

23463

Landsmåls- och Folkminnesarkivet  
Uppsala

23463

Jämtland

Borgvattnets s:s

15/12 56.

Landhem, Arvid. 1956.

ULM:s frigel. N. 219 Frigor ror. surfisk,  
lutfisk och liknande.

4 bl. 4 s

23463

Godkänd för kopiering 2010-04-21 / M. Hugoson

Svar å landsmålsarkivets i Upsala frågelista M 219.

Med färsk fisk menades nyfångad fisk eller fisk, som lätt saltad bevarades oppåt en vecka framåt, tills nytt förråd skaffats.

Konserverad fisk /=gravfisk/ kallades här gra'fisk (med som lämpligt är grav accent). Som adjektiv nyttjades "grav" för gravad fisk. Den fisk, som användes härför, var abborre med de minsta exemplaren bortsorterade. Inälvorna togos ur och kasserades. Huvudena fingo sitta på. ]

På sensommaren eller hösten togs mycket abborre, och vad som då ej kunde konsumeras, gravades ner. Tillvägagångssättet var ganska enkelt. Man tog träkaggar av gran, saltade i botten, lade sedan varvtals med fisk och saltade måttligt emellan. Tog man för mycket salt, hindrades "surningen", som det ju faktiskt var till en viss grad, och tog man för litet salt, kunde <sup>det</sup> försnabbt, och fisken blev förr eller senare oätlig. Ovanpå sista-sista-lagret placerades en rundsågad bräda, som gick inom kaggkanten en aning, varpå lades på sten till lämplig tyngd. Detta var för att fisken skulle ligga tätare - blev det för glest, kom luft in, och surning blev följden. Kärlet eller kärnen sattes in i en vanlig jordkällare. Efter en

2. Svar å landsmålsarkivets fråel. M 219 ark 2.

En månad kunde fisken avsmakas. Hade den då fått de "rätta" saltproportionerna, smakade den bäst då. Det kunde vara i november. Jag har själv för länge sedan ätit sådan grå fisk, och den var faktiskt pikant att äta. Framme i febr. blev den allt sämre, då surheten började göra sig mera gällande.

Kostnaden för salt spelade nog ingen roll då i seklets början. Ingenting var så billigt som salt. Någon extra vätska minns jag ej här. Att lägga ner fisk i jord eller i näver är obekant.

Den gravade fisken äts till middag vardagslag. Den kokades lätt och äts med potatis till. Den äts av alla utom barn i småskoleåldern, som betäckade sig. Numera göres ej gråvad fisk. Jag har frågat sonsonen, där jag åt grå fisk 1904, men han kände ej till det.

Med "grav" fisk anser jag, att den är något ankommen.

Om man med vår fisk svser s. k. f r <sup>8</sup> f i s k /frödfisk/ så upp- [ = 8 ]  
skattades den dåligt. I år gå unga gäddor upp på översvämmade strandängar och få där rikligt bete eller föda. De växa då för fort. Köttet blir poröst och är närmast oätligt. Man "mådde ej bra" av den.

Den "njutningsrika" surströmmingen beredes ju rent vetenskapligt efter utprovade recept och kan ej jämföras med den enkla gravfisken. Den var ju bara husmanskost på den tiden.

Svar på landsmålsarkivetys frågel. M 219, ark 3.

Lutfiskens tillredning gick nästan i motsatt led mot gravfiskens. Av den hårt torkade inköpta spillångan skulle göras "fräsch" fisk igen. Min mormor, Brita Christina Bergvall (1844-1910) gjorde luten på följande sätt: en grovtrådig säck spändes löst över ett laggat träkärl, rost, samt lades björkaska i ett tjockt lager å säcken samt påhålldes kokhett vatten undan för undan. Rosten stod å ben, och genom ett <sup>/eller tapp/</sup> sprund kunde luten tappas i ett kärl. Lutfisken vattenlades "på Anna-dagen och fick dra 5 dagar. Sedan skrapades fisken och lades i ett kärl varvtals med lintersidorna uppåt samt lades kalk å halvorna för varje varv. Den klara luten tömdes i kärlet, och lutningen fick påå 3 dagar. Några mått eller recept torde ej ha använts utan var och en gjorde efter ömdöme. Luten skulle emellerid vara "blank", och kalken fick ej vara alltför riklig. ]

Efter lutningen lades fisken i ett kärl med rent, friskt vatten, som byttes två gånger om dagen för att få bort lut och kalk. Dessutom borstades fisken samt skinnets stögs bort. Efter 3 dagar var fisken "färdig". Någon avsmakning före julaften fick ej ske.

Wade man närhaft ett bra utgångsläge för råvaran och "kemi-

4. Svar å landsmålsarkivets frågelista M 219, ark 4.  
kallerna" varit rätt avvägda, fick man en härlig lutfisk. Luten skulle lösa opp fisken till rätt konsistens, och kalken skulle göra den vit. /Var råvaran dålig eller lut o. kalk felaktiga, blev fisken grå och hård och det hela något misslyckat det året./

Ung. kl. 7 e.m. "åt man julkväll". Till lutfisken, som nu var läckert vit och porös, användes rikligt med salt och kryddpeppar samt fin sås. Potatisen, som hörde till, skulle råskalas före kokningen. [ Några oerhörda kvantiteter kunde, trots allt, ej konumeras, ty det serverades dessutom skinka och syltor av flera slag/pressylta, rullsylta/samt massor av smörgåsar av flera sorters mjukbröd samt av kornbrödkilar samt "härddagskake"/enbart av vetemjölk. Dessemellan hemgjort dricka. Och slutligen följde den fina risgrönsgröten.

Lutfisken kunde sedan ätas 21-22 ggr till i helgen, om den räckte. Men spara den framåt trettondag var oklokt, ty då började den förlora i den friska smaken. -- En del kunde göra lutfisk även andra tider på året, men då det var förenat med mycket arbete, förekom det inte allmänt.

Under åren f. 1890 och jag har aldrig hittills upplevt en jul utan lutfisk. En gång var den misslyckad. Det var 1913 - julen före borggårdskrisen och första världskriget.

"Böberg" Alvo - dagur 9/12 1956  
Arvid Davidsson