

23669

23669

Dalarna

Ålvdalens s: n

23669

5/11 1957

Eriksson, Dofs Claf, 1957.

ULMA:s frägel. M. 219 Frigor röt.
surfisk, graofisk, lutfisk och liknande.

4 H. A 4.

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

Tjänste
Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

Här besvaras frågor rörande s u r f i s k m. m.

Första frågan på frågelistan är: Vad menas med färsk fisk? Svar: Det är egentligen dagsfångad fisk, men den kan även vara någon vecka gammal eller mer. Vid varm väderlek var det inte möjligt, som nu, att förvara fisken färsk mer än, som ovan sagts. Ett sätt att hålla fisken färsk någon längre tid var att med små mängder salt lägga in den i träbuttar med lock av c:a 1 kannas rymd och förvara den på svalaste ställe, man kunde finna t. ex. i fiskbod, förlagd, som dessa vanligen förr voro, på svalt och för solen skyddat läge, eller vid någon kalkkälla eller i jordkällare.

I mitten av 1800 - talet var det vanligt att fånga fisk med isnot, vilket skedde, när isen lagt sig på sjöar och tjärnar, så att den bar upp folk och hästar. Bästa tiden att dra isnot är november och början av december, d. v. s. början är så snart isen bär, och tills den blivit så tjock att det blir för mycket arbete att lägga ut noten, då det behövdes en massa mindre hål genom isen och dessutom stort hål, där noten skulle läggas ut ifrån och även dragas upp igenom. Det har hänt, att man med detta fiske-sätt har lyckats få så mycket fisk av olika slag, att hemforslingen skett med häst. Att fiska med isnot var mycket ansträngande. Endast två "drag" kunde göras pr dag. Av dessa fångster kunde man ju ha färsk fisk hela vintern.

Något annat än salt som konserveringsmedel har ej använts och någon skillnad, när det gäller olika fisksorter har ej förekommit. De fisksorter, som saltats till surfisk (gamtfisk) i nordvästra Älvdalen, har varit mört, abborre, löja, gädda, id och laxöring. Mört och id samt löja ha varit mycket begärliga som surfisk. Lekfisken var förnämligast och kunde tagas i större mängder än det, som fångades på annat sätt, t. ex. ljustring, mete, drag, slyödur m. fl. sätt.

Rensning av fisken gjordes ej lika för alla sorters fisk. Gäddor fjäl-lades, och sedan ristades från huvudet längs ryggen, varefter huvudet klövs framöver. Nu var det en lätt sak att skära loss inälvor och sådant, som är matnyttigt såsom lever, rom samt en del fett, som åts upp, innan det tagit skada. Rommen ur mört och id togs även igen och åts på olika sätt t. ex. att breda ut den på tunnbröd, liksom man gör smörgåsar. På samma sätt gjordes "gåsar" även av surfisken. De större fiskarna togs alla ben ur efter kokningen, så att köttet blev rent, och sen gick det ganska bra att breda ut det över tunnbröds-kakan, som helst skulle vara mjuk, så att det gick att rulla ihop "gåsen", som då kallades "tutul". Löjan behöver inte benas, emedan benen äro så små, och under den långa surfiskberedningen blivit ännu mörare, så att man kan utan risk äta dessa fiskar, när de kokats och lagts in hela i en "tutul".

Surfiskens kan förvaras flera år, om den skötes väl under tiden och förvaras på svalt ställe, sen den jäst färdigt, och man ser till, att laken ständigt står över fisken och stenläggningen är tung nog, så att all lake pressats ur. Då blir surfisken den läckerhet, som det talas om bland dessa orters folk. Den är då ett sovel till potatis och bröd, som heter duga. Vid rensning av gädda togs ibland huvudet av med vidhängande gälar, men lika ofta lät man det sitta kvar. Detta gjorde dock sköljningen av fisken mycket svårare, emedan slemmet i gälarna var svårt att få bort, fast man använde bl. a. "grantvagor". Blodet, som blev kvar utefter ryggraden, fick gärna vara med, emedan laken gav färg åt fisken härigenom. Abborren ristades efter buken och allt togs ur, även rommen, ifall det var kort före leken, så den var något värd. Rommen saltades lätt och åts upp de närmaste dagarna. När abborren var stor, d. v. s. 7 á 8 tum i längd, lades den vid saltningen varvvis en och en med början vid kärlets kortsida och med huvudet mot kärlets sida och alltid med stjärtarna mot varandra. För varje sådant varv strös salt lätt in i den uppåtvända buken, då dessa fiskar skurits upp efter buken. Lika förfäres med all grövre fisk. Mindre fisk lägges varvvis utan att de ordnas. Det är då fråga om att inte göra varven för tjocka eller tunna, då det kan bli svårt att få saltningen jämn. Mört och löja "gjordes upp" genom att med ett enda drag med en vass kniv skära upp buken, börjande vid analöppningen till huvudet. Nästa grepp var att skära bort halva huvudet, så att gälarna därmed togs bort. Övre delen av huvudet ansågs vara en läckerhet av värde. De kärler eller "buttar" som användes att salta fisken uti, måste vara av trä, helst gran. Storleken är upp till 48 kannor, vilket utgör en tunna = 4 kvartersbuttar om 12 kannor vardera. Mest i bruk voro kvarters- och halvkvartersbuttar. Buttar ner till 1 kanna kom mest i bruk under sommaren, då man fiskade mera tillfälligt, t. ex. när man var ute på slätterarbete långt från hemmet, där fiskevatten fanns i närheten. "Klövjekärnen", som användes att salta fisken uti, voro formade annorlunda än andra buttar, så att de skulle passa att sätta upp i "klövjen" på hästen. De voro därför av ringa höjd och ovalt formade, smalast mot hästens sidor. Detta var nödvändigt, då klövjevägarna slingfode sig fram genom skogarna, där träden stodo tätt intill, varför det kunde hända, och har hänt, att hästen gått för nära ett träd, så att fiskbuttarna rivits ur "mjässorna" och hamnat på marken. Den s. k. lekfisken, som togs från i mitten av maj månad till framemot midsommaren, blev inte färdig att äta som surfisk förrän i slutet av september. Men ifall den förvarats på varmt ställe, blir den färdig mycket tidigare, vilket icke får ske med fisk saltad i de större kärnen. Ännu förekommer denna konserveringsmetod. Man har aldrig talat om, att priset på salt skulle inverka på saltmängden, så att man därigenom använt andra metoder vid saltning. Fisken lades aldrig i någon vätska före saltningen. Att fisk beretts

