

FRÅGOR RÖRANDE SURFISK, GRAVFISK, LUTFISK OCH LIKNANDE.

De frågor, som framställas i följande frågelista äro avsedda såsom en komplettering till Landsmålsarkivets frågelista M 25 avd. III, vilken behandlar fiskets betydelse i hushållningen. Här kommer att mera detaljerat efterfrågas uppgifter om dels konservering av fisk medelst en jäsning-process, varvid s.k. surfisk, rakfisk, gravfisk eller annat erhålles och dels anrättning av dylik fisk samt beredning av lutfisk.

Vad har man på orten menat med färsk fisk? Var det dagsfärsk fisk eller menade man därmed denna sommars fisk?

Vilka olika slags konserveringsmetoder har man använt sig av för att kunna bevara den fisk, som man ej hann med att äta färsk och som måste förvaras för vinterns behov? Hade skillnaden mellan skinnfisk och fjällfisk någon betydelse vid val av konserveringsmetod?

Vilka fisksorter utvaldes för jäsning och hur rensades denna fisk i motsats till andra? Hur gjorde man med inälvor, huvud, skinn, fjäll, blod, ryggrad m.m.? Borde det vara stora eller små exemplar? Romfisk eller inte? Blandades olika fisksorter?

Skulle fisken före jäsningen torkas eller saltas på ett bestämt sätt? Hur gick detta till?

Hängdes fisken upp på något sätt under jäsning-processen eller lades den i ett särskilt sorts kärl? Vad var detta kärl gjort av? Näver? Något särskilt träslag? Måste det vara lock på kärlet? Hur såg detta ut? Brukade man någonsin lägga in fisken i näver eller bark? Utsattes fisken för press? Betydde det något om kärlet stod varmt eller kallt? Hur länge skulle fisken stå på detta sätt, innan den ansågs vara färdig att äta? Vid vilka årstider använde man sig av denna konserveringsmetod? Förekommer den ännu?

Användes vid själva jäsningen salt eller andra kryddor? Hade saltmängden någon betydelse? Saltprisets betydelse för val av metod? Lades fisken i någon vätska, t.ex.

surmjölk eller blodlake? Eller räckte den vätska, som fanns i den råa fisken? Andra smakämnen? Socker? Salt-peter?

Her Ni hört talas om fisk som beretts genom att ligga nergrävd i jorden en tid? Hur förfors i övrigt med sådan fisk? Har Ni någon åsikt om varför fisken grävdes ned?

Vilken skillnad anser Ni det vara mellan surströmming och annan surfisk? I smak? I beredning?

Vad kallades fisk, som bereddes på något av ovanstående sätt? Surfisk? Gamfisk? Rakfisk? Andra benämningar? Vad lägger Ni för betydelse i ordet gravfisk? Är fisken rå, salt, torkad eller sur eller en kombination av någondera? Eller menar Ni med gravfisk något helt annat?

Hur länge kunde den på något av ovanstående sätt konserverade fisken bevaras? Flera år? Skulle den då stå varmt eller kallt eller i rumstemperatur?

Hur ät man den s.k. surfisken? Åts den rå? Vad kallades det att äta fisken rå? Brukade man koka den eller steka den eller anrätta den på något annat sätt? Ansågs det vara en konst att bereda och anrätta sådan fisk?

Ansågs den på detta sätt konserverade fisken vara vardags- eller högtidsmat? Ansågs den vara god mat? Klagan på fiskdieten? Var det fattigmans- eller rikemansmat? Hur fördrogo åldringar, barn och andra denna fisk? Har man ansett, att vissa sjukdomar hängt samman med användningen av konserverad fisk? Vilken uppfattning hade man om värfiskens betydelse i dieten? Ansågs det på något sätt vara farligt att äta färsk fisk? Eller hälsobringande?

Var det vanligt att bereda lutfisk? Gjorde varje husmor detta eller brukade man tillkalla någon särskilt kunnig? Lutade man fisk flera gånger på året eller endast till julen? Var det vardags- eller högtidsmat?

Beskriv hur man beredde lutfisk! Vilka fisksorter bereddes på detta sätt? Hur länge skulle fisken ligga i vatten? Vad för sorts lut användes? I vad för sorts kärl lades fisken? Användes kalk? Varför? Hur lång tid

tog det, innan lutfisken var färdig att äta? Hur bevarade man den färdiglutade fisken och hur länge kunde den behållas? När skulle julens lutfisk göras i ordning? På Anna-dagen?

Hur anrättade man lutfisk? Användes vitpeppar, kryddpeppar, senap eller andra kryddor? Sås?