MEDLEMSTIDNING FÖR **SURSTRÖMMINGSAKADEMIEN**
NUMMER 1-2018

Suringen

SALTERIBESÖK
BORKBOSURINGEN I HÄLSINGLAND OCH ROVÖGERN I VÄSTERBOTTEN

ULF ELFVING
BLEV SURSTRÖMMINGSFRÄLST REDAN SOM LITEN POJKE

SÅ SKAPAR DU EN PERFEKT
SURINGMIDDAG

FISKEVISTET PÅ SKEPPSMALN
– MUSEET SOM SAMLAT EN FASCINERANDE HISTORIA

STÖD **SURSTRÖMMINGSKULTUREN**
– BLI MEDLEM I **AKADEMIEN!**

LEDARE.
SURSTRÖMMINGS-AKADEMIEN
I NY ORGANISATION!

SurströmmingsSällskapet försvinner som begrepp och samtliga medlemmar blir en del av Surströmmingsakademien. Det blir enklare och mer förståeligt och förhoppningsvis känner medlemmen sig mer delaktig och kan bidra till ett ännu större engagemang.

Nytt är även att Sverige indelats i regioner, regioner som skall kunna arrangera och engagera närmare medlemmen. Förhoppningsvis skall dessa regioner kunna samarbeta andra sammanslutningar som verkar för utveckling av surströmmingskulturen. Vi får en bättre och mer belysande hemsida, i vilken det klart framgår vilka regionföreträdarna är och hur man på bästa sätt kommer i kontakt.

På vår hemsida finns ytterligare information i och kring vår nya organisation.
Det är min förhoppning att denna satsning skall vara såväl modern som till gagn för medlemmarna och att detta kan föra Surströmmingsakademien och Surströmmingskulturen vidare.

Jag tar tillfället i akt att tillönska er alla en Glad Sommar och var lugn: `Det kommer att bli en Surströmmingspremiär även i år.

LARS G. OHLSSON
Ordförande Surströmmingsakademien

Suringen

ges ut två gånger om året av **SurströmmingsAkademien** som en medlemstidning för akademiens medlemmar.
Den får gärna spridas för att öka medlemsantalet och för öka intresset för den ljuvliga delikatessen surströmming.

- Ansvarig utgivare
LARS G. OHLSSON
- Redaktionsråd
RITHA JOHNSSON, ULF ÖGREN, LARS G. OHLSSON, PER NORDLINDER och OLOF WIGREN
- Redaktör
OLOF WIGREN
- Grafisk formgivning
ÅGRENSHUSET, Bjästa 2018.

SÅ HÄR BLIR DU MEDLEM I SURSTRÖMMINGSAKADEMIEN

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.

FÖRMÅNER

- 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 betalat medlemsavgiften två år i rad.

Medlemskapet kostar 120 kr/år och du tecknar det på hemsidan **www.surstrommingsakademien.se**. OBS! Ange namn, adress och postadress. Fr o m den 1 augusti kan medlemsavgiften även betalas via Swish, numret hittar du på hemsidan.

SURSTRÖMMING GER INSPIRATION FÖR DESIGNER FRÅN HÖGA KUSTEN

TEXT OCH FOTO: OLOF WIGREN

DESIGNERN **CAMILLA THELIN** I KÖPMANHOLMEN, HÖGA KUSTEN, HAR LANSERAT ETT NYTT FÖRETAG.

HIGH COAST SWEDEN HETER DET OCH FÖRETAGETS FÖRSTA PRODUKTER HAR INSPIRERARATS AV SURSTRÖMMING.

– Jag bor ju i ett område där surströmmingen har starka och stolta traditioner och tänkte, det måste gå att göra något roligt med den.

Camilla funderade och då dök det upp i huvudet:

– Smell´s like shit, taste like heaven!

Luktat som skit, smakar himmelskt.

– Jag tycker det är rätt talande och bestämde mig för att ta fram en design på det temat.

Det har hittills blivit bland annat en disktrasa, en kökshandduk som ligger en surströmmingsburk och olika brickor.

– Min tanke är att marknadsföra de här produkterna över hela landet. Surströmming är ju en unik produkt, väldigt förknippad med Höga Kusten.

– Sedan kanske det kommer fler grejer också, vi får se. Det kommer nya idéer hela tiden, skrattar Camilla.

Men, Camilla, tycker du verkligen att surströmming luktar så illa..?

– Ha ha, de flesta tycker ju att det luktar illa, men min poäng är att man ska bortse ifrån det och ge den en chans.

TEXT OCH FOTO: OLOF WIGREN

BORKBO SURINGEN

– DET KREATIVA OCH SOLENERGIDRIVNA SALTERIET

INGET SALTERI GÖR SÅ MÅNGA OLIKA SORTERS SURSTRÖMMING **SOM BORKBOSURINGEN** I HÄLSINGLAND.
DET FINNS, VAD VI VET, HELLER INGET ANNAT SALTERI SOM TILLVERKAR SURSTRÖMMING UTAN TILLGÅNG PÅ EL.
– HÄR ANVÄNDER VI OSS AV **SOLENERGI**. VI HAR TRE TON BATTERIER OCH 70 KVADRATMETER SOLCELLER TILL ANLÄGGNINGEN, SÄGER SALTÖR **HANS-ERIK ENGLUNDH**.

