

18683

18683

Landsmåls- och Folkminnesarkivet
Uppsala

LAPPLAND

Vilhelmina

21/4 1947

Johansson, Lisa, 1947

Svar på ULMA:s frågelista M 25 Jaktens och
fiskets betydelse för hushållningen

62 bl.4:o

18683

Fisken och dess betydelse
inom Vilhelmina socken.

De första inbyggarna i Vilhelmina
hade sin huvudnäring av fisken.

Nybyggaren såg alltid till att det
fanns någon fiskrik sjö där han
tänkte slå ned sina boskötter.

En fiskrik sjö var detsamma som
matsäcken, eller lika så gott
som ett fylld heberg hebre.

Men till en fiskrik sjö var det
bra att ha potatis och för att
lyckas med potatisodlingarna måste
nybyggaren söka sig upp på höjder.

Nybyggaren undersökte sjöarna
mycket noga innan han bestämde
sig för att bygga och bo i en
sjö eller älv närhet.

Om det var någon fjärdings väg

ned till sjön var det inte räknat
för långväg, för att gå en bit var
inte att knuta över, i tog man
knoten på ryggen, och metkroken
väl fastknuten i metreven som var
väl snodd av hemsparnet lin
var det inte så noga om man
gick en bit längre.

En klok nybyggare var sällan nöjd
med att det fanns bara en sjö.

Får det så att det fanns ett antal
kärnar och sjöar samt små bäckar
där det fanns fisk slog han van-
ligen sig ned som det hette
mitt på halla. Det vill säga
ungefär mitt emellan sjöarna.
Sällan har man hört att en
nybyggare har haft bara ett
fiskvattnen. X

ULMA 18683. Lisa Johansson. 1947

LPL. VILHELMINA

Frgl. M 25

Hället
(mittspänning)

Risträsk by bor påstår att byns första
nybyggare fiskade bara i en sjö
och det var Baksjön i närheten
av Alsberg, såvida de inte iddes
(föredrog) att gå så långt som
till Årasjöarna.

Liksjöhöjden, för kallat Liksjö
ligger på en bergs mellan två
stora sjöar samt Gersjön som
är ett fiskt fiskrikt vattendrag.
Dess utom finns en hel del andra
sjöar och kärnar som var fiskrika.

Olof Petter Kristoffersson i Liksjö-
höjden talade om att den första
levande människa som bodde
i Liksjöhöjden var en gammal
lappkvinna som inte längre
orkade följa med lapparna på
deras vandringar.

Hon hade byggt sig en risikoja av stölar och ris i en söderlutning skyddat av nordavinden men värmd av södersolen.

Den gamla ensamkvinnan levde för de måsta uteslutande av fisk. Medan hon orkade göra vandringarna till de stora sjöarna som låg på ömse sidor om bergäsen fick hon olika sorter av fisk. I en del sjöar är fisk mager medan i en annan sjö kan samma sorts fisk vara god och fet.

Lappkvinnan hade ingen annan fiskredskap än en krok gjort av ben.

När hon blev så orkeslös så hon knappast kunde gå måste hon kravla sig ned till Jersjöån som ligger

5
en bit nedanför där hennes koja var.
Där vid ästranden satt den gamla
dagen lång och metade med sin
krok. Det gick dåligt att fiska,
abborna nappade dåligt och de som
fastnade på kroken var bara små
mager svart abbar abborre.

Då hade den gamla lappgumman
sagt. Du vet bära ge mig små-
abbar, men jag velle no fo den
som är större!

Det räknades stor skillnad på abborre.
Det var svart abbar, rami abbar
karn (järn) abbar. Alla dessa
sorter var lika dålig. Men så
hadde de den fina peta ljusa
abborren. Den rätta sjöabbar.
Denne sorts abborre var ljusare
i fjället. Om det berodde

ULMA 18683. Lisa Johansson. 1947
LPL. VILHELMINA
Frgl. M 25

på att fisken var fetare eller ärstiden,
men folken, den tiden trodde att
denne fisk höll till där sjöbotten
var ljus, antingen av sand eller
av lera. Saubotten i Lerbotten.
Folk trodde att om man fiskade
i sjöar med svart slammig
botten så fick man dålig fisk.
Ofta sa man, om dylik fisk
såsom ~~ab~~ abborre. Gör abborrn
Man trodde också att fisk från
sjöar och tjärnar med slammig
botten hade dålig smak på köttet.
De sade: Att det smakade sjögörä
Möjligen trodde de att fisk fick
samma smak på köttet som
på sin omgivning. De trodde
att fisk åt av sjöbotten, varsig
det var sand lera eller dy.

De välbärgade bönderna som hade
bra med fiskeredskap fiskade alltid
så mycket att de hade fisk året
runt. Noten var tät byggd så både
små och stor fisk gick i noten.

När fisken rensades saltades den
ned i kaggar eller heltunnor.

Man sorterade då fisken så att
man hade bra fisk på sina kaggen
som kanske skulle säljas eller
sparas till vinterbruk.

Saltning av fisk torde ha varit
mycket olika. Det är nästan
som om var släkt har haft
var sin sed.

Blev fisk som skulle lagras till
salu eller vinterbruk dåligt
saltat ansågs det som en stor
olycka.

