

NORDISKA MUSEET



MAT

FATABUREN 1989

Mat

NORDISKA MUSEETS
OCH SKANSENS ÅRSBOK
FATABUREN 1989

FATABUREN 1989

ISBN 91-7108-296-4

ISSN 0348-971-X

© Nordiska museet och respektive författare.

Redaktör Teje Colling.

Teknisk redaktör Berit Nordin.

Omslagsbild: Kokta sikhuvuden, en läckerhet som åts tillsammans med palt gjord på fiskens innanmäte och rågmjöl. Hanna Österman fotograferade fatet på sin mormors bord 1983.

Bildmaterialet tillhör Nordiska museet om ej annat anges.

Summaries translated into English by Skans Victoria Airey.

Omslag Johan Ogden.

Bohusläningens Boktryckeri AB, Uddevalla 1989.

Kan fisk verkligen ätas så?

Annika Österman, fil.-kand. och intendent vid Nordiska museets minnesavdelning.

Rökt fisk kokades, och äts även som den var, så var det även med torkad fisk förutom laken, som vid torkning blev mycket hård och måste blötläggas före kokningen och ändå krävde mycket lång koktid, minst ett par timmar. Av färsk lake kokades på en del ställen soppa som avreddes med en tunn mjölsmet. Laken kokades även i mjölk och ansågs då som en läckerhet. Rom av mört användes ofta i palt och pannkaka för att utdryga mjölet, före användningen stöttes, 'knådades' den i en träskål med en trästöt till en slemmig massa. Man sade att 'he stängen så bra utå rummen å så gå så lite mjöl' (stängen = svälla ut, bli fast) . . . Fisk ingick i olika former i den dagliga kosten och ansågs som en bra föda. Torr fisk medfördes ofta som färdkost vid kyrko- och marknadsbesök, den ingick även mycket i arbetarnas matsäck vid arbete i skogen, helst på sommaren. Vid festliga tillfällen, t.ex. bröllop, var fisk en stående rätt och färsk fisk skulle om möjligt finnas på varje bord lördagskvällarna tillsammans med nykärnat smör, tunnbröd och potatis och som dryck färsk kärnmjölk.

Så avslutar den lappländske skogsarbetaren Vilhelm Andersson från Arjeplog sitt svar på Nordiska museets frågelista om Fisk som föda. När man idag läser svaren på denna frågelista, som museet 1948 sände ut till sina meddelare, slås man av alla de olikheter med nutida förhållanden som där skildras. Det är en

del av dem jag här tänker beröra. Listans 170 svar, som kommer från hela landet, är vanligtvis skrivna av landsbygdsmäniskor eftersom museet vid den här tidpunkten ännu huvudsakligen dokumenterade förindustriella förhållanden. Svaren, som rör tiden från 1900 och framåt, vittnar om ett ekonomiskt tänkesätt som vi idag står ganska främmande inför: allt togs tillvara av fisken och människor hade ingående kunskaper om hur det kunde utnyttjas, kunskaper som få av oss har idag.

Listan börjar med att fråga om vilka fisksorter som ansågs matnyttiga och bra och under vilka tider på året som de olika sorterna var bäst och därför fiskades. Därefter frågas om olika beredningsmetoder som torkning, syrning, rökning och saltning, samt om sättet att anrätta fisken.

Huvudsyftet var att skaffa kunskap om vilken roll fisken hade haft i mathållningen, ett ämne som är alltför omfattande för att i sin helhet behandlas här. Jag har valt att i min artikel lyfta fram sådant som det ännu inte skrivits om och som därför är föga känt.



"Fru Ida Nilsson gör klart att hissa sina fläckesiller upp i flaggstången, utom räckhåll för flugor och där vind och sol kan garva sillerna." Foto Anders W. Karlsson, Mölleryd 1945.

Dit hör husbehovstorkningen av fisk och utnyttjandet av dess skrov och inälvor i matlagningen. För många kan detta verka främmande och exotiskt, kanske rent av motbjudande, som bekant är ju smaken något som är mer eller mindre inlärt.

