

ACC. N:R M. 15790 = 1-15

Landskap: *Blekinge* ..... Upptecknare: *Knut Andersson, Torhamn*  
Härad: *Östva* ..... Berättare: *Selma Andersson, "*  
Socken: *Torhamn* ..... Berättarens yrke: *fisharehustru*  
Uppteckningsår: *1963* ..... Född år *1893* i *Torhamn*

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

*Fiskvat. s. 1-15*

*(tekn. a° sid. 15.)*

*Lu F 87*

*21/2-63*

Fiskmat.

Följande uppgifter avse fiskarhushåll.  
 Angående benämningar, man, på vår ort,  
 har haft på olika fisksorter, kan nämnas:  
 jiggar kallades "jiggvar", torsk kallades  
 endast fisk, små sillar kallades "säringer".  
 Stor fin ål, blankål, kallades "lenål",  
 medan ålar med stort huvud kallades  
 "huepöl". Lönä torsk kallades för "reddare".  
 På somrarna åt man mest sill, man hade  
 då ett givande silfiske s. k. "vrakfiske".  
 Vrakfisket = drivgarnsfisket efter sill  
 bedrevs för i tiden av fiskare som för  
 och "vrok" med sina öppna odäckade  
 "vrakekor" enda drivmedlet: regel och ör.  
 Man "lade" även sill d. v. s. saltade  
 ned sill för vinterbehov, i hushållen.  
 Färsk torsk är bäst i alla månader med R i månaden.  
 "sill är bäst i juli - augusti, för saltning  
 till vinterbehov.

1.

Jug 87

Abborrar äts mest om somrarna.

Gädda fiskades på gäddkrokar och gäddgarn om somrarna, således ät man gädda om somrarna, men även på vinternarna, när inte isen var alltför tjock, ty då fiskades gädda på krokar, som högs ut på isen, i små rundarekar. Piggvar fängades i flundregarn om somrarna, och flundror och piggvar var mycket vanlig sommarmat.

Man saltade även flundror och piggvar för vinterbehov.

Fiskarena fängade icke så mycket makrill här, men när man någon gång råkade få en makrill så ville man icke gärna ta hem den och anrätta den. Man trodde att makrillen ät av lik, som låg och flöt i havet.

Ål ansågs vara bäst om vinbarna,  
sill och flundror om somrarna.

När man fiskade torsk så äts givet-  
vis mycket torsk i skärgårdshushållen.

Efter vad berättaren kan minnas förekom  
inte torkad fisk, i hushållen på  
Ungskär, på hennes tid. Hennes morfar  
berättade för henne, när hon var liten,  
om att man på hans tid använt "tork-  
fisk" i hushållen. Man kallade denna  
för "torrfisk".

Sill och torsk saltades mycket, samt  
flundror till vinterbehov.

Ål saltades även ned till vinterbehov.

Här ute brukade man icke röka  
fisk och sill för, ej heller ål.

Frysning förekom icke för här.

Lutfisk, som man lutade själv, förekom för,  
i hushållen.

När fiskarna varit ute och fiskat  
forske och sill, så fick fiskarnas  
hustrur, och döttrar, vara behjälpliga  
med att rensa fisken, efter hemkonsten,  
så skulle fisken tvättas och sköljas,  
blodet längs benen skulle skrapas  
bort med en kniv, och det svarta  
skinnnet, som satt inne i fiskens  
sidor skulle plockas bort med en  
kniv. Sedan lades fiskes-varan (forske  
eller sill) i korgar för att stå ett  
minna av. Allt var kvinnos-göra.  
Sedan "lade" de d. v. s. saltade med  
fiskes-varan i silltunnor, (hel ö  
halv-tunnor. Till den 7 okt. skulle  
alltid <sup>(och sällan skärgårdsfiskare)</sup> tjugskärfiskarna vara uppe  
vid Mönsterås marknad med sina  
vrakekor lastade med "saltsogel"

och sälja detta direkt från sina sjöarna  
ekor där de lågo vid hamnen, efter  
en många gånger stormig och hård  
sjö-resa från östra skärgården.