Blev fisk som skulle saltas ned
i kaggan för mycket salt var
det inte bra. Den blev grå i
kötlet och inte alls god. Kokade
man denna fisk som sovel till
potatisen blev den tråkig eller
grynig och grå med salt bitter
smak.

Det var inte lätt att göra något
åt en sådan fisk för att bättra
på smaken, det ville inte lyckas.
Man talade inte om att vattenlägga
fisk. Låta den ligga i blöt någon
tid för att den skulle bli mindre
salt. Det var saltet som gjorde
vattnet dryg och närande.

Hadde det misslyckats med saltning
av fisk som här ovan var det ej
att tro man av den fisken fick

9
X
gravfisk lagrat eller gravat fisk, som blev röd i köttet och nästan genomskinlig, och som var en stor läckerhet. Gade saltning av fisk misslyskat från början gick det ej att ändra på den. X

Det fanns de som fiskade bara till husbehov, vad som gick åt till husets medlemmar. Många av husbehovsfiskare fiskade inte mera än att det gick åt innan det började bli fiskeligt att bli möjligt möjligt fiska igen, då det blev vär.

Man fick då inte lata sig så länge på varen så Lommen han komma och börja skrika.

Då hette det att man var lomsketen. Att bli lomsketen: Det var det samma som att misslyskas

med allt fiske till vår igen.

Lommen börjar skrika i sjöarna innan sjöarna är isfri. Men det fick vara så ogymsamt väder som helst måste husfar ut på sjön och försöka fånga lite fisk så pass att man fick en munbit var alla husets medlemmar. Detta skulle vara gjort före det Lommen han komma.

Fick husfar höra Lommen skrika ute på sjön innan han själv hunnit ut att fiska tog han det mycket hårt.

Det berättade min mor att hennes far, min morfar Mathias Eriksson i Idvattuet ~~se~~ trodde så säkert på sägen om Lommen, att han en var då

ULMA 18683. Lisa Johansson. 1947
LPL. VILHELMINA
Frgl. M 25

det var orimligt kallt och blåsigt, att han helt plötsligt när han var ute på gården fick höra Lommen skrika ute på sjön bland vägor och is. Blev så förtvivlad att han hade varit ute flera dagar han grät för att försöka fånga en enda liten fisk men misslyckats.

Så hörde han Lommen skrika och visste nu att han var lomsketen och allt fiske för hela året skulle helt misslyckas.

Han tog saken så djupt att han grät.

Detta räknade familjen som en stor olycka och det kunde inte hjälpas, att inte det rådde en förståelse bland familjens medlemmar. Ett misslyckat fiske på den

ULMA 18683. Lisa Johansson. 1947
LPL. VILHELMINA
Frgl. M 25

tiden betydde svårt.

Man räknades för att vara lomske-
ten fastän man hade tunntal av
gravat fjolärsfisk i stenkällaren.

Det var alltså vårens första fiske
det gällde.

De bättre lottade som hade redskap
företog ofta vinterfiske.

Andersmårsfisket kunde många gånger
vara lyckat, och andersmårsfångat
fisk gick lätt att spara därför
att det var kall vinter.

Denna fisk som uteslutande bestod
av stora feta sikar fick bli julfisk.
I slutet av 1800 talet och i början
av 1900 talet brukade folk få sälja
sitt fångsårster till handlarerna
i Vilhelmina.

Då sjöarna var frusna och snön

Jfr.
G. B I
Johlstäm
: Häm-
nas i
början
av kap.

ULMA 18683. Lisa Johansson. 1947
LPL. VILHELMINA
Frgl. M 25

13

låg vit och tung på isen gick man ut att fiska. Det sades att det var riktigt fiskeligt på vintrarna sedan ~~sjön~~ har sjöarna frusit till vät, så fisken blev utestängd från all luft. Om man då högg upp ett hål på isen hände det att det samlades så mycket fisk till hålet för att hämta luft att de kunde ösa upp fisk.

Min mor berättade att min morfar hade en gång gått över ivattenvika och över moeken en landrensas bort till Storsimsjön.

Han tog ingen matsäck med sig, inte så pass som sattet. Tog man salt med sig brukade de steka fisk på spett.
Gubben hade tagit yxa i

14
ryssjan och isskopa. Det var anders-
mjärstin och fisken skulle bli till
julfisk, och om det blev något
mer så skulle den säljas eller
bytas bort mot annan föda eller
förnödenheter. Det var på ~~18~~ 1830-talet
som det hände, så det fanns inte
så mycket folk i Gdovattnet då som
hann fiska så mycket att det
böjades bli lite fisk.

När gubben kom ut på Samsjön
skottade han undan snön med en
medhavd träspade. Detta gjordes så
omsorgsfullt som möjligt och gärna
så att det blev höga kanter på
snödrivarna. De blev ett bra skydd
mot vinden. Så högg Mattias Eriksson
upp ett hål på isen och tänkte
lägga ned ryssjan för att vitja nästa dag.

-15-

Knappast hade han hunnit med att hugga upp vattenhälet och isa bort isstycken fören han såg hur stor grä sik simmade runt och alldeles i vattenbrynet. Han lade då ryssjan så att det blev nödvändigt för fiskarna att krypa in i ryssjan för att nå by luften.

