

23460

23460

Landsmåls- och Folkminnesarkivet

Uppsala

Småland

Misterhults s:n

och angr. s:nar

11/12 56

Skogsmark, Gunnar 1956.

ULMA:s frigel. M. 219 Frigor rövande  
surfisk, gravfisk, luftfisk och liknande.

47 bl. 42

23460

Godkont för koptrenny 2010-04-21 / M. Högström

M 219.

Frågor rörande surfisk, gravfisk,  
lutfisk och liknande.

Uppsökningar från Vister-  
lult och angående bokna-  
er i Luma, Skogsmark.

Torfisk:

Eftersom Visterlult är en  
mycket långsträckt skärgård-  
socken och dessutom i areal  
Sveriges största socken söder om  
Dalaälven har fisket genom tje-  
derna haft stor betydelse för  
socknen. Därför var det viktigt  
att Luma konservera fisk och  
få den att hålla sig under året.  
I nämnda socken menade man

med färsk fisk alltid dagsfisk.  
 De olika konserveringsmeto-  
 derna var många. Ad f. ex. va-  
 ra innehavare av en bylla  
 saltad ål ansågs förmöget.  
 Men de fattiga fisk nöja sig  
 med betydligt enklare fisk-  
 kost och då kom saltorkad  
 fisk att få oerhörd stor bety-  
 deelse. Ström, den by, där samt-  
 ligen mina förfäder ända se-  
 dan 1600-talet både idkat  
 jordbruk och fiske kom att nå  
 sin högsta levnadsstandard,  
 då "ortens" om våra gamla fisk  
 ryp i ån får att leka. Med  
 "ort" menas "id" och är en  
 dialektal benämning, som  
 mig veterligt inte förekom-

mer anmärstades. Min  
 äldst kände förfader, Ingemar  
 i Ström köpte sul. en gamm-  
 nalt kontrakt, som förvaras  
 hos min kusin, Allan Gustro  
 i Ström, av ättens Håmmar-  
 skjöld den gård i Ström, som  
 han tillsländast hade bru-  
 kat som arrendator. Detta köp  
 skedde 1646 och alltså dess  
 har i släktens generationer  
 ständigt upprepat, vilken stor  
 betydelse den nämnda fisk-  
 sorten hade för byn med om-  
 rind. Orten var också län-  
 ad fisk, helst om vännest  
 inte var för högt i ån, utan  
 den fiskande kunde gå i det  
 kalla vännest, utan att det-

4

samma steg över stovelskap-  
ten. Nu i dag får jag nästan  
varje vår två ströms och som  
det heter "plockar art", fjäl-  
lar den, flåkar den, saltas  
den och hänges upp den  
på ytterväggarna till sol-  
torkning. Men jag är nog  
blant de få, som numera  
uppkallar torrart, vilket  
egentligen fastän räknat  
som fättigmansrost, är  
en delikatess, sedan den  
med ykhammare bultats  
på luggkubb, kokats  
eller stekts i ugn och ätas  
med kokt varm potatis och  
grädd. Den får gärna lov att  
ätas med fingrarna som

då man äter kräftor, ty den  
 är fast och hård samt ganska  
 seg och passande till mats-  
 äsk. Förr var det mycket  
 vanligt, att dagverkanens  
 matsäck bestod av torrfisk,  
 bröd och en liten kagge  
 kärnjölk. Det har både min  
 far och minna två farbröder  
 fått som matsäck många  
 gånger, då de begav sig ut på  
 arbete i skogen eller på  
 åker och äng. Min far var  
 född 1868. Men även så var  
 andra fiskarter konserverade  
 på detta sätt nämligen "pau-  
 ker" (braccupanka) även kallad  
 flia eller braccupflia, samt  
~~ett~~ märt. Den förnämligaste

torr fiskes har emellertid  
 i alla tider varit orten  
 eller iden, vars fjäll också  
 användes till klarmedel för  
 kaffe, liksom också ålök, och  
 torkat och klippt i små-  
 bitar. Hur fällig en männ-  
 iska var, kunde hon all-  
 tid fiska ort på varen, ty  
 inga redskap alls behövdes.  
 Den som hade sina fem  
 fingrar i behåll på höjer  
 hand hade bara att gå till  
 i vätnet och plöcka samt  
 kasta upp dem på åstrand,  
 där andra gick och som-  
 lade dem i säckar. Min  
 far och farfar (född 1843)  
 berättade, att vissa varar

