

23679

Landsmåls- och Folkminnesarkivet

Uppsala

23679

Härjedalen

Lillhärjedal (2 bl.), Linsåll (1 bl.)

Ljusvedal (1 bl.), Storijö (1 bl.)

Sveg (3 bl.), Vemdalen (1 bl.)

23679

15/11 57.

Lindow, Styrbjörn. 1956.

ULMA:s frägel. M. 219 Surfisk, gravfisk,  
lutfisk och liknande.

9 bl. 4 =  
2 foto.

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



Om gravfisk i Lillhärda. Kallades också surfisk.  
Ingen näver på tråkaggarna men lock av trä med sten på.  
Ett år var vanlig lagringstid. Gravfisken anrättades genom  
stekning eller kokning. Gravfisk gjordes på samma sätt i  
Älvros sn. I Lillhärda brukade man också torka fisk (särskilt  
mört). Den torkades på väggen i solen.

Meddelare: Erik Jonsson, Lillhärda.

Upptecknat i juli 1956 av Styrhörn Lindow.

Härjedalen  
Lillhärda  
sn.

Landsmätarkivet Uppsala 23679  
S. Lindow 1956  
HÄRJEDALEN

2.  
Om surfisk i Lillhärdal.

Härjedalen

All fisk ställdes förr i världen i källaren över vintern insaltad i kaggar. Den surnade så till sist. Man gjorde inget särskilt för att göra fisken sur utan när den saltade fisken blev sur så kunde den kallas surfisk.

Lillhärdals  
sn.

Meddelare: Jöns Andersson, Åsen, Lillhärdal. Född 1876.

Förr i världen gjorde man surfisk i Åsen.

Meddelare: Anders Jörnlind, Åsen, Lillhärdal.

Surfisk förr i Olingdal. Användes till husbehovet. Lock av näver till träkaggarna. Surfisk och saltfisk bereddes på samma sätt. Man tyckte inte om fisken förrän den blev sur.

Meddelare: Brita Mattsson, Åsen. Född 1877.

Det fanns surfisk i Sunnanå i gamla tider. Den kallades gravfisk. Den var sur så man kunde äta den med sked. Ändå tyckte somliga att det var en läckerhet.

Meddelare: Halvar Modin, Sunnanå, Lillhärdal. Född 1876.

Upptecknat i juli 1956 av Styrbjörn Lindow.

Om gravfisk i Sörvattnet by.

Härjedalen

Linsäll sn.

Det är ont om fisk i Sörvattnet. När man skulle grava fisk användes enbart salt och mycket litet. Kaggarna ställdes direkt i källare. Klar efter några veckor.

Näver eller trälock mellan sten och fisk. Blodranden i fisken skall tas bort vid rensningen. Gravfisken användes vanligen ett år. Vanligaste kärl var fjärdingar.

I fåboden gjorde kvinnorna ibland gravfisk, som klövjades hem när vintern kom. Lapparna gör mycket gravfisk. Gravfisken äts rå. Endast om den inte är så mycket "graven" steks den på glöd.

I denna by har det förekommit att man satt ner kaggarna i gropar, omkring en meter djupa. En kagge i varje grop. Lock av näver på gropen. Från gropen hämtades fisken när vintern kom. Groparna användes av dem som inte hade bra källare. De var egentligen grävda för kött mm. Kylan i marken utnyttjades.

Gravfisken var vardagsmat, men kunde även ätas på helgen.

Meddelare: Anna Långström, Sörvattnet. Född 1876.

Upptecknat i juli 1956 av Styrbjörn Lindow.



Om gravfisk i Funäsdalén.

Y.  
Härjedalen

När man gjorde gravfisk användes förr enbart salt. På  
senare tid har också socker använts. Gravfisken ansågs färdig  
efter ungefär en månad. Kunde användas högst ett år. Den  
ruttnade när den var för gammal. Fisken låg i kaggar med  
lock av näver direkt på fisken. Sten på nävern som tyngd.  
Då man sålde sill i Hälsingland fick man korn istället.  
På resan hade man gravfisk som matsäck. Gravfisk såldes  
till Östersund och övriga Jämtland.  
Meddelare: Per Karlsson Vagenius, "Norromberge", Funäsdalen.  
Född 20/5 1863.  
Upptecknat i juli 1956 av Styrbjörn Lindow.

Ljusnedal sn.

Landsmätarkivet Uppsala. 23679  
S. Lindow 1956  
HÄRJEDALEN

Om gravfisk i Storsjö.

Härjedalen

Gravfisken kunde ätas flera år. Den åts både rå och stekt.

Storsjö sn.

Den var mycket god ibland. Sagesmannen har gravfisk nu.

Litet salt och litet socker vid beredningen. Förr i världen

hade man stenar direkt på fisken som tyngd. Numera blir det

tätning med en trälist. Det finns en sägen i Storsjö att

Gravfiskholmen användes av bönder från Vemdalen för att

förvara gravfisk till vintern genom nedsättning i gropar.

Meddelare: Adolv Löv, Näsudden, Storsjö.

Fisken lades i en saltlake, som kokats av vatten, salt och

litet socker. Efter en månad var gravfisken klar att ätas.

