

ACC. N:R M. 16767: 1-4.

Landskap: *Skåne* Upptecknare: *Bingitta Holm - Tjylsén*
Härad: *Luggude* Berättare: *Kamma Schönhull, Viken*
Socken: *Viken* Berättarens yrke: *fru*
Uppteckningsår: *1963* Född år *1875* i *Högaväsa*

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

Fiskvat. s. 1-4.

LUF 87

Skriv endast på denna sida.

ACC. N:R M. 16767.

INNEHÅLLSFÖRTECKNING

Fiskmat	s. 1
Olika fisksorters säsonger	s. 1
Minnesregler för fiske	s. 1
"Håu-katten"	s. 1
Konservering: torkning, saltning	s. 1
Rökning	s. 1
"Fläckesill"	s. 2
"Lurad sill"	s. 2
Torkade flundror	s. 2
Fiskmåltider	s. 3
Fisk till högtider	s. 3
Fiskesoppa	s. 3
"Sillasö"	s. 3
"Plockefisk"	s. 3
Skaldjur	s. 4
Fisk som gillesmat	s. 4
Fördelning mellan fisk och kött i veckomatsedeln	s. 4
Fiskmarknad vid hamnen	s. 4
"Böddegille"	s. 4

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

1.

ACC. N:R M. 16767: /.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

FISKMAT

(Uppteckningen avser lotshushåll).

Silltiden börjar i september, ungefär samtidigt som ålen kommer. Det fanns kolossalt med sill omkring sekelskiftet. Man kunde köpa en val (=80 sillar) för bara tio öre. Det var mest sill man åt.

"När björken står grön, är spättan skön", hette det.

Torsken är bra i alla månader med bokstaven 'r' i.

"Håu-katten" (havskatten) åt man inte. Det gör man däremot nu. Det är kotlettfisk. Man tyckte , att den liknade en katt. Den är ju förskräcklig att se på. En Möllefiskare blev biten av en "håukatt" en gång.

Man brukade torka fisken. Det var mest torsk. Den hissades upp i flaggstänger eller på andra ställningar. På "stejlorna" t.ex. ("Stejla" el. stegla är en ställning, som fiskarna har sina nät upphängda på. De hyrde en jordbit med stejlor på av kommunen. Var fiskare hade sitt område. Det kostade visst 2 kronor om året).

Så saltade man ju ner sill i kar och tunnor. Man saltade för hela året. Men till sillasö (sillasoppa) hade man grönsaltad sill. Då fick den bara ligga i salt vatten över en natt. Fru Brütz, som bodde mitt emot brukade ta emot fisk för rökning. Jag vet inte riktigt hur hon gjorde eller vad

ACC. N:R M.16767:2.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND

för slags ugn hon använde. Hon rökte skinkor också åt folk.

Ofta brukade man göra s.k. "fläckesill". Det gör vi än idag. Vi sprätter upp sillen och tar ur benen men låter huvudet sitta kvar. Sedan brer vi ut den, fäster den med klämmor vid en pinne eller en klädgalge eller något sådant och hissar upp den i flaggstången med insidan mot solen. Den måste hissas högt för flugornas skull. Först skall den ha legat i salt ett par timmar. Den får hänga uppe ett par dagar. Då ser man, hur den blir alldeles fet och smord. Sedan steker man den i smör och äter den med kokt potatis och med steksmöret över. Det är mycket gott.

Sur fisk åt man inte här, vad jag vet. Det är vällängre uppåt landet man äter surströmming och sådant.

Vi brukade ofta "lura" sill. Då lade man den på ett spett på glöden i spisen. Det gjorde folk ofta här. Om man var ute och gick på kvällarna kunde man se rök ur skorstenarna och känna doften av lurad sill.

Min man tyckte mycket om torkade flundror, som han åt råa. Han bara drog skinnet av dom och skar dom i strimlor. Men det skulle goda tänder till det. Han kunde gott "slå väck" en måltid med det. Han brukade skicka töserna efter torkade flundror hos en man, som torkade och sålde.

Den torkade fisken lutades inte utan brukade blötas i svagdricka. Sådan fisk stekte man.

3.

ACC. N:R M. 16767:3.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND
—

Det var vanligast att man hade fisk som middagsmat. Ibland kunde den förekomma på kvällen också. När sillen var så billig, brukade vi ha kokt sill om kvällen.

Till julen åt man ju alltid lutfisk. De som inte tyckte om lutfisk brukade äta saltad torsk i stället.

Fisken äts med potatis. Till stekt sill skulle det alltid vara sursöt sås. Den koktes med ättika och socker, som skulle brytas.

Fiskasoppa koktes av torsk, grönsaker och mjölk. Sillasoppa eller sillasö lagades på samma sätt fast med sill.

Plockefisk. Var fiskebåt hade sin fiskepiga, som väntade när båten kom i land. De hade alltid en rullebör med ett tråg på och små flata stenar. Fiskepigorna skulle "löna" (plocka rent) näringarna och lämna sillen till "prångarna". Den fisk eller sill, som var trasig kastades åt sidan. Den kallades plockefisk och den fick fiskepigorna. Där var många goda bitar, sedan de trasiga bitarna skurits bort. Sedan skulle pigorna stena näringarna, d.v.s. knyta fast stenarna i nederkanten på näten, och sedan hängdes näringarna till tork på stejlorna.

På kvällen samlades fiskepigorna och fiskedrängarna (som följde med fiskarna, när de satte näten) i "stugan" hos någon fiskare. Någon släppte till ljus, någon lite kaffe och någon bröd, och så dansade de och hade roligt.

4.

ACC. N:R M. 16767:4.

Av skaldjuren var det hummer som någon gång användes i hushållet. Om fisk brukades vid gille, vet jag inte. Man hade ju ålagille förstås. Då brukade någon ha med sig kokt ål, någon rökt ål och någon inkokt ål. Var och en hade med sig en ålarätt så att säga.

Här i Viken där det ju fanns så gott om fisk, åt man fisk och sill fler gånger i veckan, än man åt kött. Här kom en köttahandlare med kött en gång i veckan, minns jag.

Här var riktig fiskmarknad vid hamnen nästan var dag omkring sekelskiftet. Hela hamnplanen och backen upp från hamnen var full med prångare. Bleckslagare och andra hantverkare hade stånd. Nästan alla "Djuramåsa-käringarna" var här nere med ägg och smör och frukt, och så fick de sill eller fisk i stället. Ett par gubbar brukade köra med kärra "upp på landet" och sälja fisk i gårdarna.

Man brukade ha "bödde-gille", när garnen skulle "böddas" (lagas). Då samlades man hos någon och gjorde det, och så festade man och hade roligt samtidigt. Det var alltid knytekalas.

FOLKLIVS-
ARKIVET
LUND