

ACC. N:R M. 16765:1-3,

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Birgitta Holm-Fryksén*
Härad: *Luggude* Berättare: *Tilda Lerman, Viken*
Socken: *Viken* Berättarens yrke: *fru*
Uppteckningsår: *1963* Född år *1881* i *Viken*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Fiskmat. s. 1-3.

LWF 87

Skriv endast på denna sida.

ACC. N:R M. 16765.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Olika fisksorters benämning	s.	1
Olika fisksorters säsonger	s.	1
Konservering: torkning, saltning	s.	1
"Lurad sill"	s.	1
Fiskmåltider	s.	1
Fisk till högtider	s.	1
Fiskasoppa	s.	2
Sillasoppa	s.	2
Rom	s.	2
"Spegeflundror"	s.	2
Fisklever	s.	2
Fördelning av fisk och kött i veckomatsedeln	s.	2
Försäljning	s.	3
"Plockefisk"	s.	3
"Brödefisk"	s.	3

FISKMAT

(Uppteckningen avser sjömanshushåll).

"Kvabbaso" kallades en fisk liknande stenbiten men med vitt kött i stället för stenbitens röda. Den fiskades i februari och mars och användes till soppa.

"Skrubbor" är den fisk, som numera kallas sandskädde.

Man brukade säga, att torsken var bäst i månader med 'r' i.

Sillen är bäst under hösten och stenbiten under februari och mars.

Sillen saltades nog oftast. Annars torkade man fisk också. Torsken saltades och hängdes upp till torkning ett par veckor. Före användningen blötades den.

Sur fisk åt vi aldrig här.

Vi brukade lura sill i utläggaren. När elden brann med klar låga, satte vi in ett spett med sill på. Det fick stå där, tills sillen var gul och fin. Man åt den med potatis.

Man hade fisk till vilka måltider som helst. Vi hade ofta löksill till kvällsmat. Lurad sill gick morgon, middag och kväll.

Till jul och nyår åt man alltid lutfisk. Det förekom, att man hade det till Mårten också, men det hade aldrig vi. Vi hade alltid potatis och

2.

ACC. N:R M. 16765:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

skånsk senapssås till.

Fiskasoppa hade vi ofta. Då kokar man först fisken, sedan lägger man i morötter och potatis. Till sist reder man med mjölk och lite mjöl.

Kryddpeppar skulle alltid vara i också.

Sillasoppa koktes likadant.

Romen var en läckerhet. Den koktes alltid. Vi åt den bredvid både till fisken och soppan.

Spadet togs inte till vara annat än vid soppkok. Möjligtvis kunde man ta lite spad i såsen.

"Spegeflundror" var det bästa vi barn visste. Fiskarna brukade hänga upp hela streck med flundror till torkning. Det var sådana som de inte hade fått sålda. "Spegeflundrorerna" såldes sedan. Vi barn brukade tigga dem. Man skar dem i strimlor och åt dem precis som de var.

Levern togs tillvara och koktes, om den var vit och fin. Annars fick katten den. Mor brukade mala torsklevern och blande i fiskasoppan. Det är mycket gott. Likadant gjorde hon, när vi hade stenbitssoppa. Stenbiten har röd lever, så då blir soppan röd.

Skaldjur åt man inte.

Vi åt mest fisk. Kött hade vi nästan bara på söndagen. Vi hade annan kokesmat också, ärtor, bruna bönor och grönkål. Men mest hade vi fisk och sill.

3.

ACC. N:R M. 16765:3.

Fiskaprångare körde inåt landet med fisk ungefär en gång i veckan. Under sillfisket kom bönderna oftast ner själva och köpte.

Plockefisk var den trasiga fisken, som fiskepigorna plockade ur näten, och som de fick behålla.

När det kom danska fiskare hit, fick vem som ville komma ner och rensa näten. De fick sedan den söndriga fisken, för den gick inte till prångarna. De kallade den för "brödefisk".

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND