

23477

23477

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

Lappland

Vilhelmina s:n

8/152

Johansson, Lisa. 1957.

ULM4:11 fågel. N. 219 Frigor rör.  
surfisk, gravfisk, lutfisk o. liten.

6 H. 4 c

23477

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



1 -

Svar rörande fisk och dess konservering i Vilhelmina socken på 1800.

Efter en lång vinter med brist på färsk fisk (Färsk fisk menas den fisk som <sup>är</sup> nyfångat) var de första fångsterna ett välkommet tillskott på matborden. De hem som hade lager av ~~torrk~~ solterkat fisk, bastuterkat fisk, hårdsaltat fisk samt gravfisk. Dessa hem led inte bhungernöd men kosten blev enformig, då var det med glädje man hälsade de första fiskfångsterna ~~med~~ välkommet.

Om jag börjar att redogöra för årsfisket från från våren tro jag att jag kommer till det bästa resultatet.

När vårisarna började bli vattenfyllda och små strida bäckar (rev) blev isfria och bryta fram mot ~~mot~~ sina utlopp, ned mot sjöarna då var det tid att lägga ut sina ryssjor och med ris stänga till öppningen mot sjön så att fisken inte kunde gå på sidan om ryssjan. Det kunde hända att det blev en god fångst om bäcken var fiskrik. Om vårarna då isarna bröts sönder och följde med strömmarna mot sjöarna då följde fiskarna med is <sup>och</sup> vårfloden. Var bäckmynningen stängd så att fisken hade endast ryssjans öppning att passera så stannade fisken i ryssjan<sup>s</sup> säck.

Ofta blev den första fiskafånget endast en smakbit om våren, men den var i vanligaste fall det mest välkomnaste och varje lilla fisk rensades och kokades och åt med mjölk. Var fisken så små att den var besvärlig att bena skulle den torrkokas.

Torrkokningen tillgick så att fisken fjällades mycket väl, fenor och stjärt slets av, detta för att fenbenen skulle befrias ur fiskköttet. Fisken packades ned i den gryta den skulle kokas i, så slog man så mycket vatten som behövdes över fisken, salt tillsattes och anrättningen var klar att bringas till kokning. Fisken fick då sakta koka tills att allt vatten var inkökt och fisken låg hela och torra i grytan färdig att ätas utan att behöva benas. Benen hade i kokningen blivit så möra att de märktes inte utan i stället smakade bröd. anrättningen äts enbart fisk eller med mjölk.

Längre fram på sommaren sedan fisket kommit mer i gång och folk börjat med notdragning, <sup>kunde</sup> skulle det hända att fångsten bestod av småfisk som var tidsödande att rensa, <sup>da</sup> bars hela fångsten ut till torkbastun och breddes ut på torklavarna eld gjordes i ugnen och så fisk fisken torra och röka med fjäll jälar och innanmäte. Den var bra att ta av under året när en tiggare kom och bad om en almosa.

Det stora vår fisket gjordes när sjöarna rev. Då var det att ligga på lur och vänta vid sjöstränderna tills den svaga vårisen bröt samman och stormen drev ismassorna över sjön. Då blev det brott med att lägga ut näten i isens spår, ty allt efter som isen drev över vattenytan följde fisken efter i stora stim. Sådana islossningsfisker (isrevfiske) brukade i vanliga fall bli årets största fiskefång. Fångsten bestod oftast av sik. I mindre sjöar kunde det bli blandfisk av mört aberre och gädda, samt lake.

Av Gädda och lake tillreddes torr fisk, man skar upp den på ryggsidan, tog ut inälverna



och gälarna spände ut fiskarna med sticker så att den blev rak så att solen kunde komma åt att torka jämt över hela fisken. denna fisk kallades terrfisk och som åt i stället för bröd enligt O.P. Pettersson skildringar. Fisken lutades i björkaska lut och vattnades sedan för att användas som i vara dagars julfisk. Särskild fin terrfisk tillreddes så, att sedan den rensades från inälver (stora fiskar flåddes, skinnet användes till klarskinn i kaffet eller om det var stora fjäll och fisken fjällades <sup>er</sup> ~~trökades~~ även fjällen till kaffe klarmedel. Fisken sköljdes inte utan salt ströddes över fiskarna och spentade samt hängdes på en husvägg att torka. Sedan fisken var torr samlades den in och lades på hyllor ~~axx~~ i häbret. Detta sätt att förvara fisk var både enkelt billigt och dryg matsäckfisk.

Sik, mört och ~~abbarx/saltadex~~ aberre saltades ned i hemlaggade tunnor. Fisk som skulle beredas till gravfisk rensades väl och tvättades i flera vatten lades upp att solterka inte längre än att skinnet blev glatt då den var färdig att packas ned i tunnan som först kläddes inuti med björknäver. Så lades ett varv fisk de största underst för att om man måste någon gång ta av fisken före den beräknade tiden så tog man av översta lagren och där <sup>för</sup> packades de mindre fiskarna <sup>sitt</sup> Mellan ~~vargex~~ varje varv ströddes groft salt, första och sista varvet skulle vara salt. Sen lades ett lock av björknäver med tyngder över tunnan.

