa sade vara ~~st~~ svarta-
märka i kället. Vilken sorts fisk som
ansågs vara bäst, var nog mest en fråga
om vederbörlig personliga åsikt.

Att ål var gott var de flesta överens om.
Och att lax var gott trodde väl de flesta,
därför att de så sällan fick smaka den.

Många ansåg att en god fisk var det bästa v. s. v. Sillen var vardagsmat och på den tiden var det nog ingen som sade: "Det ska bli gott att få sill till middag". Hellre sade de kanske som pojken som innan han kunde tala rent beklagade sig: "pää å hilt å hyppa i da, pää å hilt å hyppa i går, å pää å hilt å hyppa i hin gåern" = palatis, sill och sylta = surmjölk, i dag, i går och i förgår. Han lever än som sade det.

Saltning var den enda konserveringsmetod som användes för fisk. Det har visserligen berättats om någon som brukat torra fisk, smågäddor, men det var en person som inflyttat till skärgården från annat håll. Sill som skulle saltas ru-sades, tvorudet skars av och lamm

drags ur, medan som och mjölke fick
vara kvar, någon gång saltades den också
hel = orusad. I båda fallen lakades den
först ur i saltlake över en natt och
saltades sedan i träkaggar, fjärdingar,
varvades med ryggen neråt och salt
mellan varven. På torrk skars huvudet
bort, allt inkrämen togs ur och så fläkkes
den, skars upp längs ryggbenet, så att
den kunde breddas ut, också på flundror
togs huvud och färm bort för salt-
ningen, ål rumsades, men huvudet fick
sittas kvar. Salt ål var för övrigt inte
"var mans mat", oftast var det bara
de som hade fasta ålfisken som ha-
de råd att bestå sig med det.

Andra fanns det väl som fiskade ål
4 också, men den slaps fisk som stod

högst i pris såldes i första hand. De som
skulle om insaltningen av fisk var
husmödrarna, det gällde nämligen att
det gjordes ordentligt. Det skulle ha
varit något av en katastrof ifall det
insaltade vinterförrådet av fisk hade
blivit förtärbt, på grund av slarv vid salt-
ningen. Förtäring av surmad fisk förekom icke.
Och den insaltade sillen skulle varit icke
bli härskna, vänt om, hade t. ex. det översta
lagret = flou, blivit härskna så kastades det
bort. Kryddsill lades alltid in medan sil-
len var som fetast. Den lades in orensad
och var färdig efter 3 veckor. Och sedan var
potatisgrät med mjölk och kryddsill en
stående kvälls rätt på hvitkanten.

5 Färsk fisk användes förädlades så länge
det fanns tillgång på sådan. Det enda

sundaulaget från den regel gällde säll, vilken
även om den fiskades vinter tiden, aldrig äts
av fiskare. Kakt fisk var det vanligaste,
vilket fiskslag det än var fråga om. Kakt
sill och potatis var den dagliga middags-
maten på sommaren, sällt säll förekom
väl någon gång också som middagsmat
kauski då oftast i mindre hushåll.

Sällt säll kunde ibland stekas på glöd
ankungen då på glöden i den öppna spisen
eller på glöden i järnspisen. Men inte till
hela familjen, det var oftast någon av de
äldre i hushållet som glöade = glödstekte
många sällar åt sig. De kunde också tala
om att de förr varit med om att steka
säll i luga hålet. Förmodligen var luga-
hållet = öppningen till den betläggarugn som
fanns i nästan alla hus förr. Senare

fanns behållit endast som benämning
för utgången av rökkanalerna i den
murade bakugnen. Där kunde visserligen
slås ut eldsläpor, men visserligen var det
ingen som stekte sill där.

Fisk var i första hand middagsmat
d. v. s. kokt fisk, alla söndagar, åtmin-
stone, vår, sommar och höst. På vintern
blev det mera blandad kost, med t. ex.
ärter, rotmas eller ikland, fläckasoppa.

7 Sessa svare rätter var då ofta söndags-
mat. Någon dag eller högtid då det inte skul-
le ätas fisk är ej omnämnt. Vid jul skulle
man äta lutfisk, men det förekom också att
lutfisken på julaften byttes ut mot mörk
i fall det fanns sålän. Lutfisk var kales-
mat, bl. a. vid bäsöl - beundop. Hur de
sedan hann med att få den färdig på

så kort tid, på den tiden när barn skulle
döpas när de var 8 dar gamla.

