

32563

32563

Dialekt- och folkminnesarkivet

Uppsala

ÅNGERMANLAND

Nordingrå

19/4 1982

Lundin, Oscar, 1982

Svar på ULMA:s frågelista M 219

"Frågor rörande surfisk, gravfisk, lut-  
fisk och liknande"

9 bl 4:o

32563

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



Oscar Lundin, Sandslan, Nyland M 219

Plats Hymeljärn, Vårdingrå, 1910-20

Byn har egna sjöbodar vid Ullängers-  
fjärden av Bottniska havet.  
Egen net och egna skärbåtar, Nat-  
fiske i maj. Skärfiske högsamma-  
ren.

1. Med färsk fisk menade man de-  
gens fångst.

2. Vinterns behov av fisk saltade  
man in i fjärdingar. Dessa  
nio slags inkrummarer till för  
att göra en fjärding ( $\frac{1}{4}$  av en luma)  
a) Krabbeänkan (en lång båd hyvel).  
b) Råttänkan (en annan lång hyvel).  
c) Tunnsligen (en passare)  
d) Träbänkan med krabbenivon  
e) Järnsässbanna (fjärdingens form)

Oscar Lundin, Sandstån, Lyland M 219 fods

2

4. Sträckhållt (spår där lock och botten)

9) Passensågar

10) Brandhåkon

11) Järkstråbandon.

I min bok "Vår herres visarie", som jag donerat till arkivet finns en utförligare redovisning på sid 30-31.

ULMA acc.

3. Vid saltning behandlades skinnfisk och fjällgisk lika.


4. Strömming jäsles. Blott inälvorna togs bort.

5. Strömmingarna var likadana stora, som vanliga. Med rom och mjölke, ("Honar var godast"). Man blandade inte olika fisksorter.



Oscar Lundin, Söndslån, Nyland M 219 forb.

6. Strömmingen saltades, när den var lagd i jäskärlet (jårding, för den skulle kullas och användas för varsex limma för att jäsnungen skulle ske likformigt), träkallet skulle alltså vara tillslutet.

7. Jag såg en man (<sup>14</sup> Gomsandin) i Uppsala gräva en grop,   
På den högg han granar, brem, skalade av dem barken, som på insidan var vit som gorsein. På skar han till lagom skivar, lade dem kross och svärs i gropen till en vit "parstinsgrypa", fyllde gropen med strömming, lade barkskivar över och jårdturvar över, jästsvamp behövde han inte tillväxa. Drogarna med i gropen.

ULMA 32563. Oscar Lundin. 1982  
ANG. NORDINGRA  
Frgt M 219



Oscar Lundin, Landsväg, Nyland. 11219 Jorås

8. I sjöboden var det svårt för  
jäsningen gick inte ske för fort.  
Då gyllrade det ut kärlet. Jäs-  
ningen varade i fem veckor.  
Det var under sommaren denna  
jäsning skedde och förökam-  
mer numera endast i samband  
med tillverkning av "Lursströmming".  
Lursströmmingen distribueras  
des i fjärdingad och kuggar av  
en kanna (2½ l.). Den lög då i  
den svaga saltlake den jäste i.  
Man äter den året runt. Sedan man  
vid fabriken börjar förpacka sur-  
strömmingen i glas- och plast-  
kär, äter ingen, som varit van  
med dräkbärl, ur de förpack-  
ningarna (och det räknas förg.)

ULMA 32563. Oscar Lundin. 1982  
ANG. NORDINGRA  
Fygt M 219

Oscar Lundin, Lindsån, Kylan. M 219

8. Gravfisk är rå: gravlax, grav-  
sik, grauströmming. Lax och  
sik skivades. Strömming flencl-  
rades. Lades i ädlingspåd med  
gräslök. Det var sommarmat.

Fur (jäss) och gravad fisk skulle  
läsas så svalt i en grop i jorden  
med trälock och jordkastar över.  
Furströmmingskaggarna beva-  
rades i utkeel (laxen frös icko).

