Suringen

År 2017
Nummer 2

PÅ BESÖK HOS OSKARS I TYNDERÖ

Anna-Greta Leijon om sin passion för surströmming

HÅLLSTRANDS

LANDETS SYDLIGASTE SALTERI

Redaktören:
”Det är vi äldre surströmmingsälskare som måste se till att föra traditionerna vidare till yngre generationer”

Surströmmings Akademien

Suringen är en medlemstidning för Surströmmingssällskapet. Sprid den gärna till fler!

God läsning från SurströmmingsAkademien & Surströmmingssällskapet!

LEDARE.

Gott Nytt Surströmmingsår!

Surströmmingsvänner, vintern är här och snart både julen och ett nytt år.

Vi har snart ett mycket lyckat surströmmingsår bakom oss, samtidigt ser vi fram emot vårsolen och ett nytt surströmmingsår 2018!

Vi kan titta tillbaka mot ett flertal lyckade evenemang, mycket media och ett stigande intresse för delikatessen surströmming.

Vi följer Facebook och kan konstatera att det blir fler och fler grupperingar som älskar surströmming.

Under året har undertecknad bland annat medverkat till att få tillstånd en surströmmingsgrupp i vårt grannland Danmark ("Vem kunde tro det "?).

Eftersom detta är sista numret för i år, vill jag ta tillfället i akt att tacka alla som på något sätt bidragit till att föra surströmmingstraditionen vidare.

Jag vill också passa på att tillönska er alla En riktigt God Jul och Ett Gott Nytt Surströmmingsår 2018!

LARS G. OHLSSON
Preses SurströmmingsAkademien

Anna–Greta Leijon. Surströmmingsambassadör.

Anna–Greta Leijon
– en strålande surströmmingsambassadör

Den f d justitieministern och Skansen-chefen Anna–Greta Leijon är en av surströmmingens bästa ambassadörer.

– Jag åt surströmming första gången 1960 när jag var 20 år och föll för den direkt, säger hon.

Anna–Greta Leijon (s) är en av svensk politiks mest meriterade kvinnor och har förutom justitieminister även varit invandrar– och jämställdhetsminister och arbetsmarknadsminister under sina många år som statsråd och riksdagsledamot.

Sedan hon lämnade yrkespolitiken 1990 har hon bland annat lett Skansen och varit styrelseordförande för Sveriges Television och Moderna Museet.

Numera lever hon ett lugnt pensionärsliv – och gör insatser för surströmmingskulturens bevarande och spridning.

– Jag brukar bland annat stå inne på COOP i Bromma och låta folk provsmaka surströmming på premiären i augusti. Det har jag gjort i många år men i år var jag tyvärr sjuk och förhindrad, säger Anna–Greta.

¬Hon gillar möten med människor och att få fler att prova och upptäcka det positiva med surströmming.

– Roligast är det med barn. De är så nyfikna och öppna till sinnet. De har inte så många fördomar. Även fast de kan bli skeptiska av lukten (skratt).

Hennes relation till surströmming inleddes i Uppsala.

Hon hade just lämnat tonåren, studerade vid universitetet, bodde bland nykterhetsvänner och hängde på när det arrangerades surströmmingsfest hösten 1960.

– Det var en spännande och angenäm upplevelse. Eftersom det var en helnykter fest, drack vi bara mjölk till och varken öl eller snaps.

¬– Sedan dess har jag ätit surströmming flera gånger om året.

Under 70–talet blev det en tradition att göra det tillsammans med kolleger från riksdag och regering.

– Vi har hållit fast vi det sedan dess. Det är en årlig tradition. Tyvärr, är vi bara två kvar från det ursprungliga gänget.

Utöver det äter Anna–Greta surströmming några gånger till per år. Och alltid med hårt tunnbröd, med smör, mandelpotatis, rödlök och tomat.

¬– På senare år har jag också haft gräddfil eller créme fraiche. Men löken är viktigast. Jag vill ha mycket lök till surströmmingen.

Förr vägrade hon i stort sett att äta färdigfileade strömmingar men nu händer det att hon testar ibland.

