MEDLEMSTIDNING FÖR **SURSTRÖMMINGSAKADEMIEN**
NUMMER 2-2019

Suringen

GULDHAVEN I KALIX
– EN AV DE SMÅ SALTERIERNA

SUCCÉ FÖR DE STORA SURSTRÖMMINGS-FESTERNA

Bilder från Surströmmings-akademiens aktiviteter i samband med premiären

SURSTRÖMMINGSAMBASSADÖREN
PÅ VÄSTKUSTEN

LEDARE.

SURSTRÖMMINGSKULTUREN ÄR UNDER STÄNDIG UTVECKLING

Hösten har övergår i vinter och mörkret tar över i takt med att dagarna blir allt kortare. Då är det skönt att tända ljus, öppna en sparad burk av något märke och förnimma sommaren genom doften!

Hösten har givit många härliga inlägg på sociala medier med otaliga bilder på lyckade surströmmingsevenemang. Man kan med säkerhet slå fast att surströmmingskulturen inte bara finns utan hela tiden utvecklas.

Vi närmar oss slutet på 2019 och jag vill ta tillfället i akt att önska er alla en riktigt God Jul och ett Gott Nytt Surströmmingsår 2020!

Lars G. Ohlsson
Preses 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 2019.

SÅ HÄR BLIR DU MEDLEM I SURSTRÖMMINGSAKADEMIEN

MÅLSÄTTNING
ATT BIBEHÅLLA OCH FRÄMJA SURSTRÖMMINGSKULTUREN

- Att kartlägga surströmmingsvärlden. Sprida och dela dess upplevelser bland surströmmingsentusiaster
- 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 150 kr/år inkl moms och du tecknardet på hemsidan
www.surstrommingsakademien.se

OBS! Ange namn, adress och postadress. Medlemsavgiften kan även betalas via Swish, 123 131 78 74

RUBEN MADSEN GLADDE
TUSENTALS PENSIONÄRER MED ULVÖPRINSEN

53 KARTONGER. TOTALT 954 BURKAR.
SÅ MYCKET SURSTRÖMMING AV SITT EGET MÄRKE ULVÖPRINSEN SKÄNKTE RUBEN MADSEN BORT UNDER SOMMAREN OCH HÖSTEN,
TILL 53 PRO–FÖRENINGAR I ÅNGERMANLAND, MEDELPAD OCH JÄMTLAND.
– DET RÄCKTE TILL FESTER FÖR MELLAN 2 400 OCH 2 600 PERSONER, SÄGER HAN BELÅTET.

Ruben Madsen håller hov inför en grupp på Ulvön i somras. Foto: Olof Wigren.

Bakgrunden till hans generösa satsning var att det fanns fler burkar än vanligt kvar av det som producerats och lagts in i mitten av maj.

– Visst hade jag kunnat sälja dem och tjäna mer pengar. Det är inget fel på efterfrågan på Ulvöprinsen och vi gör bara drygt 8 000 burkar om året.

– Men då fick jag den här idén att bjuda bort surströmming till pensionärer så att de skulle kunna få några fina partyn.

Och så blev det.

PRO–föreningarna blev förtjusta när de nåddes av beskedet och Ruben fick ett stort antal telefonsamtal från intresserade.

– Jag hade inte kunnat föreställa mig h u r positivt det här skulle tas emot och hur glada alla blev.

– Faktum är att jag fick säga nej till 15 föreningar som hörde av sig mot slutet för att det helt enkelt inte fanns något kvar att leverera. Det var först till kvarn som gällde, säger Ruben.

Värdet av hans gratisfester för PRO–föreningarna?

– Ja, bara själva surströmmingen var värd över 95 000 kronor. Sedan kostade frakterna över 18 000 kronor. Men jag hoppas och tror att det gagnar surströmmingskulturen och då var det värt det.

I vissa fall fick han personligen köra ut med kartongerna för att logistiken skulle fungera och burkarna inte stå för varmt till innan de öppnades.

– Jag vill att burkarna ska vara kylda i två till sex graders temperatur till dess att de öppnas. Då smakar det som allra bäst. Kvaliteten är jätteviktig!

– En gång körde jag 30 mil till en förening för att leverera och en annan gång tog jag färjan till Köpmanholmen till några pensionärer som inte hade riktigt koll på hur leveranserna skulle gå till, skrattar Ruben Madsen.

