

ACC. N:R M. 16560:1-4.

Landskap: Skåne Upptecknare: Agda Olsson, Limhamn  
Härad: Helsinges Berättare: Anna-Hilma Ivar Jönsson, Mealmö  
Socken: Löddeleköpinge Berättarens yrke: fiskarhustru  
Uppteckningsår: 1959 Född år 1861 i Barsebäck

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Fiskemat. s. 1-4.

LUF 87

ACC. N:R M.16560:1.

Jag hade glädjen få besöka fru Anna-Clara  
Sören Jön från Fekstug på Kvernö Ålderdoms-  
hem den 9 mars 1959. Denne gamla kvinnan  
som var född 1861, var mycket vital. Kvernö  
minns var svastående fint, ja många  
60-åringar stic henne efter. Kvernös syn var  
dålig och hon var nästan blind. Men, hon var  
mycket glad för att prata om gamla tider på  
Fekstug.

Bland annat för tillfälle hon, har hon  
hade fått läsa boken "Korsen av minn minne"  
Juntas Kämpen, född 1837.

Hon prövade krossen väl klyvde den och  
sattade den lätt med fint salt, lade ut den  
på ett galler i blist och salten för att  
torka. Den fick inte bli styv, man tog  
in den och städde lätt fint salt över,  
man lade krossdelarna svamp i varandra.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Anna-Clara  
Sören Jön  
från Fekstug

Tschad  
Korsen

25/3-59

ACC. N:R M. 16560: 2.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Samma sorten höll sig i flera månader. Tid  
tillagning av fisken betrödde man sig så lång  
tillfred. Det påstods att den skulle varit mycket  
god som mat.

Den flundras sorten var i Fiksig,  
i på Linnhamm.

Sorten  
flundras.

Helt stora stötar, som man på  
gjorde hål i sjöns färd sidde att en  
genom. Det kunde bli en hel lång rad.

Man var trängde ut på statorna. Dessa  
skulle sorten till de blass styra. De sorten  
statorna kunde man äta utan kokning.

Sorten var i smidlar och  
stoppade i stora fisker. Det var som kasa-  
nell för den.

Sorten  
sorten flundras.

Sorten flundras förekom även i  
Boostahamn och där liksom i Fiksig att man  
den till mellanmål, eller tillagning. Den till  
middagmål.

ACC. N:R M. 16560:3.

Så här vi koka Lomma-Skivres recept på  
Fielasoppa.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

Recept

Potatisen skalas och skärs i fyra delar  
och läggs i gryta. Söt färs sill och väl  
renad skärs i två eller tre delar och  
läggs ovanpå potatisen. Vattnet slås övers  
så att det knappt täcker fielen, saltas och  
några kryddpepparkorn läggs i. Rätten får  
sakta koka under lock och skummas. Då  
sillen är kokt tas man upp den, läggs den  
på ett fat, strö lite fett och bröckad persilja  
över. Läggs ett lock över för att bevara värmen.  
I spedit med potatisen läggs man skivlad  
paristol och slås mjölk över. mera mjölk  
än spad. Rätten får sakta koka till potatis  
och paristol är kokta, då man gör en lund  
redning som sakta röras i soppan. En äggula  
vispas man upp i soppskålen och slås

Sappan i. Bercha persilja och i parjolök  
mycket fint, och skiss öns sappan. Några  
småskivade pipas upp det hela. Den bästa  
sillen serveras till.

Fiskarna på Tjebzig bytte ofta sin fisk o.  
till mot bröd eller fläsk hos bänderna i  
bukten. De man hade mera gott om fisk och  
till sålde de upp till boarna för att sälja  
sin fångst. Ibland filde man tillfingsten  
i Skudenhamnen. Någon gång kom en fisk-  
mästare ut till "Lagud" och köpte upp fisk.

Före i tiden

Senare började kvinnorna sitt bröda slit  
då de for in till Lund med fisken i sinna  
kottar "pullebåsar" och sålde den på torget.

Men detta sättet att sälja fisk har nu-  
mera på gott sätt upphört.