– Filéerna har blivit mycket bättre. Och det är skönt att ta en filé på den första mackan, så att man får lite lugn och ro sen, skrattar hon.

Text: OLOF WIGREN

SURINGEN ges ut av SurströmmingsAkademien som en medlemstidning för Surströmmingssällskapets medlemmar.
Den får gärna spridas för att öka medlemsantalet och för att sprida information om den ljuvliga delikatessen surströmming.
Ansvarig utgivare: Lars G. Ohlsson.
Redaktionsråd: Ritha Johnsson, Ulf Ögren, Lars G. Ohlsson och Olof Wigren.
Redaktör: Olof Wigren.
Texter: Olof Wigren Media AB.
Grafisk formgivning: Pontus Larsson, Kramfors Reklam AB.

Bli medlem i Surströmmingssällskapet

SurströmmingsSällskapet administreras av SurströmmingsAkademien och instiftades på Ulvön den 16 augusti 2003.

Målsättning:

- Att bibehålla och främja surströmmingskulturen
- Att kartlägga surströmmingsvärlden. Sprida och dela dess upplevelser bland urströmmingsentusiaster
- Att främja kulinarisk variation och utveckling
- Att dekorera passionen
- Att uppleva kollektiv gemenskap och stolthet för surströmming som kultur, kulinarisk delikatess och tradi tionsbärare.

Medlemsförmåner:

- Inbjudan till varierande arrangemang och möten
- Tidningen Suringen

Övrigt

- Medlemskapet är personligt och individuellt. Par, flera personer, familjer, grupper kan ej ha gemensamt medlemskap
- Utträde sker genom meddelande via e-post eller att inte ha inbetalat medlemsavgiften två år i rad.

Medlemskapet kostar 120 kr/år och du tecknar det på hemsidan www.surstromming.se

Surströmmings Sällskapet

Janne Söderström driver Oskars sedan 80-talets början.

Oskars är störst i landet
– men det började som en biprodukt

Oskars Surströmming är landets och därmed världens största producent av surströmming. Känd för sin jämna och höga kvalitet. Men en gång i tiden var surströmmingen från Tynderö bara en biprodukt till saltströmming.

Oskars. En surströmmingsklassiker.

Det är vinter och snön ligger djup när Suringen besöker salteriet som ligger på vägen mellan Söråker och Åstön i norra Medelpad.

Någon risk att man åker förbi det finns inte.

Vid vägkanten finns nämligen en gigantisk Oskars–burk högst upp på en ställning.

Inne i lokalerna ligger isärtagna delar till maskiner för genomgång. Saltet sliter på maskinerna och delarna och noggranna genomgångar krävs varja vinter, för att allt ska fungera perfekt när sommaren kommer.

Janne Söderström visar runt i salteriet. Han och frun Ingela är två av tre som jobbar heltid på Oskars.

Det var Jannes pappa Oskar Söderström som grundlade det som blivit en klassiker.

– Pappa var jordbrukare men fiskade också för att det skulle gå runt. Han sålde saltströmming under många år men började sedan prova på att göra egen surströmming.

Detta var tiotalet år efter andra världskrigets slut.

Oskars första tunna surströmming blev misslyckad.

– Han var rejält missnöjd men envis som han var gav han sig den på att han skulle få den bra, ler Janne.

1955 ansåg han sig ha surströmming av så bra kvalitet att den kunde säljas.

Konsumentföreningen, KF, i Umeå var den första som köpte av honom.

– Men den hette inte Oskars Surströmming förrän 1966. Loggan gjordes förresten av en journalist på Nord–Sverige.

1976 började Janne jobba heltid på salteriet sedan han gjort militärtjänstgöringen och fem år senare blev han huvudansvarig när pappa Oskar pensionerade sig.

– Han var dock här hela tiden ändå och hjälpte till, ända fram till dess att han dog.

Driven av ett passionerat intresse för både surströmming och för att företaget skulle växa sig större, vilket det gjorde.

– Precis som på pappas tid fiskas den mesta av strömmingen vid kusten här utanför, från Mellanfjärden upp till Åstön. Men jag är oroad över tillgången, säger Janne.

