

35798

D A L A R N A

Dialekt- och folkminnesarkivet

Uppsala

Norrbärke

35798

1990-02-06

S M E D B E R G, Elvie, 1990

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

3 bl 4:o

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

Frågor rörande surfisk graufisk lutfisk.

Färsk fisk är nyfångad högst 1 dygn gammal.

Vi bodde nära en sjö, vilket gjorde att vi fiskade året runt, Övre Hillen utanför Ludvika, Numera Kvicksilver förgiftad.

Stora braxen fångster och större gäddor konserverades, Lakar röktes

Jäsning eller torkning förekom ej hos oss, Småfisk blev hönsfoder. Enda surfisk jag ätit är surströmming, som jag tycker mycket om och äter året runt.

Lutfisk bereddades alltid till jul
i barndomshemmet, Min mor född 2
1892 berättade om s.k. bankfisk
de åt i hennes barndom, Torrfisken
sej eller långa bankades i smedjan
under hejardammaren, något lite
lagades sen till som lutfisk
företrädesvis till påsk.

Lutfisken äts julafton, juldagen
nyårsafton och trettonhelgen
Jag lutar fisk ännu trots jag är
ensam i hushållet. Den blir godast
i mitt tycke,

5-7 dec. lägger jag fisken i blöt
efter att ha sönderdelat den i
3-4 bitar medelst såg,

10-12 dagar i vatten som byts,
Så kalk och sodalösning i c-a 1
vecka lite olika för olika bitar.

Kan man sticka tummen genom
fiskköttet till skinnsidan är den
färdig lutad och porös, Sen uroattnas den,

Jag använder gräsej till lutfisk
Spillånga är ju väldigt dyr.

3

Nu använder jag en plastlåda
och rostfri hink att förvara
fisken i när den är klar att
koka, Förr var särskilda trätiner
vanligast.

Vatten bytes med längre mellan-
rum, för utdragningen av luten,
efter jul annars blir fisken hård
Nu fryser jag in överbliven fisk
efter nyår, Gott till påsk och
till lutfiskälskande gäster.

Lutfisk kokas i rostfrikittel och
serveras med tjock vitsås, krydd-
peppar salt och en god rödbetsallad
skinksmörgås till. En välkokt, god
råskalad potatis hör ju till förstås.

Insänt av Elvie Smedberg fd. 1927
Pl 1813 Lilla Snöan
77100 Ludvika