

32563

32563

Dialekt- och folkminnesarkivet

Uppsala

ÅNGERMANLAND

Nordingrå

19/4 1982

Lundin, Oscar, 1982

Svar på ULMA:s frågelista M 219

"Frågor rörande surfisk, gravfisk, lut-
fisk och liknande"

9 bl 4:o

32563

Godkont för kopiering 2010-04-21 / M. Hagoson

Oscar Lundin, Sandslan, Nyland M 219

Plats Hymeljärn, Nordingrå, 1910-20

Byn har egna sjöbodar vid Ullängers-
fjärden av Bottniska havet.
Egen net och egna skärbåtar, Nat-
fiske i maj. Skärfiske högsamma-
ren.

1. Med färsk fisk menade man de-
gens fångst.

2. Vinterns behov av fisk saltade
man in i fjärdingar. Dessa
nio slags inkrummarer till för
att göra en fjärding ($\frac{1}{4}$ av en luma)
a) Krabbeänkan (en lång båd hyvel).
b) Råttänkan (en annan lång hyvel).
c) Tunnsligen (en passare)
d) Träbänkan med krabbenivon
e) Järnsässbanna (fjärdingens form)

Oscar Lundin, Sandslån, Lyland M 219 fods

2

4. Sträckhållt (spår där lock och botten)

9) Passensågar

10) Brandhäkon

11) Järkstråbandon.

I min bok "Vår herres visarie", som jag donerat till arkivet finns en utförligare redovisning på sid 30-31.

ULMA acc.


3. Vid saltning behandlades skinnfisk och fjällgisk lika.

4. Strömming jästes. Blott inälvorna togs bort.

5. Strömmingarna var likadana stora, som vanliga. Med rom och mjölke, ("Honar var godast"). Man blandade inte olika fisksorter.

Oscar Lundin, Söndslån, Nyland M 219 forb.

6. Strömmingen saltades, när den var lagd i jäskärlet (jårding, för den skulle kullas och användas för varsex limma för att jäsnungen skulle ske likformigt), träkallet skulle alltså vara tillslutet.

7. Jag såg en man (¹⁴ Gomsandin) i åkrar gräva en grop, 
På den högg han granar, brem, skälade av dem barken, som på insidan var vit som gorsein. På skar han till lagom skivar, lade dem kross och svärs i gropen till en vit "parstinsgrypa", fyllde gropen med strömming, lade barkskivar över och jårdturvar över, jästsvamp behövde han inte tillväxa. Drogarna med i gropen.

ULMA 32563. Oscar Lundin. 1982
ANG. NORDINGRA
Frgt M 219

Oscar Lundin, Landsväg, Nyland. 11219 Jorås

8. I sjöboden var det svårt för
jäsningen gick inte ske på fort.
Då gyllrade det ut kärlet. Jäs-
ningen varade i fem veckor.
Det var under sommaren denna
jäsning skedde och förökam-
mer numera endast i samband
med tillverkning av "Lursströmming".
Lursströmmingen distribueras
des i fjärdingad och kuggar av
en kanna (2½ l.). Den läg då i
den svaga saltlake den jäste i.
Man äter den året runt. Sedan man
vid fabriken börjar förpacka sur-
strömmingen i glas- och plast-
kär, äter ingen, som varit van
med dräkbärl, ur de förpack-
ningarna (och det räknas förg.)

ULMA 32563. Oscar Lundin. 1982
ANG. NORDINGRA
Fygt M 219

Oscar Lundin, Lindsån, Kylan. M 219

8. Gravfisk är rå: gravlax, grav-
sik, grauströmming. Lax och
sik skivades. Strömming flenc-
rades. Lades i ädlingspåd med
gräslök. Det var sommarmat.