'gisk orten lies' i sådana  
 mängder, att då byn får  
 sin årshov, fisk man  
 fara uppåt landet med  
 stora hästlass 'ort' och sälja  
 den för en billig penning.  
 "Ortekurra" var en subord  
 för ortfisket byggd stuga  
 eller koja vid Lilla Råe-  
 mar, där nu flytes ut i  
 Östersjön. Här samledes  
 ungdomen en värkval-  
 larna för att plocka ort  
 och det höll den på med  
 hela väntes. På en enda  
 vand kunde man en år-  
 shovet plockas, ja ibland  
 endast på några timmar.  
 De, som ville biva smel-



laudat gick in i Ortekurra  
 och lade sig på en bänk vid  
 par timmar, medan de där  
 ute fortsatte att plaska. Det  
 var som en fest för mig -  
 domer, och många lysor hade  
 de då för sig. Man sade all-  
 tid, att 'ortet' skulle kil-  
 les (kittlas) på ryggen först,  
 så stod den riktigt stilla  
 och man kunde småning-  
 om föra handen framåt  
 och knipa den om nacken.  
 Jag har provat knepet och  
 det stämmer. Fisken står  
 stilla och vinkar endast litet  
 med stjärten. Ända till för  
 några år sedan, kanske 25  
 stod Ortekurra kvar man så

nu rivas. Även från åbror  
 kunde fisken fångas men  
 då med snara av cillertråd  
 och sid gjo, fast samma me-  
 tod var mera tidsödande  
 och endast användes, då  
 vattenet var för högt, så  
 att man inte kunde klara  
 stovelskapen för vatten. När  
 fisken körts hem med last  
 och vagn eller burrets i säckar,  
 vidlon rensningen, fläk-  
 ningen och saltningen mest  
 av kvinnorna men var det  
 alltså stora mängder fisk,  
 fisk oskå Karlarna ljäpa  
 till. Senom fiskens <sup>stjart</sup> ~~stjart~~ trädde  
 sedan gjoen och den hängdes  
 upp andra dagen. Det var

Om det är soligt väder blir torrfisken  
färdig redan på en vecka.

Aldrig någon riss, än spog-  
flugor eller andra insekter  
skulle fördärva fisken, ty  
de skydde saltet. De surkade  
gärna omkring, där fisken  
hängde, lockade av doften,  
men man såg aldrig någon  
fluga sitta sig fast på någon  
fisk och äta. Min far hade  
ett ordspråk, som kanske  
varit gängse i hans släkt:  
"De äto torr art i myppars  
(mypotatis) då ä som to va  
mygift." Uttrycket förräder  
att anrättningen var högt  
göuterad. Men av året stod  
sig inte fisken, då det nog  
kunde bli maskigt, och  
det var ju inte nödvändigt

11

heller, då den nya vägen kom  
med ny fisk. Man förvarar  
de torr fiskens i trästavar,  
som antingen var laggad  
av staver eller också fram-  
ställda genom att man ur-  
holkade en torr trästava,  
och försåg denna med botten  
och lock. Den sådana 'hol' finns  
finns i Ström. Torr fiskens kan  
även ätas rå, om man först  
bultar den. Rökort (helst  
svissrök) är en delikatess  
man bör att tala. Om i dag  
är det vanligt i Skärgården  
att man torkar ort, praka och  
rikt. Haren av den sistnäm-  
da fransbiljes som mindre  
god. Den känns tydligt igen

på de mera spretande fjällen  
(ungefär som på en <sup>torr</sup> granballe).  
Det är troligt, att fjällen på  
hänfisker något reser sig  
efter lek.