Torkningen

När det gäller torkning av fisk är det ju välbekant att fiskare på västkusten liksom i Norge torkat och torkar torsk, långa, gråsej och kanske också annan havsfisk för att sälja den som råvara till bl.a. lutfisk. Däremot är det mindre välkänt att människor tidigare torkat fisk i praktiskt taget

hela landet, men då andra sorter och för det egna hushållets behov. Det finns många förklaringar till detta konserveringssätt, både ekonomiska, ekologiska och andra. Hur själva torkningen gick till berättar många uppteckningar om. Kyrkoherde Ernst Sandgren i småländska Stenbrohult, född 1893, själv garvarson, beskriver den så här:

Den fisk som inte omedelbart avyttrades eller användes, torkades. Torkningen skedde på så sätt, att fisken först rensades och fläcktes. Man blodsaltade den, dvs. först vred man nacken av den, varvid en smula blod fick rinna av. Sedan saltade man den efter rensningen och sedan den fläckts saltades (den) på nytt. Detta kallades blodsalta. Sedan uppsattes fisken på

spjälor eller hängdes upp mot väggen eller ock lades (den) på en sten att torka i solen. Så gjorde man med braxen och gäddan. Sedan samlades den torkade fisken i knippen, som förvarades på vinden, antingen för att säljas vid stadsresan eller för kommande husbehov. Något litet röktes, men blott till husbehov.

Den torkade fisken användes på samma sätt som lutfisk nuförtiden. Det var inte ovanligt att man fick torkad fisk på kalasen i bygden. Torkad fisk användes i hushållet i olika sammanhang. Man antingen blötte upp den till lutfisk eller malde den och gjorde fiskvälling. Fiskmjölet användes också som utdrygningsmedel i bakning och i olika maträtter.

Likadant beskrivs torkningen och förbehandlingen av fisken i många andra svar: man rensade, fläckte (om den var stor) och saltade fisken för att sedan arrangera själva torkningen på något olika sätt, men alltid i sol och vind. Efter torkningen, som tog olika många dagar, beroende på årstid och väderlek, buntades fiskarna ihop för att förvaras svalt och torrt på någon vind eller i en bod. Ett svar berättar om en kvinna som tog ut sin torrfisk och "solade" den ibland för att den inte skulle "malätas". Andra svar berättar att torrfisken gick att spara hur länge som helst. Hade man sådan hade man alltid något att ta till när det övriga sovlet tröt.

Torkningsanordningarna varierar, ibland kunde fisken läggas ut på stenar eller berghällar – den kallas också klippfisk – men den måste då, i händelse av regn, skyndsamt plockas ihop och föras under tak. Från Leksand berättas att man där – för att skydda fisken mot flugorna – först torkade den i

bakugnen så att ytan blev något torrare, innan man hängde upp den att torka färdigt i solen. Den kunde också läggas till tork på lagom sluttande tak eller hängas upp eller spikas fast på en södervägg. Man kunde t.ex. trä upp varje fisk på en pinne eller rada upp dem på ett snöre, antingen fästa dem parvis i stjärten eller trä snöret genom huvudet för att låta dem hänga fritt mellan träd eller i en träställning. Från Värmland berättar en meddelare att gårdarna i hans hemtrakt tidigare brukade ha en särskild "fiskhjäll". Den bestod av fyra stolpar, parvis nedslagna i marken och förenade med slanor på vilka man lade de spön där fisken var uppträdd. Man kunde också i övre Norrland, hänga upp dem i taket, som man gör med det renkött som skall torkas.

I en skånsk uppteckning skriver lantarbetaren Gustav Lundgren från Örby (född 1867) om hur han uppfattade fiskens smak efter flera dagars torkning, tydligen osaltad.

Torkning av fisk förekom inte mycket men ibland när priset var lågt och tillgången stor hände det att sill hängdes till tork. Den bara sköljdes, man trädde ett snöre genom nederkåken och radade upp så många man hade. Sen hängde man upp dem i svagt solsken men der vinden spelade in. Efter några dygn var den färdig men aptitlig var den inte och förekom inte så ofta. Vi pojka(r) kallade den 'värfisk' därför att vädret tillredde den. Den lagrades inte och (om) den blev över gick den i svinbaljan, i Handeln förekom den inte.