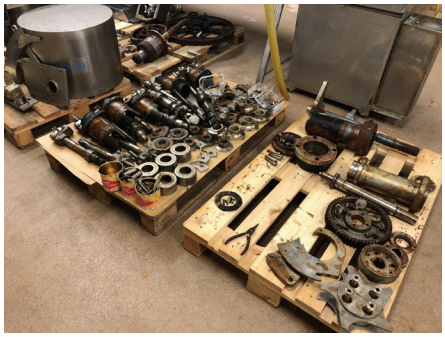
– Sälarna blir bara fler och de äter upp massor av strömming. Vi kommer att få svårt att fiska det vi behöver om det ska fortsätta så här.

Det finns dock annat att glädjas åt.

Surströmmingen ökar i popularitet.

– Branschen hade en rejäl dipp 2008 och 2009. Samma period som den förra finanskrisen. Ett märkligt sammanträffande.

– Försäljningen rasade och det såg inte alls bra ut. Nu har det svängt uppåt sedan några år tillbaka och det tycks komma en ny generation surströmmingsfantaster, även om medelåldern på oss som äter den är ganska hög ändå.


Maskiner och delar får en genomgång varje vinter.

Oskars lägger in cirka 330 000 burkar om året där andelen burkar med filéer blir något större för varje år.

Företaget håller sig till sitt eget varumärke, även fast det äger rätten också till Wedins Salteri som förut fanns i Häggvik, Nordingrå.

– Vi strävar efter att vår produkt ska vara av hög klass varje år och med all erfarenhet vi har tror jag att vi klarar det ganska bra, säger Janne Söderström blygsamt.

Oskars är ganska mildsaltad.

Lite söt i smaken.

Något som fått den att bli mångas favorit.

– Alla salterier har ju lite olika metoder och filosofier och det är kul. Det är intressant att det smakar lite olika. Det visar också att detta med surströmmingstillverkning är ett äkta hantverk.

När sommaren kommer och all fisk ska tas omhand, jobbar drygt 20 personer i salteriet under de fyra–veckor då det mesta av arbetet sker.

– Många ungdomar häromkring har det som sommarjobb och så har det alltid varit. Jag började själv som sommarjobbare, säger saltör Söderström.

Nu vill han se att surströmmingen får ännu fler anhängare.

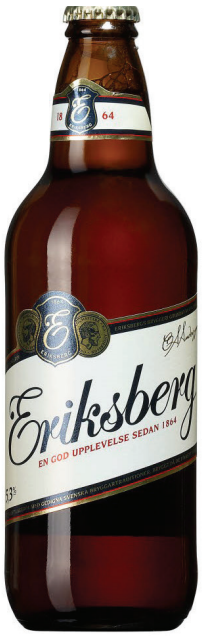
– Om alla som äter den och älskar den kan locka fler att göra det, kommer den här unika kulturen att leva vidare och han en ljus framtid.

Sedan måste vi lösa sälproblemet...

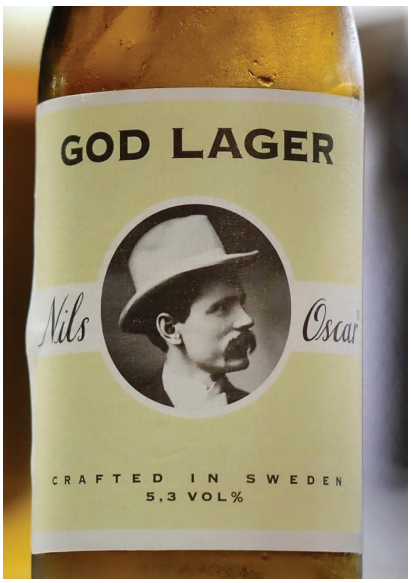
Text och Foto: OLOF WIGREN

Öl som passar bäst
till surströmming

När SurströmmingsAkademien fyllde 10 år 2009, bestämdes det att vi skulle ta reda på vilka öl som passade bäst till vår kulturmaträtt.
Vi tänkte dessutom utse det Ultimata Surströmmingsölet.