Till fisk äls det fört och fräntst potatis,
litt kokt till förskou ingen säs, men till
amma kokt fisk vanligen säs, fiskspad
avrett med mjölk och vetemjöl. Till lut
fisk, ~~to~~ kokt salt torsk och ihlän ochrä
litt färsk torsk användes smält fläckflott
i st. f. säs, till lutfisken ochrä senap, som
maldes med järnkula i ett lorfat,
senapakulan; som regel förskou iuk
fisk till frukostmålet, undanlaget kunde
vara stekt åt till söndagsfrukosten. Det
var då mest småälar som stektes hela, de
ringlades ihop ungefär som när man gör
en snäcka av vetedeg. Det har berättats
att en pojke från fastlandet en gång blev
8 bjuden på sådan stekt åt ~~ä~~ och skulle

då ha sagt: "fatti vä' far min, men stekta
ormar behövde vi allri' äta". Det var inte
alla gånger det vankades smår på brädet
utan ålru fick utgåva sovlet enpasset.

Stekta flundror och någon gång stekt fors-
kunde också vara frukostsovel, däremot pällan
el. aldrig stekt sitt, men väl kryddpill, den
snuare äts aldrig som middagsmat med
potatis till. Kvällsmålet var alltid gröt av
något slag och till den äts inte fisk, utom
som förut nämnts kryddpill till potatis-
gröt. Salt pill vattnades ur och lades in
som lök pill, vid jul t. ex. Soppa kokades
förskädesvis på öl och gädda. När fisken
var kokt kokades potatis i spadet som
sedan reddes av med vetmjöl och
mjölk el. vatten. Kryddpeppar var den en-
da krydda som användes till kokt fisk,

bröd, i spadet. Det var endast soppa på
salt sill som kallades sō, sillasō,
f. ä. hette det älasoppa, gädesoppa, sō
var den vanliga benämningen på fisk-
spad. Ingen slags grönsaker förekom i
dessa fisksoppor. Beträffande älasoppa
kunde det nända att älen som kokats
sparades till frukostsovel för måndag.
Ännars förekom inte kall kallt fisk på
matpedeln och knappast stekt kall
kall. Fisk i bröd el. kräppkakor förekom
inte, f. ä. är kräppkakor inte kända förrän
på senare tid. Vid stekning av fisk anvæn-
des i första hand pläckflott, ännars köpt
stekflott, isflott. Att någon åt fisk
tillsammans med fläsk kunde aldrig ha
förekommnit, det var inte vanligt att "Iwe-
Sälä" = använda två slags sovel på

en gång. Isitt som skulle kokas skulle alltid rommen vara kvar, vanligast var att det plockades ut ett enkelt "römma piller" sitt med rom i. Benen skulle alltid vara kvar i pillen antingen den skulle kokas eller stekas och det fanns en och annan som åt benen också. Torrkrom, "byten", kokades och äts tills med konken. Att någon särskild rätt lagades av fiskrom är ej bekant. Ordet plockefisk är okänt. Däremot fanns ett ord plockkefingh = plockefink som kunde användas om lite av varje som var hopplockat, även i fråga om matvaror. Plockefisk verkar närmast att betyda rester av t. ex kokt fisk, där benen plockats bort. Detta var inte vanligt bland fiskarberfalkningen, rester av kokt fisk, undantaget åt, gavs alltid

åt grisarna. Ett vanligt skämtsamt lake-
sätt var därför, "åt du bara, svinen
ska ändå ha det" = det som lämnas.
Spekesill = rå, saltad sill äts ofta till
potatis, (naturligtvis utan sur grädde
och gräslök.) Om enbart sillake ansågs
till potatis är ej outtalat, men att folk
inte haft annat än salt att äta till
potatis har förkommit. Sådant hände
när fisket slog fel, vilket var fallet på
1850 talat bl. a. Fisk skulle helst kokas i
saltvann = havsvatten. Salt sill kokades
ibland ovanpå potatisen. Slikt salt
sill till potatis var också en vanlig
middagsrätt vinter tiden. Ingen fisk äts
rå. Fisklevern = kammern lag tillvara, koka-
des och äts till med fisken, några rätter av
fisklever är ej kända. Färdig tillverkad fisk

lusern t. ex. vid rensning av fisk till att salta,
den, lusern fisk på & och sura och smätta
och fettet till vara lag för att sedan an-
vändas till att bleka med vid fiske med
gjuter. Bleka = stänka fett på vattnet.