Saltad torsk eller stöp-  
torsk var också vanlig förr  
och den, som inte hade råd  
till en lyfta saltad sil, kunde  
alltid fylla byttan med  
salt torsk. Denna saltades  
mer i träkärl och varvades  
med groft salt och stöt sig  
då hela vintern. Den äts re-  
dan kokt med sin spad och  
med kokt potatis men smaka-  
de ända bäst, om den av-  
rättades med ljus vit sås  
alldeles som man arrätterar

lutfisk och då tillsattes vid  
 bordet senap efter behag. I  
 någon man röktes man också  
 torst, femdra och öl. I min  
 hem röktes ibland t. o. m.  
 gädda men jag tror, att det  
 var min mors eget lilla på-  
 fund. Det var god som smör-  
 gäspålugg. Att det kunde  
 klagas på fiskdiäten händer  
 nog ibland. På en gård, där  
 familjen var fiskälskare  
 hörde jag en gång en dräng  
 säga om gädda: "Heller  
 äter ja' sin snok." Torrfisk  
 äts för av hög som lag, ty  
 fastän det nog i grund och bot-  
 tens ansågs vara fattigmans-  
 kost, förekom det lika ofta i

burgna bondshen. I min  
 barndom, så där omkring 1915  
 var jag med på en mötsbåt-  
 färd till Västervik. Det var någ-  
 ra gubbar, som skulle dit på  
 något sammanträde och jag  
 fick följa med min far. Jag  
 gav då akt på, att Erik Sand  
 en gammal originell bonde  
 och bokeupamp tog fram ett  
 "smörgåspaket" av något enk-  
 lare slag än de andra, då  
 det skulle ätas matsäck  
 under sjöresan. De övriga  
 hade delikata smörgåsar i  
 vitt papper men Erik Sand  
 hade grovt bröd och torrfisk  
 insvept i en tidning. De  
 andra blev "burgna" och det

slutade med bytesaffär. Alla  
 ville smaka Sando torr fisk  
 men då fisk de lov att offra  
 en smörgås på affären. Där  
 var det inte fattigdom, som  
 var med i spelet ty Sando  
 ansågs som ganska burgen.  
 Så där för en 20 år sedan  
 började torr fiskens försörjning  
 från bondens bord och mig-  
 dom av i dag ätes absolut  
 inte sådant. Dock förekom-  
 mer det än i vissa hem, som  
 i Ström, där kan jag få äta  
 torr fisk, när jag än kommer  
 dit på året och själv torka-  
 de jag ort för familjens be-  
 hov sista gången 1953 och  
 kommer nog att göra det än



någon gång. I min barndom-  
 lew förekom både torkad ört  
 och kvort, mera sällan pan-  
 ka, vilken användes mera läng-  
 re utåt kavsbandet. I min  
 barndom kom jag och en  
 annan pojke efter en kavs-  
 seglats till en skärgårds-  
 gubbe, som kallades snon  
 i Rindströmmen. Somme  
 förstod, att vi var hungriga  
 och på sjöbodväggas längde  
 goda om torra pankor, ty det  
 var ännu på sommaren och  
 lagret var knäppt "tullat".

Da sade gubben, medan han  
 med tummen pekade på väggarna  
 "A vi hungrig ps jke, så ta  
 er värs e pankor på väggarna." Vi tyck-  
 te, det smakade gott.

