

35718

Dialekt- och folkminnesarkivet

Uppsala

D A L A R N A

Floda

1990-01-25

N O R D É N, Anna-Britta, 1990

Svar på ULMA:s frågelista M 219  
Frågor rörande surfisk, gravfisk,  
lutfisk o,likn.

9 bl 4:o

Godkännt för kopiering 2010-04-21 / M. Hugosin

35718

Floda den 23-1-1990

1

Hej Agneta!

Det här är inte något bra svar på frågelistan. "allden skund" jag inte vet något om denna konserveringsmetod. Vi åt heller aldrig surströmming i min barn-  
dom o ungdom.

En far som var ensam med två söner erbjöds av handelsmannen en burk surströmming. Nästa dag kom han tillbaka med burken o utlät sig: "Kärsä sötä Anders ta jäv därhän, nu ha bara gällt frä mä ö jä vel int ön döm kom jäv nö mer håll. Har hört att i övre Dalarna la man in surfisk (Lima) Hälsningar Anna-Britta

UIMA 35718 Anna-Britta Nordén 1990  
DAL Floda Frgl. M 219

M  
219

+  
Frågor rörande surfisk

2

Frågan om inläggning av fisk på den här orten kan besvaras med att det aldrig förekommit någon annan inläggning av fisk än lutning o sill som köptes i kaggas eller tunnor.

Men vill gärna förklara varför.

Vi har en stor sjö o många småsjöar o tjärnar. Vi har älven o åar. Vi har många som vill fiska.

av det kommer det att den som vill alltid har färsk fisk, med det menas den som ännu spraklar.

Om hösten fångades siklöja i nät. Både från båt o senare genom att dra nätet under isen. Inke alla

ägnade sig åt sikfiske, men man köpte av dem som fiskade.

Numer fiskar få o det finns heller inte så mycket småsik kvar. Liken stektes sedan den vänts i rågmjöl o salt. Äts till potatis o kall på smörgås.

Förr fångades så mycket att varje familj kunde hinna köpa ett kilo varje vecka i tre veckor. Siktiden var en högtid för sig.

Sen dövades förr lake på nyisen. Laken såg man under den tunna isen. När man slog till "dövades" laken o kunde tas upp. Den stuvades. Sättet att fiska så kallades att "döva lake" o klubban som var av trä kallades "döv-klöbbä". Så länge isen var snöfri kunde man sälja ut "slankrok.

Man sänkte ner en betad krok <sup>på räv</sup> i ett hål i isen. Det var gädda man tog på det sättet. 4

Gräset/kg Sen kom luffisken till jul. Den lades blöt på Annadagen 9-12.

Innan man sågade fisken i bitar drog man av skinnet o klippte det i 1 cm stora fyrkanter la det på burk o plådade köttet med en sådan bit. Man la ~~is~~ den just när man tog av pannan. I sju dagar låg luffisken i blöt i en trä kina.

Älven  
{ Dom som bodde nära vattnet kunde "sjuda" luffiskneppen där o slapp då byta varje dag.

Så tog man upp bitarna strödde kalk i kärlet o la i bitarna o strödde kalk mellan lagren o kalk ovanpå. Det var på skinnsidorna man strödde kalken

Till lutten löste man 1 kkp soda i varmt vatten o fyllde på med kallt vatten. Hållde lutten försiktigt ner vid sidan av fisken, så att inte kalten sköjdes av. Vattnet skulle stå väl över fisken. En tyngd läggs på.

Vi förvarade den i källarsvalen frostfritt. Den luktade starkt av lutten.

De fisken får ligga i lutten tre till fyra dagar men redan före känner man efter om den är så mjuk att man kan trä ett finger igenom. Då tar man upp den o lägger den i kallt vatten. Alla bitarna blir inte lutade på lika kort tid. Några kan behöva ett par dagar längre till. Nu har fisken svällt så man behöver två kär. Vattnet byts varje dag. Fem till sex dagar.

Om man drar av skinnnet efter blötläggningen går det lättare, men

UIMA 35718 Anna-Britta Nordén 1990  
DAL Floda Frgl. M 219

5  
då måste det forsas.

Fisken under vintern var salt sill.

När våren kom fångades isgäddor i myssja. O sen lövgäddor på samma vis.

Man kunde också snata = snara gäddor.

Det var mest småpojkar som gjorde det. En ögla på en slår ljudlös o oändligt sakta drogs snaran över gäddans huvud o så ryckte man upp den. Och fisk beröm av mor när man kom hem med fisk.

Sen kom metel. Det var mest abbore man metade. Men man drog också "Svirvit" efter en sakla framför el båt reven med svirveln o leknet släpptes sakta ut. Det fisket lyckades bäst om aftonen. Även i videnjårdar tog man fisk

Man skulle vissta intonigt o svagt, också!

Stakrod sattes även vid risvålar  
på sommaren.

Lacöring metades med spö i  
åar. Den stektes o var en delika-  
tess till vardags.

All annan fisk kokades till  
fiskdoppa. Det kunde vara olika  
fisk som kokades tillsammans  
med potatis, o mycken gräslök  
klipptes i. En stor bunke sattes  
på bordet. Bröd stackes ner i kanten  
o togs upp o äts till.

Uttrycket "Glä är det jag  
som palas i fisken" borde näst  
far ha sagt när barnen ville ta  
förs. Det blev ett ordstäv om när  
var framfusig.

Detta var bara en liten för-  
klaring på varför vi inte behövt  
surfisk.



Lutfisk: Man la ett fat eller dygij  
i botten o så lutfisken på  
när man kokade den. Vätska  
hade fisken i sej själv, men man  
kunde också tillsätta lite vatten.  
o lite salt.

Såsen kokades som en välling  
reddes. Eller som vanlig sås.

Lutfisken äls med salt o kryddpeppar.

Man kunde värma över  
bliven lutfisk i sås.

Varje familj lutade sin fisk. Den  
äls bara till jul. Som julaftonsmat  
först. (Skinkan kom i början av  
seklet med herrskap o inflyttade.

Annars sparades skinkan saltades  
o röktes till sommarmat. Den  
rökta skinkan förvarades i sädes  
bingen. Skyddad mot flugor. Vel  
inte varför man använde kalk vid

lutning av fisk, men kan länka  
 mig till det skyddade mot den  
 starka luten (neutraliserade)

I en by, tätt mellan gårdarna.  
 Var det att dela med sig vid slakt,  
 bak, fiske ett sorts sätt att ofta  
 få färsk mat.

Det var också så när man  
 fick mycket fisk att man gav  
 grannar o släkt o fick t ee fisk  
 eller bröd eller fläsk "när som det  
 begar sig." Den som hade inget  
 att ge erbjöd sig att sticka t ee  
 vantar, livrögärmar eller att ge  
 ett handtag vid potatisättning  
 bakning, barnpassning.