

ACC. N:R M. 14338: / - //

Landskap: Västergötland Upptecknare: Axel Johansson, Åhaga, Hid.
Härad: Kinds Berättare: olika personer; se uppt.bladens
Socken: Ö.Frölunda Berättarens yrke: baksida!
Uppteckningsår: 1957 Född år i

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Fiskmat. A. / - //

LUF 87

Skriv endast på denna sida.

ACC. N:R M. 14338: /.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

F I S K M A T. L U F 87.

Uppteckningarna till detta frågoformulär avser i huvudsak bonde och torparhushåll. Några särskilda benämningar utöver fiskens namn, har knappast förekommit här. Detta är väl troligen beroende av att här i äldre tid, förekommit mycket litet med saltsjöfisk. Förutom sill kan nog med sanning sägas, att det inte förekommit någon färsk havsfisk, förrän senare tid. Efter vad jag själv och likaså mina berättare kan minnas, har färsk havsfisk inte saluförts förrän efter första världskrigets slut, altså omkring 1920 talet. Någon särskild fisksort vid de olika årstiderna har ej varit vanligt här. Undantag från detta får dock göras för julen, vid denna högtid är det en gammal sedvänja att äta lutfisk. När makrillen började att saluföras här var det många, som hade motvilja för att äta denna. Orsaken var att den hade ryckte om sig att vara människoätare. Ål var också många, som hade motvilja för att äta. Många kallade ålen för "asfisk", det ansågs att ålen åt döda djur, som eventuellt fanns i vattnet. I äldre tid var det vanligt att dränka katter och hundar i sjöar och älvar. Det ansågs ganska allmänt att ålen åt dessa djur, därav kom motviljan att äta den. Vilka fisksorter, som ansågs vara bäst, kan jag endast beskriva sötvat-

Luf 87

1.

ACC. N:R M. 14338: 2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

tenfisker. Av den sötvattenfisk, som förekommer och har förekommit här, såväl i älvar och sjöar, var det gädda, ål, aborre, som ansågs för att vara den bästa. Varför dessa ansågs för att vara bäst, var väl i första hand smaken, som avgjorde. De är ju också mera fasta i köttet, benfriare, ja bättre på alla sätt, än t, e, x, braxen, mört och rudor. Lax har aldrig funnits så långt upp i ätran, som i denna orten, men däremot laxöring och lake. De båda sist nämnda fisksorterna, var och är omtyckt fisk, men har och gör fortfarande, förekommit i mycke lite utsträckning, varför de gamla mycke lite talar om den. Gäddan var nog förr den mest omtyckta, många gånger om fiskelyckan var god, och man fick en stor sådan, så hade också kvantiteten ett stort värde. I någon nämnvärd grad torde inte fisk, förutom sill och mört ha konserverats på något sätt, här på orten. Sill brukades vintertid att köpas färsk, och saltas ned. Mört fångades i regel i lektiden, den går då upp i strömdrag och bäckar, och var ganska lätt fångad. Många tog ganska stora kvantiteter med mört. Denna rensades och spräcktes, sträcktes på snören och hängdes till tork på en solvägg. Dessa torkade mört kokades sedan och äts till potatis. För många fattiga torpar fa-

ACC. N:R M. 14338:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

3.

miljer och med dem likställda, hade långa tider ej annat sovel. Att torka fisken på nämnda sätt, var direkt ingen ~~KONST~~ konst, detta gjorde var och en åt sig själv. Att låta fisken surna och äta de sådan har ej varit sed här. Det var nog inte många, som föredrog, att den insaltade sillen blev härskan. Men många gånger blev den det, utan att man ville det. Många hade tillexempel, saltad ned ganska mycket, kanske haft för lite salt, och ej varit nog omsorjdsfulla med insaltningen, dess fortare blev den härskan. Det hände också, att den sill, som köptes färdigsaltad, var gammal och fort blev härskan. Om man föredrog färsk fisk före saltat och rökt, är svårt från en ort, som här att ge något utlåtande om. Som jag förut nämt, förekom det aldrig någon färsk havsfisk här i äldre tid. Endast färsk sill, och detta endast vintertid när det blivit så kallt att det gick att frakta den lång väg, utan risk att den skulle ruttna. Rökt fisk torde inte ha förekommit här i äldre tid. I så fall skulle detta vara i något herrskapshem. Kokt fisk var det vanligaste. Det var ont om flott, för att steka fisken i, och blott att koka den blev det billigaste. Sill men ej fisk, har varit vanligt att steka på glöd. Något liknande göres göres väl även å dag, skillnaden är väl blott den, att halster användes.

ACC. N:R M. 14338: 4

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

4.