Rut fisk kallas i Tuister-  
 lutt för stock fisk. Därav  
 har alltid kommit från Väst-  
 Botten och bestod av gräsej  
 och spirlänga. I M. är det ej  
 jul nu man inte äter stock-  
 fisk men den äts före minst  
 en gång i veckan både i  
 mitt barnomsken och hos and-  
 ra. Inomot vären var man led  
 på stock fisk. Det otrevliga  
 med denna fisk var, att hand-  
 larna ofta hade den uppställt  
 eller liggande framom dis-  
 ken, där brudgubbarna spöt-  
 tade smis. Nu farbror till  
 mig föy i sin ungdom, hur  
 en hund lät sin väsen på  
 en knippastockfisk, som stod

mot disken i en lanthandl.  
 Av den orsaken att han al-  
 drig mer stockfisk. En gam-  
 mal införd u.-bo äter inte  
 lutfisk, om den inte är stu-  
 vad i den vita säson. I gam-  
 mal tid var det vanligt, att  
 varje bondmans själva kunde  
 bereda stockfisk men på se-  
 nare tid var det fler och fler  
 som anlidade de gamla vid  
 denna lutning. Stockfisk  
 lutades flera gånger under  
 året och inte bara till jul.  
 Man började vid jul <sup>äro</sup> att ha  
 lutfisk på bordet och sedan  
 förskön det hela vintern  
 ända fram till vårparten.  
 Vid jul var det också höj-

tidsmat, eftersom det inte  
 ärlits sedan föregående var  
 man sedan blev det vardags-  
 mat hela vintern. Julens let-  
 fisk skulle göras i ordning  
 på Anna - dagen. Den tra-  
 ditionen bröt ingen smot.  
 Den blev bäst då till jul,  
 menade man. I minn hem  
 förekom som tradition i  
 stället för letfisk, stuvad, färsk  
 abborre julaftons kväll. Det  
 var alltid samma fiskare,  
 Anders i Djupsund, som  
 levererade denna fisk både  
 till min morfar och min  
 far. Men det var endast  
 familjetradition och före-  
 kom inte i andra hem.

Redan på Russia - dagen an-  
 sågs stockfisken vara färdig  
 att ätas och de flesta läng-  
 tade så efter denna rätt, att  
 de började taga till den redan  
 då. I regel lutades redan  
 första gången så mycket  
 fisk, att det räcker hela  
 året. I min föräldrarnas  
 gjordes det så man åt  
 Lenns hem, som lutade  
 fisk både två och tre gånger.  
 Men bara fiskens sköttes or-  
 dentligt, så var detta sena-  
 re förfarings sätt alldeles  
 onödigt och tog bara upp  
 en massa tid, som hus-  
 modern behövde till annat  
 arbete, som måste utföras.

(och kryddpeppar)

Svartpeppar användes mest  
 som krydda men på senare  
 tid, sådär från 1925, även be-  
 nap. Både dessa kryddor an-  
 vändes efter personlig smak.  
 Jag minns en gammal väst-  
 götaland, Kjellin i Djur-  
 vadsnäs, vilken lagt av knal-  
 lslivet och köpt sig gård  
 i M. (Lipson min morfar).  
 Denne blev en gång efter  
 jul bjuden på stekfisk  
 mitt hem. "Man måste  
 pippra", sade han och pepp-  
 rade på fisken, så att den  
 blev alldeles svart. Sedan  
 åt han med god aptit,  
 medan tararna rann i  
 hans ögon av den starka

pepparn. En snål präst på  
 1800-talet hade en gång  
 kalas för bönderna. De bjöds  
 m<sup>u</sup>sterm<sup>u</sup>ltsbönderna för jäs-  
 ta och sista gången på stock-  
 fisk som kalasmat. Men  
 de protesterade hörbart  
 och några lär ha tagit med  
 till sig och gått hem, en  
 svår fada för värdinnan.  
 "Stockfisk, då få en väl  
 äte hemme, så då räk-  
 ker, så då ska en väl run-  
 ne slippe på kalasa,"  
 lär de ha sagt. Spirlänga  
 har alltid ansetts finare  
 än gräsej men kunde ju ofta  
 vara en smaksak. Spirlänga  
 användes av de bergvare,

medan gränsjen sås av de  
 sämre lottade till följt av  
 sin billigare pris. Såsom,  
 som stockfisken stuvad i,  
 skulle vara mycket tjock  
 och vit. Några rödde i senap,  
 då så den blev gulaktig.  
 Skånsk senap användes  
 mycket sällan för i M.  
 men har nog under sena-  
 re tid kommit mer och  
 mer till användning. Om  
 kring 1920-talet blev det inte  
 "fint" längre så högs "Stock-  
 fisk" utas då följt av M.-  
 bon in i benämningso  
 "lut fisk". Men de gamla  
 i M. säger så i dag "Stock-  
 fisk".



