



THE GRIMSBY TRADITIONAL FISH SMOKERS GROUP

I MÅNADSKIFTET FEBRUARI-MARS I ÅR GENOMFÖRDE ELDRIMNER EN INSPIRATIONSRESA TILL ÖSTRA ENGLAND, TILLSAMMANS MED EN GRUPP FISKFÖRÄDLARE. VI BESÖKTE FRÄMST FISKRÖKERIER. DET SOM HADE VÄCKT VÅRT INTRESSE FÖR ENGLAND VAR EN RÖKMETOD I GRIMSBY SOM VI HÖRT TALAS OM.

TEXT: Bengt-Ake Nässen ■ FOTO: Arvid Lorentzon

Staden Grimsby är för många i Storbritannien förknippad med fiskberedning. I över hundra år har fiskhandlare i Grimsby kunnat leverera fiskprodukter till hela landet och även till orter i Europa. Här finns en lång tradition av rökning av fisk, där för har också metoden levtt kvar här från generation till generation.

Det var järnvägen som kom på mitten på 1800-talet som möjliggjorde snabba transporter av röktt fisk till London och andra städer. På den tiden fanns ingen kylutrustning eller isproduktion. Det som stod till buds för att förlänga hållbarheten var saltning, torkning, rökning eller en kombination av dessa. I Grimsby valde man att kallröka fisken i höga skorstensliknande rökugnar.

”Traditional Grimsby Smoked Fish” är fortfarande en viktig produkt och har sedan flera år tillbaka fått en skyddad geografisk beteckning av EU.

DEFINITION

Traditional Grimsby Smoked Fish är filéer av torsk och kolja som väger 200–700 gram och som kallrökts enligt den traditionella metoden i ett geografiskt definierat område (Grimsby stad i östra England). Råvaran är färsk hel fisk från Island, Färöarna eller Norge men kan även tas från andra områden.

Fisken ska fileas för hand, sänkas ned i saltlag i 10–15 minuter och därefter torkas. I slutet av arbetsdagen flyttas fisken över till rökugnen. Rökningen är beroende av yttre temperatur och luftfuktighet och tar minst åtta timmar.

I Sverige äter vi kallrökt fisk kall, men ”Traditional Grimsby Smoked Fish” tillagas i hemmet och äts varm.

Bakom produkten står The Grimsby Traditional Fish Smokers Group, det vill säga fem företag från Grimsby Fish Docks. Under resan besökte vi tre av

företagen: Alfred Enderby LTD, GH Abernethie LTD och The Fishwife. De har alla en liknande historia och bakgrund, över 100 år gamla företag som har gått i arv från far till son. The Fish Docks, området där företagen ligger, är ett kulturskyddat område med hopträngda företagsbyggnader och smala gator. Några av byggnaderna är fallfärdiga och har skador från kriget. En gång i tiden fanns här ett åttiotal rökier som rökte fisk enligt den traditionella metoden, men nu finns bara fem sådana rökier kvar. De flesta har övergått till modernare rökugnar.

RÖKMETOD

Kallrökningen är beroende av klimatet med en röktemperatur på max 30 °C. Grimsby har ett perfekt klimat för kallrökning vad gäller temperatur och luftfuktighet. Grimsbys genomsnittliga sommartemperatur ligger under 20 °C, vilket är betydligt lägre än till exempel i inlandet.

I Grimsby finns en stor fiskauktion med ett utbud av bland annat kolja och torsk från Island, Färöarna och Norge året runt. Varje morgon görs inköpen på fiskauktionen för att säkerställa en färsk råvara av bra kvalitet. Så har det gjorts i generationer.

Efter att fisken har fileats för hand och lagts i saltlag i cirka 15 minuter torkas den några timmar på metallstänger som kallas ”speats”. Metallstängerna läggs på vagnar under torkningen. I slutet av arbetsdagen flyttas de till rökhuset (skorstenen) för att rökas under natten. Personalen klättrar upp i skorstenen och skickar metallstängerna med fisk till varandra tills röken är fylld. Basen på skorstenen är cirka en gång två meter och kan vara upp till tio meter hög. Den är öppen både upptill och nertill så att frisk luft blandas med röken på väg upp genom skorstenen. Vid behov kan en del stänger med fisk flyttas under rökningen.

Genom åren har skorstensväggarna blivit helt impregnerade av rök, något som ger fisken dess



unika och speciella smak. På golvet längst ned i skorstenen appliceras sågsåpan som genererar rök. Mängden spån och hur den packas är beroende av väder och årstid, kunskap som ärvs mellan generationerna. På morgonen plockas metallstångerna med den färdigrökta fisken bort. De längst ned i skorstenen tas bort först. Längre upp i skorstenen är fisken färdigrökt några timmar senare. Genom att känna på fisken vet man när det är dags att ta bort den från röken. Ingen hetta är inblandad därför kallnar den på kort tid till under 5 °C. Därefter packas de i kartonger på tre till fem kilogram. Kyltransport sker över följande natt ut till kund.

ALFRED ENDERBY LTD

Vi besöker Alfred Enderby LTD som varit drivande med att söka ett erkännande för Traditional Grimsby Smoked Fish.

Alfred började arbeta på andra rökerier 1936 och köpte sitt rökeri 1961. Företaget hade redan varit igång i över 50 år och var byggt för den traditionella rökmetoden. Sönerna George och Richard kom in i företaget 1963 respektive 1974 och driver nu företaget.

Det var brist på råvara under torskriget på 70-talet och de fick börja göra nya produkter av till exempel odlad lax från Skottland. Nu har de rökt laxsidor i över 30 år. De varmroker cirka 20 ton per år. Företaget köper torsk och kolja på fiskauktionen i Grimsby varje morgon. Den färdigrökta koljan skickas mestadels till exklusiva hotell i London och till restauranger och delikatessbutiker. En liten del av produktionen färgas av tradition gul med tartrazin.

År 2009 gick ansökan igenom och Grimsby Traditional Smoked Fish fick sitt erkännande av EU och rätt att använda märkningen Protected Geographical Indication, PGI. I Sverige motsvaras det av skyddad geografisk beteckning, SGB. //



CURED HADDOK

OMELETT BENEDICT (2 PERSONER)

100 g rökt kolja från Grimsby, * 50 g smör, 150 ml gräddde, 3 ägg
50 gram cheddarost, salt, peppar

- Sätt ugnen på grill 175 °C.
- Lägg den rökte fisken i vatten och sjud den i cirka 10 minuter.
- Låt den rinna av och ta bort skin och ben och skär fisken i mindre bitar.
- Värm fisken snabbt i en stekpanna med halften av smöret och 30 ml gräddde. Låt det svalna.
- Separera äggulan och vitan.
- Lägg äggulan tillsammans med 50 ml gräddde, salt och peppar i en skål.
- Vispa upp äggvitan till en hård konsistens och blanda i den i skålen med äggula.
- Värm upp en stekpanna med resterande smör och stek äggblandningen på låg värme.
- Lägg i den strimlade fisken.
- Låt omeletten sätta sig och stjälp sedan över den i en ugnsfäst form.
- Tillsätt resten av grädden, riv cheddarosten och strö över omeletten.
- Kör några minuter på grill i ugnen tills osten har fått fin färg.
- Lägg på tallrik och servera direkt.

* Självklart går det att byta ut Grimsby-fisken mot annan kallrökt fisk. Då behöver den inte kokas innan den läggs ner i omeletten.

