

ACC. N:R M. 15649:1-13.

Landskap: Skåne Upptecknare: Enoch Johnson, Killeberg
Härad: Ö Gönge Berättare: " "
Socken: Loshult Berättarens yrke: lantbrukare
Uppteckningsår: 1961 Född år 1890 i Loshult

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Fiskmat. s. 1-13.

LUF 87

20/10-61

L. U. F. 87.

Fiskmat

Svaren vore bonde- och torparhåll.

Några särskilda benämningar på olika fisksorter förekommo merke lite i denna ort, men i några fall förekommo sådana, såsom julafisk = lutfik, ålekuse = lake.

I denna ort ät man lutfik i regel under julhelgen, samt den närmaste tiden efter julen. Likh, såväl färsk som salt, ät man året runt, men den färska sillen ansågs vara bäst på sensommaren under augusti och sept. månader, braven ät man i regel endast under våren vid lektiden, då den var mycket god, andra fisksorter ät man när man som lättast fick tag i dylika, någon ordnad fiskhandel fanns ej på denna ort förrän långt in på 1900-talet, utom man köpte fiskvarans

Luf 87

fiskare, vilka i regel var äldre män, som bedrev fiske i trakten insjöar. Några redde att äta vissa fiskarter under vissa omständigheter hade man inte.

Någon fisk, som folk hade motvilja emot att äta har jag inte hört omtalas utom för makrill, folk trodde att makrillen uppsökte döda människor i havet och äto av dem, varför det var motbjudande att äta deras kött.

De havsfisken har den bräddade torsken (lutlisk) alltid ansatts vara bäst på grund av sin skarpa delikata smak, samt sillen på grund av sitt billiga pris och sin goda smak som inmatad. De insjöfisken har ål och braxon ansatts bäst, dels på grund av sin goda smak, och dels därför att den lätt stelnar i zelen och kan förtäras kall, vilket har varit

mycket vanligt föer. Men gjäddan har varit
en mycket omtyckt fiskart föer i denna ort.

Någon konservering på annat
sätt än genom saltning förekom inte föer i
denna ort, och det var endast sill som saltades
när, vilket var allmänt i orten på slutet av
1800-talet. Det var alltid husholderna som
ambesöjde saltningen. (Att man torstat fisk
i solen (sinnad fisk) förekom inte i denna ort.
Det förekom någon gång att föer sill frystes
när under vintern för kortare tid när det var rik-
tigt kallt, men numera nedfrysas fisk i de
moderna kylskåp.

Att man lätit fisken svara
innan man ätit den förekom inte i denna ort,
och ej heller föredrog man härskon sill.

Med undantag för siken före-
3. drag fisken färsk framför saltad eller rött, och

Det vanligaste var att man kokte fisken,
det var endast aborre, som man föredrog att steka.
Oftt fisk stektes på glöd
förekom ej i denna ort, men däremot var det
allmänt att man stekte salt sill på glöd, att
man stekte sill i lureskålet (luresill) har jag
ej hört ontalas.

Jag har aldrig hört ontalas
att man ätit torkad fisk utan att koka den,
det har nog inte förekommit i denna ort.

Den torkade fisken ("tuffisk")
blöttes först i vatten en viss tid, därefter
lutas den, det tillgick på detta sätt:
först lade man lite kalk i kottan på belys-
ning och lämnade kalken lida en
ett varv med fisk, därefter stödde man
kalk på fisken, därefter ett lager med björk-
aska, och så fortsatte man varv efter varv i

samma följd, därefter slog man vatten i bal-
jan, så det gick över fisken och till sist lade
man en liten tyngd ovanpå översta vassnet. På
senare tid har björkaskan utbytts mot soda,
men smaken i lutfisken blev bättre med lut-
ning av björkaska. När man lutade med
björkaska fick fisken ligga i lutan en vecka,
men i lutning med soda, så fick den ej
ligga i lutan fullt så länge. Därefter trät-
tedes fisken upp och lades i vatten, vilket
utbyttes varje dag under en vecka innan den
var färdig att koka.

Det var i huvudsak till
middagar, som man åt fisk, några särskil-
da dagar i veckan för fiskmat förekom inte
i denna ort. Under julhelgen var det bruk-
ligt i varje hushåll att äta lutfisk ganska
5. ofta, om julaften var det absolut nödvändigt

och fortsatta under hela helsen. Denna
sed har under senare tider utgått betydligt.

Till kokt fisk hade man
alltid sås ("doppa"), såväl till lutfisk, som till
färsk fisk, till lutfisk åt man alltid bröd
på 1800-talet, men har det på senare tider
helt övergått till potatis. Till färsk fisk
och till sill har man alltid ätit potatis så långt
tillbaka, som jag minns.

Något särskilt recept på
olika sorters fiskmat kan jag ej lämna.
"Sillavö" hörd jag ontalas, när jag var yngre
med, men jag vet ej hur det tillredes.
Att man kokt soppa på fisk, mjölk och
grönradar har jag ej hört ontalas.

Att man använt fisk in-
bakat i bröd har ej förekommit i denna ort,
6. ej heller i Bångskär.

Att man stekte såväl sill
som fisk i fläskplatt förskon före allmänt
i denna ort, men vid stuvning av fisk an-
vände man i regel smör, att man åt fisk
tillsammans med fläsk har jag ej hört omtalas.