## Beredning av lutfisk.

Anna-dagen blötlades fisken och fisk ligga, tills den blev riktigt uppblött. Sedan häll-des björkaska i en påse och över denna påse hälldes vatten, i regel så där en 10 liter men annars beroende på, hur mycket fisk den skulle lutas. Så fisk det en stå ett par dagar, varefter det silades mycket nog. Därefter varvades fisken i en träbalja men först lade man i botten ett lager kalk. Sedan fisk och så kalk igen, varvtals alltigenom. Allra överst skulle det också

strös kalk. Sedan slogs luten  
över och press lades på allt-  
sammans medelst lock  
och stonas till lagom tyngd.

Ruciadagen var fisker-  
färdig, och då töttades den  
ren och sköljdes mycket  
noga. Man bytte ofta vatten  
på den och i vattnet lade  
man lite salt för att fisken  
skulle bli fastare och för  
att luten skulle dragas ur.

Frammot 1910-talet  
började man använda lut-  
pulver men med detta fick  
man handskas varligt be-  
träffande nätet, ty annars  
kunde fisken bli totalt  
försörd. Man tillsatte också

så vissa delar soda eller hade  
subart sodalut.

⊗ Thalpen, som lades varvtals  
med fisken, hade till uppgift  
att lösa fisken, som ju såsom  
nåvara är hård som en stock.  
Av detta senare kommer nog  
benämningen 'stockfisk'!

Jag kommer ihåg, när  
min mor sådär omkring 1910  
övergick till att använda lutf-  
pulver vid lutning av fisk  
och att hon då litlens pro-  
vade sig fram, rädd att  
förstöra den goda fisken.

Hon begagnade sig också  
av sodalut. Men det gamla  
säkra och väl beprövade re-  
ceptet är nog det med björk-  
aska och kalk.

"Mor Rise i Djöhagen" i M. var  
 en bondkränna, som dog den  
 20 jan. 1919 vid 78 års ålder.  
 Hon brukade varje år "läggas  
 in" i vassbuk, en liten ström-  
 ning i storlek som en an-  
 jorts och med bröstbenen  
 utstickande genom bukskiv-  
 net, varav namnet kom-  
 mer. Hennes recept är här:

Vassbucken rensas inte alls  
 utan tvättas endast och läg-  
 ges i saltvatten. Nästa dag  
 togas den upp ur vattnet  
 och lägges i senkerkruka (s. k.  
 stenkruka el. stenkruka). Den  
 varvas med ruggen och  
 krydd peppar och vitpeppars  
 salt och bakes tillsättes.

Sockret och saltet arbetas ihop i följande proportion: 1 sked socker o 2 skedar salt. Dessa ströddes över varje varv tillsammans med peppare. Rök skäres i, men endast till en brag brytning i smek.

Sedan lägges en rund träskiva lagom stor för kruset över sista lagret men innan dess tillsättes alliblag i följande proportion på gradflaskan: 2 gr. alliblag. Varefter flaskan fylles med vatten. Den andra lag fylles på kruset och när man lagt träskivan på, lägges en lagom tung sten över det hela som press. Därefter

skall kruset stå orört i 6 veckor. I inläggningen skall ske i november och vara färdig lagom till jul.

Om sandel tillsättes får inläggningen färg och övergår till rödbrun. Den inläggning står sig hela vintern, om den förvaras på kallt ställe.

Glödhoppor (s. B. sotare) är strept strömming, som lägges på glöd eller direkt på väl rengjord järnspis. Strömmingen blir då något svart men god, om den ätes till het ugnsstekt potatis (ugnsbakad) med skal på.