Enligt flertalet uppteckningar saltades fisken före torkningen. Det



"Bor man högt upp och det är sent på hösten och svalt i luften kan man mycket väl hänga fläckesillerna på tvättlinan (klädstrecket) anser fru Ida Nilsson, Mölle. Det får inte komma regn eller dagg på fläckesillerna." Foto Anders W. Karlsson, Mölleryd 1945.

är bara en till, från Kattån i Norrbotten, som ingenting säger om saltning. Så här lyder den:

Det var den gädda man fångade tidigt på våren som behandlades på detta sätt (torkades). Efter några dagar i vårsolen var den torr och hängdes upp på magasinshind. Den tillagades genom kokning (överkalixmål torkkreda). Den var salt i sig. Ofta hade man torkad gädda med på ängen.

Att torka fisk utan att först salta den gick tydligen bra i övre Norrbotten om det skedde tidigt på våren medan temperaturen ännu var låg och flugorna inte hade kommit.

De uppteckningar jag hittills citerat visar att det torkades fisk inte bara i lappmarken, där man

ju kunde vänta sig det. Där har ju spannmålsodling nästan inte alls förekommit, vilket gjort att människor i större utsträckning än på annat håll i landet, långt fram i tiden, fått lov att stödja kosthållet på vilt och fisk. Att man torkat fisk i Skåne, så sent som 1945 är mera märkligt. Bilderna av "fläckesill" är visserligen tagna strax efter andra världskriget då det propagerades – bl.a. från statligt håll – för att man skulle äta mera fisk. Men det finns säkert flera förklaringar. Troligen är det så att förfarandet gav fisken en speciell smak som uppskattades. Frågelis-tans svar säger inte särskilt mycket om hur torkad fisk smakade



"Här får de (fläckesillerna) hänga hela dagen tills de blivit garvade. Sedan steks de på samma sätt som man bräcker skinka." Foto Anders W. Karlsson, Mölleryd 1945.

men i ett från Gotland heter det att "man ansåg torkad fisk smakligare än den hårt saltade".

Vilken sorts fisk var det då som torkades och hur anrättades och åts den sedan? Jag har redan nämnt de sorter man på västkusten fortfarande torkar mer eller mindre industriellt, för att bli till lutfisk. Men blivande lutfisk har – som framgår – också torkats av icke professionella fiskare, men då är det inte samma sorter som

på västkusten. Från många håll i landet berättas det att man torkade gädda för att göra lutfisk av den, gäddan är den fisk som oftast omnämns i samband med torkning.

Lutfisken åts inte endast vid julen, vilket Gösta Berg också påpekar i Gastronomisk kalender. Den serverades också under andra tider av året, under fastan och på långfredagen och som en av rätterna vid bröllop, begravningar

och andra större sammankomster. Den icke lutade torrfisken åts också hela året men i vardagligare sammanhang.

Den kom väl till pass under sommaren och hösten då man hade bråd tid i jordbruket och ej hade tid att fiska och då brukade sovelförrådet av kött och fläsk att sina. Då var det bra att ha den torkade fisken när husmodern skulle laga middag.

Det skriver en småländsk hemmansägare. Glödstekning påpekas ofta vara det bästa sättet att anrätta torkad fisk. Genom glödstekningen blev benen i den

så torra och sköra att man lätt kunde tugga dem. Men man kunde också blöta den när den var het. Då var den välsmakande till potatis.

Så tycker en meddelare från Ölme i Värmland om mört.

Gäddan var den fisk som vanligtvis torkades, det omtalas från hela landet, även i trakter där annan fisk inte torkades, t.ex. i Roslagen. Näst gäddan är braxen den fisk som flitigast nämns bland de fiskslag som torkats. Andra fiskar som konserverades på detta sätt är abborre, id, lake, löja, simpa och sutare. Men – som citaten visar – också sådana sorter torkades som vi idag mer eller mindre betraktar som skräpfisk, mörten t.ex., som har så mycket ben, och norsken med sin starka lukt. Om mörten säger den småländske hemmansägaren att den var sämre blötlagd och kokad, men i pudding var den god. En annan smålänning ansåg att torkad mört stekt på stekpanna eller på glöden var en mycket läcker spis.