Förutsättningarna var bland annat att ölet skulle finnas i ordinarie sortiment på alla Systembolag i hela landet, förutom det öl som varje grupp själv fick bestämma själv, som i de flesta fall köptes på Ica eller COOP.
Grupperna bestod av medlemmar i SurströmmingsSällskapet och var spridda från Skåne till Norrbotten. Cirka 100 personer deltog.
Till hjälp i urvalet av öl hade vi bland annat Ölfrämjandet och de olika bryggerierna som fick utse det öl som skulle representera dem.
Totalt testades cirka 50 olika öl.
SurströmmingsAkademien bestämde vilka öl en grupp skulle prova för att ha koll på att alla de utvalda ölen kom med.
Akademien betalade alla öl, för att inget tvivel skulle uppstå kring oberoendet.
Provningen gick till så att man provade ölen mot surströmming enbart, alltså ingen potatis eller lök mm. Detta för att känna hur de olika smakerna fungerade.
De 14 olika grupperna utsåg därefter sin vinnare.
Till finalen på Skansen i Stockholm kom en företrädare för varje grupp. Dessutom hade vi en expertpanel som började med att välja ut de fem öl som skulle till slutfinal.
Vi organiserade sedan alla deltagare i grupper med en expert i varje grupp som sedan fick rangordna de fem ölen.
Resultatet blev följande:



Det ultimata surströmmingsölet:
Wisby Weisse från Gotlands Bryggerier.
Nr 2: En God Lager från Nils Oscars.
Nr 3: Eriksberg från Carlsberg.
Nr 4: Golden Ale från Oppigårds Bryggeri.
Nr 5: Carnegie årgångsporter 2009.

Prova själv någon gång att testa öl till surströmming.
Börja surströmmingsfesten med ett prova öl och surströmming.
Det blir en bra inledning på kvällen.
Helst en blindprovning.

BOO DAHLIN
Preses Emeritus
SurströmmingsAkademien

Suringen

Läsarberättelse

Barnbordet

För några år sedan tyckte jag inte om surströmming. Det är en svår sak att erkänna som boende i Ångermanland. Enda skälet till att jag ens vågar skriva om det är att jag numera verkligen gillar det och det har jag barnbordet att tacka för.

Tidigt gjorde jag valet att inte sitta vid det så kallade barnbordet. Ni känner säkert till det. En klassisk företeelse vid surströmmingsmiddagar. Större delen av festdeltagarna sitter vid ett mysigt dukat bord. Det serveras surströmming, komplett med alla tillbehör, det bjuds på goda drycker och det skrattas högljutt. Några meter från det stora bordet finns ofta ett mindre bord, helst lite lägre. Barnbordet är provisoriskt uppställt och dukat utan större omsorg. Där serveras ofta oinspirerad mat av typen pilsnerkorv eller fabrikstillverkade köttbullar. Runt det bordet sitter barnen och de vuxna som ännu inte lärt sig uppskatta delikatessen. Här serveras inga goda drycker och inga skratt hörs. Då och då skämtar de vid det stora bordet om de som sitter vid det lilla bordet och det är tillåtet, det är sedan gammalt. Människorna runt barnbordet får med sammanbitna läppar och stela leenden finna sig i denna behandling. Det hör till.

Det här kan för de som inte känner till företeelsen verka barbariskt men det ska vara just på det här viset. Barnbordet fyller en viktig uppfostrande funktion för att bevara en kulturgärning. Jag bestämde mig tidigt för att inte vara någon som satt vid barnbordet och jag har aldrig ångrat mitt beslut.

Text: THOMAS NORDELL

HALLÅ DÄR!

Ruben Madsen, surströmmingskonnässör och f d preses i SurströmmingsAkademien, som i höstas lanserade ett eget öl. Berätta!

– Det är UIvöprinsen som är ett utsökt öl, anpassat till just surströmmingsupplevelser. Det görs av Sahlins Brygghus, Stora Tuna i Borlänge, har en styrka på 3,5 % och är tappad på 35 cl flaskor.

Hur stora volymer handlade det om detta premiårår?
– Cirka 6 000 liter.

Vart kan eller kunde man köpa den?
– På Ulvön – förstås! – och i Höga Kusten, Stockholm, Göteborg och Leksand.