Det kom sådana massor med stor grä sik att ryssjan höll på att gå sönder. Mattias räddde inte med att dra upp ryssjan, den blev för tung. Han måste isa fisk med iskopan, och delvis plocka med händerna.

eller Ryssjan fylldes gång på gång, och gubben tönde den genom att isa med iskopan, och plocka fiskar med händerna och snart lägo stora högar av sik

16
på isen. Detta lär ska ha varit det största fiskafånget Mattias Eriksson i Idrottstret ha varit med om i sitt liv.

Han arbetade oavbrutet ^{hela} natten och dagen med, att häva upp fisk ur sjön. Han var en van fiskare och visste att det skulle inte dröja länge, förrän det skulle börja tynna av med fisk. Så snart som fisken fått nog med luft så dök han på djupet och försvann. Då kom inte den tillbaka, så det var bäst arbeta och plocka fisk medan den fanns kvar i hålet. Mattias var nästan begrävd i fisk den gången, och måste gå hem efter häst och släde och på så sätt forsla hem all fisk.

Fru Olga Nilsson sjutio år gammal
 och bor i Hacksjö säger, att då
 hon var barn mindes hon inte
 till att det var nå märkvärdi-
 ga resept på att tillaga fisk.

Om den blev god eller dålig
 betydde inte så mycket huvud-
 saken var att den fanns i huset
 alla tider av året.

Pinterfiske var mycket betydande
 och dessutom nödvändigt. Det var
 i regel det mest lönande och så
 var det så lätt att bevare
 fisk på vintern då det var kallt.

Då frös den och kunde behållas
 färsk så länge som helst.

Den bästa tiden att fiska med
 isnoten var anners mässtiden.

Man gick då ut på den sjö

ULMA 18683. Lisa Johansson. 1947
 LPL. VILHELMINA
 Frgl. M 25

där man skulle fiska, och högg
 då upp stora vaker öppningar i
 isen och då kastade man ut noten
 i vattnet. Sällan använde man
 sig av båtar. Det förekom endast
 om isen var svag, så man var
 rädd att den skulle brista och
 fiskargabbarna skulle gå ned sig.
 Man fick alltid mycket fisk på
 noten, för fisken samlade sig
 till vakerna att hämta luft och
 blev då lätt fångat.

Det var den bästa tiden för
 vinterfisket om man fiskade
 vid ryg eller nedan.

Andersmåsfisket kallades för
 vinter lekfisket eller som man
 sade "på sikleken".

ULMA 18683. Lisa Johansson. 1947
 LPL. VILHELMINA
 Frgl. M 25

Glade fisket lyckats bra på noten
 sorterades fisken så, att skulle
 man sälja av fisken så plockade
 man ut salufisken som fick
 frysa och sedan stoppades den i
 säckar att transporter till platsen
 och säljas till handlare. Men det
 kunde hända att det fanns folk
 i bygden som inte hade någon
 fiskeredskap och kunde inte själva
 fiska vintertid. Även de köpte
 fisk.

En del av fisken sparades
 till julfisk. Denna färska fisk
 hade betydligt större värde
 att äta och var mycket
 smakligare än den soltorkade
 fisken som var hård som trä.

ULMA 18683. Lisa Johansson. 1947
 LPL. VILHELMINA
 Frgl. M 25

Vinterfiskat sik kallades för gräsik eller leksik. Rommikarna var mera värdefulla för rommens skull.

Rommen användes på flera sätt. Man vispade den med salt och gräslök och det blev en kalasrätt, men det ansågs som en lyx och förekom sällan annat än på rikmanshus, och då, då de väntade främmande.

Man gjorde rompalt som var en efterlängtad god mat.

Den tillreddes så att man rev rå potatis på rivjärn och i potatismoset blandades så mycket rom man hade råd.

Sedan rördes med så mycket kornmjöl att degen blev så fast att

ULMA 18683. Lisa Johansson. 1947
LPL. VILHELMINA
Frgl. M 25

man formade bullar som kallades kansen. Dessa kokades i vattnet lagomt salt, någon timma och kansarna var färdiga att ätas till mjölk. Hade man lite av mat och måste spara både mjölk och palt gjorde man paltarna inte så stora. Sedan palten var färdigkokt slog man då en tär mjölk i grytan där den var färdig att öras upp och ätas som en sorts klimpsoppa.

Man åt då spadet, som paltarna var kokta i, och som blivit uppblandat med mjölk, efter råd och lägenhet, som sovel till palten.

Blev det något kvar av spadet vid första målet, åt man upp resten nästa måltid.

ULMA 18683. Lisa Johansson. 1947
LPL. VILHELMINA
Frgl. M 25

Isnot fisk saltades inte utan sparades
frusen. Det var ett härligt ombyte
av allt salt fiskätande. Ofta åt
man mjölk till färsk fisk.

Salt fisk och potatis var huvud-
födan. Barnen blev så trötta
på att äta salt fisk att de
många gånger bestämt vägra-
de.

Den salta fisken äts på mer
än ett sätt. Man åt fisk som
var kokt, stekt, eller grav.

Ofta kokades fisken tillsammans
med potatisen eller som de
sade ommapå pisen.

Det gick så till att sedan
potatisgrödan var satt uppå
kärlet full med potatis och

ULMA 18683. Lisa Johansson. 1947
LPL. VILHELMINA
Frgl. M 25

vatten, lades den fisk som skulle kokas ovanpå potatisen. När då potatisen var färdigkokt menade man att fisken var även den kokt. Då åt man fisk och potatis med fingrarna antingen direkt ur grytan eller uppöst i ett särskild träg som vanligen kallas "perträgå".

