

ACC. N:R M. 16764: 1-5.

Landskap: Skåne Upptecknare: Birgitta Holm-Tryksén
Härad: Luggude Berättare: Maria Persson
Socken: Viken Berättarens yrke: postlj.
Uppteckningsår: 1963 Född år 1905 i Viken

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Fiskemat. s. 1-5.

LUF 87

Skriv endast på denna sida.

ACC. N:R M. 16764.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

INNEHÅLL

Olika fisksorters säsonger	s.	1
Konservering av fisk: torkning, saltning	s.	1
"Fläckesill"	s.	2
"Spegeflundror"	s.	2
"Lurad sill"	s.	2
"Sillasö"	s.	3
"Ålasillasoppa"	s.	3
Stenbitssoppa	s.	3
Inälvsmat	s.	3
"Plockefisk"	s.	4
Skaldjur	s.	4
Fisk vid gillen	s.	4
Fördelning mellan fisk och kött i veckomatsedeln	s.	4
"Klarskinn"	s.	4
Ålskinn	s.	4
Försäljning av fisk	s.	4-5
Vidskepelse i samband med fiske	s.	5

1.

ACC. N:R M.16764:1.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

FISKMAT.

(Uppteckningen avser skolläraryhushåll).

Spättan är bäst på våren. Det finns en regel: "När boken står grön, är spättan skön."

Sillen är bäst på hösten, ungefär från mitten av september. Då är den bäst att lägga in. Det är inte så varmt i vattnet då, så den härsknar inte så lätt.

Långa, piggvar, slätvar och ål ansågs vara bäst, för de var fetast.

Fisken konserverades dels genom torkning dels genom saltning.

Torsk och flundra brukade vindtorkas. De brukade hängas på ett "sträck" (tvättlina) ute på gården. Det var bäst att torka den på våren innan flugorna kom, Torktidens längd berodde på väderleken, Man fick nog räkna 14 dagar. Den fick inte saltas, för då fuktade fisken vid omslag i vädret. Efter torkningen hängdes den på vinden. Före tillagningen blötlades den några dagar. Sedan koktes den och åts med gräslökadoppa (vit sås med gräslök).

Torsken brukades också saltas ner. Detta gjordes på hösten från september månad. De riktigt stora torskarna brukar komma i november. Fisken saltades i bitar i kar. Innan man kunde äta den, fick den ligga i blöt, för att saltet skulle gå ur. Man fileade den och åt den kokt med skånsk senapssås.

Någon gång hände det, att man saltade ål. Då var den inte flådd.

Varje hushåll skötte nersaltningen av sin fisk.

2.

ACC. N:R M. 16764:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Det var mycket vanligt, och är så fortfarande, att man gjorde så kallad "fläkkesill". Sillen fläktes i ryggen, saltades lätt någon timma och fick hänga ute i luften 2-3 dagar. Man brukade hissa upp den i flaggstången. Den måste hissas högt för flugornas skull.

"Spegeflundror" (spickeflundror) var mycket omtyckt. Flundrorna fick ligga i salt ett dygn och hissades sedan upp i flaggstången till torkning. Sedan brukade de förvaras på vinden. De åts råa som smörgåspålägg.

Det har inte, mig veterligt, förekommit, att man låtit fisken surna, innan man åt den.

Färsk fisk tyckte man allra mest om, men det var sällan man fick det under vintern. Då fick man hålla till godo med saltad eller torkad fisk,

Det var vanligast med kokt fisk. Det var ont om fett. Om man stekte fisk, stektes den i fläskflott.

Den saltade sillen brukade anrättas så, att den sedan den blötts ut, lades på ett halster över kolglöd. När sillen blivit guld-gul, lades den i vatten, ibland med tillsats av hackat enris, eller i svagdricka. Detta gjordes för att saltet skulle gå ur. Sillen åts med "kakkelugnspäror" (kokt skalpotatis, som värmts på kakelugnen eller kaminen). Sådan sill kallades för "lurad sill".

Torkad fisk endast doppades i vatten före användningen. Den luta-

3.

