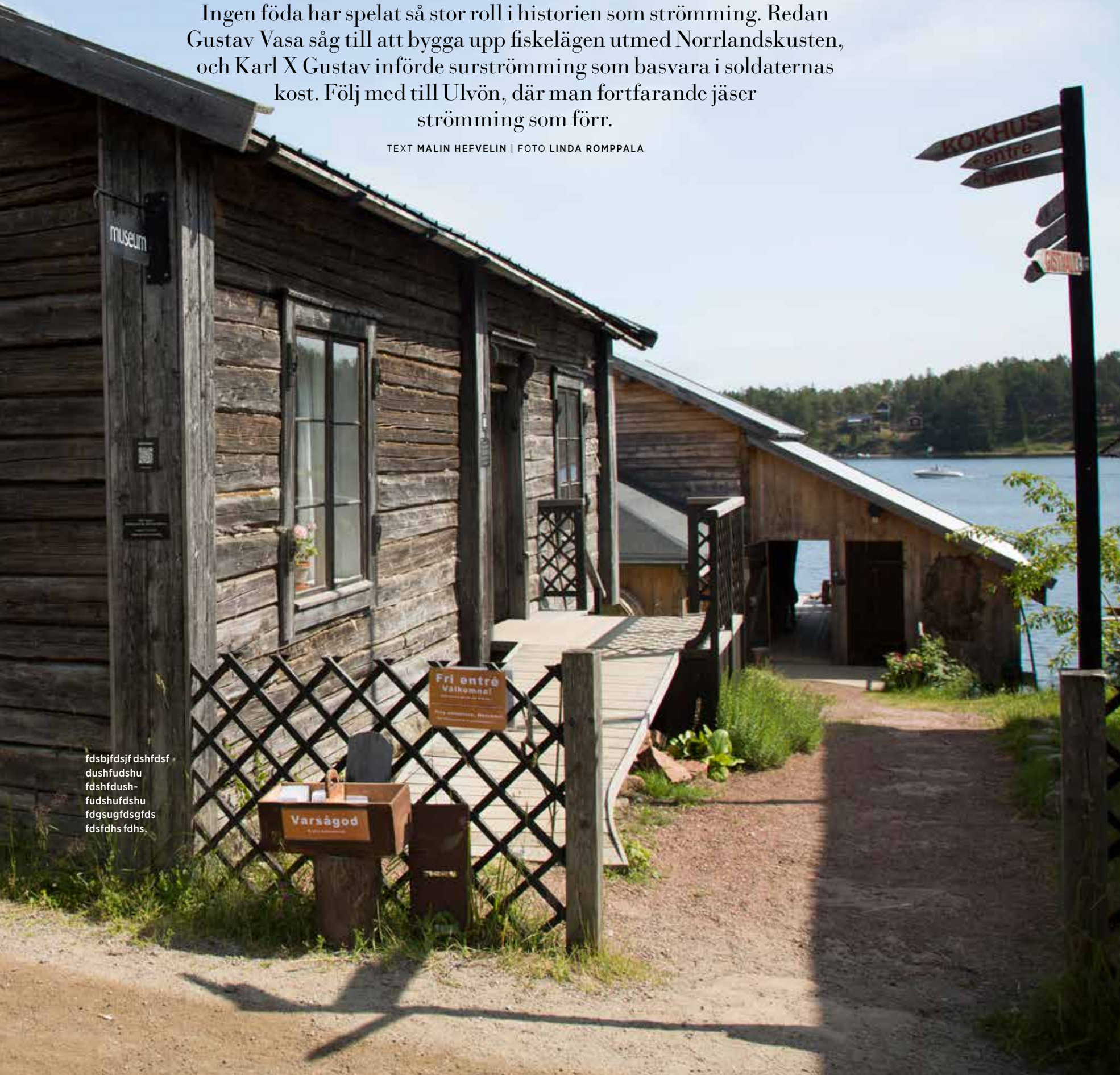


Havets silver i syrad form

Ingen föda har spelat så stor roll i historien som strömming. Redan Gustav Vasa såg till att bygga upp fiskelägen utmed Norrlandskusten, och Karl X Gustav införde surströmming som basvara i soldaternas kost. Följ med till Ulvön, där man fortfarande jäser strömming som förr.