Det synes att sillaskinn var bra att
lägga på variga sår, det drog, någon an-
nan medicinsk användning beträffande
fisk är ej omtalad. Skaldjur förekom inte
undantag, råkor som endast användes
som agn. Fisk som förning till kalas
förekom inte. Däremot var det vanligt
att fiskare för om julen gick "öpp
åt lammet" = porcinus pastland, med
jula fisk = fisk till bönder som de
kunde vara bekanta med. Liksom
att de vid besök på pastorsepetitionen
närhan alltid hade fisk av något

slag med till prästen, en fiskare lär ha varit
ha burt havsvatten med sig till att koka
fisker i. Sitt ansågs väl mest som fattigmannas-
mat, den var som regel billigast, och kallades
ibland för "drängafläsk". Vilket stämmer bra
överens med yttrandet: "åt är inte mat för
lärare", sa bondekärningen = bondhustrun.

Laxen var den finaste fisken, men den kom
sällan eller aldrig på någon fiskares bord.
Det som gav mest pengar måste säljas. Det
var bara i fall "själbummen" = sälmen som sändes
en lare i garnen, då kunde ibland hos hvar-
det och ryggbenet, ev. med något kött på
sitta kvar och då kunde fiskaren få sig
en smakbit. Skuldet äts inte av fiskare,
men de fiskade den och sålde den på fisktorget.
Av plattfisk var det slätrar och skrubba som
äts mest. Rödspätta och piggvar beträddes

bäst och såldes därför. Skrubbeor saltades
in för vinterbehov. De kokades, väl urvalt-
made. Som fört biterivits var det som re-
gel fisk till middag alla vardagar. Måndag-
ar kunde gälla t. ex. måndag, då fanns det van-
ligen ingen färsk fisk, d. v. s. sill el. tonst, då
kunde det i stället bli salt fisk i stället.

Den som hade en ko hade ju möjlighet
att någon dag i veckan ha t. ex. risgryns-
välling till middag. På söndagarna var det
vanligt med köttmat till middag, åtmin-
stone sommar tiden, alltid nötkött.

På vintern kunde det någon gång bli soppa
på sjöfågel till söndagsmiddag. Dagordningen
var frukost; bröd med smör el. smult-isterflott
sprickat el. stekt fläsk, aldrig kött el. stekt
potatis, möjligen potatisplättar och någon gång
stekt fisk, middag; kött fisk, färsk el. salt.

Kvällsmat: grät av något slag. De äldre
som slutat fiska, fick fisk av sina barn
i förtä hand. Alla i skärgården var fiskare,
och de äldre hjälpte till t. ex. med att plocka
sitt ur garnen och fick då fisk i gengäld.
Bönder som sålde vid till skärgårdsborna
brukade ibland stricka ut sina silla-
fjärdingar och låta någon fiskare salta
in sitt åt sig. Och så tog de den med hem
när de leverade veden. Detta gällde då
bönder från socknens skogsbygd, på 1880-
90 talet. Senare var det vanligtast att
bönderna köpte sillen i stan, Karlskrona
och saltade in den själva. Någon gång
kunde fiskare "fara i land" och sälja
färsk fisk, sill och torsk, det var då i
bysarna närmast kusten. För övrigt fick
"landboarna" köpa sin fisk i stan.

Ålaggills förekom inte. De här beskrivna
matvanorna besk. fisk av olika slag har
 varit vanliga från 1870-talet och fram till
 efter första världskriget. Så inkräddes en
 viss förbättring i fiskarens ekonomiska
 villkor som bl. a. medförde förändring i
 i matvanorna, åtminstone bland de yngre.
 De äldre höll nog fast vid en del av sina
 gamla matvanor. Oftast var det "de gamle
 gubbarna", som det hette som var mest kon-
 servativa; de skulle ha sin pillasoppa, de skulle
 ha fisken kokad i havsvatten och vare sig
 sillen var kokt el. stekt så fick den inte
 benas ur. Felpill = islandspill förekom tyfakt
 sällan på fiskarefalkningens matpedel,
 det kunde hända att någon som gjort stekt
 på sin insaltade sill, blev sugen på
 saltmat och då köpte ett par felpillar.

Fram på 1920-30 talst var det en del, mest yngre familjer, som inte brydde sig om att salta in sill för vintern. När det t. ex. flera år på rad varit milda vintrar med tillgång till färsk fisk, tyckte de det var onödigt. Dessutom hade matvanorna förfinats ytterligare och "spekepill" = salt pill = skrämming, väderades inget nämnvärt. Samtidigt blev den färska kokta pillen allt mera sällsynt på middagsbordet i fiskarkushällen.

Under andra världskriget kom fiskmaten till heders igen, även spekepill, eftersom det under de hårda vintrarna då inte fanns möjligheter att få färsk fisk och fetsill = Islandpill helt eller delvis var ute ur marknaden.