

23461

23461

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Småband

Skatclövs s: n

14/12 56

Nilsson, Alma. 1956.

ALMA:s frögel. N. 219 Frigor rör.
surfisk, grarfisk, luftfisk o. likn.

23/1 -57 Tillägg t. oranskt.

23 H. 4^e

1 " "

23461

Godkemt för kopiering 2010-04-21 / M. Högström

Svar på Landsmålsarkivets frågelista
17219.

Frågor rörande sur-fisk, gravfisk, lutfisk
och liknande.

Från Skatelöv Småland.

Sagerman = repplekmaren Alma
Nilsson född Hammargren, i Skate-
löv, den 17 maj 1875.

Beredning av sur- och gravfisk ha
aldrig förekommit av denna ords
befolkning, i stället saltades, och
saltorkadades den fisk man ville för-
vara för t. ex. vintersbehov.

Den ~~för~~^{sen} nämnda doppades i vatten före
anrättandet och kaltrades därefter på glöd.

S. h. stänk krydderier som bereddades av
 konserverternas jävla, lades efter
 det endast tarmen bortsett i silen i
 torkats på limmetrasor men ej tvättas,
 i en svag ättikslösning, många hade
 denna så svag att silen efter 2-3 dygn
 kom att lukta en aning ständ, möjligen
 hade en obetyglig jäsnings förekomst,
 men denna sil blev alltid mycket god, och så
 fick den en viss mjukhet i köttet vilket
 den med råttor borde ha — liknande
 en viss slags anjouis. För övrigt skulle
 alla inålnor vara kvar, liksom huvud och
 stjärt. Efter denna vrelskning i ättikan
 togs silen upp och fick avrinnas, varför
 den varvades i en lytta eller en
 stenkruka, mellan sålpeter, peppar
 flera slag, Lagerbärblad, samt Sandel (färgämne)
 Denna fört en "aning" jäta, sil blev god och håll-
 bar.

efter 14 dagars lagring ätbar, men blev
 godart efter längre lagring. För att få
 denna — vid inläggningen så mjukt
 som möjligt tog man den första lagen
 med utspädd vätska så svag att den
 = riken, gäste en aning, därefter behöv-
 des ingen lake, utan denna bildade sig
 själv. Obs! det var mest herrskaperna
 = prästens, organistens skolmästarens
 och officersfamiljerna, som lade in
 denna karlskammars-sill (fr. Blekinge
 skärgård), men bårerna sökte efter-
 hämta herrskapen i mycket, så även i
 detta. Den lorkade insjöfisken
 räknades under 1700 talet och senare
 50 år framåt, som ett ersättningsmedel
 för bröd. I brödbreit äts den bare
 = bara (utan någon slags tustugg). Se i
 tidigare (från 1941) av mig gjorda uppteck-

ringas ut min egen släkt-historia. Lär
 min moder född 1834 berättas om hennes
 mormoder, — som var uiken piga och
 ate i tjänst den kalte vintern 1788, ej behövt
 sväta i barndomen, ty fadern som var
 torpare, fikade flitigt i den närhelägna
 sjön, och modern soetorkade den fisk som
 ej äts färsk. Denna fisk fick utgöra barnens
 mat, de dagar föräldrarna frugjorde
 dagsverksaren den. Berättelsen
 menar att den som ej hade torkad fisk
 att tugga i nödår: han svält.

Landshövudarkivet Uppsala 23461
 A. Nilsson 1926. SKATELÖV
 SMÅL

När en smålänning talar om färsk fisk så menar han Ny- eller dagsfångad sådan, eller sådan som ej genomgått någon slags behandling, före tillredningen till måltid. Lut-fisk är den enda fisk som konsumeren själva ombesörjde efter det inköpta halvfabrikatet. Tillaggnings av lut-fisk har på 3 olika sätt förenklats sedan de cirka 75 år som upptecknaren av detta, mycket väl minnes.

Det är husmödrar själva som förskat och — krabbat sig fram till denna förenkling

och betydligt minskade arbetet utan att fisken på något sätt ändrats i smaken. Att någon slags fisk ogräddes i jorden har ej uttalats fr. Småland. I så fall ej av en enfödd smålänning, men ändå fram till omkring sekelskiftet packades lut-fisken ner i en balja med spis-aska och någon kalk.

