

ACC. N:R M. 14280:1-7.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Landskap: Småland Upptecknare: Alma Nilsson, Forshult
Härad: Stranda Berättare: Kristina Liljegren, Pärskallavik
Socken: Döderhult Berättarens yrke: fiskarebåtsman
Uppteckningsår: 1957 Född år 1870 i Tuna sn., Småland

Fiskemat. s. 1-7.

LUF 87.

Soppa på öl. Härvid var den mindre ölen
meint lika bra som den grövre.
Cirka 2 skåpund (omkring 1 kg) rengjords, uppskav
(men fladdes ej alltid) koktes i 1 kanna vatten,
med lite salt och några hela pepparkorn, i cirka
3/4 timma, därefter ilades tillsammans med
1/4 ölen, 8-10 stora råttal-de potatis, sön-
derkorna i bitar, samt — om såd finns
: en enkel kilimpsmet, ilades med en hä-
sped. Efter lite mer än en timme från
det ölen kokat lepp. och kvevsmats väl,
var "öl-e-soppa" färdig. Obs! Man spädde
med vatten efter behag — eller så att anräkning-
ningen ansågs räcka till. En Lås mjölk
i soppan, av de som hade mjölk, ansågs
gott. Man åt sedan soppan ur det gemen-
samma fatet, och hade (i bättre fall) en lee-
-tarrisk till ölketen, som annars lades på brödkäran.

Berättaren här — se andra sidan —
 är född 1870 i Trana socken (samma namn
 på häradet) hon är statardotter och kom
 som 17 årig i tjänst hos kurt-bånds i Lönne-
 Döderöts socken, gifte sig som 20 årig 1890,
 med fiskar-sonen (egen fiskare) Liljegren
 på Nätet, en avlägsen plats från fastlan-
 det. Här på nätet, har hon sedan bott hela
 sin levnad mellan 20 — och 77 år, hon har
 under hela tiden aktivt deltagit både i
 fångsten, beredning, försäljning och
 ej minst matberedning, det egna hus-
 hållet, som har stort, hon har nemlig en
 fött tior döttrarna 16 levande barn, som
 hon alla fått föttra, tior de blev vuxna.
 I detta hem har det gätt att leva
 billigt, Lönne förs har hon använt mycket
 fiskemat, det är hon som nu berättar

ACC. N:R M. 14280:1b.

Uts: från blad no 1946 ten. Denna fiktur.
Änka flyttade som nygift som granne
till sina närstående, drottning & stugor
fanns på Noret och dessa lågo till väsa
varandra. Svärmodern = fiktur hustru
Liljegren, var född 1838 i Västerns socker
Tuna härad, Småland. Den fört
nämnde berättaren, talar om vad slags
fikturmat svärmodern anställde,
liksom hennes moder = modern
till den som var född 1838! — på samma
ort.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Den här berättarens svärmöder har
berättat för berättaren: att i hennes hem i Väst-
man socken; kokes — när man hade
röd — Ort, i berk-e-läck-björk-lag
= saunen, som på våren var fulla i unga
friska björkar. Denne timrälogs genom
att man vid brösthöjd (på trädet) stängde
av en bit av den fina vita barken, omkring
40 cm. bred, runt hela stammen, samt med
en s. k. mo-a-re (grovt bor) borrade en hål
ungefär en grov trådkalles tjocklek, samt
drev in en almslång träbit vilken passe-
de — något för liten, pennen drevs in till mitten
av trädets stam, ruten av träpinnen
satt nu som ett skapt pått ut. På denne
pinne hängdes nu en liten lerkruka, med
s. k. "örön", vari tråts ett band, tvärs över kruk-
an, och kom nu att hida "grep-e" = handtag.

efter några dagar började lätken (= sponen)
droppa ner i kruken vilken nu behöfde
daglig tvättning dels för att tömmas, och dels
aktas för djur, och insekter = getingar och
flugor. Sådan berkt-e-läckt användes
som sötmeings-medel, den var man rädd
om man tog väl någon del därav i det vat-
ten man kockte ort i. Denna fink tycks
jag så högt älskad, men hade bra nä-
ringssvärde, åt helle när den kokats på
denna sätt. Berättnaren tror att man också
hade lite ätiska i denna späd, så att smaken
blev sötsur. Hur det gick med gjörka-
en? Jo, den tvinsades bort, med och
mer, efter några års lappning dog den
= förtorkades och dogde endast till väns-
ke. Med tiden förhöjd vogsägarna färd
att tappa gjorkar på denna sätt.

Upptecknaren har här i Söderhuset sett fle-
ra sådana "laka-de", stora vackra hyllor
de såg ut som spöke bredvid sina gröna
kamrater. År 1920 såg jag det reita, men
säkert har åtminstone många pojkar pump-
at brödet på deras säte — i smyg — Och
gjort förnämligt dricka av skumet.

Fisk-lener Berättaren här vet att
enbart lener — särskilt tork-
lener har tienvåra tagets för inlo-
king Och av fiskarna sålts med lener
Och aut. Detta har varit rent an krent
kusten här där tork fiskades. Det var
fiskarknuterna som svarade för denna
inkokning. Besett finns ej, men
har det att lenern koktes med peppar
och lager-bärs-blad, och att fiskarna

sålde samtidigt som de sålde färskt feik

Det är länge sen detta upphörde
berättaren tror att upphörandet skedde efter
den tid som ansågs god — när ransonering
upphört efter första världskriget = efter
1920. Feiken blev då bättre betald och

de unga flickarna ansåg sig ej
behöva "ståna" så hårt för sin sult som
som deras föräldrar mått göra. De
äldre kvinnorna tycks dock ha saknat
dessa delikatesser och började för eget
bruk koka in eller rent av konservera
på glas feik-lener. En och annan av
dessa feikarknutar brukade då ge bort
en sådan konserverad 1/2 kg. burk till
gamla kvinnor, så sent som på 1940
talet erhöles berättaren 1 dylik burk
av en vän på Bunnö. — Tänkte så gott säger
hon.

Rå-revna krapptakar med ål eller sill

Rårkalad potatis rens på en rengarn, den
lent som bildades hålles bort, några stycken
kokta revna potatis ligger sättes jämt något
satt samt siktat kornmjöl, tills det blev en
lös deg. Ålen hade förut rensats och flätts
rengjorts och kornmjöl i små små bitar vilka
blandats med finhackad lök, och stötu peppar
något satt. Av degen formades med hän-
derna rätta stora reunda eller något långsmala
brullar, i vilka man tog en hål och lade
i mer eller mindre massa av ålen, de som
brullar sänktes ned en hålslev kes i kokande
saltat vatten. Skulle koka precis 1 timma
ty det fördröjde både de rårevna krapptakar-
na och den råa ålen om man kakte sådan
mat var för sig, var därför lätt att

att äta när anrättningen var färdig.
Kroppkakor var en lämplig mat för fälla-
re, som ju ej kunde betänna vilken
tid de kunde komma hem till måltiden.
Kroppkakorna hölls varma genom att stå
kvar i sitt spad i qreftan. De serverades
oftast med sitt eget spad som sås, hade
man lite krös-a = krösen = leingon-mos till
smekte det "änd-ä-n" lättnad, att se på
mjölk till varje och vartannat bet, an-
sågs ju överdådigt gott. Läst ses som
förmad i kroppkakor. Lär ha man skat
bra säges flera andra berättelser härifrån
Döderhult. På rönna kroppkakor
är en hyggeligen kraftig, och mättande
korst men det för hårdsmäet. Fick
man kroppkakor över vid första målet
stektes dessa i öl eller fläskflöt till värsta.