Frånsett gäddan är det olika

fisksorter man torkar inom de olika geografiska områdena, beroende på förekomsten. Från Gotland berättas t.ex. att man där, förutom torsk, också torkade flundror, som när de kokades blev fastare i köttet än de färska. I Lappland kunde både röding och laxöring torkas under sommaren och från Gävletrakten berättas det att man där kunde torka sik, trots att siken ju är en fet fisk som mindre väl lämpar sig för torkning eftersom det är risk för att den härsknar. Från Ångermanland nämns att nejonögon eller netting (en liten alliknande fisk) torkades för att framdeles kokas soppa på och i en uppteckning från Gävle sägs det att fiskare om hösten brukade sälja salta, torkade nejonögon när de kom in till stan.

Anrättningen

Hur den torkade fisken anrättades har delvis redan framgått genom citaten. Den torkade laken blötlades och användes till att koka soppa på, som skogsarbetaren från Arjeplog helt kort beskriver. Han nämner inte några andra ingredienser än redning på mjölk och mjöl. Från Stockholms skärgård skriver Agnes Westerberg om både "såd", som kokades på färsk gädda till julens helgdagsaftnar, och om strömmingssoppa där bitar av strömming fick koka med salt, kryddpeppar och lagerbärsblad. Både strömmingssoppa och "såden" reddes med mjöl och mjölk, eventuellt tillsatte hon också litet kärnmjölk, som hon tyckte gav en god smak. Men inte

heller hon nämner potatis eller rotsaker i sammanhanget.

Strömmingssoppa gjordes också längs hela norrlandskusten men innehöll där både potatis, klimp och ibland också lök. Enligt andra uppteckningar innehöll sopporerna för det mesta potatis och/eller andra rotsaker, eller gryn av något slag. En norrbottensk uppteckning talar om hur man gjorde "välling" på löja eller mört som fick koka sönder och sedan passerades genom en durkslag där benen blev kvar när massan pressades igenom. "Vällingen" avreddes med kornmjöl och några hela löjor lades i var tallrik innan "vällingen" hälldes på.

Samma meddelare berättar om att laxtarmar togs tillvara, rengjordes och saltades. Sedan skars de sönder i mindre bitar och kokades soppa på. "Det blev ganska fett spad, dom redde med mjölk och mjöl." Laxtarmarna återkommer i ett annat sammanhang men laxsoppa har även jag som norrbottning goda minnen av. Den kokades på ryggbenet, huvudet, fenorna och de fulare bitar som blev över när min mamma gravade lax för sommaren. När benen rensats bort efter kokningen, lade hon i fint tärnad potatis, gräslök och dill, någon gång gröna ärtor. Soppan reddes med mjöl och mjölk, ibland litet grädde och de rensade laxbitarna lades i varje tallrik när den serverades.

Fiskvälling har nämnts i fler uppteckningar, t.ex. i den tidigare citerade från Stenbrohult, där det berättas att den torkade fisken

kunde malas till fiskmjöl som både användes till välling och som utdrygningsmedel vid bakning och matlagning.

Att den torkade fisken kokades, stektes och halstrades och äts som tilltugg till potatis har också framgått i de tidigare citaten, däremot inte att den ibland kunde stekas tillsammans med fläsk, vilket idag kan förefalla märkligt. Förfaringssättet nämns av ett par sydsvenska meddelare. Denna kombination av fisk och fläsk har gamla anor och sanktioneras genom att den också förekommer bland recepten i Mera fisk i vardagskosten, som gavs ut 1941 av Aktiv Hushållning, vars rekommendationer var både beprövade och smakmässigt förankrade.

Torrfisken äts också som den var, helt naturell, på samma sätt som man än i dag gör på Island. Den var då vanligtvis matsäcksmat, föga utrymmeskrävande och lätt att bära med sig.

Som torrkaffning äts den okokt, på samma sätt (som) lapparna gör med sitt torra renkött och bonden här med sina torra fårlår. Man skar alltså flisor från torrfisken, eller rev sådana med fingrarna, och så stoppade man i sig dem och tuggade väl. Och fick ofta ont i magen, ty torrgädda t.ex. är hårdsmält okokt.

Så skriver Hjalmar Palmgren från Brändön i Norrbottens kustland. Det magknip han nämner kan nog också förklaras av att den torkade fisken sväller när den kommer ner i magen där utrymmet blir knappt om man ätit mycket av den.