Att man brukade använda
smör och mjölka av fisk som soval har jag
aldrig hört omtalas, men däremot användes
alltid för såväl smör och mjölka av sill till
mat, och detta av både fisk och salt sill.
Någon ersättning för smöret på brädet har jag
ej hört omtalas, att det har utgjort i denna ort.
Att man lagat fiskplättar av gäddron eller
annan innmat av fisk har jag ej hört omtalas.
Några speciella namn på smör och mjölka har
ej förkommit i denna ort.

7. Den enda sorts plockfisk
som förkommit i denna ort var av lutfisk,

i regel kokte man mer åt gången än som ett
van under första mältiden, det överblivna kok-
kades sönder i småbitar och senades för alla,
särskilt större som smärre ben, blandades med
överbliven säs, saltades och kryddades sent
uppvärmdes i en gryta med tillrättning av
lite smör, och var detta en mycket god fiskrätt.

Spicken vill har alltid använts
till sovel i denna ort, men att spicken fisk
använts har jag ej hört ontalas. Lilla ko
användes i slutet på 1800-talet av den fattiga-
ste befolkningen såsom säs till kokt potatis
när man inte hade tillgång till något annat.
Fisken kokades alltid i enbart vatten, litet
med lite salt. Att någon sorts fisk eller vill
kokades ovanpå potatis har jag ej hört ontalas.

8. Att man åt spadet till kokt
fisk förekom ej, men somliga använde spadet

till fiskräsen, men däremot åt man alltid spadet till salt sill. Att man åt benen av någon sorts fisk förekom endast för stark stönning. Att någon fisk förtäts så har jag ej hört ontalas.

Jag har ej hört ontalas, att man använt fisklever i denna ort, och således ej heller hur densamma tillagas.

Att gälla fjäll eller ben av fisk i medicinskt syfte använts har jag ej hört ontalas, men däremot fisklevertran använts så långt tillbaka i tiden som jag minns, men inbrötes densamma i någon betydelse. (se skedogier) har i denna ort endast använts kräftor och ansågos dessa för att vara fin mat, men de ätos även av den fattigare befolkningen omkring sekelskiptet. Här i denna ort var det mycket gott om kräftor på den tiden, och de voro mycket billiga.

Vid gästakud, i slutet på 1800-
talet, brukade man alltid ha luttlisk under vin-
ten, annars var det i regel gädda. Att inför
fisk som föring var ej brukligt i denna ort.
Fisk ansågs ej som fattigmannemat, men däremot
ansågs sällan på annat sätt dylikt, därför att
den var så billig och användes i större utsträck-
ning av den fattigare befolkningen, än av den
mera bursoga.

10. Betsäffande fiskmat före i tiden
har jag ej mycket att berätta, i denna ort fanns
ej någon fiskaffär och några kringgående fisk-
handlare fanns ej förrän senare in på 1900-talet,
så den fisken som förekom på matbordet var
den som togs i ortens insjöar, det var gädda, brax-
en, aborre och ål i denna ort. Braxen stektes
mycket, medan övrig fisk koktes, och lät man
ål och braxen stäna i spadet och åt den kall

Till smörgår och samtidigt åt man gälen till
Sensamma.

I förhållande till kött och fläsk,
så åt man mycket lite fisk i denna ort före i-
tiden. Men åt kött eller fläsk nästan varje
dag i någon form, och samma var förhållan-
det med sillen, medan fisken var mycket
sparsamt på matbordet. Det var endast
under vintern, när man hade blötad lit-
fisk, samt om våren när fisken lakta
i injöarna, som man hade fiskmat flera
gångar i veckan, annars förekom inte fisk-
mat utan vid omtalade tillfällen.

11. Här fanns i min barndom
vissa yrkesfiskare, som fiskade i injöarna
och sålde fisk till sådana husvärd, vilka
ej själva bedrev något fiskeri. Dessa fisk-
are hade i regel bestående kunder till vilka

de sänmade fisk, dels mat kontant ersätt-
ning, och dels mat ersättning i naturaförmå-
ner. Men den fattigare befolkningen i orten,
som ej hade tid till fiske, hade ej heller
sed att köpa fisk, varför det var ytterst säll-
sen att dessa hushåll hade fiskmat.

I min beredelse i slutet
på 1800-talet förkom det inte att någon fisk
fångad i saltvattnen fanns att tillgå i denna
ort förutom färsk sill, vilken regelbundet
varje vecka hämtades vid något fiskeläge,
där de körde med hästskjuts, dessa sillkrämer
hade varje helgdag försäljning på kyrk-
backen efter gudstjänstens slut, ett bruk som
fortsatte till i början på 1900-talet. Det
var i slutet på 1800-talet i denna ort bruk-
ligt, att några stycken hushåll slog sig sam-
12. man och hämtade ett lass färsk sill vid något

fiskeläge, samt insallade för vinterbehov.
 Någon särskild festlighet vid
 insaltningsen förekom inte i denna ort.
 Men det förekom någon gång, när åker gått
 till brä, att man användade "elecille", Likaså
 förekom kräftkalas någon gång, en sed
 som hållit sig, och förekommer ännu.

13.