På vilket sätt vill du beskriva Ulvöprinsens öl?
– Det är en ren, klassisk lager med lätt markerad beska och sparsamt kolsyrad. Inget ”parfymöl” eller med uppstressad smak. Helt enkelt en god öl framtagen för att harmonisera med surströmming och andra karaktärsstarka maträtter. Den släcker törsten och smakar öl!

Vilka är planerna inför 2018?
– Att ytterligare etablera den i Höga Kusten och att saluföra den i första hand under perioden augusti–september.

Hållstrands Fisk
– Sveriges sydligaste salteri

I Hästskär, vid kusten utanför Tierp, där vägen tar slut och Bottenhavet tar vid, där hittar vi Sveriges sydligaste surströmmingssalteri.
Lars-Ivan Hållstrand är tredje generationens fiskare på platsen och driver Hållstrands Fisk på egen hand, med extra hjälp under de mest intensiva perioderna.

– Här har fiskats i många generationer tillbaka, för självhushållning kombinerat med att hålla några kor på gården, berättar Lars-Ivan.

– Min pappa var deltidsfiskare så jag är uppvuxen med fisket nära inpå. 1983 tog jag över och sedan dess har jag jobbat heltid med fisket.

Startade 2002

Det var en slump att det blev fiske på heltid för Lars-Ivan som utbildade sig till byggnadssnickare och startade sin yrkesbana i den branschen.

Efter en tid blev han arbetslös och hörde sig för om jobb hos några bekanta som ägde fisketrålare.

– Jag fiskade på de båtarna på vintrarna i mer än tio år, längs Östersjökusten, från Gotland och upp till Gävle.

– Det passade bra eftersom det blev isvintrar här hemma. Parallellt med att jag jobbade kunde jag bygga upp min egen verksamhet med ett litet rökeri i Hästskär.

Lars-Ivan började testa surströmmingstillverkning tidigt men det var runt 2002 han startade sin tillverkning på allvar, med försäljning under namnet Hållstrands surströmming.

– Fiskebåtarna jag jobbade på ägdes av familjen Wahlström som drev rökeri och surströmmingsinläggning i Gävle. Tyvärr gick en av de två bröderna, Janne Wahlström, bort alldeles för tidigt och de lade ner sin surströmmingstillverkning. Det var en av anledningarna till att jag började.

2 500 burkar i år

Det är Janne Wahlströms recept som lever kvar i Lars-Ivans tillverkning, som är småskalig och kommer att förbli så.

I år blev det runt 2500 burkar och det har ökat lite för varje år.

– Surströmmingen har blivit en viktig del av verksamheten men jag vill hålla det på en lagom nivå. Jag har inte utrymme för att öka produktionen.

Efter att Gävle Fisk slutade att ta emot fisk blev det här ett sätt att ta reda på fångsten och få ut ett mervärde från strömmingen.

Hållstrands surströmming vann bäst i test i augusti i år, när Surströmmings-Akademien och Aftonbladet testade 2017 års burkar.

2012 utsågs Lars-Ivans surströmming till testvinnare av Hudiksvalls tidning.

– Det är fint att få ett kvitto på att det man gör blir bra. Precis som andra fiskare försöker jag ju leva på det här och för att det ska gå måste jag förädla mycket själv.

– Det här med fisket är ett sätt att leva.

”Synd om den här matkulturen försvinner”

En viktig drivkraft för Lars-Ivan är också att föra vidare kulturen och traditionen att förädla och äta fisk. Något han ser som en utmaning när den äldre generationen försvinner.

– Jag hoppas att den yngre generationen också vill äta bra mat och lokalproducerat. Det vore synd om den här matkulturen försvinner och det är väl också därför jag håller på, för att föra den vidare.

Surströmmingskulturen är enligt Lars-Ivan inte lika stark i Uppland som längre norrut men visst finns den.

Suringen

– Det är lite blandat men nog tycker jag att var och varannan verkar äta surströmming här också. Men det äts kanske mest i Stockholmstrakten, bland alla utflyttade norrlänningar som vill hålla liv i traditionen.

Småskaligt och självfiskat

Om fiskartraditionen lever vidare i familjen Hållstrand återstår att se. Lars-Ivans son har gått i pappas fotspår i den bemärkelsen att han nu går bygglinjen på gymnasiet.