Ibland äts den torkade fisken med smör på, som ersättning för



I Fjällbonäs, där de torkande gäddskallarna fotograferades 1932, torkar man 1981 fortfarande gädda till att göra egen lutfisk av enligt Norrbottens Matbok. Foto Edvin Brännström.

bröd, vilket flera nordsvenska meddelare berättat om. En smålänning skriver om torkad fisk att den äts både gärna och allmänt som färdkost, och en västgöte skriver:

Om brödet tog slut då stektes torrisk på glöden eller på halster och äts sedan som bröd.

Från Jämtland nämns att "spicken gädda, dvs, soltorkad sådan, ofta äts otillredd, föralldel rätt så smakligt tilltugg till smörgås, fast väl något hårdtuggat". En annan jämtlänning talar om att "soltorkad fisk fick vara tilltugg då karlarna tog sig en sup". Också i Skåne, där man ju inte väntar sig det, har fisk någon gång kunnat få er-

sätta bröd, även om fisken här inte var torkad. Fiskaren Alvin Öhman från Vik berättar att

under 1:a världskriget, då det var ont om bröd, var det många dagar som vi inte hade en brödbit i huset. Då medfördes stekt sill och kall potatis på våra fiskefärder, även stekta rödspättor och flundror medfördes som färdkost.

Fiskhuvudena

Huvudet och nacken omnämns i många av uppteckningarna som den bästa, fetaste och saftigaste biten på hela fisken. "Huvudet på stora braxar var en fin delikatess och kokades särskilt", heter det från Värmland och "husfaderna tog huvudet och biten därtill,

han skulle ha bästa biten", sägs det i en annan. Att huvudet gärna förunnades en person med dignitet framgår också av ett svar från småländska Bankeryd:

Fisk kokades eller stektes med huvudet på. Särskilt gäddhuvud, abborre- och braxen(huvud) eftertraktades av finsmakare på kalas. Kyrkoherde Hägerström förbehölls gäddhuvudet.

Också i Bohuslän, där det ju alltid varit relativt gott om fisk, har man ätit fiskhuvudena och uppskattat dem. En äldre uppteckning berättar att man torkade och sålde huvudena från rockan. De kokades och plockades rena från fiskköttet som sedan tillsammans med potatis och mjölk "stuvades ihop till fiskstuv". Nästa citat är saxat ur en skildring av hur fisktorkningen gick till på Tjörn, där de som arbetade med den hade gemensamt kosthåll, i vilket en del av spillet vid beredningen användes:

Middagen serverades kl. 12.30. Den bestod under fiskberedningstiden av stuvade långhuvud och potatis eller stuvade garnor (fiskgälar) och potatis, den senare rätten ansågs som en verklig delikatess.

Också på ostkusten har fiskhuvuden av olika slag varit uppskattade. Agnes Westerberg från Björkö-Arholma berättar om den färska gädda, som åts i hennes hem alla helgdagskvällar under julen i stället för lutfisk:

Huvudet fick sitta kvar. Det kokades med gäddan och ansågs vara det bästa på hela gäddan. Lever och rom tillvaratogs. Levern kokades med gäddan och rommen likaså. Eller också gjorde man "kropp" av den. Då rörde man den i vetemjöl och lade så klimpvis ned den i grytan med gäddan.

Det Agnes Westerberg säger om "kropp" för tanken till de fyllda torsk huvuden, som än i denna dag betraktas som en delikatess bland människor på ostkusten. I de fyllda torsk huvudena har man lagt samman flera av fiskens ädlare delar och förenat dem i vad den gotländska meddelaren Carl Franzén kallar "tåsskboddar". Här följer hans recept på hur man gör sådana:

Vid större fångst av torsk kokades ibland endast huvudena strax, ibland med ilagd lever i gapet. . . . Ett finare kalasande var det med 'krupplingsboddar'. I kokande vatten lades torsk huvud med 'krupping' av förvälld lever och rom, som vispats sönder, något lök, peppar, salt, ibland ägg samt grovt rågmjöl till en deg som smetades i gapet, som sedan trycktes till och fick koka. Detta var mat som inte 'kungen åt alla dagar' och var obegripligt gott med en sås av spad med smörklick eller gräddsås.

