

26640

26640

Jämtland

Landsmåls- och Folkminnesarkivet

Uppsala

Ragunda sn

26640

Lindberg, Erik Jous. 1967.

10/4 67.

ALMA:s frigel. M. 219 Frigor rör.
surfisk, gravfisk, lutfisk o. liknande.

6 bl. 40

18/4 67

gravfiskvisan, tillägg

2 1 1

Godkänn för kopiering 2010-04-21 / M. Högström

"Gråfiskän"

gravsaltad fisk var förr en tämligen vanlig maträtt, tillika var gravsaltning en ofta nyttjad konserveringsmetod för även kött och fläsk, de sistnämnda kallades för sältfläskä, sälttjöttä" saltfläsket, saltköttet. Tillvägagångssättet var ~~xxx~~ var antingen mättad saltlake eller rent salt vari det som skulle beredas för långtidsförvaring nersänktes eller nergrävdes. Med färskfisk/kött och fläsk med för den delen/ menades nyfångad fisk /kött och fläsk ny-slaktat - dock ~~ej~~ som ej anrättades förrän dagen efter det slakten utförts, köttet resp. fläsket skulle ha avkylts förrän det tillagades = "anrättas", anrättades. Mycket lättsaltad fisk någon dag gammal efter fångsten benämndes för färskfisk, hade saltet givit markant saltsmak hänfördes den till saltfisk, obs. ej gravfisk. Fisk avsedd för långtidsförvaring gravsaltades eller bastutorkades, även soltorkning - då vanligast gädda - förekom. Någon skillnad mellan skinn- och fjällfisk förekom ej vid dessa konserveringsmetoder fränsett lake, som endast fångades och nyttjades under den kalla årstiden - månader med bokstaven R i /septembar - april / ansågs lake

2

ätbar /betraktas för den delen så ännu i nuvarande tid i min hemnejd/ och åts då antingen nyfångad - färsk - eller lättsaltad. Frånsett lake och ål nyttjades all slags fisk av i orten förekommande arter oavsett storleken - dock ej alltför små - till grafisk och lades oavsett sort i en blandning, dock var aborre och mört den mest vanliga för detta ändamål, fanns det romfisk när inläggningen utfördes "åkte" även sådan med. När denna fisk framdeles skulle tillredas, var man dock mån om att i görligaste mån se till, att endast en sort serverades, en sak beroende på, att mörten ansågs vara den sämsta. Genom denna gallring undveks, att någon av de ätande skulle anse sig misslottad, samtliga skulle serveras likvärdig mat, det var en sak man höll mycket strängt på, ingen fick känna sig misslottad. Enda undantag härvidlag var, småbarn äldre och sjuka, skulle om möjligheterna så medgav ha den bästa maten. - Före jäsningen - under fiskens förberedning - togs alltid gälarna "gana" bort, man "ganä fiskän", en del tog samtidigt bort inälvorna en del lät dem vara kvar. Vissa gamlingar sade att fisk, som inlades med inälvor fick bättre smak, andra däremot ansåg rensad fisk ge bättre smak. Somliga inläggare tömde fisken och rengjorde den helt från

ULMA 26640. Erik Jonas Lindberg 1967.
JTL. RAGUNDA. Frjl. M 219.

3
från blod, samtliga läto dock såväl fjäll som skinn sitta kvar.

Vanligast var också, att fisken avtorkades före inläggningen. När mättad saltlake nyttjades som konserveringsmedel nyttjades alltid ett lock, som belastat med väl rengjorda stenar, pressade ner fisken, dock fick ej pressen vara så stor, att fisken packades, då förelåg ju risk för att det uppstod hetta under jäsningsproceduren med påföljd, att fisken "brännde" och av denna orsak blev oduglig till föda. När man nyttjade salt, varvades fisk och salt, ~~VÄTSKA~~ vätskan i den råa fisken var då tillräcklig. Fanns det nu möjlighet så tillsattes i båda fallen litet socker och saltpeter, det sistnämnda för att ge grafiskens kött en röd färg och även en behagligare ej så bittersalt smak. I lockförsedda laggkärn av granvirke skedde jäsningen. Man sökte att under jäsningen erhålla så jämn temperatur som möjligt, av denna orsak brukades ofta metoden, att man grävde ner ~~JÄSNINGS~~ jäsningskärlet i marken, varefter det övertäcktes med näver och jord, som bl. a. förhindrade regnvatten att tränga ner, lock skulle under alla förhållanden finnas på kärlet och så tätslutande som möjligt var, lufttillträde verkade o-

4

gynnsamt och kunde - om det ville sig riktigt illa - bli orsak till att fisken ruttnade i stället för att jäsa. Det var företrädesvis under den varma årstiden grafiskberedningen utfördes. Dock kunde - men mera sällan - och då i samband med mörtleken - grafisk sättas höstetid. När så skedde måste jäsningen försiggå inomhus en sak, som bl.a. blev upphov till föga angenäm doft. Någon bestämd tid försiggick inte jäsningen - det var ju temperaturen, som härvidlag var utslagsgivande - ju högre temperatur dess kortare jäsningstid. Man provsmakade produkten och kom så fram till när den var "mogen" = färdigjäst. När så fisken var färdig togs den upp, fick en hastig avskäljning i friskt kallt vatten, lades i ett annat laggkäril av granvirke, fick samtidigt färsk saltlake, kärlet försågs med tätslutande lock och sattes därefter till förvaring på något svalt ställe - vanligast i källaren. Fisken åts vanligast rå mest såsom vardagsmat och skulle den vara förbrukad innan stundande värvärme satte in, den kunde ju ej bevaras längre, vilket i och för sig även var obehöfligt, nya möjligheter att få färsk fisk funnos ju vid denna tidpunkt. - Det ansågs vara en viss konst i att bereda och få fram en