– Vi får väl se hur det blir, man har ju ingen aning om vad han vill sedan. Lika lite som jag visste att jag skulle jobba med det här på heltid. Det är inget jag ångrar idag och byggkunskaperna har jag haft stor nytta av ändå.

– Fisket är en tuff bransch inte minst med alla myndighetsregler och tillhörande kostnader som vi yrkesfiskare måste förhålla oss till. Jag är rädd för att det kan försvåra föryngringen.

För Lars-Ivan är det alltså fortsatt småskalig tillverkning av surströmming som gäller, tillverkad enbart av självfiskat. De attraktiva burkarna säljer han främst i den egna gårdsbutiken men även i Tierp och Uppsala och en liten del i Stockholm.

Text: GABRIELLA RÖSCHMANN

Lars Lindström är en av alla som njutit av surströmming.

Hårt tunnbröd & surströmming
– *den självklara kombinationen*

Det finns inget tunnbrödsbageri med en längre och stoltare historia än Mjälloms. Du kan läsa om den här intill. – För oss är hårt tunnbröd och surströmming den självklara kombinationen, säger Torbjörn Ullsten, vd för Mjälloms.

I en tid då det går tungt för flera tillverkare av hårt tunnbröd, ökar omsättningen stadigt för Mjälloms.

– Jag tror att det beror på olika faktorer. Vi har ett starkt varumärke, har haft framgång med vår produktutveckling och bytte till en ny säljorganisation för några år sedan som varit väldigt framgångsrik.

– Men det som kanske haft störst betydelse för våra framgångar är nog att vi vårdar vår historia, det genuina. Det går igen i allt vi gör. Från recepten vi använder oss av till designen på våra annonser och förpackningar.

Har man, som Mjälloms, anor så långt tillbaka i tiden som 1923 är det förstås klokt att berätta om det.

Dessutom är Mjälloms ett familjeföretag där Torbjörn är tredje generationen som driver det.

– Jag är uppväxt i det här företaget och jag och min fru Ethel är besjälade av att det ska vara starkt även i framtiden.

Efterfrågan har ökat och företaget har anställt mer personal.

– Sedan i fjol har vi haft ett rejält uppsving. Vårt tunnbrödchips har blivit en försäljningssuccé över förväntan och samtidigt ökar försäljningen av våra traditionella produkter.

Mjälloms Gammaldags Tunnbröd är en favorit hos surströmmingsälskarna.

– Det är rejält, smular inte och passar perfekt att göra en klassisk klämma på, säger Torbjörn.

Kuriosa är att i samma vik, Mjällomsviken, där Mjälloms Tunnbröd startade, fanns det under många år en omfattande surströmmingsproduktion.

Vedins Salteri levererade mängder av burkar till hela landet.

Sedermera flyttade salteriet till Häggvik och tillhörde de ledande salterierna i landet, innan verksamheten såldes.

– Jag minns Vedins surströmming mycket väl, säger Torbjörn. Och jag ska inte säga säkert, men jag tror att det var deras surströmming jag åt allra första gången.

Givetvis på en bit Mjälloms tunnbröd.

Text: OLOF WIGREN

mjälloms TUNNBRÖD

TILLBAKA TILL URSPRUNGET

1923

Välkommen att följa med på resan

Rut Viberg startade Mjälloms Tunnbrödsbageri 1923.

Med nyvunnet självförtroende i samband med kvinnlig rösträtt två år tidigare tar den ensamstående Rut, 21 år, ett stort beslut. Med sparade pengar och ett lån på tusen kronor av skofabrikör Nordlanders far, tar hon det modiga beslutet att bygga en bagarstuga och starta ett tunnbrödsbageri. Mjälloms Tunnbrödsbageri hade sett dagens ljus. Brödet packas till en början i stora sockerfat och körs ut med häst och vagn ner till Klockestrand som första anhalt.