Den enklare variant som Franzén först nämner, kokt torsk huvud med enbart levern instoppad, har jag ätit i Stockholms skärgård och jag håller med om att det är "obegripligt gott", förutsatt att levern är ordentligt vitpepprad eftersom den är så fet.

Ytterligare en meddelares utsagor om fiskhuvuden skall citeras, en smålänning från Blomstermåla, som skriver:

Jag kanske borde nämna att dom förr i tiden på Öland, där dom får mycket ål, använde ålhuvudena i kroppkakor i stället för fläsk. Smålänningarna dom brukade lägga sill i sina kroppkakor, men det är ju länge sedan, nu torde det inte förkomma. Jag har hört det av äldre personer som själva ätit dylika.

Innanmätet i fisken

Fiskens inälvor har tillvaratagits i mycket varierande utsträckning inom olika landsdelar. Levnaden och rommen har kokats och stekts, antingen var sort för sig eller tillsammans med fisken. Ibland har de också lagts ned i fisksoppa eller varit beståndsdelar i fiskpalt.

Ett par uppteckningar berättar också om hur tarmarna av större laxar togs tillvara och på vilket sätt de användes. Mer om detta i samband med palten.

Lakrommen hörde till de fineser som enligt uppteckningarna var högst värderade, "man lagade finmat av lakrom men även av rom av gädda", heter det från Värmland. En annan uppteckning från samma trakt säger:

Rom från laken var man angelägen om att ta reda på. Dock inte under lektiden, ty den var då slemmig. Den kokades liksom lake i allmänhet i mjölk, i bästa fall nysilad. Lakelever var också en bra läckerhet, men den måste man se efter och ta bort blåsor, som kunde finnas. Dessa blåsor, som innehöll mask, avlägsnades sorgfälligt.

Att rommen kokades, hade en fördel, eventuellt dynt blev oskadliggjord. Men rommen har framför allt använts rå, till att göra "kaviar" utav. Sedan den rensats och befriats från sina hinnor har den rörts sönder tillsammans med peppar och salt och man har tillsatt finhackad lök, röd eller gul, och ibland också konjak. En meddelare berättar hur hon under sin tid som piga på en värmländsk herrgård fick göra "kaviar" av bå-

de lak- och gäddrom, som hon rörde i ett stenfat under ett par timmar samtidigt som hon tillsatte "rikligen" med konjak. Användningen av konjak har kanske flera orsaker, inte bara att den skulle förhöja smaken. Folk kände till risken att få binnikemask genom att äta fisk eller fiskdelar råa, det framgår av citaten. Konjaken ansågs kanske som ett skyddsmedel. Numera – när frysboxen finns – lägger man ju vanligtvis ner rommen i den ett tag, innan den anrättas, för att på så vis eliminera eventuell dynt. Om man nu överhuvudtaget vågar använda rom och lever av rädsla för kvicksilver och dioxin.

Uppteckningarna ger också andra exempel på hur man kunde anrätta rommen. Det gick att göra "fiskbullar" av den genom att blanda den med mald eller finhackad fisk och steka dem i talg eller ister. En annan uppteckning från Västmanland berättar att sillrän-tan, innanmätet i sillen kunde anrättas på ett smakligt sätt. Sill ingick som en del av statarnas lön eller stat. Alma Larsson som växte upp som statarbarn berättar:

S.k. sillrän-ta var en god rätt. Man tog ur några sillar rom och mjölke, la det i vatten så saltet drog ur, kokade det i vatten samt gjorde en mjölksås som inblandades (med) finskuren rödlök, s.k. löksås. Detta och varm potatis var en rätt som hette duga.

