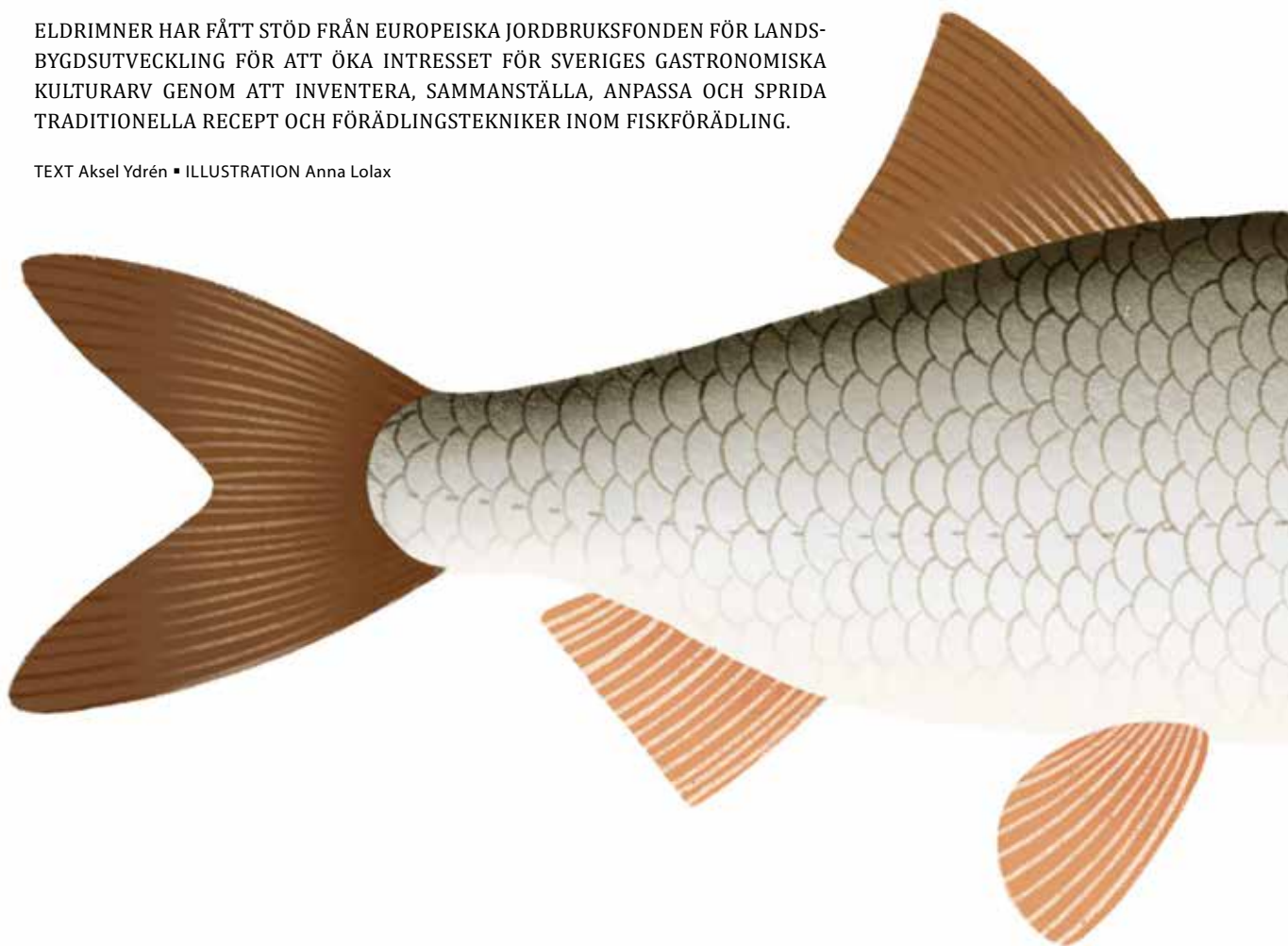


FRÅN NÖDMAT TILL DELIKATESS

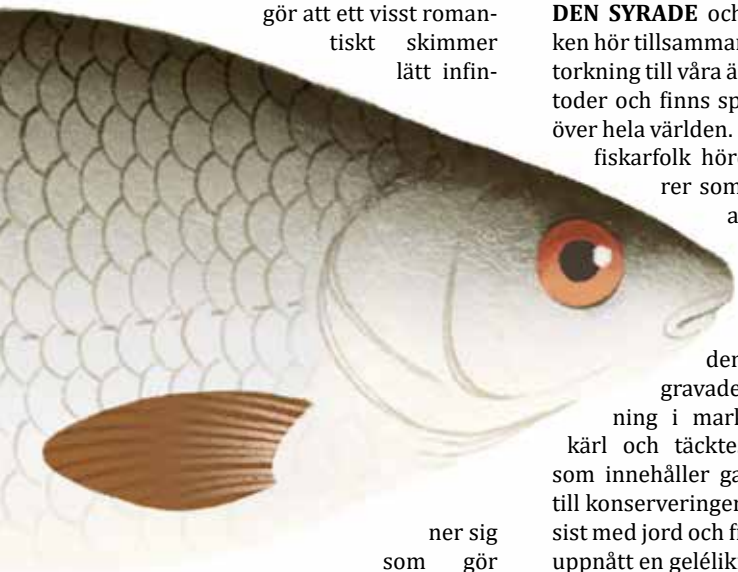
ELDRIMNER HAR FÅTT STÖD FRÅN EUROPEISKA JORDBRUKSFONDEN FÖR LANDS-
BYGDSUTVECKLING FÖR ATT ÖKA INTRESSET FÖR SVERIGES GASTRONOMISKA
KULTURARV GENOM ATT INVENTERA, SAMMANSTÄLLA, ANPASSA OCH SPRIDA
TRADITIONELLA RECEPT OCH FÖRÅDLINGSTEKNIKER INOM FISKFÖRÄDLING.

