

23516

Landsmåls- och Folkminnesarkivet

Uppsala

23516

Uppland

Björkö-Arholma

23516

Westerberg, Agnes. 1957.

22/2 Svar på ULMA:s frågel. M 219 Frågor rör
surfisk, grönfisk, lutfisk o. likn.

6 bl. 40

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

Meddelare: Agnes Westerberg
Scholma.

Frågor rörande surfisk, gravfisk, lutfisk och liknande.

Färsk fisk var dagsgammalfisk. Det enda konserverings-sättet var saltning av fisken. Man saltade strömming och annan fisk till sitt vinterbehov men även till försäljning. Skinn-och fjällfisk saltades ned lika, d. v. s. i åtskiljda kärl. Ål och även flundra såldes färska. Om man gjorde en resa till Norrtälje om sommaren i något ärende-tog man med sig den färska fisk, man hade till övers, och som ej gick åt i hushållet. ~~MAN LADE BRAGDEN DAGLIGEN LIGEN OCH FICK NI FISK?~~ LIGEN OCH FICK FISK IGEN TILL HUSHÅLLET? Man lade skötar och nät. Fiskade om eftersommaren och hösten ål i "kassar". Om sommaren stygade man man eller lade långrev. I näten fick man abborre, gädda, flundra, id, sik, mört. Om hösten brukade det komma i sina båtar åluppköpare, och man sålde den ål, man hade till övers, d. v. s. den, som ej skulle bli till hushållet. Salt flundra och annan salt fisk hade man till husets behov. Det var stora hushåll den tiden, och mycken mat behövdes. Sur fisk har man ej här berett. Det sättet tillhör ^kWorrländ.

Om vintern tillverkades hemma av männen strömmingsfjärdingar att lägga den salta strömmingen i om hösten, då man for till marknaden i Norrtälje första onsdagen i oktober månad.

Om man ej hann tillverka alla fjärdingar, for man om sommaren till Norrtälje och köpte flera. Saltströmmingen lades ned i varv i fjärdingarna, och så hälldes saltlaken över, och fjärdingen slogs igen med ett trälöck ^(som) tätades noga. Största fisket blev i augusti. Då kunde man på en enda natt få 5- 8-9 tunnor strömming.

Hade man fiskat så mycket, gick bud ut till fruntimren i byn, att man fiskat och bad om gälarhjälp= hjälp att gäla=rensa fisken.

Man hade lite var en strömmingslave på ben. Den rymde 1-1 1/2 tunna strömming, I dess mitt sattes råkämbaret, och gummor, yngre kvinnor och unga flickor också bänkade sig kring strömmingslaven på säten.

Fingrarna på gummorna och kvinnorna rörde sig blixtnabbt med att draga råket ur strömmingen. Somliga redde av skötarna fisken, ett par sköljde den gälade strömmingen i enkom fiskekorgar eller lådor i sjön. Sedan skulle den stå till kvällen och dra ur, innan man saltade den. Den saltades i kar och tunnor i sjöboden invid båt- huset och bryggan. Det, som ej gick åt i hushållet, försålades.

Mor brukade taga undan för hushållet 1 och 1/2 tunna för vintern.

Vårt hushåll hade två stora personer och flera barn.

När de lastade båtarna om hösten dagen före marknaden seglade eller roddes i väg, voro båtarna lastade till sista eller översta bordet i båten. De lågo där som platta ankor. Det fick då ej blåsa, ty då hade man ej kunnat lasta in så mycket. Mor och moster foro mer än en gång ensamma till marknaden. Vi barn hemma voro nästan sjuka av ängslan under tiden, mor var borta. Båten var ju så lastad - mor hade 3 tunnor salt strömming, och moster hade väl lika mycket i vår skötbåt, då de rodde i väg från bryggan.

Marknadens ^{d.} aften sutto två de äldsta av oss i båthusets mörker för att möta mor. Äntligen fingo vi höra årtullarnas ljud i mörkret.

Det var mor och moster, som kommo. Vår glädje var stor.

Även till marknaden i november for man med strömming, men inte mor.

Utom marknadsresorna kunde man flera stycken hyra en större båt ^{om förhösten} och ge sig av genom Stockholm ända till Uppsala med sin fisk.

I stället bytte man åt sig säd av bönderna längs farleden.

Det var salt strömming man hade. I Norrtälje bytte man åt sig ~~s~~ specerier och annat för sin strömming.

Strömminh ingick i den dagliga kosten. Hade man om sommaren ~~ej~~ av någon orsak ej lagt skötar, kommo grannarna med en val strömning. Köpa strömning eller annan fisk var aldrig vanligt. Sålde man till sjöfolk eller tog med sig till annan ort vid någon resa, fick man i regel 25 öre pr val. Nu får man giva här 1:50 pr kg. och det brukar vara 22 str. på ett kg. Det tål ingen jämförelse. For man till kyrkan hade man med sig ett slafat med fisk till prästen och till klockaren.

Lutfisk.

Man köpte långa och samma sorts torskfisk, som man köper nu för tiden att luta. Anna-tiden skulle lutfisken läggas i vatten vatten. Man högg fisken i bitar. Den köptes hos handlanden. Ungefär 5 dagar låg den i vatten. Under denna tid bytte man vatten 3 gånger. Därefter lades bitarna ned i ett träkärlyars botten beströ beströtts med ett lager kalk. Man kalkade över var bit eller varvet med bitar och så nästa varv, tills all fisken var kalkad. Över sloögs så lut av björkaska, så att luten stod upp över fisken. Man lade en bräda med en tyngd på, så att bitarna skulle hålla sig nere i luten. Fiskbitarna fick ligga en vecka så,

Man plockade om bland bitarna ibland och kunde få strö över mera kalk, om s bitarna ej svällde, som de skulle. Somliga bitar kunde vara färdiga efter 4-5 dagar. Andra tog *det* längre tid för att svälla, Man provade bitarna så, att man satte tummen in i köttet av fiskbiten. Gick tummen in i fisk biten utan svårighet, var den färdiglutad. De färdiga bitarna lades nu i vatten. De, som ej voro färdiga, fick ligga kvar i luten och kalken litet till. Det kunde bli ett par tre dagar till. Vatten byttes på lut ~~fisk~~ fiskbitarna var dag. Var det brättom såsom till begravningar, byttes det två gånger pr dag. Lutfisk äts i julhelgen till frukostmat. Var helgdagsafton var det färsk gädda på bordet. Men i helgen till frukost-som sagt kom det lutfisk på bordet. ^Ujölksås skulle det vara och stött kryddpeppar. Var fisken lutig, blev den lös i kokningen-ja, försvann helt. Den kokades blott några minuter. Men ju längre det led på helgen, blev lutfisken hårdare, och man kunde få koka den ända till 20 min.

Mormor lutade själva

Till helgen lutades i var stuga både i bond-och backstuga. Likaledes lutades till begravningar om vintern, om ej gädda fanns. Mormor brukade köpa enligt morbror 1 pund lutfisk till julen.

De voro ett hushåll på 6 personer. Mor brukade köpa 3-4 kg.

Än lutas till jul. Situndalutade jag till julen nu 2 kg fisk.

Men det var till flera än jag, som fick av den fisken. Numera ha vi

sodalut. Mor gillade ej sådan lut. Fisken blev röd av den, sade hon.

Landshövdingens kansli
A. Westerberg 1957. BOKS-ARKIV
UPL