Vad som menas med lurad sill, har jag ej lyckats att någon upplysning om, troligen har det inte funnits någon sådan typ av uggnarhär, som har funnits något s, k, lurehål i. Någon mer fisksort än mört, som torkats här på orten har jag ej hört omtalas. Den kokades alltid i saltvatten innan den åts. Att torr fisk har fått ersätta bröd, har inte varit vanligt här på orten. Det var nog lika ont om fisk, som bröd. Den torkade insjöfisken lades endast i vatten och kokades. Den torkade havsfisken, som köptes och köpes ännu i dag, fast i regel blott till jul. Lägges först i vatten i tre dagar, sedan i en lut bestående av soda och lim, i denna ligger också i tre dagar, sedan åter i rent vatten, som skiftas varje dag. I äldre tid var det ej vanligt att man åt fisk på några bestämda dagar eller vid några bestämda måltider. Det förekom så sällan att det fanns någon färsk fisk, det fanns blott tillgång till vad man själv kunde fånga i en sjö eller älv, och detta var ganska obestämt om man fick något eller inte. Någon veckodag eller viss högtid, som man inte skulle äta fisk, har inte varit sed här. Vad som angår högtider, är det endast jul, som varit och är en sedvänja att äta fisk, den s, k, lutfisken. Potatis var det vanliga att äta till såväl fisk, som sill. Åtminstone vad detta gäller middags

målet. Sill, som var det mästa, som förekom här, åts också ofta till kvälsålet. En bit sill, bröd och rågmjölsgröt, var en ofta förekommande kvälsvard. Doppa av något slag har inte varit vanligt här. Något recept på olika sorters fiskmat och fisksoppa kan jag ej lämna. Berättaren min mor, omtalar att på en gård här, som heter Skönabäck, där mina föräldrar var i början på 1900 talet, var en familj, som var komna från Halland, närmare bestämt från falkenbergstrakten. Denna fru brukade någon gång att koka fisksoppa, detta gjorde hon på mjölk och grönsaker. Efter detta att döma torde denna sed ha varit vanlig, där det varit mera tillgång på fisk. Något annat namn på denna anrättning än fisksoppa har jag ej hört. Någon fisk inbakat i bröd, eller inblandad i kroppkakor, torde med säkerhet inte ha förekommit här. Den mästa av fiskaden kokades, stekte gjorde man mera sällan. Färsk sill stektes när den skulle ätas till potater, den stektes då i regel i fläskflott. Det var sällan att man åt t, e, x, stekt sill och fläsk på en gång, det var det sällan råd till. Om rom kan jag inte uppteckna något mera än om sillrom. Den ansågs av de flesta, som en delekates den åts samtidigt, som man åt sillen, antingen sillen var kokt eller stekt. Att den däremot har skullat ersätta smöret på brödet, har jag

inte hört något berättas om. Att man lagat fiskplättar av t,e,x, gäddrom, har ingen av mina berättare hört omtalas och torde säkert inte ha förekommit här. Något speciellt namn på rom och mjölke har de heller inte hört omtalas. Plockefisk är också en okänd benämning här. Jag förstår inte alls, varav detta namn har skullit komma. I min barndom fanns här en del bäckar, som var ganska gott om laxöring i, ja bäckarna är förstårs kvar ännu, men däremot ingen eller ganska lite med laxöring. I dessa bäckar brukade vi småpojkar att med händerna plocka laxöringar. Det var i regel endast små exemplar, som gick upp i bäckarna, och så måste det i bäcken finnas sten, för att man skulle kunna fånga dem med händerna. Men något speciellt namn av plockfisk mins jag ej att de fick för detta. Spicken fisk har inte varit vanligt att använda här, men däremot spicken sill. Att enbart sillake har använts, som sovel, har ingen av mina berättare hört omtalas och inte jag själv heller. Men därför är det inte uteslutet att så har varit fallet. Det fanns verkligen människor förr, som ~~XXXXXX~~ inte ville tillstå, hur verkligt fattigt det var för dem, många fanns, som hånade tyst, även om verklig nöd var rådande.

ACC. N:R M. 14338:2

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Någon annan vätska än salt och vatten, har ej varit brukligt att man kokade fisken i. Salt sill har förekommit, att den har kokats utanpå potatisen. Detta tillgick så att sedan potatisen kokat och vattnet hällas av, lade man ned sillbitar bland potatisen, dessa fick ligga där, så länge det fans ånga kvar, ungefär en tio minuter. Spadet till fisken äts ej, åtminstone mera sällan, om möjligt försökte man göra sås till densamma. Att även benen ätits på fisk, har väl förekommit, t, ex, stekt sill, alltså färsk sådan. Om den färska sillen var mycket små och stecktes hårt, var de små benen ganska sköra och ej så obehagliga att svälja ned, ryggbenet är förstårs undantaget. Rå torde ingen fisk ha förtärts, utom att rå saltad sill skall hänföras till detta. Av den i regel små insjöfisk, som förekommer och har förekommit här, har det ej varit vanligt att taga vara på några lever. Jag kan alltså av denna orsak ej besvara de frågor, som detta gäller. I medicinskt syfte, har inte de i frågoformuläret nämnda fiskdelarna använts. Galla från svin, har använts i medicinskt syfte för djur. Några skaldjur har aldrig använts här i hushållen. Här på orten har inte funnits några sådana, blott lite grand med kräftor.

2.

ACC. N:R M. 14338: 8.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

8.