Som jag redan nämnt har rommen delvis fått ersätta mjöl i nordsvensk matlagning. Enligt uppteckningen från Arjeplog hade man rom i både pannkaka och

palt, och från Jämtland sägs att "rom blandades ofta i mjölgröt som ett utdrysngningsmedel". Men även om rommen betraktades som ett sådant så bör den palt, pannkaka eller gröt där den ingick ha varit mer proteinrik och nyttigare än den som gjordes på enbart mjöl. Vanan att göra fiskpalt står sig fortfarande i Norrbotten, där ju palt av olika slag uppskattas. Här följer ett recept på hur den görs:

Av inälvorna, utom tarmarna, gjorde man fiskpalt (finska kalakakko). Man blandade inälvsfettet, rommen osv. med korn- eller rågmjöl. Paltan kokades antingen tillsammans med den övriga fisken eller särskilt för sig. Även tarmarna kokade man och åt, sedan de rensats och tvättats. De ansågs vara det finaste av fisken och skogskarlar ville gärna ha dem. När man fordom fick mycket fisk, åt man bara fiskpalt som färskvara, allt övrigt av fisken saltades ned. . . . Ofta hade man mjöl med på fisketurerna och kokade palt ute i skogen. En kittel hade man alltid med, och så kokades på kvällen palt för nästa dags behov. Till paltan åt man flott från fisken. I synnerhet harr och sik har ju gott om inälvsfett och det togs ut, värmdes och blev fett, där paltan doppades. Bröd åt man inte till sådan mat, inte heller potatis. Numera skirar man ofta smör som man doppar fisken (skall väl vara paltan?) i när man äter. Smöret serveras i en kaffekopp.

Erik Lundemark, skolinspektör och kunnig i finska har gjort den ovan citerade uppteckningen i Svappavaara. Den fiskpalt han beskriver har jag både ätit och varit med om att laga till efter en större sikfångst i Torneälven. Men fett, mage och tarmar togs inte med till den paltan, däremot skrapades den mörka randen, fiskens njurar, vid ryggbenet med

och ingick i smeten. Från grannsocknen, Gällivare, berättar Lundemark om ett annat sätt att anrätta laxens innanmäte:

Av inälvorna tog man vara på levern, magen, tarmarna och rommen. . . . Inälvorna skulle ligga i vatten och dra ett tag. De kallades "sappaset" på finska. Namnet är termen för kokta inälvor av fisk eller djur. Inälvorna sköljdes sålunda i regel upp och kokades. Sappaset skulle vara ganska salt. Man kunde t.o.m. ta lite saltlake och slå på sedan man hade kokat.

Att använda just dessa av fiskens inälvor är nog tämligen unikt, det nämns bara från Norrbotten, inte från andra delar av landet. Och fisken bör rimligtvis ha varit stor om det skulle löna sig att ta vara på mage och tarmar.

Detta sätt att anrätta fiskens innanmäte fortlever delvis ännu i Norrbotten. Lokalradion där gav 1981 ut Norrbottens Matbok, som grundar sig på sådana recept som inte fanns på pränt men som lyssnarna "hade i huvudet" och ärvt genom muntlig tradition och praktisk övning. Bland dem återfinns flera av de som jag återgivit ur museets uppteckningar.

Avslutningsvis kan sägas att torkad fisk ätits också i städer och av borgerskapet, även om detta inte mer än antyds i uppteckningsmaterialet. Redan Olaus Magnus talar om den torkade fisken i sin Historia över de nordiska folken (1555) i flera olika kapitel. I ett av dem skriver han om de "sjövargar" (gäddor) och andra fiskar, som det är så gott om i lappmarken att de exporteras:

Detta ymniga förråd icke blott förslår till att lifnära invånarna i fyra stora nordiska

riken, utan en del fisk äfven, sedan den blifvit saltad och soltorkad, lastas på skepp, uppstaplad som ved i stora trafvar, och föres ännu längre bort, till det stora Tyskland, för att där säljas.

Det finns många andra dokument från äldre tid som visar att torkad fisk var en väsentlig del i kosthållet. En spisordning, daterad till 1620, visar vad Uppsala Universitets Communitet serverade de studenter som kom i åtnjutande av dess kost. Enligt spisordningen

förekommer "blötta gäddor", "krampsill" och "stockfisk" flera gånger under samma vecka.

"Krampsill" är enligt Svenska Akademiens Ordbok inte sill utan sol- och lufttorkad strömming. "Stockfisk" är också torkad fisk.

Med dessa konkreta exempel hoppas jag att jag nått mitt syfte med denna artikel: att peka på vilken oerhört mycket större roll fisken tidigare har haft i vårt kosthåll.