Årets strömming.

Han är den före detta byrådirektören från Gävle – tidigare anställd på Länsstyrelsen Gävleborg – som började tillverka surströmming i det lilla fiskeläget vid Enånger, tillsammans med Stig Enbom.

Det är snart tjugo år sedan och Borkbosuringen driver Hans-Erik numera tillsammans med sin son Erik och svärsonen Sverker.

VÅLDSAM BRAND

Salteriet finns i en sjöbod, byggd för bara några år sedan, som ligger tio steg från den egna sommarstugan.

Men för fyra år sedan kunde allt ha tagit slut.

En natt på våren 2014 brann den gamla sjöboden ned och i branden förstördes över 1 000 burkar surströmming. De bokstavligen exploderade av hettan.

– Det var ett hårt slag för oss. Sjöboden ansågs av många var en av de finaste i hela Hälsingland och många personliga ägodelar gick förlorade.

– Men jag bestämde mig för att bygga en nu sjöbod och på den har vi en altan med utsikt över viken, säger Hans-Erik och visar den fantastiska vyn.

Borkbosuringen tillverkas nämligen i en idyll. Salteriet omges av charmiga sjöbodar, små rödmålade stugor och en stenig strand.

ÅTTA OLIKA SORTER

När Suringen gör sitt besök i Borkbo har Hans-Erik och Erik att ta hand om 700 kilo strömming som levererats från en fiskare i närheten.

Full fart i salteriet.

– Tyvärr, är sälen ett stort problem. Det har påverkat årets skörd. Vi har inte lyckats få ihop önskad mängd strömming, säger Erik Englundh.

Det måste göras någonting åt sälproblemet, det är far och son överens om.

Erik är hängiven det arbete som görs i salteriet och brukar dessutom ta med sig vänner från Gävle upp till Borkbo för att lära dem att äta surströmming.

– Nästan alla har gillat den. Även dem som kommit hit från andra länder, säger Erik.

Med sin produktion av 10–12 000 burkar om året är för närvarande Borkbosuringen storleksmässigt nummer fyra i landet, efter Oskars i Tynderö, Röda Ulven i Skagshamn och Kallax i Luleå.

Men det som särskiljer Borkbosuringen från alla andra salterier är antalet sorter.

– Vi har totalt åtta olika sorter och några av dem säljer vi i olika stora burkar, säger Hans–Erik.

Ett utslag av nyfikenhet, experimentlusta och noggrannhet.

– Det är intressant att testa nya grepp men aldrig att vi tummar på kvaliteten. Vi har ett sätt att fermentera strömmingen med relativt låg salthalt, vilket gör den perfekt när vi lyckas. Och det gör vi oftast, säger Erik Englundh.

GODA AMBASSADÖRER

Bland Borkbosuringens ambassadörer finns Jens Kristensen och Östen Eriksson från hälsingegruppen Östen me resten. De har förärats en egen burk, med kod på etikettens baksida. Med hjälp av den kan man via Borkbosuringens hemsida höra sång och musik. Även skriva ut låttexten.

En annan ambassadör är krögaren Malin Söderström som har Malins mix.

– Det är en blandning av romstinna honor och filéer som jäst tillsammans. Filéerna smakar därför likadant som de hela suringarna, förklarar Hans–Erik.

En nyhet för i år är att salteriet låter en laddning surströmming jäsa i ett amerikanskt whiskey–fat.

Borkbosuringen är också stolt leverantör till Världens största surströmmingsfest i Alfta.

– I år kommer de att ha en fest även i Bollnäs. Den i Alfta har blivit så stor att den växt ur kostymen, säger Hans–Erik och tillägger:

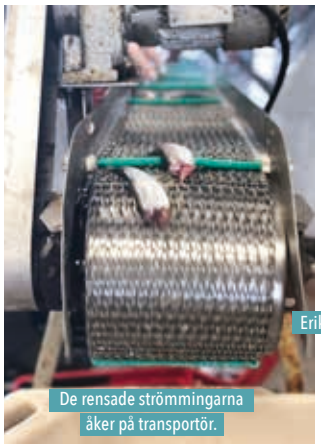
– Det har varit några år med vikande försäljning för branschen i stort, men vi har klarat oss bra. Nu kanske det börjar gå uppåt igen. Mycket hänger väl på hur vi kan få fler ur den yngre generationen att prova surströmming och tycka om den.

– För oss som redan är frälsta finns det inga tvivel: det finns inget godare än surströmming.

Och den kan ätas även om den är flera år gammal.