Ordet surströmming var helt obekant för allmoget i Småland, ända fram på 1900 talet då folket börjat flytta mellan dessa båda Länkskap. Den smålänning vilken likt apptecknaren av detta, som fört gängen kände lukten av surströmming: för-
 -passade sig över att sådant som luktade så otäckt illa, dugde till kannerkopöda. Tjälv lärde jag mig dock att tureda denna jämförelsevis dyra fisk, under min vistelse i Svartås i Dalarna åren 1905 - 1906. Det var endast herrskaperna i södra Dalarna som använde denna. Tunga bland dem var ju en födda hovlänningar t.ex. Dalälvens flots-
 -nings förenings tjänstemän: bibliare den Landsfiskal Östergren vilkens hem jag förestod. Tjälv ansåg jag lukten obekvämligare än smaken.

-Svenskriets inköptes denna svurtrömming lagrad i små-trä eller bleckplåtskaggar, på en par kg. I Falun fanns någon handlare som såluförde den ^{på} hörterna.

Svurtrömming ansågs av förbrukarna som en slags nationalrätt, den förekom dock aldrig vid större lydningsar.

Lutfisk-beredning.

I mitt eget barndoms hem i Skat-
löv Småland, liksom socknarna
där omkring bereddtes lutfisk under
1880 talet och så långt tillbaka som
minst 100 år, med spis-ska och
kak. Det var i förts hand
grå-sej, Pot-skär och spilånga
som Lanthandlarna tog hem
från grossisten i Växjö och Karlshamn
Aftid på efterkörtlen, och bland de

oförmeligt stora fiskbrentar som placeras inom brettisdörrarna fick köparen jämn väja ut de fiskar han önskade, således var det klokt att köpa dem i tidigt, ty då fick man väja bland de fetaste = hött-rikaste och vitaste fiskarna. Obs! Det var en viss skinnad på feiken. För en summa av femtan 15. dollar (= 2.50 kr.) blev det ungefär så så mycket att det räckte till nämnt 3 keendmål åt 5-7. personer, även efter den tidens penningvärde en mycket billig sovel-ödra.

Efter det feiken vägt fick man ett starkt snöre som bands omkring den, och sammanködd den, detta var hela inläggningen, sen kunde man som helst se att nu ä då snart jul; för nu har den eller beröpt jul-fisk.

Jultorren kallades änen allmänt för blöt-fisk (den skulle blöta) men namnet jul-a-fisk var också gamla allmänt ty den äts huvudsakligt på julen under den gamla tiden, och till långt fram på 1900 talet.

Vid inläggning högs fisken av på mitten, huvudbiten var den förnämligast så mycket av skinnets som var ätkomligt slets och plöskades bort, varefter det klippes i bitar av en nagels storlek och förvades i en ask av bleckplåt eller en trä ask med hel vägg (som matsäcks-askarna), ständes jämte kaffe-asken och användes som klar-skinn vid kaffe kokning.

Därefter lades fiskbitarna i en laggad eller whäskad träbalja, en tyngd pålades för att håva fisken ner i vattnet, och vattnet påhåldes

så mycket än det täckte fisker. På detta
såu skulle fisken ligga 3-4 dygn under
det än man antilländ bytte vatten
eller åtminstone såg till att vattenet ej
förminskats. När nu fisken ansågs
vara väl genomblottad togs den
upp, varefter — rent vattenet inhäuts,
man strödde en tjockt lager, förut
sällad (-riktad) spisaska, ströddes, samt
en mindre del brannen kalk, vilken
köpts för en 5 skilling (10 öring) på sam-
ma gång som fisken), därefter lades
ett lager fisk-bitar i bredd med varandra
och skinn-sidan upp. Så fortsattes
med aska och kalk vartannat
varv. samt fisk, så långt denna
räckte, till sist lades en tyngd på
fisken — vilken dock ej fick utgöra ~~ett~~
lock, utan måste vara mindre än

baljan (en vanlig grästen på en bräklapp
 dugde bra. Slutligen påhåddes fint
 rent brenns-vatten, dock mycket försikt-
 igt — vid ena kanten, så att ej
 arkan kom att flyta ut i vattnet de
 första dagarna, — arkan skulle endast
 hållas fuktig av vattnet, dagligen
 såg man till att vattnet ej uppsugits av
 fukt och arka, i så fall östes försiktigt
 på lite, vid kanten. Vid högrits en
 veckas tid var fukten vanligen lutad,
 då togs tyngden bort, baljan bars
 ut i det fria, fukten plömdes upp,
 och arka och den bildade lutan bort-
 hålles varefter man med hjälp av
 mycket och kallt vatten och en gam-
 mal björkis-vep sökte bortta bort
 arka och kaek san fastnat på
 fukten. Detta var ett svårt och

nåtanfarligt göre (= göromål) i kylan,
 helit för den som hade kort-naglar
 (en vanlig dåtidens åkomma) eller gamla
 protskador. ja, därefter — sen baljan
 rengjorts mycket väl, bars denna
 sänder tak och firken plöckades äny
 -o i, frukt vatten påhålldes baljan
 full, och i detta vatten skulle firken
 ligga — och sväva — sänder å dygn
 därefter litarna plöckades om, och
 bekrädades, ansågs den nu bra
 skulle vatten bytas minst 1 gång
 om dagen sänder en vecka, ibland
 8—10 dagar. I regel var detta
 en utmärkt lutfisk, ganska lit
 och lagom fast i kättet.