Pöckling p. rökt ström-  
 ring, göres numera i ström-  
 ten hushållet men är  
 nog inte gammalt. Jag  
 har åtminstone inte  
 hört talas om, att man  
 förr i världens rökte  
 strömming eller som man  
 säger här i Skärgården,  
småbill. Glödhoppor är där-  
 emot en mycket gammal-  
 dags rått. I M. säger man  
 glödhopper. Förr i världens ha-  
 de man alltid nedsaltad  
 strömming i träbyttor och  
 det har man nog än i dag  
 i Skärgården, liksom saltad  
 öl. All nedsaltad fisk höll  
 sig fin till framtåt varen.

Surströmming och lik-  
 nande jäst fisk är något,  
 som M.-ben aldrig förstår  
 sig på. Det har man alltid  
 kallat som något äskligt  
 och hårt när oätbart och  
 något, som här enbart Torr-  
 lämmingen till. Ett typiskt  
 fall var, när min sväger, som  
 var från Lappland i min  
 barndom, sådär omkring 1910  
 var på besök i sin barn-  
 domshem i Lappland. Han  
 hade lovat far och mor att  
 skicka en kagge surström-  
 ming för att vi skulle få  
 smaka den. Han skickade  
 också mycket rikligt en  
 liten träkagge surströmming



samt tunnbröd men han  
 hade glömt medfärdiga "bruks-  
 anvisning". Tunnbrödet äts  
 med smak men surströ-  
 mingen lades i en stek-  
 panna. Där hade den inte  
 stekt många sekunder,  
 för när far med handen  
 för näsan sprang fram  
 till spisen, lögg stek-  
 pannan och sprang ut  
 med den på sopstället  
 och jag vill minnas, att  
 stekpannan sedan fick lig-  
 ga kvar som värdig  
 till luga mat i vidare.  
 Inga sort av gäst fisk har  
 tilläts i U. eller över lund  
 taget på denna trakt.

I frågelistan frågas det, var-  
 för man grävde ner fisk. I  
 M. vet man inte om detta för-  
 faringsätt. Det frågas också, vad  
 jag lägger för betydelse i or-  
 det gräv fisk. Från början har  
 man med gravad fisk menat  
 nergrävd (nedergravad) fisk  
 men liksom man slutade upp  
 med att gräva ner ost i stall-  
 gödsel, emedan detta förfa-  
 ringsätt ansågs ohyggiensk,  
 slutade man också upp med  
 att gräva ner fisk. Metoden  
 förändrades och blev mera  
 hyggiensk, fastän man lik-  
 väl kunde få fisker att bi-  
 behålla egenskaperna att de  
 ha varit nergrävd. Därför

bibehålls, också bevarningen  
 'gravad'. Jag har ätit gravad  
 sill, d. o. s. strömming, som  
 läggs in rå över en natt och  
 kan ätas sådan redan nästa  
 dag. Men detta var en Blekingek  
 metod, som jag inte känner  
 till, ej heller hur gammal  
 den är. Emellertid är väl  
 gravad fisk alltid rå och  
 varken salt eller torkad,  
 ej heller sur, liksom heller  
 inte någon kombination  
 av de ovan nämnda slagen.

Den allmänna uppfatt-  
 ningen i M. om Vårfishens  
 betydelse i dieten var den, att  
 den fattiga befolkningens  
 levnadsstandard förändrades

högst väsentligt till det bättre  
 och att man denna tid mådde  
 förträffligt i byar och gårdar.  
 Ström t. ex. var en ganska  
 fällig by och det har i alla  
 tider, (som jag redan skrivit,  
 sedan långt ner på 1600-talet)  
 genom släkterna talats  
 om, vilken stor betydelse "or-  
 ten" (idén) hade som till-  
 skotts till den annars några  
 posten under hela året till  
 nästa vår. Idén är en mys-  
 ket fet fisk, ja så fet, att  
 den för vissa personer, sär-  
 skilt de med klän mage,  
 kan vara litet svår att ta-  
 la. Först äts den färsk, så län-  
 ge det gick och de första da-