– Det finns inget bäst före. Jag har ätit surströmming som varit tio år gammal och smakat utmärkt. Visst, köttet har varit löst men smaken fin. Personligen tycker jag att surströmming som lagrats i fem år i perfekta förhållanden är den godaste, säger Hans–Erik Englundh.

Hans–Erik Englundh. Saltör.



De rensade strömmingarna åker på transportör.

Erik Englundh är andra generationens surströmmingstillverkare.

Whiskytunnan som en del av årets surströmming ska jäsa i.

Idyllen Borkbo.

ETT SÄLSYNT BESVÄRLIGT LÄGE

– DET HANDLAR OM ATT SNABBT ÅTERSTÄLLA BALANSEN…

Foto: Fotoakuten

I SVERIGE HAR EN OHÄMMAD EXPLOSION AV BÅDE SKARV OCH SÄL SKETT DE SENASTE 15 ÅREN. OLIKA BESLUT OCH EN STARK FRÅNVARO AV VERKLIGHETSBASERADE BESLUT HAR NU GJORT ATT VI STÅR VID ETT VÄGSKÄL FÖR SVENSKT KUSTNÄRA FISKE OCH FÖR OM SVENSKA FOLKET ÖVERHUVUDTAGET SKALL GES MÖJLIGHET ATT ÄTA SVENSK FISK.

I Sverige finns idag uppskattningsvis cirka 100 000 sälar runt våra kuster som äter cirka 4 kg fisk var om dagen, det vill säga 400 000 kg fisk om dagen.

Ta det gånger 50 kr kg så stoppar sälen i sig fisk för 20 miljoner kr om dagen.

Sammantaget är säl-skav-fiskefrågorna så märkligt hanterade och misshushållningen av statens resurser på den nivån att Riksrevisionen bör ta sig en titt på ärendet.

Jaktkvoterna är tilltagna så att möjligtvis 30 procent av den årliga ökningen av sälpopulationen får jagas. Reglerna omöjliggör en rationell och förbyggande jakt. Jakten är kostsam och besvärlig vilket gör att kvoterna inte fylls

EU-kommissionen skyller vi ofta på. Sanningen är dock den att den säger att varje land skall utforma ett eget flexibelt "ekosystem". I Sveriges fall har vi glömt att även i havsmiljön står människan överst och hennes behov av mat, skärgårdsliv o.s.v. skall tillgodoses före exempelvis sälen. Detta visar med stor tydlighet att vi inte följer hela hållbarhetsdefinitionen som det borde vara, nämligen socialt, ekonomiskt och miljömässigt hållbart.

Vår uppfattning är att för den landbaserade verksamheten finns företrädare för att hantera de flesta frågorna. För verksamheterna i havet och i skärgårdarna finns endast ett fåtal, de arbetar för att lösa olika myndighets ppdrag. Uppdragen ligger oftast i att kontrollera oss som befinner oss i skärgården. I dagläget finns troligen fler kontrollanter än fiskare.

Vi har nu nått en gräns då det år svårt att få ihop tillräckligt med strömming till surströmming och att löjromspriset stiger till det tredubbla. Man kan vid en snabbanalys finna att det beror på att sälen och skarvet äter upp fisken. Det är ett faktum att sälen enbart i Bottenviken äter cirka 120 ton strömming om dagen (30 000 sälar som äter 4 kg fisk var om dagen).

DET FINNS I GRUNDEN NÅGRA FAKTORER SOM PÅVERKAR VARFÖR VI HAMNAT I DENNA SITUATION:

- att regeringen och tidigare regeringar inte har haft kraft eller förmåga att uttrycka vad man vill med det svenska fisket. Näringsfrågor hos en minister, jaktfrågan hos en annan minister d.v.s. ingen behöver ta helhetsansvaret vilket i slutändan gör att sälen och skarven kan fortsätta mumsa i sig våra fiskebestånd.
- största delen av svenska folket och de flesta beslutsfattare har ingen aning om den explosion av säl och skarv som råder i svenska vatten.
- detta är ett område där det demokratiska förhållningssättet är satt ur spel. Resurser att informera/påverka och styra utvecklingsarbeten kopplat till fisket är obefintliga om det inte gäller hur vi skall skapa begränsningar och regler. Dialogen med yrkesfiskare och andra berörda är nästan obefintliga. Regelverk som yrkesfiskarna lyder under är troligtvis det mest långtgående i riket och på gränsen till kränkande.
- gamla överenskommelser med EU och andra östersjöländer om saluföringsförbud och hämmande jaktregler från den tiden då sälen var hotad nyttjas av olika intressenter med agendor som vi inte kan förlika oss med.
- myndigheternas tillkortakommande hantering av säl och skarvproblematiken innebär att man istället ger sig på yrkesfiskare och skärgårdsbor med olika pålagor och begräsningar.