Sen gällde det bara än tiure än vatt-
 met ej bottenbrös ty brös vattenet
 aut för hårt, blev firken "kort" i kättet

och torr (som fe-å-bak (= frambark)) brukade man säga, detta ansågs vara det torraste man kunde (förmodligen en bit längre efter barkbrödets tid.)

Nu hade man också strävat öms med detta tunga och otrevliga arbete — tänk på den tunga, genomsvarta träbaljan och att det mycket vatten som måste vindas upp ur den kullerstens-satta bredden och sen bäras in till firkén och detta arbete med firklutning: det räknades ej som direkt arbete, det måste utföras liksom i förbigående bland att det viktigaste.

Nu hade man från början beräknat firké till tre hundredumål men för att den firké som skulle göras till slutet av julen ej skulle bli att för mycket

renattnad och bli mindre god, tog man från början ifrån några liter till ett annat träkärll och bytte ej vatten så ofta på dessa.

Dessa fika som nu lutats till jul ansågs ännu ätas jul-afton, Nyårsaf-ton och trettondedags afton.

Dock förekom det ännu somliga hus-håu att fiken på dessa högtidsdagar i stället för aftonen (dagen förut.)

Vid linredningen knöttes (knöts) fiken em i en handuk, sedan lutarna sönderdelats något med en stark kniv, och detta knypte ner-sänktes sedan i en rymlig järn-gryta med saltat kokande vatten, lock på-lades och grytan måste nogga liesses så att den ej kokade öfver vickat i så fall blev en

ötrevlig lukt. Sen fiken upptagets
 krytet och lagts på fat koktes över
 "samma eld" en rätt tjock, vit sås
 av mjölk och koke-mjöl (riktat korn-
 mjöl som användes vid all matlag-
 ning och kokning av mat.

Sås såren apphäuts i sin egen skål
 eller spillekrem lades i en klick
 god mat-fett eller rent av en bit
 smör. Serverades med saet och
 kryddpeppar — efter eget tycke.
 Fint fiken äts, till potatis som
 råkalats (ohs! Om julen äts ej
 potatis i andra fall det anses
 ej fint nog men lut fiken liksom
 fördröde det. Fick man möj-
 ligen fika över, serverades denna
 i en tjock mjölk-sås och äts som
 brukat räta. Fattigt folk, eller

eller dycket sparsamma håss-bon-
na-moror (= husbonde-moror)
 s.k. bonna-käringa: drygade ut stuv-
 ningen med kava kokta potatis-
 bitar, som kvivs i små små bitar
 och ej nämnvärt i utseende skilde
 sig från fisk smulorna. Här till äts
 bröd. Först framåt sekelhiptet
 började man — i enstaka fall
 använda även senap till fisken
 detta optant av dem som ville ha den
 oundvikliga fiska-suppen.

Gröna örter eller andra kryddor
 användes aldrig.

Så smänengom ansåg
 kveimorna att fisken lätades fortare
 om denna efter blötläggningen
 lades i ark lut, i stället för
 arka, därför kockte man arka

Och vatten i en stor järnkypta luns
 detta blev en stark lut, och sen
 den kallnat au detes, och arkan
 delvis spenkit. Sålades luten genom
 ett säll av flätad trädstickor eller
 rötter, när luten nu var au detes
 klar kallades den öres de förut blott-
 lagda fekkhetarna. När tog lut-
 ningen betydligt kortare tid, och
 man slapp ifrån det småsa arbetet
 med upptvättningen av fekkhetar-
 na efter arkan, lite kall hade
 man rört ut i vatten och hänt ner
 i den kokta luten.

Lite längre fram i tiden eller i
 början på 1950 talet hade någon
Mora (husmor) funnit på att
 det gick bra att blanda kallt
 fekket vatten och arka, i ett trä-

Kärl och låta detta stå svart men
 frostfritt var som helst, så bildades
 en god lut utan kokning, ja,
tänkt-a-na-me! så bra att
 slippa den besvärliga kokningen
 av arkuten, vicken måste passas
 nogga förs att ej koka över, och
 sen så väldigt förs barnen som
 ju var med vid aut.

Framåt 1920 talet började hand-
 larna samtidigt som de sålde
 lutad och vattendragen lutpulv att
 även sälja ett fabriksframställt
 koncentrerat lutpulver till billigt
 pris och med god bruksanvisning.