Man lade då fiskarna på ena ändan av träget medan man öste potatis på andra ändan av samma träg.

I rikmanshus äts kornbröd och smör till fisk och potatis samt tjockmjölk och bröd efteråt, men i fattigmanshus var man glad att få äta enbart fisk och potatis

ULMA 18683. Lisa Johansson. 1947
LPL. VILHELMINA
Frgl. M 25

utan smör och bröd, och tjock-
mjölk med bröd, så kallad
bryta.

För att inte tröttna på fisk
gjorde de ombyte. Detta gick så
till att man ibland åt fisken
grav. Det var kalas. Gravfisk
behövde tre månader för att
bli lagrat så den kunde ätas
okokt eller ostekt till potatis.

Det var inte alla som kunde
konsten att salta fisken lagom
till gravfisk.

Först måste man se till att
kärlet kärlet i vilken man
skulle salta fisk var av trä
som inte gav fisken träsmak.
(Resmaken).

ULMA 18683. Lisa Johansson. 1947
LPL. VILHELMINA
Frgl. M 25

Fru Elis Gikner boende i Vilhelmina och 83 år, säger om saltning av fisk.

För att få riktigt god fisk måste man vara noga med hur man saltar den.

Sedan fisken är rensat och väl sköjd breder den ut att torka en stund i solen. Man rör om i fisken så att torkningen blir jämn. Då fisken se torr ut i skinnet är den färdig att packas i kaggar varvvis med grovt salt. Ju grövre saltet är, bättre bli fisken.

Man måste vara noga med packning av fisk, så den blev tät och fast packat. Man skulle heller inte salta för mycket. Då blev fisken grå och dålig.

ULMA 18683. Lisa Johansson. 1947
LPL. VILHELMINA
Frgl. M 25

Man fiskade alla tider på vintern
men bästa tiden var alltid anners-
mäss och kyndelsmäss.

Det brukade alltid lyckas med
fisket då, och så gick det så
lätt att bevare den.

Tidigt på vintern kunde man
fiska stora mängder jädda, d. s. k.
isjäddan. Man fjällade den inte
utan skar upp den i ryggen
och lämnade buken hel.

Man satte då stickor på tvären
för att hålla fisken utfläkt.
Då var den färdig att hängas
på en spik på väggen sölsida
av stugan. Där fick fisken hänga
för sol och vind tills den var
torr och hård som horn.

Den fisk som skulle torkas i solen och bli torr-fisk som gick att lagra, skulle hängas ut i (utarni) solskensväggen så tidigt på varen, att det var så pass nattkallt, att alla smäkryp frös ihjäl. Då hindrades all maskbildning. Allt ^{av fisket} skulle som skulle sparas eller ätas upp under den närmaste tiden måste saltas.

Fjällen av stor fisk samt id tog man och sparade fjällen till klarskinn i kaffet.

Fjällen repades av fiskarna och lades ut att saltorka.

Stora aborrar samt jäddor och lake fläddes. Skinnen hängdes i solen att torka till klarskin. X

ULMA 18683. Lisa Johansson. 1947
LPL. VILHELMINA
Frgl. M 25

Skinn av lake var starkt och kunde användas till kont och mesfällslen. bärreämmar.

Torr fisk var bra som matsäks mat. Den var mycket hård och hopkrymt när den var torr. Seg var den också att tugga på, så det var att med en vass kniv skära lagom stora skivor och tugga på dem så länge att det var möjligt svälja ned dem. Det var bra att fylla magen bit på bit av seg hopstorkat fisk. Det var heller inte lätt äta så länge av denna fisk så man kände sig mätt. Då man ätit tills man tröttnat fick man sluta.

Man blev mätt efteråt. Då var det bra att man inte ätit för mycket. Om man det gjordt så kunde magen sprängas sönder av all fisk som svälde, till två, kanske tre dubbel mängd.

I mera förmögnares hem där man hade lager av tork kött, fisk, samt annan mat, åt man sällan fisk i torkat tillstånd.

Den lutades och vattenlades, men den kokades oftast sådan den var omutat tillsammans

X med råskrapade potatis. X

Potatis fick inte råskalas, då gick det bort för mycket av peran och det blev skrype skrypt.

X De fick endast skrapas. X

En god rätt var torrkoht fisk.
Man tog då småfisk gärna
flera sorter. Denna fisk fjällades
väl och alla borst och fenor slats
bort.

Fisken sköljdes väl och packades
i en gryta. Sen slog man över så
mycket ^{vatten} att det nått och jämt
gick över fisken som ~~bringaste~~
bringades till kokning. Allt sam-
mans fick då koka så länge
att alla ben blev så mjuka
att då man åt fisken åt man
också benen.

Då var fisken så väl koht att
benen inte syntes i fisken.

X Allt vatten var också inkokt
i fisken. X

ULMA 18683. Lisa Johansson. 1947
LPL. VILHELMINA
Frgl. M 25

Det fanns gott om lake i sjöarna. Barnen var inte så förtjust i att äta lake, men saknades all annan mat i huset så måste man låta lakköttet sig väl smaka.