garna var det ständigt fest,  
medan man samtidigt  
skötte om torkningen av  
ortan. Den är svårast att tå-  
la som färsk (och rök) men  
som torkad var den lättare  
att tåla, då fjellet drogs ur  
genom salttorkningen. Me-  
toden var ju också den enk-  
last tänkbara. Det var endast  
saltet, som kostade pengar  
och även av den varan gick  
det åt ytterst litet. Saltet  
kunde visst är vara ganska  
dyrt och svåråtkomligt för  
fattigt folk, så det hade stor  
betydelse, att det inte gick  
åt så mycket av den varan.  
Pengar hade man oflöt om.

Ett ortlivud ansågs hava sam-  
 ma näringsvärde som ett kokt  
 ägg och är dessutom en läcker-  
 het. Det skall då sugas, som då  
 man äter bräfnor och gärna kan  
 man hålla över litet allika. Hu-  
 vudet skall kokas. Före togs alltid  
 vara på så många ortlivuden,  
 som man kunde anså gå åt, då  
 orten livudskars före saltörk-  
 ningen. De gamla tillvaratager  
 likaså torsklevuden, som man  
 lägger torsklever i och kokar  
 till s. k. "torskbräs", som ätes  
 med varm potatis. Trädet ligger  
 då i sitt grad. I varje livud  
 instoppades en lever. Denna rätt  
 är nu i dag mycket outtyckt  
 bland skärgårdsbefolkningen.

Det fanns bondhusor, som  
också kunde konsten att lägga  
in kryddsill. Den gjordes av  
stor strömming. Man an-  
vände sig då av allihlag och  
peppar och salt samt lager-  
bärsblad. Sådan kryddsill  
skulle helst förvaras i blek-  
käril. I Ström gjordes alltid  
luschmodern kryddsill varje  
år, och likaså hos lättnad  
Kustroddarna i Spärösund  
i Västrums socken, nära Väs-  
tervik. Där gjordes luschmodern,  
fru Anna Englund en bytta  
kryddsill varje år. Man tog  
alltid till, så att det sedan  
räckte hela året. Kök tog  
man också till sådana sill.

82-åriga Anna Larsson, Över-  
kult recept å inläggning av  
sill = strömming.

Till 2 valar sill.  
 (1 val = 80 st. = 20 kast)

3 kaffskoppar socker

2 " " salt

1 matsked ingefära

1 " " starkpeppar

1 " " kryddpeppar

samt litet lagerbärsblad.

Sillen (strömmingen) reu-  
 sas och läggs i en ällikslag  
 av 2 delar vätska och 1 del  
 ällikgrit.

Får ligga i 24 timmar.



Den här lär vara en mycket gammalt recept på sillinläggning och den silleu bjöds främmande på, efter som den ansågs mycket fin. Den kunde också ligga länge, om den förvarades på svalt ställe.

Fru Anna Larsson bor nu på Söderhults Pensionärshem. Hon har i sin Krafts dagar varit mycket skicklig med inläggningar o. dyl. och ofta varit anlitaad att lita fisk åt yngre husmödrar, som inte haft reda på de gamla recepten. Hon lutade då efter den metod, som jag förut relaterat i detta sammanhang.

Äldringars och barns fördragande  
av torkad fisk:

Jag har ofta hört äldringar säga, att de hellre fördrogo den salttorkade orten än den färska. Min farbror, Thors Johan Svensson i Ström, född 1872 och död 1931, sade alltid om torrort, att det var gammelmansmat och har varit i alla tider, för "di gamla har svårt å toge färsk ort, som di får välknyta (sveda mellan ryggen och bröstet samt sura uppstötningar) å, för han å så fet. När sofa har dräjt u(r) då fete, går han bättre å äte."

