

23675

23675

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Galarna

Idre (3 H.), Lima (1 H. + 1 foto)

Malung (1 H.), Ore (1 H.) Säma (!)

15/11 57

Lindow, Styrbjörn. 1956.

ELLM: frögel. M. 219 surfisk, gravfisk,
lutfisk och liknande.

5:a 7 H. = 1 foto.

23675

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

1. Om gravfisk (rakfisk) i Idre.

Dalarna
Idre sn.

Sagesmannen har lärt konsten att göra rakfisk av sina föräldrar. I Norge gör man på samma sätt.

Gravfisk heter rakfisk på Idremål. Rak = grav.

Rakfisken är inte sur, men "brunnen". Hoppressad av stor tyngd. Som kaggar används gamla sillfjärdingar.

Endast litet salt. Krossat salt bättre än fint salt.

Rakfisken äts mest rå men steks ibland. Den är godast rå.

Lös som smör att bredda på bröd. Kalasmat!

Blodranden i fisken måste bort väl annars blir det ruttet.

Inget vatten i kaggarna men fisken är ju mycket fuktig.

Fiskarna läggs i kaggen med magen uppåt i olika "flött" (varv). - Först saltas fjärdingen i botten, sedan läggs

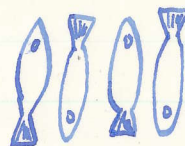
flött efter flött med litet salt emellan varje. Flötten ligger i kors på varandra. Fiskarna ligger "skavfötters".

Fiskarna ligger en aning på sidan för att inte mista

formen. Rakfisk kan ätas i

helg och söcken.

Först skall kaggen stå utan press två à tre dagar i rums-
temperatur. forts.



2.

Forts om rakfisk i Idre.

Dalarna

Ett par lager runda näverstycken skall ligga närmast fisken. Nävern skall gå innanför kanterna på fjärdingen. På denna näver skall ligga ett par, tre ribbor, som inte heller får ta i kanterna. På ribborna skall ligga stenar, också de fria från fjärdingens kanter. På detta sätt erhålls hård press på fjärdingen. Omkring 10 kilos tyngd i stenar.

Idre sn.

Laken i fisken flyter upp mot nävern och isolerar. Fisken pressas. Eventuellt kan man fylla på litet ny lake om det finns för litet i kaggen. Kaggarna skall stå sex veckor i rumsvärme innan fisken är klar. Inläggningen skall göras omedelbart före röt månaden så att den får stå över den.

Om man vill äta litet ur en kagge gör man på följande sätt:

Stenar, ~~näver~~ ribbor och näver tas bort. Sedan avlägsnas

det översta, slemmiga lagret av lake. Fisken ligger hop-

klibbad, "hopbrunnen". Man sliter så loss de översta fiskarna

och lägger på näver, ribbor och stenar igen, eljest kommer

det luft in i fisken. Skinnet kan dras av sedan fisken

sköljts. Rakfisken är vintermat. Kan användas ett år.

Läckerhet!

Forts.

3.

Forts om rakfisk i Idre.

Dalarna

Förr användes ofta norska tråkaggar med vidjeband.

Idre. sn.

Det är en konst att göra rakfisk och resultatet blir inte alltid bra. Men om den lyckas är den en läckerhet.

Meddelare: Paul Berg, Idre. Född 1876.

Upptecknat i juli 1956 av Styrbjörn Lindow.

Om surfisk i Torgåsmon, Lima.

Dalarna
Lima sn.

Surfisk är vanlig här. Finns i gården nu. Vid beredningen används enbart salt. Det gäller att salta lagom.

Surfiskkaggarna får stå i bod eller båthus eller härbre vid sjön. Hämtas hem på vintern. Den får ej stå i kall källare. Lock på fisken av näver eller trä. Sten på som tyngd. Varven av fisk kallas "flöjta" i Lima. Magarna
Fisken skall ligga tätt, med magarna uppåt. Surfisken kokas oftast men glödsteks ibland. Gott!

Om blodranden i fisken skall vara kvar eller ej varierar. Olika i olika gårdar. I denna gård behåller man alltid blodranden. Surfisk är frukostmat som äts till vardags. Surfisken kan ätas högst tre år (om det finns något kvar så länge). Om den ej blir sur första sommaren är det vanligt att den äts först under andra året. Hinner den surna första året går den ~~iregk~~ i regel åt det året.

Meddelare: Maria Olsson, Skogsamils gård, Torgåsmon, Lima.

Född 1896.

Upptecknat i juli 1956 av Styrbjörn Lindow.



Surfiskkagge.

(Obs stenen!)

Skogsamils gård, Torgåsmon, Lima sn.

Foto juli 1956 av Styrbjörn Lindow.

6.
Om surfisk i Malungsfors.

Det har varit mycket vanligt med surfisk i Malungsfors.

Surfisk används här och var ännu.

Meddelare: Jakobs Jonas Larsson, Malungsfors. Född 1886.

Upptecknat i juli 1956 av Styrbjörn Lindow.

Om surfisk i Öjebyn.

Surfisk användes allmänt i Öjebyn förr. Fortfarande gör man det på sina ställen.

Vid beredning av surfisk måste blodranden i fisken bort. Endast salt tillsätts. Förr användes sten som tyngd.

Surfiskkärlet skall stå kallt.

Meddelare: Hols Pär, Öjeby, Malung sn. Född 1873.

Upptecknat i juli 1956 av Styrbjörn Lindow.

Dalarna
Malung sn.

Om surfisk i Ore sn.

Dalarna

Fisken, helst mört, saltorkas (=skinnas) först ett par timmar tills det blir en torr hinna på köttet. Sedan läggs den ner i träkaggar med mycket salt. Näverlock, senare trälock, på kaggarna. Stenar på locket.

Ore sn.

Fisken togs på sommaren och bereddes till surfisk. Klar efter tre till fyra månader. Användes ett år.

Surfisk gjordes både i fäboden Stråbodarna och i hembyn Näset. Från fäboden togs den hem på vintern.

Surfiskan måste vattläggas före ätandet. Den stektes oftast på glöd. Ibland åt de äldre den rå. Bröd och potatis till. Man har haft god tillgång till fisk.

Torkade gäddor kallades saltfisk sedan man saltat på dem. Surfisk gjordes endast av småfisk. Fjärdingar var vanligaste kärlet. Fisken skinnades (=soltorkades) för att åstadkomma en hinna, som skulle hindra flugorna att komma åt fisken.

Meddelare: Emma Sjödin, Näset, Ore sn. Född 1895.

Upptecknat i juli 1956 av Styrbjörn Lindow.

8. Om surfisk i Särna.

Dalarna
Särna sn.

Sagesmannen har aldrig själv berett surfisk. Det var bara vissa personer som kunde (och kan) denna konst.

Det kom an på att salta lagom för att få surfisken fin.

Surfisk är gott. Användes allmänt i Särna förr.

x

Görs och äts fortfarande i utbyarna. Kallas surfisk.

Den användes till husbehovet under vintern.

Meddelare: Sofia Weström, Särna. Född 1876.

Upptecknat i juli 1956 av Styrbjörn Lindow.