

32384

Dialekt- och folkminnesarkivet

Uppsala

32384

ÅNGERMANLAND

Edsele

32384

7/11 1980

Bergvall, Frans, 1980

Svar på ULMA:s frågelista M 219 Frågor rör.

surfisk, gravfisk, lutfisk och liknande

11 bl.4:o

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

1.
Svar på frågelista M 219.

Med färsk fisk menade man
dagsfångad fisk. Färskfisk, färsk-
sill, färskströmming osv. var väl fisk,
som kunde vara några dagar men
som inte var ankommen.

I Edsele finns det få färsk-
vatten. I bäckar och åar finns
och finns det i någon mån även
en bäcköring, steybit, den fångas
inte i större mängd än att
man kunde äta upp den färsk, och
det ansågs inte då, som ett helgerån
att äta kokt öring till potatis.

Kall, kokt öring som smörgåspålägg
räknades som en av sommarens deli-
katesser.

Om värarna under fiskens
lektid, gånstän, kunde fiskelyckan
vara så god, att man ej kunde äta

all fisken färk. Då gällde det
endera konservera fisken eller
också söka sälja en del av den.

Emanuel Nilsson; Berg Edrule berättade,
att hans far Nils Johan Jonsson, f. 1853,
en vår hade fångat ovanligt många
gäddor i Kålsjön. Han hade lagt
fyrtio kilo gädda i en vaktentät
näverkont och burit den till Höräsen,
som ligger ungefär en mil från
Berg. Där hade han fått sälja all-
sammans för tjugofem öre kilot.
"Fick han inte mera?" frågade jag.
"Inte mera!" sade Emanuel. "Det blev
tio kronor, och det var stora peng-
ar, då dagpenningarna höll sig om-
kring två kronor.

Gädda och större abborre
saltades ned i träkaggar, som fyll-
des med vatten, imman ^{de} skulle an-
vändas. De skulle våtedräs, eljest
sög de åt sig laken, så att fisken

blev torr. Gäddorna fjällades
 men inte abborrarna. Fisken ren-
 sades, huvudena togs bort, och fisken
 sköljdes noga och fick rinna av.
 Nu tömdes kaggarna. På botten
 lades ett lager grovsalt, berg-
 salt, fisken fläktes och lades
 med skinnsidan nedåt i ett la-
 ger och läcktes av salt. Ett nytt
 lager fisk, som också läcktes helt
 av salt. Så fortsatte man, tills
 kaggen var i det närmaste fylld.
 Då lade man på ett lock, som inte
 fick vara större än att det rymdes
 inuti kaggen. Överpå locket lades
 en tung sten. Hade man mera fisk,
 fortsatte man med nästa kagge.
 Fisken bildade lake och fick ligga
 i den, tills den skulle ätas följande
 vinter. Kaggen förvarades i källaren.
 Fisken kallades saltfischen och var

ULMA 32384. Frans Bergvall. 1980

ÅNG.
 EDSELE
 Frg1 M 219

grymt salt, så att den måste urvatt-
nas, våtedräs, för att bli ätbar.

Det gick åt mycket salt. Sven
om saltet var billigt, fem öre ki-
lot för grovsalt har jag fått upp-
gift, ^{om} så tärde det på den oftast
magra kassan. Man hade därför
även ^{mindre} saltkrävande metoder.

Man kunde minska saltmängden
avsevärt men i övrigt förfara på
samma sätt som när man lade
in saltfisken. Men man sköjde inte
fisken, då utan forkade den ren.
Man ställde kaggarna i källarsvalen,
- där de fick stå ett par veckor, innan
man säll in dem i källaren. Fisken
kom i jäsnings, och när vintern kom
brade man en produkt som kallades
gravfisk.

Både saltfisk och grav-
fisk förekom ända till efter andra

ULMA 32384. Frans Bergvall. 1980
ANG. EDSELE
Frgl M 219

världskriget. Nu känner jag inte till någon som bereder sådan fisk.

