

Berättelse från min barndom

Av Nils Olsson ("Bens Nisse"), 1880–1974

Jag ska berätta från min barndom hur fiskarbefolkningen levde på den tiden. De hade inte så fina bostäder, inga fina mattor på golven, utan jordgolven ströddes med sand så man gick in med träskorna på. Vid högtidliga tillfällen ströddes enris på golven. Hönsen hade man under sängen, och när de värpte ägg skedde det uppe i sängen bland sängkläderna. Grisen hade de i spiselvrån. Renligheten blev det inte så mycket bevänt med, men folk trivdes ändå.

Fattigt var det ju också, och vi barn fick inte så mycket "kladd" (godis), och fina kakor hörde till sällsyntheterna. En gammal kvinna gick och sålde vetebullar i husen. Dessa var verkligen rikligt tilltagna, ungefär en decimeter i diameter, och betingade ett pris av två öre per styck. Vi kallade henne för Paula Inga. Kaffe fick vi, men det koktes på cikoria varför det blev beskt i smaken och knappast drickbart. Följden blev att många gubbar doppade brödet i brännvin, som betingade ett lägre pris än kaffet.

Fisket, som var den huvudsakliga inkomstkällan, gav inte mycket i börsen. Det var en bra inkomst om en fiskare förtjänade 300 kronor om året. Om vintrarna livnärde de sig med att gå och "påda" ål på isen och med sjöfågelsjakt.

Under fiskesäsongen saltades sill och torsk till vinterbehovet, men när vintrarna var långa tröt både sill, torsk och fläsk. Då fick man doppa potatisen i sillaken till måltiderna.

På den tiden gälades sillen som skulle saluföras, och allt avfall kastades i havet. Varje fiskare hade sin brygga ("hammare") som han lade sin båt vid, och de finns kvar än idag.

Om somrarna släppte de ner sina grisar vid bryggorna. Där gick sen grisarna i "kåsarna" (vattnet mellan bryggorna) och åt sig feta. Fläsket fick en tranig smak och var inte alls gott, men både barn och gamla fick låta sig väl smaka av detta fläsk.

När hösten kom seglade fiskarna till vattenkvarnarna i Skåne och "borgade" (köpte på kredit) sitt vintermjöl. När så julen kom, bakades det så mycket bröd att det skulle räcka till påsk. Följden blev, att när de sista brödkakorna skars upp rök möglet om dem, men de gick lika bra att äta i alla fall. Det var som gubben sa, "gott för kroppen", och man hörde sällan någon som var sjuk.

Alla familjer hade många barn. Det varierade mellan fem och tolv i varje hem. Barn sattes till världen om de kunde försörjas eller ej. Inte heller förekom det några skilsmässor på den tiden. Gubbarna, de söp, och många gånger slog de kärringen, men hon var lika glad vid sin gubbe för det. Hon hade väl inget val, och så levde de samman tills döden skiljde dem åt.