ACC. N:R M. 16764:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

des aldrig.

Till jul skulle man ha lutfisk. De som inte tyckte om det brukade äta kokt, saltad torsk. Till båda rätterna hade man skånsk senapsås.

Kokt, saltad ål äts vid julen med senap (vanlig, ej skånsk senap). Den saltade sillen koktes och äts kall med senap som smörgåsmat. "Sillasö" eller sillasoppa lagades på så sätt, att man kokte sill med kryddpepparkorn, purjolök och morötter. Sedan tog man upp sillen. "Söen" reddes med mjölk. Somliga tog i en äggula också. Ibland koktes ål och sill tillsammans till "ålasillasoppa". För övrigt koktes den precis som sillasoppan.

Vid Petter Katt släpper stenbiten. Då lagade man stenbitssoppa. Man kokte en stenbit tillsammans med en torsk eller en "kvabbaso" ("kvabb" el. "kvabbaso" = stenbitshonan). Om man använde kvabb fick den först steka på ett järn, för att vattnet skulle gå ur. Den innehåller mest vatten. Annars lagades soppan som sillasö med grönsaker och mjölk. Stenbitens lever lades i en skål och vispades. Sedan hälldes soppan över. Levern färgade soppan vackert röd.

Torskrommen, "byxorna", äts tillsammans med fisken och potatisen. Kvabbens rom, som är röd och grann, användes som bete i ålaburarna.

Levern från torsk och stenbit togs tillvara. Fisklevern anrättades inte speciellt, utan äts ihop med potatisen och fisken. Den

22 febr.=
Petter Katt

4.

ACC. N:R M. 16764:4

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

är bäst på vintern. Den går inte att gömma utan måste ätas meddetsamma.

Somliga tyckte om att äta istran från torsken. Istran är ett slags fettbildning, som finns hos stora torskar vintertid.

Sillake användes aldrig som sovel.

Om det blev fisk över efter en middag, kunde man göra "plockefisk". Då stektes små bitar av fisken tillsammans med potatisskivor och senapssås.

Fisken koktes alltid i vatten. Salt sill brukade ibland kokas ovanpå potatisen.

Av fiskspadet gjorde man sås. Till torsk hade man senapssås eller äggsås. Till makrill åts persiljesås.

Krabba och hummer brukade kokas. Det ansågs som mycket fin mat.

Ål och lax var de enda fisksorter, som serverades vid kalasen.

Lax brukar ibland komma i garnen här.

Fisk åts oftast till middagsmålet. Man åt mera fisk än kött i veckan. Åtminstone var det så på fiskelägena.

Skinnet från torkad torsk eller rotskår användes som klarskinn.

Ett par bitar skinn lades i kaffekitteln, för att kaffet skulle bli klart. Kaffet tog inte smak av fiskskinnet.

Ålskinn brukade användas som band mellan plejlarna.

De som inte fiskade själva köpte sin fisk av fiskarna. I hamnen väntade massor av "prångare" med sina kärror för att få köpa sill och fisk, som de sedan sålde inåt landet.

5.

ACC. N:R M. 16764:5.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Många av "prångarna" var göingar. Under krigsåren 1914-18 byttes fläsk och smör mot sill. Här var mycket gott om sill de åren.

"Rö-Johan" och "Pantofflesme'n" sålde fisk och sill bland bönderna. "Pantofflesme'n" hade en barnvagn att köra fisken i.

Det var alltid färskvara man sålde till inlandet.

Ålagillen har inte förekommit här.

Fiskarna var mycket vidskepliga. Om de mötte en kvinnsperson, när de var på väg för att sätta sin a nät, kunde de inte fullfölja arbetet. Det skulle ändå inte bli någon fångst. Gamle Johannes Thore brukade säga: "Tvi, det var ett rälit möte!" och så gick han hem igen.

En ka tt eller en sax fick inte komma i närheten av garnen. Då skulle de bli rivna. När man knöt näten, använde man ett slags fingerknivar, som satt på långfingret i stället för sax.