Mycket torde bero på, att folk inte förstod sig på konsten att tillreda lake så den blev smaklig.

(Lake)

De fula fiskarna fläddes, även om de var levande. Man dödade aldrig levande fisk innan de fläddes den, eller skrapade fjällen av dem. Att fiskarna krångde sig av smärta brydde man sig inte om. Man trodde att fiskarna kände inte så mycket.

ULMA 18683. Lisa Johansson. 1947
LPL. VILHELMINA
Frgl. M 25

Många ansåg det nästan för skam
att äta lake, därom säger Johan
Borg i Lövså. När vi var bara
småpojkar brukade vi fiska lake
och äta. På det sättet höll vi
"mat löst borti husä." Men vi
skändes för att vi fiskade lake
och åt den tillsammans med
mjölk. Mor och far sa åt oss
att inte tala om det för våra
bättre lottade grannar.

På våren gick det bra fiska
lake i rysjan och på utlagda
krokar som var angnat med
smäpisk.

På höstarna då isen var blank
och nyfrusen och snöfri gick
vi ut på någon grund sjövik
och då man gick på isen och

tittade genom isen ned på sjö-
botten såg man lakarna hur
de krälade makligt. Då var
det att slå ett hårt slag på
isen och laken dog. Inte var
det nödvändigt att det skulle
träffa laken, den dog ändå
av bara trycket. Sen var det
bara att lugga hål på isen och
ta upp vår fångst.

Detta fortgick en lång tid och
vi sökte dölja för våra grannar
att vi fiskade lake.

Men till slut fick vi se att
våra grannar också fiskade lake
som de kokade och åt. Då var
vi inte rädda längre att visa
grannarna att vi åt lake.

Lake äts kokt och medan den

var nyfiskat. Jag har aldrig
hört talas om att man saltade
ned lake i kärlet för att lagras,
men att lake solskentorkades
X förekom rätt ofta. X

När rikeman gick ut att fiska, gick
man vanligen fem eller sex
personer i samma lag, om man
väntade att det skulle lyckas
bra, och fisket inte blev så tröttsamt.
Då var man ett bätlag på tre
stycken båtar med två notbåtar
och en slängbåt. Man kunde klara
sig ensam i slängbåten, men nog
var det bättre om man var två
personer även där.

Som taga draglinor i noten an-
vändes hopspunnen långa näver-
snören, eller rep, eller linor, spunna

av långa sega trädrötter.
 Näver samlades om vären från släta
 vackra björkstammar. Då nystades
 näveru i långa band som sedan
 snoddas med tillhjälp av ett suckel
 namnet på en anordning att
 spinna repen på.

Det gick det också till att sno
 rep av tiga trädrötter.

Man samlade rötterna på vären
 och befriade dem från bark, sedan
spands snoddas de sammant
 till långa starka rep.

Sådana rep kallades simmen
 och var starka att slita på.

De var också bra därför att
 de blev inte tunga av vatten,
 utan flöt lätt och ledigt och
 hjälpte till att hålla noten flytande.

ULMA 18683. Lisa Johansson. 1947
 LPL. VILHELMINA
 Frgl. M 25

I min mormors tid var noten bunden av hemspunnet lina. Till spinning av sådant garn användes köpt ~~lin~~ lin.

Linnet tillbyttes, då bönderna körde ut i landet, att handla andra förnödenheter. En husmor kunde spinna ända till två pund lin om året till garn, till olika ändamål, såsom till not, nät, samt lagningsgarn till olika fiskedou.

Noten var tät så man fick även småfisk.

Nottelarna spands av taget från kossvansar och hästsvansar.

Som sönke sänken ofta kallat tasken gjordes av sten och näver och syddes med rot. De sattes fast på notens nedre täl och

ULMA 18683. Lisa Johansson. 1947
LPL. VILHELMINA
Frgl. M 25

utgjordes den tyngd som behöfdes för att få noten att sjunka mot sjöns botten.

För att hålla noten flytande användes flyten av trä kallat fläron. Dessa flyten var snickrat efter ett vist mått, alla lika stora och av barträ. Gute av björk låg vart de för tunga.

Till nät användes samma sorts sänke som hos not, bara det att den var mindre, men annars lika till utseende. Till flyten användes nävrrullar. Dessa gjordes av lika stora och lika tillskurnen näver, som kokades i en stor gryta tills de rullade ihop sig till en avlång rulle.

För att fästa dessa rullar på

nättålen rullades näverrullen upp och tålen lades i mitten av nävern som då den släpptes fri rullade ihop sig och slöt sig runt tålen. Där satt den sedan stadigt kvar så länge nätet höll.

De nybyggare som hade not och nät var inte fattiga. Vårre var det för dem som ägde bara metkroken som fångstmedel. Därav kom ordet: "Lösä pån metkrok."

Det var inte lätt. Lyckades det med metkrokfisket var det såhän så mycket fisk att det blev mycket att lagra.

Metkrokfisket förekom såväl vinter som sommar. På vintern högg man hål på isen. Då samlades

fisken till vaken. Var då fisken
"på taget" det vill säga om den
nappade så kunde fångsten bli
rätt så stor, och en del saltas
ned för framtida bruk.

Maria Eriksson från Hlsberg Norrvik
säger om fisket och dess betydelse
för folket i hennes barndom.