På somrarna "blodlakades" sillen, d. v. s.  
färsk nyrensad lagd i lake.

En man från Mönsterås (nu Frälsnings-  
officer) har berättat för oss (flugkårs-  
kor att han i sin barndom gick  
ner till Mönsterås hamn, och hörde  
på dessa fiskare när de saluförde  
sin vara till folket. Då sade  
fiskarna: "Kom och köp blodlakad  
sill, den är lika god som ålen,  
för den har gått i samma spä." "  
Med spä = spad, menades havet.

I fordom tider medföljde även fiskare-  
huskurna på ekorna och sålde saltsogel  
i Kalmar och Mönsterås.

Annars brukade fiskarna själva segla till Mönsterås, man fick kryssa och segla.

Sill fångades alltid på sillgarn, utom i inre skärgårder där man sagit sill med not i Ytterön - Hårholmen.

Torsk fångades på torskkrusk, s. k. längren.

Härskens sill var icke godkänd som föda, blir sillen saltad med tillräckligt med grovt salt härsknar den icke. Torsken skulle vara nästan köljda med grovt salt för att vara = bliva vit ö fin, annars blev den gul-aktig, och sämre vara.

Något i stil med surströmming förekom icke här.

Färsk fisk var gott, men bäst var  
lorsken <sup>kokt</sup> när den varit saltad en dag.  
Vanligast var kokt lorsk, sillen  
och flundrorna stektes däremot  
ostast och var omtyckt mat av  
håde öbor och gästande "landbor".  
I fordom liden i berättarens morfars  
hårdn (denne var född 1830) så  
var det en fattig man som kom  
till hans mor och hade fått sill  
som han satte sig och stekte på  
glöden i den öppna spisen. Den  
fattige mannen sade under det han  
glödsstekte sillen: "Mitt bröd är så  
smått skuret och kastat så vida omkring".  
Hit ut till öarna kom det ofta under  
hårda vintrar, kiggare, som vandrade ut  
från fastlandet på isen, medförande



korgar på ryggen och liggde salt fisk och sill i dessa. En del av dessa vandrare hade kvastar med sig och sålde eller bytte sig till "saltsoget". De kallades "kvasta-gubbar".

Vi har däremot aldrig hört talas om att man ätit forkad fisk utan att koka den. Man blötade fisken i vatten, samt kokade den.

All slags fisk var ju vardagsmat, på lördagarna var det dock sed att man skulle ha krosskakor, i skärgårdshushållen.

Mest potatis till fisk-soget, men även bröd, ty det var ju gott med stekt sill till brödet. Älsko o sillars kokades på samma sätt som köttsoppa <sup>(med salt o kryddspis)</sup> med morötter o potatis skurna i bitar. Att mjölk användes i "soet" var inte vanligt.

I krosskakor användes ofta ål eller salt vattenlagd sill. Ålen kunde vara både färsk och salt, sillen skulle vara salt, som nämnts.

Man brukade "steka upp" kokt fisk i fläskflott.

Färsk forskrom och f. å. ånen annan fiskrom användes som sogel till potatisen, ej till bröd.

Man gnodde gäddrom tills den blev lunn (krossade den med en träsked) samt tillsatte mjölk och vetemjöl, och bakade pannkakor-lunna av detta.

Plockefisk har icke fisk benämnts här.

Spickesill var mycket vanligt här.

Torsk förekom icke spicken. Fattiga människor, för, liggde sillalake till sogel till potatis.

Fisken kokades i vatten (saltat vatten.)  
Salt sill brukade kokas ovanpå  
potatis, och det blev gott.

Lök och peppar användes när man kokade  
färsk fisk och sill, då kunde spadet  
ätas i st. för säs, i annat fall gjorde  
man säs med hillsats av spadet.

På fisk äts inte, benen äts naturligtvis  
icke. <sup>Torsk-</sup>Lever brukade icke användas att  
stryka på bröd i st. för smör.