5

fullgod produkt och detta med rätta. Upptecknaren, som ätit så beredd fisk /"lyckad inläggning"/, kan intyga, att den då är något i klass med surströmming, i mitt tycke smakligast rå, stekt kan väl gå för sig men kokt --- obeskrivlig. Ordet - här i nejden "grafisk" torde härleda sig från att kärlen under jäbningen skulle grävas ner/helst/ i jorden - "grava" = gräva, fisken var ju en "gravprodukt" om man så vill, näpperligen kan gravsaltningen vara namnupphovet, här nyttjades ju också ibland saltlake i stället för saltandet. - Däremot har jag aldrig hört omtalas, att fisken direkt nergrävdes i jorden. Att kärl av näver kunde nyttjas anser jag däremot mycket troligt, flätade vätsketäta kärl av näver nyttjades ju förr för åtskilliga ändamål, inget talar därför emot, att de också kunde användas vid, grafiskberedningen. Näverkärnen voro ju tillika lättillverkade - ofta "kvin-nogöra" också detta en sak, som talar för dylika kärns nyttjande. Helt naturligt gick det ju ej, att dagligen äta grafisk - intres-serade kunna ju pröva på detta med surströmmingen - De allra flesta av de gamla /även barnen/ åto då med tacksamhet all slags mat, nöd-åren hade ju lärt dem uppskatta födan tillfullo, som de också ansågo

6

vara Guds gåvor, vilka ödmjukt och tacksamt emottogos. Att man här i trakten sammankopplade några sjukdommar med ätandet av konserverad fisk har åtminstone upptecknaren ej hört omnämnas. Vårfisken var "f8rkän" efterlängtd och ansågs tillika vara hälsofrämjande. Lutfisk var en vanlig rätt, när man ej hade tillgång till inköp, fick man tillgå torr fisk av hemtillverkning och då företrädesvis soltorkad gädda. Varje husmor beredde sin egen lutfisk, som åtminstone skulle finnas på jul- och påskbordet, dock kunde ju om man hade tillgång lutfisk beredas någon gång mellan dessa högtider, väl i viss mån ansågs lutfisk vara högtidsmat, näst beroende på, att den åts på årets tvenne största högtider. Senast annadagen blötlades fisken, som efter några dygns blötläggning lutades i asklut framställd på lövträdsaska helst då aska från sälj. Fanns det nu kalk tillgänglig tillsattes sådan, man ansåg att fisken bl. a. blev vitare i köttet när kalk brukades. Efter lutningen "votädross" vattnades fisken ur lut och event. kalk. Ca två veckor tog det hela. Fisken kokades serverades med sås ~~vika~~ kryddpeppar och salt, resterna kunde även stuvas tillsammans med potatis.

"Grafiskvisan"

Flera gammlingar brukade sjunga denna visa och påstodo, med glimten i ögat, att det var "tjäl, abon" Kälarneborna, som voro så begivna på grafisk, att de satta igång sjungandet, samtidigt som grafiskberedningen igångsattes.

Ja vill ha - ja vil ha

rovvan å grafiskän /rovor och gravfisk/

Vänta te han jåras få - jåras få /"jåras" = lagrats nog/
sk8 grafisk du få - grafisk du få.

Når kan ja få - når kan ja få /"når" = när/

rovvan å grafiskän /å" och/

Han jett få stå - han jett få stå / "jett få = måste få/

te han ä jol - te han ä jol , - / " ä jol" = är mogen - färdig/

Ja få f81 då - ja få f81 då /f81" = väl /

proväta tå grafiskän / proväta = avsmaka "Tå" = av/

Då sk8 du få - då sk8 du få /"sk8" =skall/

itt rovvan te grafiskän /"itt" = inte/

Män du sk8 få - män du sk8 få

nypäran te grafiskän / nypäran te" färskpotatis till/

"Nå ällä få - nå ällä få /"nå ällä" = när alla/

bå päran å grafiskän / "bå" = både/

då sk8 ve må - då sk8 ve må /då sk8 ve må" = då skall vi må/gott/

tå päran å grafiskän / av potatis och gravfiskén/.

Att de i Kärlarna bosatta skulle vara några särpräglade gravfisk -"älskare", torde nog vara en betydlig överdrift. Det var ju rätt vanligt förr, att man ^{med} visor sökte förlöjliga varandra - ramsor med för den delen - . Ett både och i detta hänseende är nog tillfinnandes i, att önskemålet gäller rovor och gravfisk, "delikatessmåltiden" fullkommas i och med att rovorerna utbytas mot potatis. Här kan man givetvis ej heller utesluta, "potatisversen" kan ha diktats och inflikats efter det, att potatosen börjat ~~odlas~~ odlas här i denna landsända.- Är nidvisan - som troligt är - av äldre datum än vad potatisodlandet är här - då råder nog ingen tvekan om att en tilläggsvers av senare datum inflikats. - Att få fram någon ungefärlig datering på visan är upptecknaren helt omöjligt, ett är säkert minst ett sekel gammal är den - troligen mycket äldre.