"Vi hadd fall som" olika tider
"ve fiske hann". På hösten slog
man lake slo laken samt
satte ut krokar. Det var så
orimligt mycket lake på den
tiden så då man gick ut på blank
nyfrusen genomskinlig is såg man
laken kräla över allt under
isen. Man fångade då så
mycket fisk lake att man
hann inte äta upp allt utan

ULMA 18683. Lisa Johansson. 1947
LPL. VILHELMINA
Frgl. M 25

lät den frysa till vinter bruk.
 Lake saltade man inte ^{no lager} då
 var det bättre låta den torka
 i solen. På höstarna gick det
 inte att torka varken kött eller
 fisk i solen, men det gick
 så mycket bättre låta allt färskt
 frysa.

Den fisk som skulle bli gravfisk
 av, fiskades om våren eller vår-
 sommaren. Då sjöarna blev isfri
 och vattnet var lagomt flatt eller
 grunt och solskenet värmdes vattnet
 i vikarna. Då gick fisken in
 för att sola sig, samt lägga
 rom. Då tog det bra, att ro
 ut med näten, som var ganska
 tät bygd byggd vid den tiden.
 5 varv på kvarteret var det vanliga

Ofta fick man så mycket fisk att det var att rensa fisk i dygn-tal. Fisken saltades med grovsalt i hemlaggade kär. De var finast. För att få gravfisk fick man inte salta fisken för mycket, då blev den grå och bitter.

Ville man ha en god gravfisk skulle man inte ^{låt} ^{den} ligga och torka i solskenet. Då blev den sur redan innan den började lagras, och det blev då inte någon god fisk. För att få en god gravfisk var det bra att fisken var så färsk som möjligt så den inte redan innan den blev saltat hade dålig smak.

Podad fisk, luktade avskysvärdt då den blir gravat, säger min berättarinna.

Fru Hildur Yngcrsten 60 är gammal och bor i Vilhelmina. Hon är mycket kunnig med sköttsel av fisk och talade om två seder att salta fisk. Jag låter huncne berätta.

Will man ha riktigt god grav fisk ska man efter fångsten rensa den så fort som möjligt. Man ska inte låta fisken ligga i vattnet, då bli den så vattenränt ä rätta fina fisksmaken förstörs.

Man ska rensa den så fort det går och ~~sjott~~ skölja den så ren det går av allt fjäll och stelnat blod.

Det stelnade blodet som sitter efter ryggbenet måste skrapas bort väl, och det skulle ~~skrapas~~ skrapas bort bara med tummens nagel då man sköljde fisken.

ULMA 18683. Lisa Johansson. 1947
LPL. VILHELMINA
Frgl. M 25

Dä skulle vattnet vara så kallt
det gick att få. Vad det sved i
fingrarna, dels av det kalla vattnet
och inte minst av att skrapande
med tummens nagel för att avlägsna
kvarvarande inälvor.

Om råster av inälvor fick stanna
i fisken då den saltades ned i
kaggarna blev det en stäcks illabuktande
syra, och det var den som alltid
luktade så illa när fisken var
färdig lagrat.

På många ställen hände det
att gravfisk luktade så illa i
hela huset när familjen höll
på att äta att en främling kunde
inte gå in, till familjen medan
de åt, bara för lukten skull.
Väl luktat fisk luktade inte.
ansat

ULMA 18683. Lisa Johansson. 1947
LPL. VILHELMINA
Frgl. M 25

ett sätt att salta fisk, och som är det bästa jag vet har jag lärt av lapparna. Man kokade en lake av vatten och salt.

Laken skall vara så söt salt, att då man släpper en rå potatis i laken, ska den flyta.

De vågade inte sattet ej heller mättes vattnet utan man provade med en rå pera.

Sedan saltlaken var färdig blandade man två matskedar socker.

När salt och socker var väl smält, och kallt, slogs laken över fisken som var väl packat i kaggar.

Den sort av gravat grav fisk blir så fin och ren och luktar inte det minsta då den är färdig.

Det andra sättet att salta fisk,
som jag har lärt mig, var bara
att packa fisk mycket väl ett varv,
och strö grovt salt ett varv.

Så fortsätter man tills att kaggen
är full. Men all fisk behöver vara
väl rensat och väl skäld i kallt
vatten innan den skall saltas
till gravfisk. X

X

ULMA 18683. Lisa Johansson. 1947
LPL. VILHELMINA
Frgl. M 25

En fru Ragnhild Mattsson i
Vilhelmina talar om, ~~att hon~~
att hon ~~har~~ var bekant med
en man som hette Viklund.

Han var en stor fiskare men
hade en egen sed att salta fisk.
Den fisk han skulle salta gravfisk or,
gjorde han det själv, han betrodde
ingen annan.

När han kom hem med sin
fiskbörda satte han sig att rensa
fisken noga. Den fick inte ligga
i vatten och bli vattnig, utan
fjällades och rensades fri från
inälvor, och så strök han bort
fjäll och slemmet med fingrarna
då var fisken färdig till
~~satting~~ saltning.

Så packade han fisk varvis med
salt i kaggar till gravfisk.

I min morfars tid var fisket en mycket viktig näringsgren.

Det var det nödvändigt att det fiskades inte bara till husbehov utan även till salu. Det var inte bara i min morfars hem, det var vanligt, utan även i de andra bondgårdarna.