INTRESSEFÖRENINGEN NORRLANDS SALTERIFÖRENING ÖNSKAR ATT REGERINGEN:

- utser en utredare för att se över regeringens hantering av frågan om det kustnära fisket i Sverige, bl.a. kopplat mot att sälen och skarven snart omöjliggör fiske med garn. Här finns även en rad övriga frågor som mandatsfördelning, saluföringsförbudet, avsaknad av utvecklingsstrategier för nyttjande av svenska fiskeprodukter och beslutsgångar att klarlägga.
- inrättar en samordningsfunktion som aktivt arbetar för att hålla ihop och utveckla svensk fisknäring, vår kust och skärgårdar med allt positivt som det skulle innebära för samhället. Vi behöver en "tratt in i beslutsrummet" som kan kanalisera idéer från olika intressenter.

INTRESSEFÖRENINGEN NORRLANDS SALTERIFÖRENING AVSER ATT:

- på olika sätt inom vårt geografiska område informera om det rådande läget till allmänheten, näringsutövare, media, beslutsfattare, kommuner, regioner, länsstyrelser o.s.v. för att sätta press på regeringen.
- avkräva ställningstagande från de politiska partierna i god tid innan valet

Intresseföreningen Norrlands Salteriförening vill inte utrota säl och skarv

- vi vill återställa balansen och fortsättningsvis kunna leverera färsk fisk, löjrom surströmming o.s.v. till svenska folket.

ULF LINDGREN
Företrädare för Intresseföreningen
Norrlands Salteriförening

DET HAR SINA FÖRDELAR FÖR SURSTRÖMMINGSKULTUREN ATT **SVERIGES STATSMINISTER** ÄR EN HÄNGIVEN ÄLSKARE AV DELIKATESSEN.

NÄR **STEFAN LÖFVEN** (S) VAR VÄRD FÖR DET **NORDISKA STATSMINISTERMÖTET** I MAJ, LÄT HAN SINA KOLLEGER PRESENTERAS FÖR SURSTRÖMMINGEN AV RUBEN MADSEN PÅ ULVÖN.

SUR STRÖMMING PÅ ULVÖN

EN HÖJDPUNKT PÅ NORDISKT STATSMINISTERMÖTE

TEXT: OLOF WIGREN FOTO: PETER FORSSELL/MITTMEDIA

Förutom Löfven satt bland andra Norges statsminister Erna Solberg (Høyre), Danmarks Lars Løkke Rasmussen (Venstre), Finlands Juha Petri Sipilä (Centern) och Islands Katrín Jakobsdóttir (vänsterpartiet) kring det långbord som Ruben Madsen dukat upp.

Han serverade surtapas, tillbehör och Ulvöprinsens pilsner, berättade med inlevelse om surströmming och spelade även en låt på dragspel.

Statsministrarna var överlag mycket positiva till det som de fick smaka och den isländska statsministern högg gladeligen in på en extra omgång.

– För Ruben Madsen, Ulvön och svensk surströmming i stort var berömmet och uppmärksamheten som arrangemanget fick, värt massor.

Stefan Löfven äter ofta och gärna surströmming. Han har bland annat varit återkommande gäst i Kallax by vid premiären för Grand Kallax.

Måhända har några av hans nordiska satsministerkollegor också fått mersmak på surströmming.

TEXT OCH FOTO: OLOF WIGREN

FISKEVISTET I SKEPPSMALN

– HÄR FINNS SURSTRÖMMINGENS HISTORIA BEVARAD

DET ÄR ETT **MUSEUM** ATT FÖRLORA SIG I FÖR EN TIMME ELLER TVÅ.

FISKEVISTET PÅ SKEPPSMALN I NORRA ÅNGERMANLAND HAR SURSTRÖMMINGENS HISTORIA SMAKFULLT BEVARAD I ORD, BILDER OCH FÖREMÅL.

GIVETVIS KAN MAN OCKSÅ LYSSNA TILL **THORE SKOGMANS** "SURSTRÖMMINGSPOLKA".

Ta av från E4:an vid Idbyn. Åk den smala och krokiga vägen genom ett vykortslandskap, förbi Skagshamn och Gösta Hanells salteri där Röda Ulven och Mannerströms läggs in. Parkera sedan bilen i Skeppsma ett par hundra meter innan Skagsudde fyr där du kan stå på klipporna, se Ulvön och en stor del av Örnsköldsviks skärgård och klara dagar ända ned till Härnösand.

Här, i denna miljö där det fiskats och fermenterats strömming i århundraden, finns lämpligt nog ett surströmmingsmuseum.

Världens första.

RESTAURANG MED DUKTIG KRÖGARE

– Vi har både en permanent utställning och sådant som vi förändrar och utvecklar från år till år, säger guiden Lars Strand.

Det är främst han som tar hand om de grupper som kommer hit ut för att att få veta mer om surströmming. Allt ifrån fisket och tillverkningen till allt som är kopplat till surströmming. Även den lokala historien kring den.

– Jag anpassar guidningarnas längd och innehåll utifrån ålder och antal på dem som kommer hit. Men gemensamt för alla besökare är att de brukar vara mycket fascinerade när de åker härifrån, säger Lars.