Mört och abbare beredd till surfisk. Det var i byarna i närheten av Kålsjön. Omkring 1950 hittade jag och en kamrat på en sydsluttning intill Kålsjön en grop med murade väggar av funnen sten. Vi undrade länge på vad den gropen hade använts till, och långt senare fick vi veta, att en man från Gåssjö ^{Fredrik Hennrichson} (1845) hade haft sina surfiskkaggor i den. Om värarna, när fisken lekte, för han upp till sjön och fängade massor av mört och abbare som han lade ner i kaggor, som fick stå i gropen till på senhösten, då han bar hem dem. Hur han behandlade fisken på våren, vet jag inte mycket om. Bara att han saltade den mycket

ULMA 32384. Frans Bergvall 1. 1980
ANG. EDSELE
Frg1 M 219

lätt och att han lade enris
mellan varven och att han lade
en sten till lyngd ovanpå
locket. Surfisken stekte han
på glöd eller på halster. Den
lär inte ha smakat värre än
att man kunde förmå sig att
äta den även om man inte var
van att äta den, men för dem
som ätit den sedan barndomen
räknades den som en läckerhet.
Detta enligt Emanuel Nilsson. I byar-
na närmare sjön hade man haft
liknande cyropar vid gårdarna.
Far nöjde mig med dessa knapphän-
diga upplysningar och uraktlät som
vid många andra tillfällen att ta
reda på detaljer. Så fanns det
säkert äldre personer, som hade
kunnat lämna fullständiga upplys-
ningar.

ULMA 32384. Frans Bergvall. 1980
ÅNG. EDSELE
Frgl M 219

Fisken lades inte i någon välska. Det bildades lake av den välska, som fanns: fisken

Jag har inte hört talas om att fisk gränts ned i jorden för att beredas till surfisk

Eftersom jag inte har smakat surfisk, kan jag inte uttala mig om skillnaden mellan denna och surströmming

Saltfisk kallades den hårdsaltade fisk, som ej genomgick någon jäsnings.

Gräufisk kallades den fisk, som ej hade saltats lika hårt som saltfisken och som hade stått på jäsnings en kortare tid.

Turfisk var sådan fisk som Johan Henriksson beredde och som fick stå och jäsa hela sommaren.

Fåg blev inte att fis-
ken bevarades mer än över en
vinter.

Turfisken lär ha ätits
både som rå, kokt, stekt och
halstrad. Det var fattigmansmat,
och fattiga var de flesta ute
i byarna. Att man slutade att
äta surfisk berodde nog mest
att den förde med sig binnike
mask men kanske också på att
levnadsförhållandena förbättrats.

Varje husmor ställde
själv i ordning sin lutfisk.
Vanligtvis åt man lutfisk bara un-
der julhelgen men ett fåtal lutade
fisk till gräskan också. Man hade
dels egen torrfisk, beredd av gädda,
och dels köpte man torrfisk av sej,
aldrig långa.

ULMA 32384. Frans Bergvall. 1980
ANG. EDSELE
Frq1 M 219

Torr fisk av gädda: Fisken rensades men sköljdes inte. Om man sköljde den, slog ^{sig} flugor på den. Den fläktes och spikades upp med kötsidan utåt på en sädervägg för att torka. Hans Petter Salin 1869 i Knapperberget Edselle sade sig ha berett torr fisk av gädda eftersom han hade köttat familj.

Man lade torrfisken i blöt på Annadagen. Den fick ligga i vatten omkring en vecka. Sedan togs den upp och man rev skinnets av den. Detta kunde man dröja med till efter lutningen. Fisken lades en lut av björkaska. Man tillsatte kalk, för att fisken skulle bli vit. Lutningen lag också omkring en vecka. När fisken var ^{lutad} skulle den vatten dragas. Man bytte vatten flera gånger ju längre fisken fick ligga i vatten - desto hårdare blev den. En del ville

ha fisken så lös, att den nästan dallrade, när den var kokad. Man laade fisken i kokande ^{saltat} vatten och lät den koka sakta.

Till kryddor användes kryddpeppar och salt.

Den vanligaste såsen tillagades som slätvälling, dvs mjölet vispades, smältes ned i kokande mjölk men med tillsats av en klick smör efter råd och lägenhet. Om lyckan var god kunde man få en extra smärklick på såsen.

I förmågnare hem förekom en annan sås, som liknade smällvälling fast mera påkostad. Då fräste man samman smör och mjöl, tillsatte litet mjölk ev. grädde och lät aetsammans koka upp. Denna avredning, smälta, vispades, smältes ned

i kokande mjölk.

Från åt man ej potatis till
luftfisken på julaftonen.

smälte s. visp av bjärkris

smälte v vispa

smälte s. avredning

ULMA 32384. Frans Bergvall. 1980

ANG. EDSELE
Frgl M 219