TEXT MALIN HEFVELIN | FOTO LINDA ROMPPALA



fdsbjfdsjf dshfdfs
dushfudshu
fdshfudshu
fudshufdshu
fdgsugfdsgfdfs
fdsrhns fdhs.



fdsmkfdskf dsfjdshjfds
fdhsjfhshjfd hfdshfdshjfds
fjshjfdhjdfshjds.

Surströmming luktar inte, den doftar!
Orden är Ruben Madsens, och han borde veta vad han pratar om. Ruben är surströmmingsfabrikör och grundare av SurströmmingsAkademien, en förening som syftar till att bevara och utveckla surströmmingskulturen. Han har studerat fiskfermentering i Japan, Egypten, Norge och på Grönland och driver i dag Ulvöns enda kvarvarande salteri av surströmming. Ulvön är nämligen själva hjärtat i svensk surströmmingstillverkning.

Men för att ta reda på hur allting började måste vi förstås söka oss bakåt i tiden. Strömmingen har haft en oerhört stor betydelse i Sverige, eftersom den ut-

gjorde basfödan i var mans kost och var en viktig handelsvara under århundraden. Fisket runt just Ulvöarna utvecklades i större skala redan på medeltiden. Gustav Vasa gav borgerskapet i Gävle ensamrätt på strömmingsfisket längs Norrlandskusten under 1500-talet, och det var dessa fjärrfiskare som byggde upp fiskeläget Ulvöhamn på norra Ulvön. Om våren kom de seglande längs kusten, lastade med fruar och barn, drängar, pigor, kor och getter. De arrenderade mark av bönderna på ön som ägde fiskebodarna.

Fisket skedde med nät från små skötbåtar som roddes ut. Det pågick hela sommaren innan det avslutades i september då man seglade hem igen. En del av →



fdsbjfdfsif dshfdfs dush-fudshu fdshfdush-fudshufdshu fdgsugfdsgfdfs fdsfdhs fdhs.



fdsbjfdfsif dshfdfs dush-fudshu fdshfdush-fudshufdshu fdgsugfdsgfdfs fdsfdhs fdhs.

Så njuter du surströmming

BÄSTA SÄTTET ATT AVNJUTA surströmmingen är enligt SurströmmingsAkademiens grundare Ruben Madsen helt naturell. Men är man nybörjare så ska man äta den med mjukt eller hårt tunnbröd. Bre på ett tjockt lager smör och lägg sedan skivor av kokt potatis – mandelpotatis är att föredra – och bitar av strömmingsfilén på detta. Om du vill kan du toppa med rödlöksmarmelad eller äpplemos – det mildrar smaken och blir jättegott. Det söta gifter sig med det salta. Ruben tipsar också om att marinera surströmmingen i färsk dill en stund innan serveringen för att mildra doften, och gärna ha den i frysen en halvtimme innan.

– Då är den riktigt kall och fräsch när du ska servera, som en kyss från havet.

fisken såldes färsk på lokala marknader, men merparten lastades ombord på de stora båtarna när färden gick söderut för att säljas där. För att fisken skulle kunna förvaras under så långt tid var man tvungen att salta eller syra den.

Insaltning är en urgammal metod att bevara fisk och kött. På 1500-talet blev det

också vanligt att i stället syra strömmingen, genom att tillsätta betydligt mindre salt. Det innebär att fisken börjar fermentera, det vill säga jäsa. En möjlig förklaring till konserveringsmetodens popularitet sägs vara saltbrist i norra Sverige, som orsakades av Gustav Vasas illa finansierade krigföring. Kungen misskötte sina krediter hos köpmännen i Lübeck som

bestraffade Sverige genom att strypa saltleveranserna. Saltet blev en bristvara och priset sköt i höjden. Surströmming hade visserligen producerats tidigare i liten skala men nu ökade produktionen lavinartat.