Barn var förr i världen mycket förtjusta i torrort och

liksom ungarna nu för tiden  
 springer in och ber man-  
 na om en smörgås, var det  
 för inget ovanligt, att barn  
 genomgick omkring och luktade, me-  
 dan de samtidigt mumsade  
 på en sag ortbit och lade  
 ett stycke i handen. Sär-  
 skilt sommardid tyckte bar-  
 nen om denna rätt, som inte  
 lade sig så tung i magen.  
 Särskilt de första gångerna,  
 strax efter torkningen, lyste  
 barnens ögon av fröjd och måd-  
 glädje, då de fingo de torr-  
 ort på bordet. Rängre fram  
 på sensommaren och hösten  
 kunde de nog få njusa åt  
 avrättningen. Jag talar av

egen erfarenhet, ty i mitt  
föräldrarnas förhållande är  
liken torr fisk.

Men att servera både torr  
ort och torr mjört på sam-  
ma gång var ett fel, som  
husmodern ibland kunde  
begå. Ingen rörde då mör-  
ten, eftersom denna just inte  
har något läskert över sig.  
Det har däremot orten.

"Att mjört också mugar!"  
Kunde det vid sådana till-  
fällen låta från husmodern  
och det kunde också hända,  
att hon på samma sätt  
fisk luto åt de äldre vid  
bordet.

En gammal telefonapp-  
arat

rator var lärarsommaren till  
 sammans med mig, bjude  
 på torrort och torrme<sup>2</sup>rt i Ström.  
 Ibland talade tydligen Wö-  
 ton, medan han lärmed at  
 vildiga mängder ort. Vi and-  
 na vid bordet frågade honom  
 om orsaken och då talade  
 han om, att han vid tele-  
 fonuppsättning i skår-  
 gårdens under en hel som-  
 mar fäo sig denna räs ser-  
 verad dagligen. De blvo så  
 ledsa at det, att de passade  
 på att slänga in vörten i  
 Rakelugnen, varje gång jär-  
 dinnan förbrann ut i Ro-  
 ket. "Så när vi äntligen  
 hade fäo telefonen färdig

på det stället, slutade han  
 "låg hela Bakelugnen full  
 av torkad uört, som väl vä-  
 rdiman sedan kom på, och  
 inte annat så till lösten,  
 då hon skulle börja elda i  
 Bakelugnen. Men då var vi, som  
 väl var, på en annan ö långt  
 därifrån och såg upp tele-  
 fon och där fick vi torrt  
 och det var mycket bättre."

Ett typiskt exempel på, hur  
 fullständigt främmande en  
 smälning (i detta fall en  
 döderkultare) kunde stå inför  
 en sådan företeelse som sur-  
 strömming el. jäst fisk över  
 levand laget, är följande:  
 Den förut nämnda fru

Anna Larsson bodde för 12 år  
 sedan vägg i vägg med en  
 familj, som inte var så sär-  
 skilds lyggniska. Hon hade  
 givit akt på, att ett käril  
 med strömming fäo stå oru-  
 kad i flera dagar och det  
 var på sommaren. Ruktet  
 blev odräglig. Så en dag  
 kom modern till fru Larssons  
 grannfru dit, fick se ström-  
 mingen och började laga till  
 den, då hon menade, att den  
 inte fick förfaras. Mannen  
 kom hem om kvällen och blev  
 serverad strömmingen men  
 rodan vid första tuggan  
 spottade han och sade: "Fy  
 lundan, va va då här för

Smörje?" Svärmmodern svarar  
 de ja: "Ja ä sän där sur-  
 strömming, di kaller't ä  
 dä ä redit fin ä dyr mat,  
 så du ska lats da vä  
 smake."

Men hon kunde inte få  
 någon att taga en enda  
 lugga av denna surströ-  
 mning. Hon hade också ett svårt  
 magår och svärmmodern försök-  
 te iubilla honom, att det var  
 rena lälsokosten, hon ser-  
 verat.

Först på senare år har  
 smälningarna börjat för-  
 stå, att surströmming går att  
 äta men det är då från Torr-  
 läningarna, man får lära.