De saltade ned fisken i stora hemlaggade tunnor.

Morfars skulle varje vinter sälja två tunnor gravfisk.

Fisktunnorna lastades på lastet tillsammans med annat som gick att sälja eller byta ut mot andra nödiga varor, som inte fanns att få i Vilhelmina.

Bland dessa saluvaror räknades smör, som sparades vanligen hela

ULMA 18683. Lisa Johansson. 1947
LPL. VILHELMINA
Frgl. M 25

äret iförväg, i en särskild smör-
kista. Bland dessa varor fanns
även fågel, en del skinn, samt
färkött, ost, och mesost.

g morfars hus var det mormor
som skötte om all saltning,
samt torkning av säd, kött, och
fisk.

Gdvattnet med sjöarna runt om
i byggen var fulla av fisk.
Etsken bestod av rik mört aborre
jävla lake id samt enstaka
fall fick man harr.

Röding lax samt stenbit fanns
inte i dessa sjöar.

En sjö i byns närhet kallades
för aspsjön, därför att det
fanns en liten fisksort i den
sjön, som kallades för aspen.

Morfar ägde en stor not som också var välskött.

Mormor var den som skulle färga noten, så hon skulle vara riktigt svart. För att få en svart not, var det nödvändigt att färga den om våren, innan storfisket skulle börja. Som färgmedel användes bark av björk al eller hägg, en del använde gamla skor. Denna bark kokades till ett färgspad. Så lades det ned några nävar vitriol i färgspadet och noten kunde nedläggas i grytan.

Noten fick då kokas och barkas tills den blev både garvat och färgat.

Så började det stora fisket och alla hade brottomt. De stora i huset skulle hjälpa till att dra noten. Det var ett roligt arbete då det var ljunt väder, och ljunt vatten. Man gick alltid ut på fiskafänge på aftansia på eftermiddagen då solen började sjunka i väster, och kunde då räcka tills långt in på natten.

Sedan fångsten som ofta var stor blev buren i land östes den i säar och kallt brunsvatten slögs över. Så snart det blev morgon och den räknades vid fyra fem tiden, steg alla upp ur sina sängar för att som det hette, gå ut och göra upp fisken. Barnen på sju åtta år fick också hjälpa till.

ULMA 18683. Lisa Johansson. 1947
 LPL. VILHELMINA
 Frgl. M 25

Fisken skulle sköljas i tre vatten.
 Arbetet skulle utföras hastigt, det
 var inte bra för fisken att ligga
 i vattnet och bli vattig och lös
 i köttet. Sik var mest ömtålig. Den
 behövde inte ligga död länge
 förrän den blev lös i köttet, som
 blev grägrutt, och benen började lossna.
 Då var det brottomt att få den
 packat i kaggarna och saltat.

Mormor skötte om saltningen, hon
 betrodde ingen annan.

Hon sorterade fisken så att hon
 erhöft prima fisk, en mellansortsfisk
 samt blandfisk. De kaggar som
 var av prima fisk var hon mycket
 nogga med. Alla fiskar skulle vara
 lika stora och av samma sort.

På så sätt kunde hon säga: Sikkaggen

id ikaggen, smofisk kaggen. I smofisk kaggen var olika fisksorter nedsaltat. Där kunde det finnas alla sorter säson småjag småjäddor abborre mört småt småsik m. m.

Sedan kaggarna var fyllda till kanten lade man på en eller flera tjocka nåvrar.

Kaggarna ställdes i mittsummet i stenkällaren skyddat från sol och värme.

Då kaggarna blivit ställd på sin bestämda plats i källaren lades en stor tung sten på nåvern som låg över fisken. Av denna tyngd kländes fisken ihop och all luft pressades ut. Av denna pressning blev fisken fast i köttet. Sedan om en tid hade fisken skunkit ihop

ULMA 18683. Lisa Johansson. 1947
LPL. VILHELMINA
Frgl. M 25

en stor del i kaggen, men då var det bara att lägga i mera fisk och salt. Om någon tid hade saltet smält och en klar lake låg över fisken i kaggen. Mormor gick med vissa mellanrum ned i källaren för att se efter om någonting av såväl fisk som smör eller annat av det lagrade matförrådet tog skada av mögel eller värme.

En tid på sommaren det var vanligt i början av slättarna, som man tog noten med sig, och begav sig till aspsjön för att fiska asp.

Denna fisk, sa folket att det gick inte salta och spara. Det var att äta av denna fisk till mjölk medan den var färsk. Jag minns min mormor, säga åt oss barn, då vi hade ätit oss trötta på fisk och mjölk: Ji jett

ULMA 18683. Lisa Johansson. 1947
LPL. VILHELMINA
Frgl. M 25

54
Tjvungen eta fisken i mjölka i sparra
på annan mat till vintern.

Då fick vi inte annat ^{att äta,} hur motbjudande
det ändå var.

Aspen var små och hade små fjäll
som lossnade lätt, därför fjällades
den inte, utan man skar en skära
tvärs över fisken med en vass kniv
vid buköppningen. Då lossnad allt
innanmäte och då nöp man lös gälarna (garna)
med tummen och pekfingeret och då
följde hela inälvorna med.

Den återstod bara att skölja fisken,
och den var färdig att kokas och
ätas. Man åt då upp hela fisken
både huvud fenor stjärt och ben.