Museet inryms både i det så kallade båthuset och i en del av den intilliggande restaurangen, som i år arrenderas av krögaren Osman Filiz från Örnsköldsvik.

– Det är härligt att restaurangen drivs av en erfaren och ambitiös person för det är viktigt för Skeppsmaln och museet att restaurangen håller bra klass, säger Annika Hägglöf som också är engagerad i Fiskevistet.

PAPPA VAR FISKARE

Hennes familj har funnits i fiskeläget under många år.

– Min pappa, Bengt Sjöblom, var fiskare och hade eget salteri. Han lade in cirka 1 000 burkar surströmming per år mellan 1965 och 1977 på etiketten Piratens surströmming, berättar hon.

Bengt Sjöblom var en av många i trakten som hade fisket som yrke.

Högbergsgården intill Fiskevistet.

Idag finns det bara några få yrkesfiskare kvar i Norrland.

Intill restaurangen och museet finns ett kapell från 1700–talet, som restaurerades 1951 av Emanuel Högberg. Han var son till gävlefiskaren Erik Wilhelm Högberg.

Gävlefiskarna ligger bakom många av de fiskelägen och kapell som finns längs Norrlandskusten upp till Skeppsmaln.

– Här finns också Högbergsgården som var sommarbostad för gävlefiskarfamiljen Högberg. Den låg tidigare nere i hamnen i Skeppsmaln men flyttades närmare kapellet under 1940–talet, och blev då museum och hembygdsgård. I huset kan man se hur gävlefiskarna bodde, berättar Lars Strand.

Lars Strand och Annika Hägglöf.

Båthuset som inrymmer den
största delen av museet.

Piratens surströmming tillverkades av Skeppsmaln-
fiskaren Bengt Sjöblom under många år.

SURSTRÖMMINGSKONNÄSSÖREN RUBEN MADSEN:

DET HÄR ÄR MITT UPPLÄGG FÖR DEN **ULTIMATA SURSTRÖMMINGSUPPLEVELSEN!**

TEXT: RUBEN MADSEN FOTO: RUBEN MADSEN & PRIVAT

NÄR MAN SKALL NJUTA AV **SURSTRÖMMING** – DENNA UNIKA DELIKATESS OCH NATIONELLA IDENTITET, OMGÄRDAD AV SIN **RIKA KULTUR** VAD GÄLLER HISTORIK, BEREDNING OCH MÅLTID – ÄR DEN VIKTIGASTE REGELN ATT DEN BÄSTA FESTEN OCH GODASTE SURSTRÖMMINGEN ÄR DEN MAN ÄTER **MED SINA VÄNNER**.

SEN FINNS DET OLIKA SYN PÅ SAKEN ANGÅENDE TILLBEHÖR, INRAMNING OCH TRADITIONER. DETTA ÄR MIN.

DUKNING

Dekorera upp bordet med rönnbär, enris, låga blommor, ljus. Kanske också fiskeredskap eller annat "inspirerande". Om möjligt porslinstallrikar och riktiga bestick. Öl/vin-, vatten- och eventuellt snapsglas.

TILLBEHÖR

DE KLASSISKA: Skalad potatis, finskuren lök, gräddfil/crème fraiche/turkisk yoghurt, tomat, Mjälloms tunnbröd, smör och kryddost.

TILLBEHÖR Á LA RUBEN

Blana (messmör, grädde, kanel), rödlöksmarmelad (en smaksensation), äppelkompott (jättegott) och dill.

DRYCKER

Här finns det olika alternativ; Traditionellt snaps och öl (Hedenhös enligt mig). Alternativ snaps: torrt portvin.
Fördelen, trots allt, med snaps är att då får man sjunga, se varandra i ögonen och släppa på spänningar. Liksom komma igång!

Dock, för att det begåvande ruset inte skall bli för starkt,rekommenderar jag alkoholfri öl eller en god törstsläckande pilsner! Ulvöprinsen Pilsner (det enda surströmmingsölet) är det mest ultimata ölet till surströmming!

Torrt rosévin är toppen, vin (inte helt fel), champagne (ungdomligt och maximalt festligt) men glöm inte vatten (dryckernas dryck)!

FÖR DE TRADITIONSBUNDNA

MJÖLK! Absolut inte fel om det serveras iskallt med isbitar i ett vackert glas.

Då slår det otroligt nog det mesta: DÖGOTT och helt rätt till den salta, karaktärsstarka surströmmingen!

TILL SIST NÅGRA GODA RÅD

- Lägg surströmmingsburken i frysen en halvtimme före öppnandet. Då blir inte doften så aggressiv.
- Öppna inte burken förrän alla gäster intagit bordet och etablerat "förväntan" och en relation till den stundande måltiden.
- Vinkla burken 45 grader och "punktera den i översta kanten – "ppssssuutt". Lägg ned burken och öppna lugnt!
- Inget geggigt rensfat på bordet! Värden och/eller värdinnan samlar upp rens i en fin kastrull med jämna mellanrum.
- När surströmmingsnjutandet är avklarat och det vankas dessert/kaffe/annat avslutande: byt bord/lokal/taffel!
- Glöm inte att ta bilder och om möjligt berätta om livets goda sidor.

