

29063

29063

GÄSTRIKLAND

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Hedesunda o. Valbo

18/10 1973

Wendin, Vivi, 1973

Svar på ULMA:s frågelista M 219 Frågor  
rörande surfisk, gravfisk, lutfisk och  
liknande

11 bl.4:o

29063

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

Frågor rörande surfisk, gravfisk, lutfisk  
och kaviar

M 269  
Valbo

Detta är endast konstfaktat, då jag tidigare skrivat in uppställ-  
ningarna, står surstämningen och hanteras,  
och den järningsprocess.

och Hele-  
sunda

Det som surstämningen kan  
tilläggs<sup>är</sup> att den en tid utsköts som  
ur bruk. Man ville inte äta "lutten"  
fisk. Den del "föredrömd" den genom  
att göra såder och stå köld över

Men sedan kom den åter  
i bruk. Nu tillhör det nästan  
ärent riter att äta surstämning.

ett riktigt surstämningss-  
kalas vill många ha. Den del äter  
den med husbillsfolket. Men ofta  
vill man ha fest.

Man inbjuder några vänner  
givetvis även dessa några surstämningss-  
"Även då kunde man göra "lulle"

Landsmålsarkivet, Uppsala 29063.  
Vivi Wendin, 1973. HEDESUNDA o. VALBO  
GST.

Figl. M 219

Man det anses som ett fusk. Man kunde  
vetna äggna baktens utse ~~och~~ <sup>man</sup> äkta  
smörgåsarätaren gjorde inte så.

Man inhandlade smörgåsarätning,  
kumbröd, helst mjukt, och kumbröd

Man satte sig förväntansfullt  
till bords. Det förväntansfulla ögonbrytet  
kom. Man öppnade locket och det goda  
"frys" fäkte gjorde sig. På tar man smörgåsar-  
rätningen direkt ur baktens och äter den

Man efter en eller ett par äter  
man mandelpotatis och rullar in  
smörgåsarretningen i kumbröd. Sedan  
dricker man kumbröd till  
Man uppger att riktiga smörgåsar-  
rätare äter ända upp till fjuga  
skivningar. Man det beror inte  
på mängden, om man blir sjuk, utan  
då var det något fel på den smörgåsar-

"frys" - os, helt

Landsmålsarkivet Uppsala 29063.  
Vivi Wendin. 1973. HEDESUNDA o. VALBO  
GST.  
Fagl. M 219

mingen. Och närta är var man ruder  
att rätta i gämg igen. Man kunde också  
äta surströmming flera gånger under  
vintern.

Men det anviags för fest och  
är att nu att jämföra med smålandet  
av kräftor.

Med färsk fisk munnar man  
dagsfärs fisk, helst alldeles nyfångad

Numera då man får fisk  
ärnda från västkusten, kan man  
vintertid gräva ned kärlet med fisk  
i smör.

Man de flesta har ju frys eller  
kyllskåp nu.

Man ut uträ blodströmming.  
Man tog den färskast strömmingen drog  
in mälvarna genom att ta tag i huvu-  
det ned av det och drog med mälvar-  
na. Men fiskens skäljdes inte. Sedan  
saltade man den och lade den i fisk ligga

Landsmålsarkivet Uppsala 29063.  
Vivi Wendin. 1973. HEDESUNDA o. VALBO  
GST.

Frgl. M 219

en eller ett par dagar i press. Därefter sköjdes  
den och kokades och äts med vit ris.

Man givade även både stöm-  
ning och lax.

Det arrangs och annas för en  
stor konst att bereda sådana fisk.

Den äts rå eller kokt. Se  
föregående.

Fisken var i stor utsträckning  
fattigmans mat, med undantag av  
rill, som arrangs ryllig och träbör-  
ande.

Sillens äts rå, kokt eller  
stekt. "Sprike rill o färsk potatis  
dä va kalasmat lykt man"

Mycket vanligt var att  
bereda bufffisk. Detta höll i sig ända  
till 1950-talet. Det var köttfälsmat  
Man lutade till jul och påsk. Torr-

"Sprike eller spriken = rå"

5  
fisker var mestadels rej. Men även  
länga förekom. Men det var mest "burr-  
skap" som använde längan. Men allmoget  
och andra lykte <sup>rija</sup> sig var godast. Dessutom  
betingade den bästa smet. Man krykte  
sörjefisker, drog av skinn och klypte  
det i småbitar för att använda som  
plästerim till att klara buffet

Sedan ha man fisker i blöt.  
Detta skulle på Anna-dagen. I blöt fisk  
den ligger ett par dagar. Därefter skulle  
den lutas. Efter yammult hade man  
arkut. Skilt skulle man ha björkarka  
slade man inte björkarka, kunde man  
be att få eller få köpa ur någon  
som hade. Av denna arka brukade  
man lut. Man ha arkan i en byggare  
och lät det koka så man fick  
en stark och kraftig lut.

Man under senare år hade  
man rotakut. Man brukade rotakörning.

