

26940

Lappland

Fredrika

26940

Landsmåls- och Folkminnesarkivet

Uppsala

2/3-68

Nilsson, Almar 1968

Svar på ULMA:s frågel. M219. Frågor
rör. surfisk, gravfisk, lutfisk och liknande.

3 bl. 4:0

26940

Godkant för kopiering 2010-04-21 / M. Högson

Blodf.

Svar på frågelista N: 19.

Någon rörande surfisk, gravfisk, luftfisk o. liknande.
Har i svar till frågelistan N: 25. uttalat att
jag vet om tillredning av den gravfiske som
folk åt så gott som varje dag, vintertid
i denna trakt. Ledant nog tror jag alla
har glömt alla detaljer hur det egentligen
gick till att grava fisken. Men jag vill
minnas att det var den första sköljning
en i stora vattenkar med påföljande blod-
saltningen, den saltningen var ju nog och
avsett mest för att få fisken fri från
blod och avvara oronlighet. Men kanske
det var denna utdragna bearbetning
av fisken som gjorde fisken halvvar.
Den saltades ju efter blodsaltning och
sköljning i vanlig ordning. Vet ej att
någon annan metod för beredning av
luftfisk förekommit här. Färske fisk var
nyfångad och även färsk rintsaltad fisk.
Den förut uttalade surfisken som åt här.

ULMA 26940, Almar Nilsson 1968.
LPL. FREDRIKA. Fgl. M 219.

Bl. 2. Ivar på fågelista M. 219.
i så stor utskäckning här i gamla tider
äts nä, grav, den varken kokades eller
stektes. Man kan nog säga att den var
vardagsmat emär den äts så gott som
till varje förkott under vintermånader-
na. Trov inte någon kläddade på den
den tiden. Rutfik. I varje hem lutade
man fisk till julen. Nu anser jag att
varför man fick så god rutfik för mest
berodde på att man själv tillredde lutten
av björkaska. Man behövde ju lutena även
för kläddvätt. Tillverkningen av lutten
tillgick så att man i ett träkärl
"lutrosten" en träkagge med ben och
med ett trögaller en 8-10 tum ovan bott-
nen i denna lade en strösocker innehåll-
lande björkaska. Över denna örte man
kokhatt ratten, "hetsön". I botten på "lut-
rosten" var ett rickhål genom vilket
man tappade ut den rena lutten.

Bl. 3. Svar på frågelista M 219.

Den fiskrot man beredde till luftfisk var gädda och lake samt renare sej som köptes från Norge. Tillredningen av luftfisk för julen tillgick så att "emma-dagen" lades fisken i blöt. När efter att ha legat i blöt en tre, fyra dagar, man bytte vattret varje dag, gjorde man iordning att lutvatten så tvast att man näst och jämt kände på tungan att det smakade lut var i nu fisken fick ligga till det man kunde sticka fingret igenom fisken. Den vattvadet så äte några dagar till det den hade för smaken lämplig lutsmak. När man ansåg den färdig för bordet provkokades ett stycke fisk. Var den för mycket lutad vattvadet den mera. Var den för litet lutad så var det bara att lägga den i lut något dygn igen. Till luftfisk äts vid sås med vitpeppar.