Fisk som skulle lagras till gravfisk för årsbruk saltades i en tunna medan blandfisk och mindre fisk saltades ned i en annan tunna som fick tjäna som sommarfisk. All fisk ~~antingen saltades eller hängdes~~ till tork så fort som

4

den blev rensat, för färsk fisk hade lätt att surna. Sedan det första fiskafänget var rensat och saltat fortsatte fisket framöver sommaren. Den nyfångade fisken var alltid ett välkommet ombyte i den salta fiskdieten och vanligen åts den färska fisken kokt och med mjölk. Av det övriga fisken saltades ned i de redan påbörjade, och om det behövdes saltades det ned i flera tunnor. Det var många bönder som varje år hade tre till fyra tunnor gravfisk att sälja under vintern dels på marknaderna och dels till behövande i orten.

Sommarsalt fisk saltades mera för att den inte skulle bli sur genom att man var hänvisat att öppna locket så många gånger som man behövde äta av den.

Salt fisk var gott med varm potatis men åts salt fisk två gånger alla dagar blev det nästan motbjudande, då var det gott byta ut med ~~färska~~ färsk nyfångat fisk om man inte rent av blev bjuden på ~~grav~~ grav fisk. Gravfisk åts sådan den togs upp ur laken. den tvättades inte ens. När fisk var genomgrav så skulle den vara ~~ljusröd, blank~~ ljusröd, blank nästan ~~geleliknande.~~

Gravfisk var kalasmat, den skulle inte kokas eller stekas. Väl hanterat fisk, (regler) rensa den så snart den kom upp ur sjön! Vid stora fiskafäng måste kvinnor och barn stiga upp mitt i natten och börja med rensningen så ~~snart som männen kom hem med fångsten för att hindra att fisken skulle bli lös i köttet och därigenom förlora något av sin fina arom (smak)~~ ~~snart som männen kom hem med fångsten för att hindra att fisken skulle bli lös i köttet och därigenom förlora något av sin fina arom (smak)~~ snart som männen kom hem med fångsten för att hindra att fisken skulle bli lös i köttet och därigenom förlora något av sin fina arom (smak) Fisken packades ned i ~~salt~~ lager av grovsalt (obs) finsalt dugde inte. Om cirka tre veckor var fisken färdig att ätas. För att erhålla god gravat fisk skulle man salta hälften mindre än vid saltning av salt fisk.



Konservering av färsk fisk och kött var okänd. Allt som skulle lagras måste saltas eller soltorikas eller bastutorikas. Man skilde mellan småfisk och storfisk. Småfisk äts i vardagslag medan den finare fisken sparas gravat som häxx helmat.

Någon likhet menades inte mellan gravfisk och surströmming. Surfisk var detsamma som oduglig surnat fisk som legat för länge död kanske i näten eller i solen eller på annat sätt skada gemon att den inte blivit rengjort och saltat i tid. Surfisk var oduglig människoföda.

Att fisk grävdes ned i jordgropar är utslutet men däremot hände det att om fiskare eller jägare på annat viltbråd var långt från hemmet och fått så stor fångst att det ansågs omöjligt få hem sin fångst sommartid då hände det att bytet saltades ned i kaggar jorda av näver. Jägaren grävde då en liten jordkällare så pass stor att jaktbytet kunde få rum. Sådana jaktfärder planerades i förväg så jägaren eller jägarna var väl rustade med salt, elden, fiskredskap, kniv och skjutvapen.

Ännu i dag finnas seden kvar att om man bor tillfälligt i avlägsna gårdar eller marker där ingen möjlighet finnes för förvaring av matvaror som inte tål värme att man gräver en liten grop i jorden och lägger klivna klöv över som tak. I en sådan jordgrop kan mjölk smör och andra matvaror förvaras bra en kortare tid.

I ett numera avfolkat kronotorpställe som heter Hästberget har den förste nybyggare laggat två stora tunnor som han grävde ned i jorden och som användes som jordkällare. Dessa tunnor grävdes ned i en backe och jordades fast ända

6

ända upp till kanten. Ett lock av trä täckte tunnan och källaren var färdig. I dessa tunnor saltades ned fisk eller kött som kunde förvaras från vår till vår. Före ~~med~~ nedsaltningen kläddes tunnorna med näver. Dessa tunnor har säkerligen inte använts de senaste 100 åren. Om de fortfarande finnas kvar i jorden vet jag inte men så sent som 1907 fanns de kvar. En undersökning skulle inte bli så dyrbar sommartid därför att en landsväg numera går förbi backen.

Vid tiden dessa tunnor grävdes ned som förvaringsrum levde nybyggarna av jakt och fiske.

Namnen rakfisk, störfisk, jäsfisk är okänd i Vilhelmina.