

23478

Landsmåls- och Folkminnesarkivet

Uppsala

23478

Jämtland

Loekus s. 4

10/1 57

Smedberg, Gunnar. 1957.

ULMA:s frigel. N. 219 Frigor rörande
surfisk, grafisk, lutfisk o. liken.

5 bl. 4 =

23478

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

Kopia från Isuf, Acc.nr 23478. G. Smedberg, JTL

Gravfisk. (ULMA:s frågelista M 219). L o c k n e socken, Jämtland.
Sagesman: f. småbrukaren Johannes Eriksson, Rossbol, född den 6/1 1867
i Rossbol. Upptecknat den 6/1 1957 av *Gunnar Smedberg*

Gravfisk har de visst gjort här i Rossbol. Pappa gjorde den, och jag har ätit den mycket. Men jag har aldrig varit med om att göra den själv. Här i Locknesjön får man ju mest bara sik, och den gjorde de gravfisk av. Men i sjöarna norr om byn fiskade de abborre och mört, och de gjorde gravfisk av dem också. Fisken lade de ner i träkärl, och de skulle vara täta, för det skulle bli lake på fisken. På vintern stod kärLEN med gravfisk i källaren för att de inte skulle frysa, och på sommaren mest i källarsvalen. Det var ganska laggränt hur gravfisken skall behandlas när den ligger i laken. Pappa var och tittade på den då och då. Den skulle inte röras, men jag antar att han såg efter att det var lagom med lake och att det inte hade kommit mask i den. Den skulle ligga bra länge i laken. Sedan åt dom den både rå och stekt och kokt, men kanske mest stekt. Gravfisken luktade surt, men inte som surströmming. Vi tyckte nästan att det var en aptitretande lukt på den. Men den skulle saltas bara litet grand, och det blev väl en liten jäsning på den. Sörlänningar som kom hit blev rädda när de kände lukten och tyckte att vi var vriden som åt upprutten mat. Men ingen fick något ont av att äta den. När Axel Rud kom hit från Värmland - det torde väl ha varit på 70-talet, tyckte han att det luktade vedervärdigt av gravfisken. Så han ville inte ha den, men de tog fatt honom och stoppade i honom gravfisken med våld. Sedan fick han smak för den och tyckte om den.

ULMA 23478. Gunnar Smedberg 1957.
JTL. LOCKNE. Frgl. M 219.

Gravfisk (ULMA:s frågelista M 219). L O C K N E socken, Jämtland.
Sagesman: änkefru Elin Märta Granbom f. Eriksson, Ede, född den
12/4 1876 i Berge, uppväxt i Bleka, Lockne. Upptecknat den 30/12 1956 av

Gunnar Smedberg

Gravfisken har dom gjort i Bleka förr i världen. Det var sik, som
de la ner i en bytta och saltade litet. Byttan skulle stå litet
varmt. Det var på våren eller sommaren de ställde till gravfisken.
Den skulle stå ett tag, och de åt den på hösten och vintern. Den vart
röd och fin om den lyckades, men det var litet konst att göra den.
Den blev sur, men inte så sur som surströmming. Jag minns att jag
inte just tyckte om den. Men jag har inte varit med om att göra den
själv.

Landshövdingens kansli
G. Smedberg 1957. Lockne
JTL

Gravfisk. (ULMA:s frågelista M 219) L o c k n e socken, Jämtland.
Sagesman, fru Karin Matilda Jonsson f. Persson, Haga, född den 23/2
1896 i Haga. Upptecknat den 30/12 1956 av *Quinnar Smedberg*

B l a d 1.

Under lektiden har man kunnat få mycket sik här i Haga. Om sjön var islagd, leker fisken från mitten av december till nyår eller möjligen till trettondagen. Om det är öppen sjö, leker fisken tidigare, och då har man kunnat få väldiga mängder av den.

Under lektiden är fisket uppdelat mellan bönderna och torparna i byn. Men det är bara sträckan från Valne-gränsen och till gamla ångbåtsbryggan, som har varit uppdelad. Resten av sjön är fri, och likaså är fisket fritt under hela året utom lektiden. Men den där sträcken var delad så att var och en hade ett visst antal alnar efter tunnland skatte. Den som hade två tunnland skatte hade dubbelt så lång sträcke efter stranden att fiska på ~~x~~ som den som bara hade ett tunnland skatte. Det har funnits i varje gård en förteckning på hur många alnar man hade, och så hade varje gård ett nummer. Gårdarna stod helt enkelt i nummerordning och så flyttades de upp ett nummer för varje år. Det var för att det skulle växla så att det skulle bli rättvist och alla få både av de bättre och de sämre bitarna. Det var nämligen bättre lekfiske närmare Valne-gränsen. Nu är det flera år sedan den där växlingen har blivit utförd, så ingen vet vilken sträcka han har längre.

Så fiskade man förstås med isnät. De låg ute hela dagarna till sent på kvällen. Tidigt på morgonen gick de ut för att "vete". De gamla gubbarna

4
Gravfisk. (ULMA:s frågelista M 219). L o c k n e socken, Jämtland.
Ssgesman: fru Karin Matilda Jonsson f. Persson, Haga, född den 23/2
1896 i Haga. Upptecknat den 30/12 1946 av *Gunnar Smedberg*

B l a d 2.

tyckte inte om att man knackade på isen, men det var i alla fall mycket
vanligt, och likaså var det vanligt att de drog skyfflarna efter sig på
isen för att skrämma fisken in i näten.

2
Och när de fick mycket sik och inte kunde sälja allt, saltade de in den.
Från början kallades det för saltfisk, men när den blev gammal och "grav",
kallades den "gravfisk". De rensade och tvättade fisken, men benen fick
vara kvar. Den saltades, men det skulle inte vara mycket salt. Fisken
lades i särskilda byttor eller kaggar. Sedan det varit gravfisk i dem gick
de inte att använda till något annat. Byttorna sattes i källaren eller i
källarsvalen om det var så att det inte frös där.)

Vi brukade fiskade ibland mört i Hållstasjön, men det var på sommaren.
Mört är ju inte räknad som någon fin fisk, men den är bättre som gravfisk
än som färskfisk. Vi gjorde ibland gravfisk av mörten också, men det var
alltid på sommaren.

Saltet smälte på fisken och så blev det lake av det. Det skulle vara
lock och tyngd på fisken. De tog litet av den eftersom de behövde. I
början vattenlades den och kokades eller stektes. Men när den blev "grav",
gick det bra att äta den rå också om den var lyckad. Men man kunde koka eller
steka den sedan den var grav också. Det som låg i mitten av byttan blev röd
och fin, men det som var i kanterna blev grå och inte så god.

5

Gravfisk. (ULMA:s frågelista M 219). L o c k n e socken, Jämtland.
Sagesman: fru Karin Matilda Jonsson f. Persson, Haga, född den 23/2
1896 i Haga. Upptecknat den 30/12 1956 av *Gunnar Smedberg*

B l a d 3.

Det var egentligen ingen jäsning på den där gravfisken. Den
luktade inte så förfärligt heller. Det var en pikant fisksmak, som
i varje fall satt i för alla tider i träkärlen. Men gravfisken
varken luktade eller smakade som surströmming.

Det är nog ungefär 40 år sedan vi lade i gravfisk i den här gården.

Landsmålsarkivet Uppsala, 23478
G. Smedberg 1957. LOCKNE
JTL