

23492

23492

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Medelpad

Haverö, Sundsvall o.

Njurunda

Härjedalen

Hede

23492

Olsson, Nils.

29/1 o. 18/2

Svar på U.L.M.A:s frågel. M 219

Frågor rör: snufisk, gravfisk, luffisk o. likn.

9 bl. 4^o + 1 frågel. (361A7)

Godkänt för kopiering 2010-04-21 / M. Hugoson

- Fråga 1. Dagsfångad fisk. M, P, Linner. *Hele*
2. Det blev saltad fisk. " *Härj.*
3. Den överflödiga fisken saltades i kaggar av granträ, men saltades något mindre än Gravfisk. "
4. Nej. "
5. Finast ansågas fjäll~~öring~~^{öring}, men även röding, sik, harr och abborre användes, fisken gälades i vanlig ordning. "
6. Skinnet fick sitta kvar på fisken, det övriga kastades bort. "
7. Fiskens storlek hade ingen betydelse, men de olika sorterna blandades icke gärna, men om en sort icke räckte till ett kaggfyller, kunde det hända, att man ibland måste lägga i även av en annan sort. Även i Haverö, N. Olsson. *Med.*
8. Saltades i vanliga träkaggar, "Sillkaggar". " "
9. Lades direkt i kaggen. " "
10. Granträ. " "
11. Ej näver.
12. Se 10.

13. Ett vanligt trälock, som i regel följde med kaggen vid köp.
14. Se 13. (Både i Haverö, Medelpad och i Härjedalen.)
15. Det har vi aldrig hört talas om. " " "
16. Ja. " "
17. Vanlig källartemperatur ansågs bäst. Hav:ö, Härjedalen lika.
18. Minst tre månader, för att fisken skulle hinna mogna. Dito s.o.
19. Sommartiden, slutet av Maj till fram i Juli, var bästa tiden. 50
20. Troligen mycket sällan, möjligen i någon avlägsen skogsbygd.
21. Salt. (Bortlagt i Medelpad, trol: även i Härjedalen)
22. Det skulle vara något mer salt än till vanlig saltfisk. Linner
23. ~~Nej.~~ Saltpriset hade ingen betydelse. "
24. Nej. "
25. Ja. "
26. Nej. "
27. Det har vi ej hört talas om, troligen skulle fisken fara illa
av en sådan behandling. (Olsson och Linner)
28. Se 27.

29. Det är en vidlyftig fråga, som skulle tarva en mycket lång och sakkunnig utredning, som vi icke äro tillräckligt införsatt i, därför blott ett kort svar, som ändock säger en del. (Olsson, Sundsvall)
- Surströmming beredes, utom med salt och jäst, även med någon krydda, som de olika fiskarlagena omsorgsfullt bevakade, så att inte någon utomstående skulle komma öfver receptet.
- För vår egen del anser vi surströmmingen vara en delikatess, som står på ett högre plan än surfisken. Surfisken är egentligen något fadd i smaken och smakar bäst när den är stekt på glöd.
30. I Medelpad, Härjedalen och i Orsa Finnmark var benämningen surfisk vanligast, men även gravfisk ibland. I Ångermanland kallades den för "Gamfisk". Rakfisk är en benämning som är obekant.
- Gravfisken är både rå, salt och någon aning sur, dock ej i så hög grad som "Surfisken" (Olsson, Sundsvall)
31. Den kunde behållas i ätligt skick ungefär ett år. Den skulle då förvaras i källartemperatur och väl skyddad mot luftens inträngande i förvaringskärlet.

M, P, Linner, Hede Viken.

32. Mest äts den naturell, (Rå) men ofta brukade man även steka den på glöd, då den ansågs bliva bättre i smaken. Att koka den var förkastligt, då blev det bara mos av alltihop.

Det ansågs delvis vara en verklig konst att bereda grav eller surfisk, det var inte alla som lyckades med det, trots hedervärda försök, det blev ibland bara rutten fisk i kaggen. (Olsson, Sundsvall)

33. I vanliga fall betraktades sur- eller gravfisken som vardagsmat, men vid storhelger och ibland vid bröllop, då var det kalasmat. Mest ansågs den i alla fall vara fattigmansmat. Men man tyckte om den och åt med frisk aptit. Alla åldrar tycktes fördraga den och aldrig har vi hört, att några följdsjukdomar skulle riskeras genom att förädra den på detta sätt konserverade fisken.

Första fisken på våren hälsades med glädje, det blev ju omväxling i dieten, när man fick färsk fisk igen.

Att äta färsk fisk ansågs nog inte vara skadligt för hälsan, men att det skulle vara särskilt hälsobringande har vi ej heller hört talas om, i de bygder som här berörts. (M_rP Linner, Hede Viken.)