ENTUSIASTERNA PÅ ROVÖGERN GÖR SURSTRÖMMING AV YPPERSTA KVALITET

TEXT OCH FOTO: OLOF WIGREN

DET ÄR LANDETS NYASTE SALTERI MEN PLATSEN HAR EN MYCKET **GAMMAL FISKETRADITION** OCH DE TRE SALTERIÄGARNA ÄR PRAKTISKT TAGET UPPVUXNA I EN FISKEBÅT.

BRÖDERNA **BJÖRN** OCH **LARS LUNDGREN** OCH DERAS VÄN **LARS EKLUND** ÄR ENTUSIASTERNA BAKOM **ROVÖGERNS SURSTRÖMMING**. ETT SMÅSKALIGT HANTVERK SOM GER EN PRODUKT AV ALLRA YPPERSTA KVALITET.

Rovögern. T v Björn Lundgrens fiskebåt, t h Kvarkenfisk.

Maj månad fiske var utmärkt.

– Vi landade fem ton fisk på en vecka. Därmed var årets produktion av surströmming i hamn, säger Björn Lundgren.

Det är en solig försommareftermiddag på Rovögern och hans kollega Lars Eklund har just rengjort salterigolvet för dagen.

Salteriet är helt nytt. Byggt av en stor garagebyggnad och modifierad för att passa perfekt för ändamålet.

– Vi fick EU–bidrag och finansierade resten med egna pengar. Det är helt underbart att jobba i fräscha och fina lokaler. Fram till i fjol höll vi till i Björns sjöbod några hundra meter härifrån och det var ganska trångt och besvärligt, säger Lars.

TIO DAGARS SEMESTERARBETE

Han och bröderna Lundgren viker tio dagar om våren för att fiska, rensa och lägga strömming på tunnor.

– Varenda fisk drar vi upp själva, säger Björn som nyligen gjorde om sin sommarstuga på Rovögern till åretruntbostad.

– Ungarna är stora och jag ska satsa fullt ut på yrkesfisket. Det är rätt läge att komma hem, säger han.

Det som inte går till den egna surströmmingsförsäljningen säljer han till Kvarkenfisk som har en populär restaurang bara ett stenkast från Rovögerns salteri.

– Alla vi tre som startat Rovögerns surströmming var med och fiskade hos Helge Sundström under sommarmånaderna. Han hade ett enormt kunnande och det han lärde oss är den kunskap och de knep vi använder oss av idag, säger Björn.

"DÅ VAR JAG STOLT"

Surströmmingstillverkningen är en hobbyverksamhet.

– Vi gör det här på semester och ledig tid. Det finns inga mål hur mycket vi ska göra utan fångsten under den tid vi satt av för att fiska styr volymen, berättar Lars Eklund.

Det var 2011 som de tre männen började fundera kring surströmming och att satsa på egen tillverkning.

Året därpå gjorde de 450 burkar, fick ett mycket positivt mottagande och sedan har det fortsatt.

Numera tillverkas mellan 3 000 och 5 000 burkar. Maxkapaciteten beräknas till cirka 10 000 burkar.

– När vi skulle börja fick vi några råd av Ruben Madsen på Ulvön. Sedan åkte vi till Röda Ulven i Skagshamn, som lät oss burkera vår första årgång där.

– Jag kan aldrig glömma när saltören Daniel Madsen öppnade vår tunna, luktade på den och sa till sin kollega Johan Berlin att komma och lukta han också. Daniel utbrast: "Ni är de första hemmapularna som lyckats!". Då kände jag en enorm stolthet, säger Björn Lundgren leende.

HÖGT PRIS OCH HÖG KVALITET

Rovögerns surströmming säljs i närområdet, i utvalda butiker i Västerbotten men även i Stockholm.

– Vi söker fler återförsäljare men har inga

FAKTA OM ROVÖGERN

Rovögern är en långsmal ö cirka 16 kilometer sydöst om Umeå och cirka 12 kilometer söder om Täfteå.

Den cirka 800 meter långa och 100 meter breda ön ligger i yttre Täftefjärden och skiljs åt från halvön Rovan av ett 30–100 meter brett sund. På båda sidor om sundet finns Rovögerns fiskeläge. Där det också finns en fiskrestaurang; Kvarkenfisk.

Yrkesfiskaren Björn Lundgren.

problem att sälja slut på det vi har, säger Lars Eklund.

Förra året sålde en butik i Umeå slut på hela sitt lager av 50 burkar på 20 minuter.

Priset på en burk från Rovögern är högre än de flesta andra tillverkares – cirka 140 kronor för en halv burk – och det motiveras med att det är ett småskaligt och genuint hantverk.

Surströmmingskonnässörer som Suringen pratat med, hävdar att Rovögerns surströmming är bland de bästa i landet. Därmed också i hela världen.