genom att ligga nergrävd i jorden har inte förekommit i dessa trakter.

Skillnad i smak mellan surfisk och surströmming är stor. För oss är beredning av strömming en hemlighet. Fisk, som blivit beredd på något av ovanstående sätt, kallas först och främst surfisk, men även gamtfisk. Rakfisk har ej förekommit här och inte heller gravfisk. Mycket sällan förekom det, att fisken åts rå, och när detta förekom, var det i sammanhang med gröt av kornmjöl eller sådan, som kokats i grädde. Surfisken beredd, när den skulle bli riktigt aptitlig, genom att först kokas i vatten, varefter den lades i en stekpanna med stekt talg (fårtalg) för att stekas något, så att flottet gick in i fisken. Det hela var nog en konst, om smaken skulle bli bra. För det mesta fick man dra ur salt en hel del, innan stekningen gjordes. Inte alla voro skickliga att bereda en måltid av surfisk. När det var högtidsmat, tog man fram den största fisken, liksom även när vänner och bekanta bjöds. Löja, tillagad som nyss sagts, ansågs även vara fin mat, som bjöds vänner och bekanta. Ingen klagade på denna diet. Surfisken var fattigmans mat, men även rika gillade den. Både åldringar och barn voro förr och även nu förtjusta i den. Att fiskdieten har givit upphov till någon sjukdom, har icke försports här. Vår- och höstfisken är smakligast. Vad man var rädd för var att äta halvkokt färsk fisk, vilket magen inte tycks tåla. Väl kokt och lagad färsk fisk har ansetts hälsosam. Av den fisk, som fångas i vattnen häromkring, har man, så vitt jag vet, inte torkat fär att bereda som lutfisk. På senare tid har man torkat större gäddor genom att spika upp dem på något plank eller vägg på solsidan. Detta är ett sätt, som tillfälliga besökare kommit med, dock utan att slå rot. Då våra förfäder haft förbindelse med Norge mycket ofta, emedan de sålt laggkäril dit årligen, och även gått och bundit och sålt vävskedar över allt från dåvarande Kristiania (Oslo) till Trondheim i norr, har de lärt sig att bereda lutfisk och även ätit den och funnit den vara mycket god, varför laggkärilshandlarna tagit hem lutfisken och gjort den känd överallt i dessa trakter.

Saltning av fisk, när det gäller mängden av salt, har bedömts av vana personer, som år efter år sysslat härmed, så, att de utan att bry sig om att väga det ändå lyckats mycket bra. Kanske man även bör omnämna, att dessa skickliga surfisksaltare haft ett mått, som varit tillhands ständigt, som kallas på älvdalsmål "gäpa" = en halvt slutet hand.

För någon vecka sedan besöktes en jägare och fiskare från annan socken, som berättade något om sina erfarenheter, när det gällde surfiskberedning av laxöring och röding. Så här säger han: "Till 25 - 30 kg. fisk skall det vara något mer än 1 kg. sönderkrossat grovsalt (fisksalt). Efter insaltningen skall kärlet stå orört under tre dygn, då beräknas att saltet blivit smält, och att laken står över fisken. Under tiden bör det vara upp till 15 + grader. Efter de tre dagarna skall man stenlägga fisken med upp till

4.

10 kg. vikt, så att all lake pressas upp. Samma värmegrad skall, om möjligt hållas i fortsättningen. Efter en månad eller högst sex veckor blir då fisken färdig som surfisk, och man kan börja äta av den, men så fort man tagit bort stenläggningen och tagit ur något av fisken ur kärlet, skall man genast lägga på stenarna igen, ty det får inte komma ner någon lake genom massan av fisk och till kärlets botten, annars blir det inte bra," sade han.

Lövnäs, Älvdalen den 10/1 1957.

O. Eriksson

Landsmålsarkivet Uppsala. 23669
Dofs O.Eriksson 1957. ÄLVDALEN

DAL.
Dofs O.Eriksson 1957. ÄLVDALEN