Den lutade firken blev betydligt
 dyrare i inköp än den man jämn
 lutade, därför ansåg många hus
 mor det värtan kyndligt att

att ej lutas firkern själv.
Obs! sidan 16 här vid tillagning av lut provades dens starkhet genom att man lade en ett ägg i den tjanna luten, stod ägget upprätt — som i en äggkopp, var luten stark nog, eller så stark att man kände kanske spåda den med mera vatten, här fick man prova sig fram ty var luten för stark smälte firkern eller blev gelé-artad, var luten för svag lade ägget sig på sidan då smälte luten förstärkas med mera auka. Ten jag 1897 kom ut i ett klær hurhåuskuers fick jag lära att det gick lika bra att prova luten med en potatis (rå, naturligtvis)
 Detta prov har jag utsedan använt, och funnit lika riktigt.

Ogn den lutfisk som lades i blöt i höjant^{ar} eller före 8 december skättes på här angivna sätt var sitta biten, trettonde dagen, lika god som den — på julafton.

De flesta personer ähade lut fisk, det var ju också en rätt som högt säman förekom, så det var nytt.

Den reita säsen — utan kryddor blev ju också en bra rätt för småbarn, helt om den utökades med en knivsredd smör till späd barnet, men det blev en otrevlig dish som fördrade mjölat och het vatten, i den gamla vattenbruten dagar, och just därför ändrade många husmor metodeln så: att i stället för ^{att} äta den före julgräten julaftons kväll, äts den till middag juldagen.

Den förtrände tiden tycks vara ärdit ty på 1880 talet skämtade

man med föregående generationers
lut-ferk-a-fes, som lär ha fytt
 kyrkan, julottan,
 de flesta hade ätit sig stinna av denna
 rått, föregående skvån, och en efter
 promenaden till kyrkan krände fukt-
 en — frukt utlopp, och med lukten
 och stanken beträffas lär den ha varit
 frukt tunggänglig för alla.

Min moder född 1834 har berättat
 att i hennes barndom och uppväxttid
 i Västra Torsås (anex församling till Skate-
 löv) var det en gammal sed att bjuda
 lutferk till alla vake-mat-a-gillen
 (begravningsskalar) — även under sommar-
 tiden. Då gånge dit att påskynda
 lutningen fortast möjligt, för att som
 uttrycket lydde: Slippa ha lihet hem-

hemma ut för länge, då brukade man
bära fisker till ett vatten-drag, och sänka
ner den lök-a-kö-af (Lök-färsedda korg)
nari fisker lagts; efter, liksom före, lut-
ningen. Detta underlättade arbetet och
var mycket bra för fisker.

Det förekom också på senare tid t. ex
vid Håseby järnbruk i Skatelöv att
arbetarna där alltid vattendrag lut-fisker
i den strida strömmen av Helige å, som
där renner ut ijön Åsken. Korgen
med fisker färdbehandls då med en
snodd björk-ridja, vid någon bänk
vid strömmen.

Vid Lille jul = Hyndelsmässan
använde man också lut-
fisk. på samma sätt som jul-afton,
till denna fick man göra om hela prose-
duren från början — till slut.

Tillägg till sidan 10. (Om lutfisk.)

Hacken ansågs dels som en lärande kemikalier på den hårda fjäken, dels som blekning på det mörka fiskskäftet.

Kack användes till andra dessa arbeten i bondehemmen, t. ex. som blek-medel vid finare linnegarn, vid beredning av färskmjöl i hemmet — i mycket gammal tid — början av 1800 talet, sedan lossnade om skenmet lag i kackvatten; väl bearbetad och stödd kack brukades ännu vita stugspisen med. o.s.ö.

Vid slakt, där krungs-kävan och mag-säcken hackades och togs med som sovel i kack- & kornen, skulle dessa tjocka skinn efter rengöring ligga i starkt kackvatten, dels för att bli rena, och dels för att ta bort den fräna lukten och smaken.

Tenkligt tidigare ensamt recept å
Skånskt kryddsiel

Denna siel skulle vara färsk och ny-
fångad och ej genomgå annan behand-
ling än den som beskrivs i receptet
å sidan. Denna kryddsiel blev bät
om den inlades pelti Anquuti då den
s. k. rötsmånads-sellen, eller strömming-
en infångades, under denna tid var
denna siel fetast, under hela året
samt fattat i köttet, tillförseln var
då också rikligast.

På Ön Bunnis påstås de gamla gyllespik-
arna där: att siel och strömming hjälper sig
i smaken, trots att den ofta förväklas.
Tälcanda skulle sellen fångas på
gröndare vatten och strömmingen
på större djup längre ut i havet.