FÖR ATT FA till en riktigt bra surströmming fiskar man strömmingarna lekmogna på våren. De läggs först i mättad saltlake i öppna kärl, så kallad "blodlakning". Genom osmos går salt in i fisken och blod ut i saltlaken. Efter några dagar byts saltlaken ut mot ny lake med lägre salthalt. Tunnorna förses med lock och enligt de traditionella metoderna rullas de även ut i solskenet för att jäsningen ska ta fart. Fiskarna får mogna i tunnor i 15–18 graders värme och efter drygt åtta veckor är de klara att läggas in på burk. Den starka doften härrör från fiskens egna enzymer som tillsammans med bakterier bildar starkt luktande propansyra, smörsyra och ättiksyra.

Men jäsning av livsmedel är inget vi kommit på här



Om Ulvön

ULVÖN LIGGER I ÖRNSKÖLDSVIKS skärgård, i hjärtat av Höga kusten och är egentligen två öar – norra och södra Ulvön. Ulvöhamn ligger på norra ön, väl skyddad i Ulvösundet.

Här finns ca 35 bofasta, och om sommaren lever ön upp med många turister och sommarstugeägare. I den vackra skärgårdsmiljön finns restauranger, hotell, vandrarhem, stuguthyrning, affär och många gamla fina byggnader. Vid hamnen ligger Netterlunds Lanthandel som byggdes 1910 och drevs fram till 1937. Idag är affären ett lanthandelsmuseum med bevarade förpackningar och gammeldags godis till salu.

Ön kallades "Bottenhavets pärla" av författaren Lubbe Nordström som tillbringade perioder på Ulvön för hämta kraft och inspiration från både natur och människor här.



dfsfdshufdsu fhdushf dushfu dshfudshfudshf fds fgdsy fhds hfudsh fudshf ushudsfhuh fdushfuds fdshuhfdushf udshf udshfudshfuds.



dfsfdshufdsu fhdushf dushfu dshfudshfudshf fds fgdsy fhds hfudsh fudshf ushudsfhuh fdushfuds fdshuhfdushf udshf udshfudshfuds.

i Sverige, utan en konserveringsmetod som funnits i årtusenden över hela världen. I romarriket skedde industriell tillverkning av syrad fisksås, garum, flera hundra år före Kristus. I Babylonien har man funnit stentavlor med recept på syring av olika produkter daterade 2800 f Kr. I Norge kallas fisk som konserverats genom fermentering rakfisk (från fornnordiskans raker som betyder blöt) och benämningen förekommer så tidigt som år 1348. Vietnams vanligaste krydda är Noc Nam – fermenterad fisksås, och i Japan finns en syrad fiskdelikatess som kallas funasushi.

För 400 år sedan rullade surströmmingstunnor över landsgränsen i släptåg på den svenska armén. Det sägs att Karl X Gustav införde surströmming som basvara i soldaternas kost. Han hade lagt märke till de ryska soldaternas outtröttliga stridsförmåga och drog slutsatsen att det var den syrade maten de åt som höll dem på benen när motståndarna kroknade. Surströmmingens stora popularitet höll i sig en bra →