34. Det var vanligt att bereda lutfisk flera gånger på året. I allmogehemmen och arbetarfamiljerna var det i huvudsak husmodern som skötte om det arbetet, Det var både vardagsmat och helgdagsmat. I västra Härjedalen var lutfisk huvudrätten vid bröllop. (Olsson, Sundsvall)
35. Numera avdrages skinnet på den torra fisken, (I gånna tider gjordes icke detta). Därefter lades fisken i vatten, där den skulle ligga i fem dygn. Därefter lades den i lut, förr i tiden användes asklut, tillagad av björkaska. Nu för tiden är askluten bortlagd, nu användes mest soda och kalk. Det är mest den köpta lutfisken som användes numer, förr brukade man torra gädda och ibland sik och abborre. Gäddan ansågs vara mycket finare än den köpta torrfisken. Det var under ryssjefisket på våren som det blev överskott på gädda. Den fläktes upp och hängdes upp på någon laduvägg i solskenet och fick hänga där till dess den var hårdtorkad. Omkring fyra dagar, ibland något mer, skulle fisken ligga i lut, sedan skulle den åter läggas i vatten, vilket byttes dagligen. (Olsson, Sundsvall)

Kalken användes både i sin egenskap av lut, samt även därför, att det anses att fisken blir vitare i köttet genom kalken.

Sedan fisken efter lutningen legat i vatten 8 dagar, ansågs den vara färdig till anrättning och förtäring.

Den 9 de December, (Anna=dagen) skulle fisken läggas i blöt, för att hinna bliva färdig till Jul=aften.

Till blötläggning och lutning användes i regel baljor av trä, men även galvaniserade baljor brukar förekomma.

36. Fisken kokades i vanlig ordning, med tillsats av något salt.

På matbordet fanns vitpeppar, kryddpeppar, ibland senap, och salt, varav de ätande fingo efter behag krydda sin fisk efter gottfinnande. Och så naturligtvis "Vitsåsen", utan den blev det ingen

Helg.

P.S. Gammalt tillbaka var nog tillvägagångssättet likartat över hela Medelpad, bland annat så vet vi att det i Borgsjö var brukligt med asklut och när det koncentrerade lutpulvret började användas där i början på 1900 talet, så var det en bonde, Lars Borin i Ånge, som sade: Det där är bara mjöl, det är ingenting att ha, och så tog han en nypalutpulver och stoppade i munnen. Ja, sedan visste han säkert skillnaden på mjöl och lutpulver, för det tog en lång tid innan han var återställd i munnen igen.

Nils Olsson, Sundsvall.

Beredning av strömming. Från Bremön. ^{x)}

7
(Hjursunda m. Med)

1. 1 liter vatten, 2 grader ättikspirit, 2 koppar socker, 1 kopp fint salt, 2 matskedar kryddpeppar, 1 matsked vitpeppar, lök och lagerbärsblad efter behag.

~~24~~ 24 timmar skall strömmingen ligga i vatten och ättika, var-
efter den drages upp och kryddas. Den är sedan färdig att ätas
efter 2 dygn. Kan förvaras i källare, (sval) eller i kylskåp
högst 1 månad.

=====

2 3 valar strömming, (60 st:), får ligga 1 dygn i ättika, upptas
ges sedan för avrinning och nedlägges varvvis med 4 hekto sock-
er, 8 hekto salt, 8 gram starkpeppar, 8 gram kryddpeppar,
4 gram kryddnejlikor i en glasburk.

Kryddorna måste malas eller stötas. Strömmingen färdig efter
6 veckor. Förvaras under tiden i källare.

Kan behållas något mer än 1 månad.

4) Mellisat av fru Margit Selander, Sundsvall (enl. brev
28/1-57)

3. Kryddsill eller Kryddströmming, från Bremön.

4 hekto Lüneburgsalt, 4 hekto groft salt, 20 gram salpeter,
1 hekto kryddpeppar, 12 gram sandel, 24 gram spansk humle,
24 gram lagerbärsblad och 2 hekto socker.

Kryddorna stötas groft tillsammans.

Beredning.

1 val gälad sill, (2 valar strömming) lägges i 2 liter ättika
och får ligga 12=15 timmar. Sedan strykes den upp och nedlägges
i lerkruka varvvis med kryddorna. Sedan lägges ett lock på det
hela och därovanpå en större tyngd, så att det blir en kraftig
press över det hela. Bör sedan ligga i press 6=8 veckor.
Därefter är den färdig att äta naturell. Kan under vintern för-
varas i sval källare 6=7 månader.

Landmätarbyråns Arkiv 23492
N. Olsson 1957. MED. HAVERO m.m.
O. H. HEDE

Rökning av sik.

4 Siken lades i saltlake några timmar, därefter hängdes den upp i tunna, vars ena botten var borttagen. I den kvarvarande botten borrades ett mindre hål, för rökens utgång. När man hängt in den sik som skulle rökas, hängdes tunnan upp, med det kvarvarande botten upp. Sedan gjordes en eld av alved och därpå lades enris. Efter tre till fyra timmar ansågs siken vara färdigrökt och ansågs bland Lotsar och Fiskare på Bremön, för att vara den finaste läckerhet, som kunde tänkas.

=====

Sundsvall den 28/1 1957.

Nils Olsson

Granmodalsgatan 2, Sundsvall.