Om skaldjur ansågs att vara fattigmanskost eller fin mat, kan jag av förut nämnda orsak ej svara på. På denna orten, som blott förr var tillgång på sötvattenfisk, var det ej vanligt att bjuda på sådan mat vid gästbud. Fisk medfördes ej, som förning. Både sill och fisk ansågs nog i en viss mån, för att vara fattigmansmat. Det fanns många fattiga familjer, som långa tider ej hade annat än salt sill att använda, som sovel. De medelstora och de större bönderna, hade mera att slakta, och köpte sålunda ej så mycke sill. De flesta torpare hade ej mer än en gris att slakta till jul. Likadant var det med den tidens lantarbetare, "statarna", så den mästa tiden av året var de hänvisade till den salta sillen, vintertid i lyckligaste fall färsk sådan. Något särskilt att berätta om fiskmat förr i tiden härifrån orten, är väl knappast något av värde. Den fisk, som användes här i hushållen var av orsaker, som jag förut nämnt, inte mycke. Förutom den mört, som torkades, när man lyckats att fånga ganska stora kvantiteter, är väl knappast något av värde att uppteckna. Den andra sötvattensfisken åts i regel färsk, så fort den var fångad. Köttmaten ansågs till alla delar att vara bättre än fisk och sillmat.

Någon ordning på matsedeln, angående hur många gånger i vecken, som man åt, fisk eller kött, förr i tiden, hade man inte. De personer, som ej själva fiskade, kunde väl någongång, fast givetvis ej regelbundet, köpa av personer, som av olika orsaker behövde att sälja. De som köp-
var i regel herrskapsfolk, som ej själva ville fiska, det ansågs nog inte för att vara riktigt fint i äldre tid. De som sålde, var folk av olika slag. Jag minns att min far berättade om en torpare, som mycket ägnade sig åt jakt och fiske. Han brukade att sälja när han fick mer än vad han själv behövde. Min far berättade och så om ett vand-
ringsfolk, man och hustru, som sades vara finnar. De ägnade sig helt åt fiske, gick från sjö till sjö. De gick till gårdar och torpställen som låg intill sjöar, bodde i deras lador eller brygghus, fiskade någ-
ra dagar i varje sjö, eller så längen, som fångsten blev tämligen god. Dessa sålde fisktXXXX till dem, som ville köpa. Eftersom de var fin-
nar ansågs de också för att kunna trolla. I egenskap av att de trod-
des besitta denna konst var det ingen, som ville näka dem logi. En annan katerogi, som får hänföras till äldre tiders fiskleverantörer var småpojarna. Det var snarade gäddor, som salufördes av dessa.

ACC. N:R M. 14338:10.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

10.

Före järnvägarnas tid distribuerades salt sill hit av de s, k, ~~XXXX~~ göteborgsfararna. Dessa göteborgsfarare, var personer, som slagit sig på handel med uppköp av olika lantmannaprodukter. De köpte hem, sill fotogen, mjöl, socker m, m. Ofta var detta byteshandel, med smör och andra lantmannaprodukter. I äldre tid torde det knappast ha förekommit någon färsk havsfisk här i inlandshushållen. De närmaste kuststäderna, eller platser, som sådan fisk fans, är ganska långt härifrån. Falkenberg och Varberg 7 mil, Halmstad 8,5 Göteborg 10 mil. Att köra ut med färsk fisk, så långt, med den tidens kommunikationer, endast hästsjustrar, gick väl ej, åtminstone sommartid. Vintertid hände det, att ett antal personer slog sig samman och på någon av de nämnda platserna, hämtade färsk sill. Något av denna åts färsk, men detta kunde av naturliga sjael ej vara så längen. Den var mäst avsedd för insaltning. Sedan järnvägarnas tillkomst här på orten, var det lite lättare för allmänheten att få tag på denna vara. Svenljunga 22 k, m, härifrån var ortens första och närmaste järnvägsstation. Där fans en sillhandlare, som även vintertid saluförde färsk sill. Det var sällan förrän efter jul, när det var blivit stadigt kallt, som färksill köptes.

ACC. N:R M. 14338: //

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Sedan sill fans att köpa i svenljunga, var det många, som slog sig samman och köpte färsk sill för nedsaltning. Många slog sig också samman och köpte en heltunna salt sill och delade. Ibländ var det två, ibland flera hushåll att dela, allt efter råd och behov. Min morfar har hämtat mycke sill i svenljunga. Det var färsk sill, som han vintertid inköpte och sedan själv saltade ned. Han hade inget annat dragdjur än kor och dessa ville han ej köra så långt med, så han drog sitt lass själv på en släde. Det var säkert ett tröttsamt dagsverke, först 22 - k, m härifrån, sedan en 6-7 k, m, nästan oframkomlig skogsväg, denna vägsträcka gick han fram och åter på dagen. Någon fästlighet i samband med insaltning, har ej varit vanligt här på orten.

Med detta har jag besvarat frågoformuläret, så gott, som jag efter omständigheterna kunnat. Det blir väl inte mycket för folklivsarkivet, som har något nämnvärt värde, men i detta fall kommer väl detta från kustsocknarna.