– Det känns också skönt att vi kunnat ge liv åt en den tidigare insomnade salteritraditionen i Västerbotten. Med allt fiske som förekommit längs vår kust genom åren ska det förstås finnas salterier också, säger Björn Lundgren.

Det nya, fräscha salteriet.

Lars Eklund rör om i strömmingslådan.

Björn Lundgren & Co fick fem ton fisk på en vecka i maj. Foto: Privat.

Lars Eklund (t v) och Björn Lundgren.

DETTA ÄR SURSTRÖMMINGS

– VI ÄR TACKSAMM

SSÄLLSKAPETS MECENATER

MA FÖR ERT STÖD!

SLHF
STOCKHOLMS LIVSMEDELSHANDLAREFÖRENING

mjälloms
TUNNBRÖD

ÖRNSKÖLDSVIKS KOMMUN

coop

Alenius Inc.

VÄSTERBOTTEN POTATIS AB

TEXT: OLOF WIGREN

ULF ELFVING

FICK SMAK PÅ SURSTRÖMMING REDAN SOM BARN

ULF ELFVING ÄR EN AV LANDETS MEST KÄNDA OCH ÄLSKADE RADIORÖSTER GENOM TIDERNA.
HAN JOBBAR FORTFARANDE SOM JOURNALIST OCH DRIVER EN MATBLOGG PÅ **NEWS55.SE**
DÄR HAR HAN BLAND ANNAT BESKRIVIT SIN KÄRLEKSFULLA RELATION TILL SURSTRÖMMING.

Så här skrev Ulf på sin blogg för ett par år sedan:

"Vi tycker att surströmming är vansinnigt gott. Äter den med enbart lök och mandelpotatis samt tunnbröd med mycket smör och stark ost och dricker öl till, väl medvetna att vissa andra kör med egna varianter.

Vilken sort är bäst? Det är omöjligt att svara på. Jag har nog aldrig stött på ett dåligt surströmmingsmärke. Desto fler goda: klassikern Oskars från Timrå, Mannerströms romstinna honor, Borkbosuringen i numrerade burkar, Röda Ulven och inte minst den exklusiva Grand Kallax, som tillverkas av invånarna i Kallax by och bara går att få tag i där uppe."

Hur det kommer sig att genuine stockholmsgrabben Ulf blivit så förtjust i surströmming kan han inte riktigt förklara.

– Men jag *TROR* att det kan ha att göra med att jag fick smaka på den redan som liten pojke.

Familjen Elfving bodde på Luntmakargatan i huvudstaden och var de enda som regelbundet åt surströmming.

– Alla grannar var inte så uppskattande men mamma och pappa älskade surströmming och faktum är att jag också gillade den, redan från förstas tuggan. Jag kan inte ha varit mer än tio år då, säger Ulf.

Sedan dess har han njutit av surströmming regelbundet.

– Det är en högtidsstund varje gång och särskilt när det är premiär för årets surströmming. Jag vill helst ha surströmming som inte är så gammal.

Familjen Elfving har också en egen favorit: en surströmmingslåda som hans mamma skapade och som Ulf sett till att föra vidare till sina barn.

– Den är enkel att göra och vansinnigt god. Prova! Jag tror att du kommer att älska den, säger han.

Här är receptet på Ulf Elfvings SURSTRÖMMINGSLÅDA

Rensa upp överblivna surströmmingar, det räcker med några stycken.

Varva kokt kallpotatis med hackad lök och bitar av surströmmingsfiléerna.

Slå över en äggstanning, t.ex. på tre ägg och två dl gräddmjölk och strö på lite skorpmjöl.

Toppa med några klickar smör och grädda i ugnen tills äggsmeten stannat. En dryg halvtimme i 200 grader brukar vara lagom. Lådan ska ätas med smält eller brynt smör.

UMEPOJKENS LOV

Ett umepojksliv har en älv som står nära
Med strömmar som ständigt ses hålla igång
Likt flödet av tiden som vi har att bära
Den kan ock ge föda i olika fång
Av livskraftig älv har vi mycket att lära
Exempelvis under en sommarsäsong
Och kanske du tagit ett intryck av detta
När du fick din stora förslagenhet sätta

Du kan inte missa en chans att besmaka
En burkslagen kropp som gör gommen så len
Och vill allra helst både välja och vraka
Band alternativen som bjuds på buffén
Med samtidig trånad att doft få bejaka
Som vore den spridd av den godaste fen
Av kärlek är älskarens ande begjuten
Och så har du löst den gourmetiska knuten

På stol nummer två fick du sitta och verka
Från början i Akademiens förlopp
Med uppgift att ordning och reda förstärka
Med handlag att sköta vart penningbelopp
Det gjorde uu gott, det kunde man märka
I jobbet att föra en suring till topp
Därför vi dig hyllar och uttömmer skålen
När du här idag får den guldrika nålen

CONNY ROTH
Surströmmingsakademien

LEIF KÄRREBY

FICK SURSTRÖMMINGSAKADEMIENS TIONDE GULDNÅL

SurströmmingsAkademiens
Guldnål 2017
har tilldelats

LEIF KÄRREBY

Med stort engagemang och talang har Leif som en av grundarna av SurströmmingsAkademien alltsedan dennas instiftande med bravur ansvarat för administration och ekonomi. Härutöver har han med sin insikt i offentlig verksamhet skapat betydelsefulla kontakter i arbetet med att söka stöd för olika aktiviteter. Därigenom har han förtjänstfullt medverkat till att främja och utveckla surströmmingskulturen i Sverige.