Landsmätarkivet Uppsala 23492
N. Olsson 1957 MED HÄVERÖ m.fl.
S. HÄVERÖ MED

FRÅGOR RÖRANDE SURFISK, GRAVFISK, LUTFISK OCH LIKNANDE.

De frågor, som framställas i följande frågelista äro avsedda såsom en komplettering till Landsmålsarkivets frågelista M 25 avd. III, vilken behandlar fiskets betydelse i hushållningen. Här kommer att mera detaljerat efterfrågas uppgifter om dels konservering av fisk medelst en jäsningsprocess, varvid s.k. surfisk, rakfisk, gravfisk eller annat erhålles och dels anrättning av dylik fisk samt beredning av lutfisk.

Vad har man på orten menat med färsk fisk?¹ Var det dagsfärsk fisk eller menade man därmed denna sommars fisk?²

Vilka olika slags konserveringsmetoder har man använt sig av för att kunna bevara den fisk, som man ej hann med att äta färsk och som måste förvaras för vinterns behov? Hade skillnaden mellan skinnfisk och fjällfisk någon betydelse vid val av konserveringsmetod?³⁴

Vilka fisksorter utvaldes för jäsnning och hur rensades denna fisk i motsats till andra?⁵ Hur gjorde man med inälvor, huvud, skinn, fjäll, blod, ryggrad m.m.?⁶ Borde det vara stora eller små exemplar? Romfisk eller inte? Blandades olika fisksorter?⁷

Skulle fisken före jäsnningen torkas eller saltas på ett bestämt sätt? Hur gick detta till?⁸

Hängdes fisken upp på något sätt under jäsningsprocessen eller lades den i ett särskilt sorts kärl?⁹ Vad var detta kärl gjort av?¹⁰ Näver?¹¹ Något särskilt träslag?¹² Måste det vara lock på kärlet?¹³ Hur såg detta ut?¹⁴ Brukade man någonsin lägga in fisken i näver eller bark?¹⁵ Utsattes fisken för press?¹⁶ Betydde det något om kärlet stod varmt eller kallt?¹⁷ Hur länge skulle fisken stå på detta sätt, innan den ansågs vara färdig att äta?¹⁸ Vid vilka årstider använde man sig av denna konserveringsmetod?¹⁹ Förekommer den ännu?²⁰

Användes vid själva jäsnningen salt eller andra kryddor?²¹ Hade saltmängden någon betydelse?²² Saltprisets betydelse för val av metod?²³ Lades fisken i någon vätska, t.ex.²⁴

24
surmjölk eller blodlake? Eller räckte den vätska, som fanns i den råa fisken? 27 Andra smakämnen? Socker? Salt-peter?

26 Her Ni hört talas om fisk som beretts genom att ligga nergrävd i jorden en tid? Hur förfors i övrigt med sådan fisk? 27 Har Ni någon åsikt om varför fisken grävdes ned? 28

Vilken skillnad anser Ni det vara mellan surströmming och annan surfisk? I smak? I beredning? 29

30 Vad kallades fisk, som bereddes på något av ovanstående sätt? Surfisk? Gamfisk? Rakfisk? Andra benämningar? Vad lägger Ni för betydelse i ordet gravfisk? Är fisken rå, salt, torkad eller sur eller en kombination av någondera? Eller menar Ni med gravfisk något helt annat?

31 Hur länge kunde den på något av ovanstående sätt konserverade fisken bevaras? Flera år? Skulle den då stå varmt eller kallt eller i rumstemperatur?

32 Hur åt man den s.k. surfisken? Åts den rå? Vad kallades det att äta fisken rå? Brukade man koka den eller steka den eller anrätta den på något annat sätt? Ansågs det vara en konst att bereda och anrätta sådan fisk?

33 Ansågs den på detta sätt konserverade fisken vara vardags- eller högtidsmat? Ansågs den vara god mat? Klagan på fiskdieten? Var det fattigmans- eller rikamansmat? Hur fördrogo åldringar, barn och andra denna fisk? Har man ansett, att vissa sjukdomar hängt samman med användningen av konserverad fisk? Vilken uppfattning hade man om värfiskens betydelse i dieten? Ansågs det på något sätt vara farligt att äta färsk fisk? Eller hälsobringande?

34 Var det vanligt att bereda lutfisk? Gjorde varje husmor detta eller brukade man tillkalla någon särskilt kunnig? Lutade man fisk flera gånger på året eller endast till julen? Var det vardags- eller högtidsmat?

35 Beskriv hur man beredde lutfisk! Vilka fisksorter bereddes på detta sätt? Hur länge skulle fisken ligga i vatten? Vad för sorts lut användes? I vad för sorts kärl lades fisken? Användes kalk? Varför? Hur lång tid

35

tog det, innan lutfisken var färdig att äta? Hur bevarade man den färdiglutade fisken och hur länge kunde den behållas? När skulle julens lutfisk göras i ordning? På Anna-dagen?

36

Hur anrättade man lutfisk? Användes vitpeppar, kryddpeppar, senap eller andra kryddor? Sås?

Landsmätarkivet Uppsala 23492
N. Olsson 1957 MED. HAVERO m. fl. z.
O. HÄLL HEDE