Styfångat var denna fisk god.

Det fanns också så mycket av denna
fisk en viss tid på sommaren

så det var bara att ta för sig,
och genom att man inte brukade
salta densamma var det att anordna
en eller två fiskätar-veckor.

De två första dagarna åt vi barn
fisk och mjölk med förtjusning,
men det dröjde inte många dagar
före vi håldre var hungrig
än nödgades äta ^{av} fisken och mjölken
som stod framsatt på bordet dagen
lång.

Det var inte att be om annan mat.
Smör och bröd gömdes undan, att
sparas till dagar, då man inte
kom över lättfångat fisk.

Om man ändå fått ~~nyfrens~~ nykokt
fisk varje gång man skulle äta.
Men så var det inte. Man menade
att fisken skulle ju "lik" kokas och

ULMA 18683. Lisa Johansson. 1947
LPL. VILHELMINA
Frgl. M 25

X då var det bäst koka ^{så mycket} den på en gång så det fick bli till mat för flera dagar. ~~på en gång.~~ X

Sommartiden hade man brottomt, och någon extra tid med att laga mat hade man inte.

Sedan fisken var kokt, östes den upp i ett trätråg. Alla i huset åt ur samma fisktråg, även främlingen.

Var det någon då, som inte åt fenor och ben, rensade den sin fisk med fingrarna och slickade av benen och lade dem tillbaka ibland fisken i tråget. X

ULMA 18683. Lisa Johansson. 1947
LPL. VILHELMINA
Frgl. M 25

När den fattige nybyggaren drog ut på fiskefärder med metmask daggmask i en buk av näver och en metbrok samt en hemsnodd metrev. Då hade han sållan met-säck med sig, endast några gryn grovsalt i fickan.

Då han metat tills han var hungrig tog han och gjorde upp eld i backen och lade på elden bra med ved så det blev en varm brasa.

Då tog han en fisk och nöp ur gälarna samt fylde salt i stället, fisken fick inte rensas eller fjällas utan fjället skulle vara helt och fint. Sedan fiskens var mun och huvud var fylld med salt, sattes den i en klyka med huvudet in i elden. Allt eftersom huvudet brändes

ULMA 18683. Lisa Johansson. 1947
LPL. VILHELMINA
Frgl. M 25

upp och ängan av brattan gick in
i fiskens kött, blev det ängkokt.

Fjällen hindrade ängan att utdunsta.
utan Denna metod att ängkoka fisk
var enkelt, och fisken blev lagomt salt
och mycket god. λ

Man måste vara lite försiktig då man for ut för att fiska, så man inte glömde fiskelyckan hemma.

Man skulle inte se sig tillbaka, eller säga adjö, då man gick ut genom dörren, då man for ut till fiskafånge, ej heller fick någon inne i stugan säga adjö, eller lycka till, då var det inte lönt tro, att man den gången hade någon tur.

Hände det att någon glömde sig och hälsade lycka till, åt någon som skulle ut på fiske, måste fiskaren vända sig i dörren, och spotta tre gånger, och sen gå in och sätta sig en stund, och vänta på att olyckan eller oturen skulle gå förbi, innan man kunde gå igen.

"Vill inte fiskarna nappa på kroken, skulle man skära en bit ur en arbetsknöt" förhärdning i handens hud som uppstått av tungt arbete, vid hållande av verktyg." inne i handen och sätta den på kroken.

Detta var ett trolltyg som fisken inte kunde motstå.

ett annat bra sätt var att om fisk inte ville nappa, man skulle ta ut ögat på ~~den~~ den första fisk, man fick på kroken, och sätta det som ang åt fiskarna, som riktigt kappades om att bli först att nappa till ögat och kroken.

Man fick inte döda fisken först, innan man tog ut ögonen.

Man fick inte döda masken innan man satte den på kroken.

ULMA 18683. Lisa Johansson. 1947
LPL. VILHELMINA
Frgl. M 25

Mötte man en käring, då man var på väg till fiskafänge, betydde det otur.

Mötte man en kare, hade man tur.

Mötte man en katt hade man också otur, men mötte man en törnskata [?] (VR) kexik talltita teta ansågs det att man var ute med stor tur.

Gick det bra att fiska vid lövsprickningen var det fiskeligt alla ny.

Man skulle börja höstfisket "då råven to på sjla rampen oppet bjärken."

Då råven slog svansen upp efter björkarna. Det vill säga då löven börja gulna på lövträden på hösten.

Blev det otur med lövbleb lövbleka[-] fisket gick det dåligt fiska sedan på hösten och vintern.

ULMA 18683. Lisa Johansson. 1947
LPL. VILHELMINA
Frgl. M 25

Man kunde också se på jädda aborre
och lake ~~hurudan~~ hurudant väder
det skulle bli en lång tid framåt.

Glade fisker fiskarna knölig lever
~~blev det~~ om våren blev det mycket regn
på sommaren. Glade han knölig
lever på hösten blev det mycket
snö under vintern.

Levde fisken länge sedan den var
upptagen ur vattnet, och kunde
leva, långt efter det den var rensat,
samt att ett fiskhjärta kunde leva
och röra sig flera timmar efter
det var löskuret, ur fisken, betydde
det, att det skulle bli mycken
bläst, med kallregn eller snö.
Det skulle också bli ett dåligt
fisksår.