När man nu böjde kuta, <sup>ta</sup> så man fiskar  
na, eller fisk bitarna i en träbåge och  
kalkade med stäkt kalk i mellare  
lagren. Man skulle ha mycket kalk,  
ty då blev fiskerna vita.

Därefter slog man över  
den kalla vattningen.

Man riger mycket kalk, ty  
den gör fiskerna vita. Men man minskar  
på vattningen, ty den vill göra fiskerna  
röda. Så får fiskerna ligga i denna  
roda och kalkning till den blir rö-  
da, att man kan stäpa fint genom  
den.

Därefter böjde vattningen.  
Första man tog upp varje bit stögde noga  
av kalken, så den tillbaks i köttet  
och slog på rikligt med vatten.  
De första dagarna bit man två  
gångar. Sedan en gång om dagen.  
Ständes fiskens fart kunde man byta

varannan dag. Sedan på julafton  
kom den spännande öynbluket, då  
fisker skulle arrangeras. Var den första  
för dåligt utvald förvarn den  
och lades upp i vatten. Men förutse  
besta den inbruten i en duk. Men  
för dåligt utvald fisk gav vår  
magsjukan.

Var den för mycket utvald  
var den bärst. Detta avbjöde man  
genom att lägga en bit rodn i  
kottvatten. Men detta var nästan förbättra  
del på julafton. Det blev längre  
fram under julhelgen, som luftfiskeri  
kunde bli bärst.

I Valbo är man luftfiskeri  
med rökta potatis fisk, vit ris  
salt, vitpeppar, kryddpeppar och i bland  
svartpeppar.

I Hedersunda är man den rökta-  
lack potatisen upp på luftfiskeri och



del fick boka tillammans. Men den  
äls ju samma rätt

En del är högre sambräcks-  
klass (herrskap) åt den med smält  
smör och yorna vitor. De föredrog  
snygare franska rejer.

I undantagsfall kunde  
enkelare folk kunde i nödfall använda  
da torrad gädda eller annan torrfisk,  
som de själva fängat och torkat.

Förut brukades alltid fisker  
i ett väl smektat bröd. Nu kan  
man lita i enklare bröd. Men  
brödet är fortfarande att föredra.

Över smörsmörningen gästades  
efter jämnigen för i bröddar. Men  
nu gästas den i plättbröd.

”Lutfisker äls jul afton,  
nyårs afton,utton dagsafton, och  
lygnedagarna

Hela tiden måste man byta  
På juldagen äls den stuvad till bröd

Landsmålsarkivet · Uppsala 29063.  
Vivi Wendin. 1973. HEDESUNDA o. VALBO  
GST.  
Frgl. M 219

vatten på firken.

Över något över, kunde man äta även senare om den inte blivit för tränd.

Även till julkutade man firke. Men då i mindre mängd, ty då är man i regel endast julkäften och eventuellt långfredag.

Men julen var ju kutfirkens tid framför andra.

I Helesunda sa man att på julottan kutfade det alltså kutfirke och nya nävörster, ty de flesta firke ett par nävörster till julen.

Tornitt hem kutfades alltså kutfirke till julen. Vi höll ju till 1967 Numera köper man djupfrost. Men en del större kutfäll kufar fortfarande. Men är det rej mer även långa. Man vet att torra kuta <sup>kommer</sup> ~~kommer~~ blir firken vit och fir

Men lutfisker arrangs var  
 kulsmat. Och på alla "gravel" skulle  
 man för ha lutfisk. Men då litet  
 behöv skulle i juldagen runt 14 dagar  
 efter dödsfallet var det nog så knepigt  
 att hinna för den ~~stilla~~ <sup>tydligt färdigställda</sup> ~~grillen~~.

Färdiglutad fisk köpte man  
 nästan aldrig. Den var dyr och dålig  
 ofta röd och dåligt urvattnat

Därför när någon var döende  
 köpte man hem kokad fisk, för att  
 hastigt kunna blötlägga den. I bland  
 hände det, att man blötlä den, innan  
 den yuka avkokat. Sedan fick man  
 byta vatten på fisker ofta för att  
 hinna för den urvattnat.

Men lika fullt hände det  
 ofta, att begravningsgästerna fick  
 magjuka efter begravningen, på grund  
 av för dåligt urvattnat lutfisk.

Även tonk kunde beredas

Landsmålsarkivet Uppsala 29063.  
 Vivi Wendin. 1973. HEDESUNDA o. VALBO  
 GST.  
 Fgl. M 219

som kutfirk.

Ju kortare tid man hade  
för utvärdering av firkens dess affare  
fukt man byta.

Lagermän: Det mesta har min mor  
Tarin Wendin f. i Muckmyra by 1884.  
berättat. Men Per Persson i Örn f. 1891  
Anders Linn Muckmyra f. Hedersunda  
1881. m. fl. har berättat för mig

Uppsala den 15. 10. 1973  
Vivi Wendin  
H. Praxegatan 10 n. b.  
Uppsala

Landsmålsarkivet Uppsala 29063.  
Vivi Wendin. 1973. HEDESUNDA o. VALBO  
GST.  
Frgl. M 219