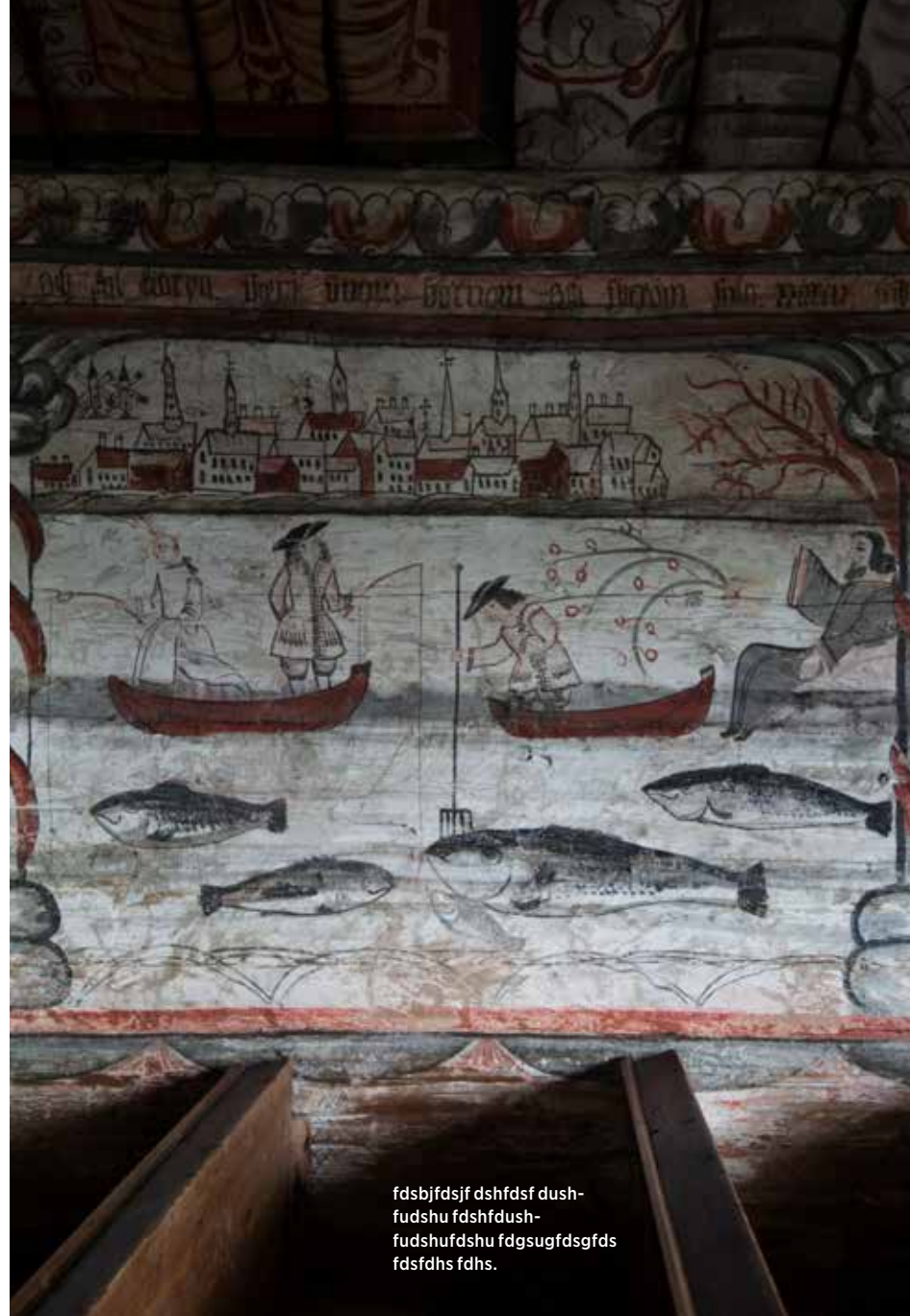


dfsfdshufdsu fhdushf
dushfu dshfudshfudshf
fds fgdsy fhds hfudsh
fudshf ushudsfhuh
fdushfuds fdshuhfudshf
udshf udshfudshfuds.

dfsfdshufdsu fhdushf
dushfu dshfudshfudshf
fds fgdsy fhds hfudsh
fudshf ushudsfhuh
fdushfuds fdshuhfudsh.



fdsbjfdsjf dshfdsf dush-
fudshu fdshfdush-
fudshufdshu fdgsugfdsgfds
fdsfdhs fdhs.



fdsbjfdsjf dshfdsf dush-
fudshu fdshfdush-
fudshufdshu fdgsugfdsgfds
fdsfdhs fdhs.



fdsbjfdsjf dshfdsf dush-
fudshu fdshfdush-
fudshufdshu fdgsugfdsgfds
fdsfdhs fdhs.

bit in på 1800-talet.