Om den stod mer än ett år blev den för lös. Nuförtiden

används ibland lerkärl men fisken blir godare i träkärl.

Trälock med sten på. Gravfisken åts både rå och stekt.

Den var vardagsmat och åts aldrig på söndagar.

Meddelare: Jon Jonsson ("Kläpp-Jon"), Ljungdalen. Född 1866.

Upptecknat i juli 1956 av Styrbjörn Lindow.

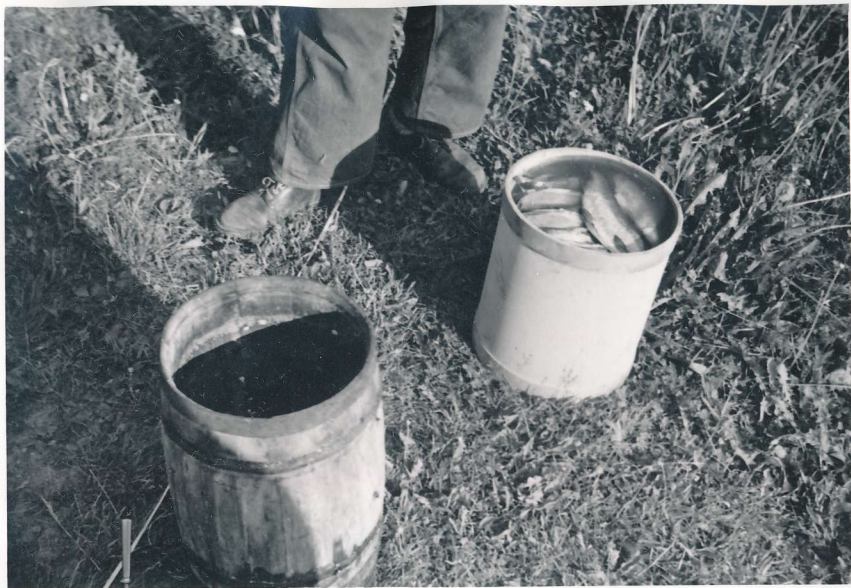




Gravfisk i Storsjö.

Näsudden, Storsjö sn, Härjedalen.  
Foto juli 1956 av Styrbjörn Lindow.





Gravfisk-kaggar.

Näsudden, Storsjö sn, Härjedalen.

Foto juli 1956 av Styrbjörn Lindow.



Om surfisk i Glissjöberg.

8.  
Härjedalen

Sveg sn.

Det är en viss skillnad mellan surfisk och saltfisk. Surfisk är detsamma som gravfisk. All sorts fisk dög till surfisk. Man saltade mera på surfisken än på saltfisken för att den skulle hålla sig längre. Innan fisken blev sur hette den saltfisk. När man var mindre noga tog man inte näver utan hade bara trälock med sten på. Surfisken kunde nog ätas flera år.

Meddelare: Mårten Olofsson, Graven, Glissjöberg.

Upptecknat i juli 1956 av Styrbjörn Lindow.

I Herrö by har man gjort surfisk.

Härjedalen

Fisken saltades eller sockersaltades i tråkaggar. Lock av näver med sten på, så att laken stod över nävern.

Sveg sn.

Surfisken höll sig längre än saltfisken.

Meddelare: Olof Smeds, Herrö, Sveg. Född 1880.

Upptecknat i juli 1956 av Styrbjörn Lindow.

Landsmätarkivet Uppsala 23679  
2 Lindow 1956  
HÄRJ



I Överbergs by har man gjort surmört.

Härjedalen

Mörten läggs i saltlake där den får surna under minst tre veckor. Den får ej ligga kallt. Den tas sedan upp och saltas om. Det skall helst vara mört men det går även med annan fisk. Om man istället lägger fisken i kallt saltat vatten får man saltfisk som inte surnar.

Sveg sn.

Meddelare: Herr Jonasson, Överbergs by, Sveg.

Upptecknat i juli 1956 av Styrbjörn Lindow.

Landsmåttarkivet Uppsala 23679  
S. Lindow 1956  
1956

Om gravfisk i Vemdalen.

Gravfisk fanns förr i Vemdalen. Socker och salt användes i kaggarna. Sten på som tyngd. I trakten av någon sjö grävdes gropar där kaggarna förvarades tills de togs hem på vintern. Flera kaggar kunde stå i samma grop.

Meddelare: Herr P.P. Fjellner, Vemdalen. Född 1876.

Förutom socker och salt användes salpeter i kaggarna.

Salpetern gjordes eventuellt av dynga.

Meddelare: Fru Fjellner, Vemdalen.

Förr fanns det surfisk i Vemdalen. Gravfisk kallades den.

Meddelare: Olof Pellesson, Vemdalen. Född 1873.

Gravfisk gjordes förr i Vemdalen. Man fiskade i avlägsna sjöar. I deras närhet sattes kaggarna ned i gropar och hämtades på vintern. Det skulle bara vara litet salt till.

Lock med sten på skulle det vara. Ingen näver.

Meddelare: Jon Nordberg, Vemdalen. Född 1865.

Upptecknat i juli 1956 av Styrbjörn Lindow.

Härjedalen

Vemdalen sn.