Tack vare bakkunskaper och ett entreprenörskap, som Rut själv kallade "åstakommation", tar tunnbrödbakandet fart. 1930 har Rut tre vedeldade ugnar som sysselsätter tiotalet flickor då tillverkningen är uppe i 400 - 500 kg tunnbröd per dag. Man har övergått från de stora sockerlådorna till mindre trälådor som spikas för hand på kvällarna. Rut gifter sig med Evert Ullsten det här året, en man hon träffat mellan brödbaken, då han var körkarl och körde ut mjöl till bageriet. Deras fokusering på försäljning, produktion och distribution möjliggör flera utbyggnader. 1941 inleddes en rikstäckande distribution av produkterna.

Andra generationen, Ivan Ullsten och hans fru Laila, tar över familjeföretaget 1974. Några år senare flyttas tunnbrödbaket från Mjällom till Ullånger.

Efter flera års kraftig expansion blir bageriet, anno 1923, i Mjällom för litet och mark saknas för att bygga ut ännu en gång. Man beslutar sig då för att bygga ett nytt modernt bageri i Ullånger, ett par mil från Mjällom. Man behåller självklart namnet Mjälloms som gjort både orten och brödet känt i hela Sverige. Vårvintern 1977 står det nya bageriet klart.

1990 tilldelades Mjälloms Tunnbröd en utmärkelse och diplom av Gastronomiska Akademin i Stockholm den 8 november för sitt tunnpaltbröd och bevarande av en viktig gastronomisk tradition.

Tredje generationen, Torbjörn Ullsten tar över driften av familjeföretaget 1992 och precis som sin farmor är han nu 21 år. Tillsammans med sin fru Ethel Ullsten driver han utvecklingen av bageriet in i en ny tid. Företagets produkter bygger på farmor Ruts recept och vi har nu 13 olika sorter.

Sunngen

Läsarberättelse

Ingela och hennes sambo Magnus hugger in på surströmming. Foto: Privat.

Mitt surströmmingsminne

Det finns människor som hävdar att surströmming luktar äckligt. Surströmmingsälskare som pratar med oupplysta framhåller därför ibland brasklappen att visst, det luktar kraftfullt, men bara man vädrar eller äter ute, öppnar burken i en hink vatten och sköljer strömmingen så är det okej.

Jag tillhör ju då dem som gillar även lukten. Det är samma sak med kodynga: eftersom jag associerar lukten med något trevligt – semester, landet, lata lediga dagar – så blir lukten riktigt angenäm.

Men det finns undantag. När jag var liten hade vi en labrador som var min bästa vän. Vi hade mycket kul ihop, men vi drog också nytta av varandra. När jag till exempel satt och åt vid middagsbordet och fortfarande inte nådde ner till golvet, låg hon under min stol och agerade fotpall. I gengäld fick hon äta upp allt som drällde ner på golvet från min tallrik. Win-win.

Det enda hon inte åt var surströmming. Vad ska man säga? Hon var fin, men hon var ingen finsmakare. Så när mina föräldrar på sensommaren dukade upp läckerheterna på altanbordet var hon inte lika benägen att hålla sig framme. Då fick jag klara mig själv, med benen dinglande och armbågarna vilande som vingar uppe på bordskanten när jag tryckte gaffeln längs fiskarnas ryggrader och skrapade ur mjölken. Jag lärde mig nämligen tidigt att rensa själv, eftersom alla glupvargar i familjen hade fullt upp med sin egen tallrik. Aldrig var det så tyst kring vårt matbord som när alla satt med saliven rinnande, djupt försjunkna i uppgiften att så fort som möjligt göra färdigt sina filéer till klämman!

I vanlig ordning tömde vi spadet i skogen så att flugorna skulle dras dit i stället för att störa oss vid matbordet. Hunden sågs inte till på hela middagen, men vi var för upptagna av maten för att lägga märke till någonting annat. Först efteråt upptäckte vi var hon varit, när hon kom tillbaka i ett moln av spyflugor. Stora, fetblanka och blåglänsande surrade de kring nosen på vår stackars älskling, som nös och gnydde om vartannat och till och med försökte krypa under altanen för att komma undan. På hundars vis hade hon naturligtvis nosat upp det mest aromatiska i hela grannskapet – surströmmingsspadet – och rullat sig i det.