SurströmmingsAkademiens guldnål utdelas till personer och organisationer som på ett betydande sätt bidragit till Surströmmingskulturens traditioner, visioner, vård, uppmärksamhet och utveckling.

Leif Kärreby är den tionde mottagaren av SurströmmingsAkademiens guldnål.

DE TIDIGARE HAR GÅTT TILL:

GULDNÅL **1** Krögare **Gunnar Ekdahl**
Restaurang Tennstopet Stockholm

GULDNÅL **2** Museiintendent **Arne Söderström**
Örnsköldsviks Museum

GULDNÅL **3** Produktionschef **Thomas Hägglund**
AB Gösta Hannells Fisksalteri Skagshamn

GULDNÅL **4** Diversearbetare i Kultur **Gunnar Erkner**
Höga Kusten Ångermanland

GULDNÅL **5** Landsbygdsminister **Eskil Erlandsson** (c)

GULDNÅL **6** Saltören och estradören **Ruben Madsen**

GULDNÅL **7** Västernorrlands landshövding **Bo**

GULDNÅL **8 Kallax Bygdegårdsförening,** Kallax by

GULDNÅL **9** Preses emeritus **Boo Dahlin**

Här får Leif Kärreby (t h) Surströmmingsakademiens tionde guldnål av preses Lars G. Ohlsson.

KRÖNIKA

Surströmmings Akademien

OLOF WIGREN ▮ REDAKTÖR ▮ olof@mmow.se

SURSTRÖMMING LUKTAR INTE – DEN DOFTAR

Om den skapats idag, hade den knappast kallats surströmming.

Ordet sur är inte direkt positivt. Dessutom är ju strömmingen fermenterad. Jäst.

Påhittiga entreprenörer hade säkert kunna hitta på ett bättre namn än surströmming och fått den att nå ännu fler människor, en ännu bredare målgrupp.

Men nu har vi surströmmingen och den ska vi göra allt för att lyfta till en nivå som den förtjänar.

Ja, du och jag som redan förstått att den är en delikatess utöver det vanliga och äter den med stor njutning, behöver förstås inte övertygas. Vi kommer att vara gedigna surströmmingsambassadörer så länge vi lever.

Det är dem som ännu inte upptäckt smaksensationen eller avskräckts av tramsiga Youtube-filmer där personer äter strömmingen utan att filea den, som ska bjudas in för att ge den en ärlig chans.

Värst är det när kockar – yrkesarbetande matmänniskor, som borde hantera alla råvaror med största respekt och värdighet – larvar sig med surströmmingen och försöker få den att framstå som en nästan oätlig maträtt.

Det är betydligt mer ruttet än den förruttnelse som uppstår när surströmmingsburkar förvarats i värme under några år.

Heder åt Erik Mannerström som genom sitt eget varumärke gjort en stor insats för att ge surströmmingen ännu högre status bland folk i gemen.

Hans surströmming, som tillverkas av Röda Ulven i Skagshamn, är för övrigt mycket bra. En av mina personliga favoriter.

Att den kostar över 100 kr burken är också helt rätt, i min värld. Precis som att den underbara surströmmingen från Rovögern i Västerbotten kostar ännu mer.

Surströmming är svensk husmanskost och kan ätas när som helst, året runt, men genom att låta de bästa sorterna kosta mer blir den per automatik även ett alternativ som festmåltid för fler människor.

Så simpelt kan det faktiskt vara.

Jag anser för egen del att surströmmingen är Norrlands egen nationalrätt och jag är full av beundran för de saltörer och entusiaster som gör att traditionerna lever vidare och att intresset för surströmming sprids i vidare kretsar.

Det är fascinerande att prata med bland andra Björn Lundgren på Rovögern, Janne Söderström på Oskars, Hans-Erik Englundh på Borkbosuringen, Johan Berlin på Röda Ulven och Ulf Lindgren på Grand Kallax om deras passion för surströmming.

De är verkliga kulturbärare.

Det är sådan personer som borde bli föremål för Youtube-filmer som sprids på nätet.

Nu är det snart midsommar och jag ser fram emot en sommar med flera surströmmingsmiddagar vid havet. Jag har redan ätit surströmming över tio gånger i år och haft några av årets bästa stunder i samband med det.

Avslutningsvis tycker jag att det är hög tid att reda ut ett utbrett missförstånd:

Surströmming luktar inte, den d o f t a r!