När folk kokar torsk kan det ju ibland  
förekomma att de kokar lever till,  
men icke så ofta.

På hösten var det bäst tillgång  
på torsklever.

Torsklever kunde inte gömmas  
någon längre tid, utan kokas och  
ätas genast. Å nästa ark följer beskrivn.  
i leverrätt.

Beskrivning av: ACC. N:R M. 15790 : //.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

En vanlig maträtt, i skärgårdshushållen,  
före: "kryppen."

Kammerna = fiskleverna, <sup>(Torskleverna)</sup> lades i friskt vatten för att sedan ses över (letas) de skar snitt med en vass kniv och tog bort om det fanns igel i dem, sedan knådades de tillsammans med grovt rågmjöl, lite fint salt, och stött kryddpeppar.

Detta stoppades sedan i väl renjorda torskhuviden som sedan kokades på vanligt sätt.

Detta blev en god och närande maträtt, som inte många av det nya släktet lagit efter.

"Kryppen" som maträtten hetade, här, var vardagsmat.

Ål var den fiskmat, som allra mest förekom vid gästabad.

Förr i tiden brukade man ha förning med på sådana kalas, man hade "ett ålajärn" med sig d. v. s. antagligen så mycket ål som rymdes på en stekplåt. Befolkningen på dessa öar hade mestadels icke annat soget till potatisen än fisk, (salt sill & fisk) och färsk rådan. Man brukade ha 1 halvtunna salt sill, 1 halvtunna salt korvk, (c-2 50<sup>kg</sup> rymdes i en halvtunna).

Så hade de saltade fiskhuvuden, särskilt. Torsk huvudena saltades uppfläkta, men med gälen kvar fast gälarna förstås var rensjorda, sedan <sup>(vid</sup> <sup>skökning)</sup> sköljdes de och kokades. Kött användes sällan i husk. mest fisk.

De som inte fiskade själva, liggde fisk av släkt & vänner. Om fraktning av salt sill & fisk till Kalmar ö.

Mönsterås har tidigare nämnts, här.  
Det förekom att man "lade" saltade  
sill i fjärdingar (öven salt korvk)   
åt folk på Gotlandet, samt för upp  
till "landet" med fiskesvaran och sålde  
densamma till landborna, eller bytte sig  
till jordbruksprodukter av bönderna s. ex.  
Slagille förekom ej här.

Slätterkalas förekom däremot, ty före  
hade Ungskärsborna många kor, och  
de som varit behjälpliga vid slätten  
(slätter-karlarna och det övriga slätter-  
folket) skulle ha kalas.

Vid insaltningen av sill ö korvk  
förekom icke kalas, men de karlar,  
som varit behjälpliga med att bära  
ned lunnorna med den saltade varan,  
fisk s. k. "Bärarekalas", vanl. krogkakor, kaffe ö kakor.

Blekinge  
Östra hd.  
Torhamns sn.  
uppt. år 1963

Upptecknare: Knut Andersson, Torhamn  
Berättare: Selma Andersson, "fiskarehustru f. 1893 i Torhamn

M. 15790 : 14.

FOLKLIVSARKIVET  
Institutionen för folklivsforskning  
vid Lunds universitet

Hugskär, Torhamn den / 2 1963.

M. 15790 : 14.

Folklivsarkivet, Lund.

Lambtidigt som jag nu  
sänder svar på LUF 87,  
Fiskemat, så passar jag på att  
sända Er en luschteckning,  
som jag utfört efter det att  
min mor skildrat om detta  
för mig.

FOLKLIVSARKIVET  
Institutionen för folklivsforskning  
vid Lunds universitet

Skissen visar hur fiskarna,  
i gamla tider, hade lunnor  
med "saltrogel", som de bar  
med, lunnorna hängde i rep  
i "bäreboarna" på vilka  
de bars med till vrakekan,  
som låg vid stenbroarna "käsarna".  
Högskrivningsfullt Knut Andersson.

M.15790 : 15.

FOLKLIVSARKIVET  
LUND

M.15790 : 15.