Den middagen följdes inte av det vanliga slappandet i solstolar, utan av en utdragen tvagning av stinkande hund. Jag vet inte hur många schampoflaskor som gick åt, men jag minns hennes olyckliga min där hon skamsen satt i badkaret med huvudet fullt av lödder.

Som sagt, jag har inget emot doften av surströmming när man först öppnar burken och den sprider sig som ett löfte över nejden – men det dröjde faktiskt några dagar innan hunden fick sitta uppkurad bredvid mig i TV-soffan igen.

Text: INGELA BOHM

DETTA ÄR SURSTRÖMMINGSSÄLLSKAPETS ME

Suringen

ECENATER - VI ÄR TACKSAMMA FÖR ERT STÖD!

SLHF
STOCKHOLMS LIVSMEDELSHANDLAREFÖRENING

ÖRNSKÖLDSVIKS KOMMUN

mjälloms
TUNNBRÖD

coop

Ulvöprinsen

Alenius Inc.
Sedan 1996
Profilering

VÄSTERBOTTEN POTATIS AB

ENGLUNDH & JOHANSSON
BORKBO-SURINGEN
BORKBO SALTERI AB, ENÄNGER
Mild Medium Stark Tunna nr: Burk nr:

KRÖNIKA.

En skön syn. Även i juletider. Foto: Olof Wigren.

Vi har en viktig uppgift!

Vi som älskar surströmming, äter den ofta och gärna och ser det som absoluta höjdpunkte varje gång, oavsett när på året det sker:
Vi har en viktig uppgift.
Det är vi som ska få den unga generationen att bli lika hängivna som oss.

Jag ska inte säga att det känns betungande.
Däremot ansvarsfullt.
M y c k e t ansvarsfullt.
Att bjuda in våra barn och andra ungdomar till surströmmingsbordet, att förklara bakgrunden och ursprunget och att surströmmingen inte är sur utan jäst och att den måhända kan ha en doft som vissa uppfattar som lukt men att den är g o d.
Det är vi som måste göra det.
Vi som redan är frälsta.
Kanske locka in de yngre med små smakprov av surströmmingsbitar med rivet äpple på hårt tunnbröd. Eller varför inte tillsammans med lite sylt?
Göra det till en mjuk ingång till den förtrollade värld som surströmmingskulturen utgör men som kan verka... skrämmande, ja, faktiskt skrämmande för dem som sett de här urbota dumma Youtube–filmerna när amerikaner – oftast amerikaner – äter orensade surströmmingar, spyr och för väsen.
Jag blir lika arg varje gång jag ser det.
Att äta en surströmming direkt ur burken, med ben och allt, är som att äta en bit griskött rå med hår och allt.
Och vem gör det?
Vi måste se till att inviga nästa generation surströmmingsätare med kunskap och finkänslighet.
Med andra ord, det som står i en skarp kontrast till barbarerna på Youtube.

* * *

Vi har fått bra respons på årets första nummer av Suringen.
Som en läsare sa till mig:
”Äntligen en tidning om Sveriges viktigaste matkulturella företeelse!”
Och det håller jag med om.
Det var på tiden.

Detta är alltså nummet två och vi planerar – självklart! – för en fortsättning under 2018 med fler utgivningar.

* * *

Har du förslag på reportage och intervjuer som du vill att vi gör?
Har du egna berättelser om upplevelser i samband med surströmming?
Eller har du spännande förslag på hur surströmming ska avnjutas?
Skicka dem till olof@mmow.se

* * *

Nu är det inte långt kvar till jul och jag ska minsann äta surströmming en gång till innan Tomten kommer.
Jag har cirka 25 burkar på kylning.
Ett hem utan surströmming i kylen är inget riktigt hem. Precis som ett hem utan vinylspelare inte är det.
När jag öppnar årets sista burk är det för 31:a gången jag hugger in på surströmming under året.
Du läste rätt, 31:a gången.
Jag är lite eljest när det kommer till surströmming och förnekar mig aldrig ett tillfälle att smaka på det jag anser vara en av de allra förnämsta delikatesserna som går att finna.

GOD JUL & GOTT NYTT ÅR!

OLOF WIGREN
Redaktör för Suringen
olof@mmow.se