

23677

23677

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Hälsingland

Alpa 1 bl. Los 1 bl.

Ovanåker 2 bl.

23677

15/11 57

Lindow, Styrbjörn. 1956

ALMA : s frågal. M. 219 surfisk, grafisk,  
luftfisk och liknande.

4 bl. 40

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

1.

Surfisk var detsamma som gravfisk i trakten av Edsbyn. Fisken rensades och man tog ut innammätet. Sedan sköljde man grundligt. Därefter saltade man ned fisken i träkaggar. Fisk och salt lades varvvis, tätt och fint. Inte för mycket salt. Sist björknäver ~~äxxxt~~ med sten ovanpå som tyngd. Kaggarna sattes inte i källare utan i stolpbodar. Man fiskade och beredde fisken under våren. Efter några veckor var den klar. Den anrättades genom att sköljas och stekas på glöd. Saltfisken skulle stå kallt däremot. All fisk dög till surfisk. Särskilt vanligt med mört, aborre och bäckforell. Kaggens lock gick innanför kanten på kaggen. Man brukade göra många kaggar på våren. Kaggarna bands över till skydd mot flugor etc. Surfisken var god. Bättre än saltfisken. Metoden att göra surfisk känner man "av gammalt". På samma sätt bereddades färsk strömming. Resultatet blev inte surströmming. Endast mjuk och nytagen björknäver dög som tätning. Om det inte var tätt blev fisken skämd. Rejäl sten som tyngd. Ibland hade man ett trälock (innanför kaggens kanter) mellan nävern och stenen. Ingen fisk fick ligga torr överst. Kärlen måste vara av trä.

forts.

Hälsingland  
Ovanåker sn.

2. Forts. I en bytta kunde olika fisksorter blandas, men man höll dem helst skilda i olika byttor. Detta berodde mycket på tillgången.

Meddelare: Fru Tullnérs, Herrö, Sveg. Född 1887.

Upptecknat i juli 1956 av Styrbjörn Lindow.

Hälsingland  
Ovanåker sn.

## Om surfisk i Grängsbergs by.

Hälsingland

Alfta sn.

Surfisk gjordes förr. Mest användes mört. Den togs vid lektiden och saltades in i tråkaggar med sten på. Den åts glödsteckt på vintern. Somliga tyckte den var god. Surfisken försvann då man lärde sig konservera. Ingen soltorkning före inläggningen i kaggar.

Surfisken måste vattläggas före stekningen. Den var "salt och sur så det var hemskt".

Metod att fånga mört vid lektiden: Man lade ut "syren" vid mjärdarna. Syren var ris, buskar etc. Fisken strök in i syren för att lägga rom och kom då också in i mjärden.

Meddelare: Ask Olof Andersson, Grängsbergs by, Alfta.

Född 1877. Upptecknat i juli 1956 av Styrbjörn Lindow.

Surfiskens var förr allmän i Fågelsjö. Den används fortfarande av somliga. Mest gamla fågelsjöbor, som ännu kan konsten att salta lagom i kaggarna. Meddelare: Gustav Persson, Posten, Fågelsjö.

Los sn

Surfiskens steks i panna i ugnen. Vattlägges innan. Småmörten blev bäst. Stenar på brädbitar som tyngd. Enligt de gamla i Fågelsjö skall blodranden ~~XXXX~~ utmed ryggen vara kvar för att surfiskens skall bli riktigt fin. Meddelaren har surfisk som fångats sommaren 1954 och alltså är två år gammal. Den är fin, fullt ätbar och god nu. "Alla i Fågelsjö vill ha surfisk, men det är ingen som vill fånga fisk och arbeta med den." Det är en konst att salta rätt. För mycket salt - fisken blir saltfisk, för litet - fisken ruttnar. Lagom skall det vara. Kärll av trä bäst att göra surfisk i. Numera händer det att man tar till en stenkruka. Meddelare: Britta Carlsson, Fågelsjö. Född 1894. Upptecknat i juli 1956 av Styrbjörn Lindow.