

ACC. N:R M. 16766:1-3.

Landskap: *Skåne* ..... Upptecknare: *Birgitta Holm-Fryksten*  
Härad: *Luggude* ..... Berättare: *Estu Jönsson, Vikens By*  
Socken: *Viken* ..... Berättarens yrke: *fru*  
Uppteckningsår: *1963* ..... Född år *1884* i *Täppeshusen, Jonstorpssön. (?)*

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

*Fiskmat, s. 1-3.*

*LUF 87*

Skriv endast på denna sida.

ACC. N:R M.16766.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Vanligaste fisksorter	s. 1
Konservering: saltning, torkning och rökning	s. 1
"Lurad sill"	s. 1
Fisk till högtider	s. 2
Fiskasoppa	s. 2
"Sillasö"	s. 2
Rom	s. 2
Fisklever	s. 2
Skaldjur	s. 2
Fisk som begravningsmat	s. 2-3
Fisk som bröllopsmat	s. 3
Fördelning mellan fisk och kött i veckomatsedeln	s. 3
Försäljning	s. 3

1.

ACC. N:R M. 16766:/.

FISKMAT.

(Uppteckningen avser bondehushåll).

Vi åt mest torsk och sill. Ibland fick vi spättor också, men det var sällan.

Jag känner inte till några fisksorter, som man inte ville äta. Den färska fisken var långt bättre än den torkade och rökta.

Sillen såltades alltid i kar och tunnor.

Man torkade sill också. Det lärde jag mig, när jag kom hit till Ryy för 50 år sedan. Det var grannen, som lärde mig det. Man lade den först i salt och sedan pepprade man den, för att inte "fylet" skulle gå på den, och hissade upp den. Den brukade få hänga ett par dagar. Sedan stektes den.

Jag har aldrig rökat sill, men jag vet många, som gjorde det. Jag tror, att de hade en tunna och spånor inunder den, och så hängdes sillen över tunnan. Det var några hål i den, som röken kunde gå upp igenom.

Vi lurade ofta sill. Vi la de dem på en lurare på glöden. En lurare var ett spett. Man brukade ha lurad sill till "dare" (davre). Det är detsamma som frukost. Man hade fått kaffe tidigare på dagen, ungefär halv fem. Halv nio eller nio var det "dare" och då fick man lurad sill och skalpotatis och mjölk. Annars brukade man lura sill till kvällsmaten. Jag vet två gamla människor, som hade sålt sitt "ställe" och flyttat ner

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

*Vikens son*

2.

ACC. N:R M. 16766:2.

FOLKLIVS-  
ARKIVET  
LUND

till Viken i en liten stuga. De skulle ha "dare" varenda dag, fast det bara var de två. De tyckte, att de inte hade fått någon mat den dagen annars.

Till julen hade man alltid lutfisk. Alla tre aftnarna. Men till andra helger vet jag inte, om man hade fisk. Det fanns ju folk, som lutade fisk till Mårtensafton också förstsås.

Fiskasoppa koktes på torsk. Annan fisk var det för mycket ben i. Sillasoppa eller sillasö hade vi ofta. När vi bodde i Täppeshusen, hade jag bara persilja i, men när vi kom hit, började vi ha morötter också i. Soppan reds med mjölk och ägg.

Romen åt vi aldrig. Men det fanns ställen, där man inte fick kasta bort den.

Spadet tog man alltid vara på. Det gjorde man sås på. Det användes till till soppan också.

Levern var god att koka bland fisken, men vi åt den inte.

Skaldjur var det inte tal om, att man skulle äta. Det såg vi aldrig. Det var nog mer i städer och större samhällen, man åt det.

På fester hade man fisk. Till begravning kokte man fisk i brygghusgrytan. Man virade den i en handduk och lade den i grytan, och sedan lade man en pinne över locket. Man hade inte så stora fiskgrytor, se. Det var alltid torsk vid dessa tillfällen.

Den serverades med citron och smörsås och senapssås. Gästerna var alltid bjudna med biljett till klockan nio. Då fick de stor frukost med ägg och sill, sylta och skinka och till sist kaffe med kakor och tårta. När de kom hem från kyrkan, fick de middag. Först klar buljong i kopp (sällan eller aldrig redd soppa), sedan fisk och därefter kalvstek eller annan kötträtt. Efterrätten var alltid densamma - sviskon och sagogryn kokta var för sig. Möjligen hölls någon saft över sagogrynen. Detta lades tillsammans i en skål, och så hölls vispgrädd över. Dagen efter bjöds alltid på frukost. Både de som hade legat kvar över natten och de som bodde intill fick komma, om de ville. Då rosades det och talades om, hur fin begravningen hade varit.

På bröllop åt man också fisk.

Vi här "uppe på landet" åt nog mest kött i veckan. Men en "etterhöst" sålde Olof sill, och då kom han till en bonde, som sa, att han hade lagt 25 valar sill (1 val=80 st), men att han kunde lägga ett par till. De fick äta sill ofta, skall jag säga.

Det kom fiskhandlare med kärror en gång i veckan ungefär.

Det var vanligast med kokt fisk. Det var sällan, den stektes.