Tillagning:

All gravad fisk äts rå (samma-  
ren). Furströmming kunde ste-  
kas (vinserlid). Var lätt att avrät-  
ta. Den var vardagsmat. Tjänste-  
hjon tog av i städsehn, att de inte  
behövde äta gravad fisk (lax) mer  
än en gång i veckan. Den an-  
sågs vara vanlig husmanskost.



Oscar Lundin, Sandslån, Nyland, N 2 19

8. jag hörde nämnas, att man trodde  
att man fick binnikemasken  
av gravad fisk.

### 9. Lutfisk

Det var en stadig sed att servera  
lutfisk till jul. Därj. såg vi så  
många gånger, när mor serverade  
den, att jag kan det "lilla punket och  
grickan". Tiden 1905-1915. Endast till jul.  
Det var högtidsmat.

### Nammans recept:

Fisksort: spillånga (spirlånga blank  
långa) köpes i affären. Fisken ska  
vara torkad och vit, inte gul i kött-  
set.

Fisken beetas, närvid skimmel  
lossnar, och skimmel sparas till  
att klarna kaffe ("klar-skim").

Oscar Lundin, Sundsån, Nyland. N 219

7

(Ludgissk jords)

Fisken sågas i passande ketar och lägges i kallt vatten (icke källvatten) vidstunt bydes varannan dag tre gånger.

Därefter läggs fisken i ett kärli där ett  $\frac{1}{2}$  tum tjockt lager av björksaska. På första varvet strös tunt lager av kalk och ett nytt  $\frac{1}{2}$  lums lager av björkaska. På ett nytt lager av fisk. Nytt lager av kalk och aska, nytt lager av fisk, till dess all fisk är behandlad. Därefter så mycket kallt vatten, att det står över fisken. (Icke källvatten!).

Efter åtta dagar lägges fisken i källvatten tillsatt med fyra n ära kalk. I två dygn,



Oscar Lundin, Sandviken, Lyland. N 219.

(Lutjisk fork).

Man lägger fisken i sjövattnen eller  
regnvattnen eller bäckvattnen,  
i alla dagar med lysa av vattnen  
vårman jag,

Mormors recept.

5 kg fisk +  $\frac{1}{2}$  kg soda + 1 kg kalk +  
varmt vatten.

Sodan + kalken blandas i vatten.  
Sodan lutas på ena, läggs fisken  
i påsen. Vänd fisken ofta, så kal-  
ken sjunker. Urvasstas noga!

Den färdiga fisken görs i kallt  
vatten. Färsas med skalad  
potatis, vitas och kryddor.  
Kvinnid (första) målet var på  
juleaftnas middags.



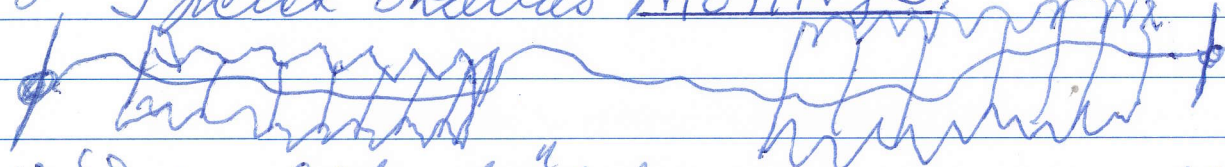
Oscar Lundin, Landslään, Ryland. M 219.

(Luffiskford).

I samband med ånandet av luffisk fick vi barn material till en jullek (den enda).

Kotarna i fiskens ryggrad ren-  
gjordes och delades i kottar för kala.  
Genom mittenhållet trädde en  
järnstråd genom alla kotarna.

Spellet kallas Monkje.



Vid spelet sköts den ene fram ett  
antal (eller 0) kottar. Den andre skulle  
gissa. Bissade han rätt, fick han alla.  
Fel! och han köstade skillnaderna.  
När en hade vunnit alla kottar-  
na, började spelet på nytt med  
lika många kottar var.