Uppe på Ulvön började många Gävlefiskare att stanna kvar över vintern, eftersom den långa seglaten söderut i höststormarna var både arbetsam och farlig. De förlorade också sin ensamrätt till ström-

mingsfisket, och fick dela fiskeplatserna med lokala kustfiskare. Strömmingsfisket var inte heller lika lönsamt, konkurrensen från sillen som fiskades på västkusten var betydande nu när den kunde fraktas snabbt på den nyanlagda järnvägen till storstäderna.

Under senare delen av 1800-talet ökade kunskapen i kemi och konserve-

ringsprocessen förfinades. Nu var det inte längre lång förvaring som var den primära egenskapen, utan smaken fick allt större betydelse. Trots ett ökat utbud av färsk fisk och andra råvaror under 1900-talet fanns det fortfarande många som eftertraktade delikatessen från Östersjön.

Bröderna Axel och Herman Söderberg bidrog till den framgångsrika tillverkningen av surströmming på Ulvön med Ulvö Gamla Salteri. I början använde de träkaggar som de själva tillverkade, men de läckte saltlake. På 1890-talet övergick man till bleckplåtsburkar som löddes ihop. Plötsligt blev det möjligt att leverera surströmming till hela landet. Svenskarna började äta surströmming från Ulvön som en delikatess, och även om fastlandssalterierna tog efter så hade Ulvön då blivit synonymt med surströmming av hög kvalitet. Varumärkena fick ofta namn efter ön, här fanns Röda Ulven och Ulvöhöken, liksom Ulvögöken och Ulvöprinsen. Den legendariske Ulvökung-

en Fridolf Nordkvist var den störste inläggaren under efterkrigstiden in på 1970-talet. Han fick kontrakt med Koooperativa förbundet och därmed kunde strömmingen distribueras till hela Mellansverige. Hans salteri lades ner 1983.

VID ETT BESÖK på Ulvön i dag kan man fortfarande se bebyggelsen från tiden då fisket var den huvudsakliga näringen med långsträckta tomter. Längst ner vid vattenbrynet låg sjöbod och kokhus. På andra sidan hamngatan fortsatte tomten med en gräsklädd gistvall där man hängde upp sina nät för torkning och lagning. Ovanför den gick djuren, och längst upp fanns ladugårdar, boningshus och åkrar.

Idag finns bara ett salteri kvar på Ulvön, Ruben Madsens Ulvö Lilla Salteri med varumärkena Erik den Röde och Ulvöprinsen.

Östen Markström är en av dem som fortfarande fiskar regelbundet på ön, han röker strömming, sik

och laxöring och säljer ibland vid kiosken på Hamngatan. I hans fiskebod hänger tapeter med glada segelbåtar från 30-talet. Då hyrde Östens mormor ut både bod och brygga till fastlänningar som kom för att leva skärgårdsliv om sommaren. Idag har Östen fiskeboden för sig själv och det är här han äter surströmming. Till premiären i år ska han njuta en fem år gammal burk.

– Om man bara förvarar den i jämn temperatur så håller den länge, och blir bara bättre. I fjol åt vi en som var femton år gammal och den var fantastisk!

Ruben Madsen har under flera decennier engagerat sig för att sprida surströmmingens goda sidor, och önskar att fler skulle våga sig på att prova den både en och två gånger.

– De flesta gillar inte öl eller oliver heller första gången de smakar, men när man lärt sig så är det fantastiskt gott. Man måste förstå att skilja på doften och smaken.

Nyttigt i lagom doser

Surströmming är faktiskt något av en hälsobomb. Du får i dig nästintill hela dagsbehovet av vitamin D, B12, zink och selen. Proteinhalten är hög medan fetthalten bara är ca fyra procent och består mestadels av det nyttiga omättade och fleromättade fett. Mjölksyran som bildas är antibakteriell och det forskas på om mikroorganismerna från surströmmingen kan motverka magbesvär och tarmproblem, något som många inbitna surströmmingsälskare hävdar. Strömming från Bottenhavet kan idag dock innehålla halter av dioxin och PCB och Livsmedelsverkets rekommenderar därför måttlig konsumtion.