Fur (jäss) och gravad fisk skull-
le så så smalt i en grop i jorden
med trälock och jordkastar över.
Furströmmingskaggarna beva-
rades i ukhus (laxen frös icko).
Tillagning:

All gravad fisk äts rå (samma-
ren). Furströmming kunde ste-
kas (vinserid). Var lätt att avrät-
ta. Den var vardagsmat. Tjänste-
hjon tog av i städsehn, att de inte
behövde äta gravad fisk (lax) mer
än en gång i veckan. Den an-
sågs vara vanlig husmanskost.

Oscar Lundin, Landslån, Nyland, N 2 19

8. jag hörde nämnas, att man trodde
att man fick binnikemasken
av gravad fisk.

9. Lutfisk

Det var en stadig sed att servera
lutfisk till jul. Därj. såg vi så
många gånger, när mor serverade
den, att jag kan det "lilla punket och
grickan". Tiden 1905-1915. Endast till jul.
Det var högtidsmat.

Mammans recept:

Fisksort: spillånga (spirlånga blank
långa) köptes i affären. Fisken ska
vara torkad och vit, inte gul i kött-
set.

Fisken beetas, närvid skimmel
lossnar, och skimmel sparas till
att klarna kaffe ("klar-skim").

Oscar Lundin, Sundsån, Nyland. N 219

(Ludgissk yrsk)

Fisken sågas i passande kedar och lägges i kallt vatten (icke källvatten) vidstunt bytes varannan dag tre gånger.

Där efter läggs fisken i ett kärli där ett 1/2 tum tjockt lager av björksaska. På första varvet strös tunt lager av kalk och ett nytt 1/2 lums lager av björkaska. På ett nytt lager av fisk. Nytt lager av kalk och aska, nytt lager av fisk, till dess all fisk är behandlad. Där efter så mycket kallt vatten, att det står över fisken. (Icke källvatten!).

Efter åtta dagar lägges fisken i källvatten tillsatt med fyra n ära kalk. I två dygn,

ULMA 32563, Oscar Lundin, 1982
ANG, NORDINGRÅ
Frgl M 219

Oscar Lundin, Sandviken, Lyland. N 219.

(Lutjisk fork).

Man lägger fisken i sjövattnen eller
regnvattnen eller bäckvattnen,
i alla dagar med lysa av vattnen
varannan dag,

Mormors recept.

5 kg fisk + $\frac{1}{2}$ kg soda + 1 kg kalk +
varmt vatten.

Sodan + kalken blandas i vatten.
Sodan lutas på ena, läggs fisken
i påsen. Vänd fisken ofta, då kal-
ken sjunker. Urvattnas nog!

Den färdiga fisken förvaras i kallt
vatten. Färvs med skalad
potatis, vitäs och kryddpeppar.
Kvällen (första) målet var på
juleaftnas middags.

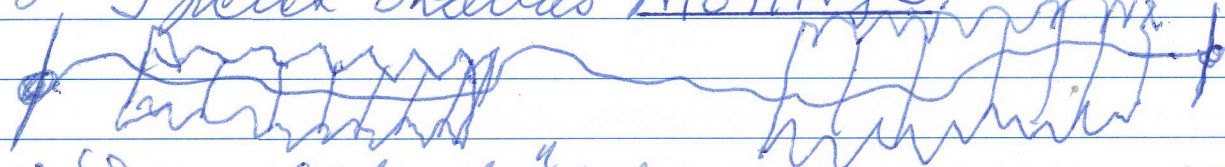
Oscar Lundin, Landslään, Ryland. M 219.

(Luffiskford).

I samband med ånandet av luffisk
gick vi barn material till en
jullek (den enda).

Kotarna i fiskens ryggrad ren-
gjordes och delades i kottar för kala.
Genom mittenhålet trädde en
björnstråd genom alla kotarna.

Spellet kallas Monkje.



Vid spelet sköt den ene fram ett
ansat (eller 0) kottar. Den andre skulle
gissa. Gissade han rätt, fick han alla.
Fel! och han ledade skillnaderna.
När en hade vunnit alla kottar-
na, började spelet på nytt med
lika många kottar var.