

29063

29063

GÄSTRICKLAND

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, yarfisk, lutfisk
och kaviar

M 209
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^{är} att den en tid utskutes som
ur bruk. Man ville inte äta "lutfisk"
fisk. Den del "föredarvalde" den genom
att göra läder och stå biöd 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 läder"

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

Figl. M 219

Man det anses som ett fusk. Man kunde
vetna äggna bakkens utse ~~och~~ ^{man} äkta
smörsmörningsätaren gjorde inte så.

Man inhandlade smörsmörning,
kumbröd, helst mjukt, och kumsvin

Man satte sig förväntansfullt
till bords. Det förväntansfulla ögonblicket
kom. Man öppnade locket och det goda
"frys" fäkte gjorde sig. På tar man smörsmör-
ningen direkt ur bakkens och äter den

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

"frys" - os, helt

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

mingen. Och nästa 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
är det från västkusten, som man
vinter tid gräva ned kölet med fisk
i snö.

Men de flesta har ju frys eller
kylskåp nu.

Man äter också blodlusströmming.
Man tog den färskast strömmingen drog
in mälvarna genom att ta tag i huvu-
det med en stång och drog med mälvar-
na. Men fiskens skägglas 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 dar 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 ^{rija} sig var godast. Dessutom
betingade den bästa smet. Man trykte
sörjefisker, drog av skinn och klippste
det i småbitar för att använda som
plåster till att klara kuffet

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, ^{ta} så man fiskar
na, eller fisk bitarna i en träbåja och
kalkade med släkt kalk i mellare
lagrum. Man skulle ha mycket kalk,
ty då blev fiskerna vita.

Därefter slog man över
den kalla redalörningen.

Man riger mycket kalk, ty
den gör fiskerna vita. Men man minskar
gå redalörningen, ty den vill göra fiskerna
röd. Så får fiskerna ligga i denna
roda och kalkörning till den blir rö
lös, att man kan stäpa fingret genom
den.

Därefter böjde urvattringen.
Första man tog upp varje bit slögde noga
av kalken, så den till bakta i köldet
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 förrätt den
och lades upp i vatten. Men förutse
besta den inbruten i en duk. Men
för dåligt utvald fisk gav vår
magsyken.

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

I Valbo ut man luftfisker
med riktad potatis fisk, vit ris
salt, vitpeppar, kryddpeppar och i bland
svartpeppar.

I Hedersunda så man den riktad
lack potatiser upp på luftfisker och

del fick boka tillammans. Men den
äls ju samma rätt

En del är högre samfundsklass (herrefolk) åt den med smält smör och yorna vitor. De föredrog sängen framför selen.

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

För lutas alltid fisker i ett väl smekurad träkar. Nu kan man luta i emaljerade bänkar. Men bärbäret är fortfarande att föredra.

Över smekningen packades efter jämnigen för i bäckar. Men nu packas den i plåtbakar.

Lutfisker äls jul afton, nyårs afton,utton dagsafton, och ungdomsdagen

Hela tiden måste man byta på juldagen åt den överad till frukt

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 butiker kufar fortfarande. Men är det rej mer även långa. Man vet att torra kuta ^{kommer} ~~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 få den ~~stilla~~ ^{tydligt färdigställda} ~~grödan~~.

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

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

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

Även tonk kunde beredas

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

som utförsk.

Ju kortare tid man hade för utvärdering av firkens dess affärer juht 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. Hederunda
1881. m. fl. har berättat för mig

Uppsala den 15. 10. 1973
Vivi Wendin
14. Prövegatan 10 n. b.
Uppsala

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