TEXT Aksel Ydrén ▪ ILLUSTRATION Anna Lolax



Att studera äldre tiders fiskförädling är att förstå vår historia. Förutom många aha-upplevelser ger den oss en minst sagt fascinerande inblick i vårt lands historia. Trots att vår valfrihet gett oss oändliga möjligheter att påverka vår vardag och inte minst vilken mat vi väljer att äta så har vi ironiskt nog även blivit fattiga på många av de konserverings- och förädlingsmetoder som var vanliga innan kyl och frys blev vanliga i var mans hem.

ATT VI IDAG äter förädlad fisk som en delikatess i samband med midsommar, jul och andra högtider gör att ett visst romantiskt skimmer lätt infin-



ner sig som gör det svårt att se den nödortf som på många platser präglade äldre tiders kosthushållning och ursprunget till våra konserveringsmetoder, nämligen att konservera mat till de tider på året då vi inte hade tillgång till färsk råvara.

UR FLERA ASPEKTER kan våra förfäders fiskkonsumtion sägas vara ett föredöme jämfört med dagens konsumtion av fisk som bygger på ett fåtal dominerande fiskarter där en del fiskas på gränsen till vad bestånden tål. Kännetecknande från äldre tiders fiske och hushållning var att man tog tillvara de fiskar som fanns nära till

hands. I synnerhet blev de fiskarter som kunde fiskas i stora mängder på våren betydelsefulla. Fisken blev i likhet med potatisen en form av ackumulerad energi som bidrog till att vi kunde bli mer bofasta och undvika svält.

FISKENS BETYDELSE för kosthållningen är väl dokumenterad. Exempelvis beskriver historikern Jan Selling i sin bok *Långsam fisk* hur slätterfolket på gårdarna i Norrland kunde få äta sig trötta på gravad id flera gånger i veckan. Ett annat exempel är från Holland där floderna under 1700-talet hade ett sådant överflöd av lax att hembiträderna krävde att inte behöva äta lax mer än två gånger i veckan.

DEN SYRADE och fermenterade fisken hör tillsammans med saltning och torkning till våra äldsta förädlingsmetoder och finns spridd i olika former över hela världen. Nordiska jägar- och fiskarfolk hörde till de få kulturer som inte ägnade sig åt att framställa eget salt. Fisken fermenterades därför i de äldsta metoderna genom att den gravades genom nedgrävning i marken i gropar eller kärl och täcktes med björknäver som innehåller garvsyra som bidrar till konserveringen. Fisken täcktes till sist med jord och fick jäsa till dess den uppnått en geléliknande konsistens.

FRÅNSETT DESSA tidiga metoder brukar annars salt, låg temperatur och syra ses som de gemensamma nämnarna vid fermentering av fisk. I Sverige var salt ända fram till 1700-talet periodvis en bristvara och i vårt kalla nordiska klimat har syring varit en resurssnål metod för att konservera fisk under långa perioder.

MÖRTEN HAR FÖR MÅNGA blivit synonym med en obrukbar skräpfisk men är än idag en delikatess om man blickar österut mot Ryssland och delar av Östeuropa där torkad mört avnjuts som en delikatess tillsammans med öl. Ännu större betydelse

har den historiskt. Vid en arkeologisk utgrävning utanför Sölvesborg fann man spår av 9 000 år gamla fiskben, vilket motsvarar 60 ton fisk. Detta fynd bidrog till att osteologen Adam Boethius vid Lunds universitet i sin avhandling *Fishing for ways to thrive* drog slutsatsen att benen förmodligen kom från världens äldsta fermenteringsanläggning. En länk till Adams upptäckt finns i den lilla byn Fågelsjö i Orsa finnmark, som har runt 15 bofasta invånare. I Fågelsjö praktiseras fortfarande konsten att göra surmört. Den skiljer sig visserligen väsentligt från sin 9 000 år gamla motsvarighet genom att den fermenteras med salt men är inte desto mindre ett levande exempel på en 9 000 år gammal mattradition. Surmörtens starka förankring i Fågelsjö kan förmodligen spåras till den period som gett finnmarkerna dess namn. Under 1500- och 1600-talet intog finländare de svenska ödeskogarna i Dalarna och Värmland för att bedriva svedjebruk och genom fiske och jakt kunde svedfinnarna säkra tillgången på mat de år då skörden slog fel.

ENLIGT TRADITIONEN ska man till surmört använda lekmört som fångas i maj, då björkens löv är stora som musöron. Mörten fjällas och rensas. Därefter varvar man fisk och salt i en tråkage eller en livsmedelsgodkänd plasthink. Överst läggs en tyngd som gör att fisken täcks av den lake som bildas. Ett stycke tyg kan fungera som lock för att hålla flugor borta. Till hundra mörtar går det åt 1 kg salt och för att påskynda jäsningsprocessen och tillföra rätt bakteriekultur är det brukligt att man även tillför en kaffekopp av föregående års saltlake. Lagringen kan ske utomhus sommartid för att påbörja jäsningsprocessen, innan kärlet flyttas till en svalare plats som exempelvis en jordkällare. Efter ungefär ett år är surmörten färdig att avnjutas och fiskens kött ska då ha fått en vacker rosaskimrande färg. I Fågelsjö äter man vanligtvis sin surmörtillagad i ugnen tillsammans med stekt lök och grädde. Den kan dock även serveras rå med potatis som surströmming eller glödstekas vilket ska ha varit vanligare i trakterna kring Malung. //