Och avslutar:

– Om man ser PRO som en enhet – vilket det är – kan man kora PRO-surströmmingsfesten som oslagbart världens största surströmmingsparty!

OLOF WIGREN

Som surströmmingsambassadör är Ruben Madsen en fena.
Foto: Olof Wigren.

JOHAN TOG SURSTRÖMMINGEN med sig till Hallstaberget

UNDER NÅGRA ÅR VAR BISHOPS ARMS I ÖRNSKÖLDSVIK DEN ENDA PUB SOM SERVERADE SURSTRÖMMING ÅRET OM. DETTA TACK VARE KÖKSCHEFEN JOHAN KINDBERG SOM ÄVEN JOBBAT PÅ SURSTRÖMMINGENS HEMÖ ULVÖN.

Surströmmingstapas á la Johan Kindberg. Foto: Olof Wigren.

Nu har Johan lämnat Bishops – och puben har tagit bort surströmmingen från sin meny – men på hans nya arbetsplats Hotell Hallstaberget i Sollefteå har man däremot möjlighet att oavsett årstid beställa den norrländska delikatessen.

Konceptet är detsamma som succén på Bishops Arms: surströmmingstapas.

Små smakbitar på tunnbröd där surströmmingen avnjuts med bland annat sylt, rivet äpple eller picklad lök.

– Med det lockar jag både de redan frälsta surströmmingsätarna och dem som aldrig tidigare smakat, säger Johan.

Helt och hållet har dock inte Bishops Arms släppt surströmmingen. Vid årets surströmmingspremiär var Johan Kindberg tillbaka med ett gästspel. Det blev stor surströmmingsfest.

– Vi hade fullt vid alla bord. Kärleken till surströmming förenar folk, gammal som ung. Det var härligt att få uppleva, säger Johan.

OLOF WIGREN

Smakfull hörna på Bishops Arms under den stora surströmmingsfesten i augusti. Foto: Johan Kindberg.

Gammal som ung njöt av suringar på Bishops Arms på årets premiär. Foto: Johan Kindberg.

Johan Kindberg. Foto: Olof Wigren.

Mecenaten som gör
EGEN SURSTRÖMMING TILL SINA KUNDER

AGNETHA ALENIUS MADSEN ÄR MECENAT TILL SURSTRÖMMINGSAKADEMIEN SEDAN TOLV ÅR TILLBAKA. HON HAR DESSUTOM GJORT DET TILL EN UPPSKATTAD GREJ ATT GE BORT EGENPRODUCERAD SURSTRÖMMING FRÅN SITT FÖRETAG ALENIUS INC. TILL SINA KUNDER.

– VI BRUKAR HA EN TILLSTÄLLNING OM HÖSTEN DÄR SURSTRÖMMINGSBURKARNA DELAS UT, SÄGER AGNETHA.

Alenius Inc. säljer profil– och arbetskläder och startade i Husum 1996 men finns sedan ett antal år tillbaka i Örnsköldsvik.

– Vi gör egen brodyr på kläderna och tar på oss att göra det till allt ifrån några få plagg till stora volymer. Det gör att vi tilltalar en bred målgrupp.

Agnetha har två anställda och topparna under året är perioderna april–juli och september fram till jul.

– Hennes intresse för surströmming har funnits länge och ökade när hon flyttade ut till Ulvön för tolv år sedan.

– Jag och fem personer till gick en kurs i surströmmingstillverkning och sedan började jag experimentera. Med tiden har jag blivit allt säkrare och nu lägger jag in burkar av märket Ulvöns Prima Donnor de år jag har tid.

– Det är småskaligt, i år gjorde jag bara 73 burkar, säger Agnetha som tagit fram en sydd etikett som sätts på varje burk vilket förstärker exklusiviteten.

Ulvöns Prima Donnor har även figurerat som pris när Krumelursällskapet i Ådalen delade ut utmärkelsen Prima Donna för första gången.

När Mittmedia–journalisten Katarina Östholm i Undrom fick sitt diplom med Krumelursällskapets motivering, överräcktes även en burk av Agnetha Alenius Madsens surströmming.

– Men gud så kul! utbrast Katarina Östholm.

– Det här var spännande. Jag ska äta dem med andakt vid ett fint tillfälle.

OLOF WIGREN

Årets produktion av Ulvöns Prima Donnor. Foto: Privat.

Agnetha Alenius Madsen driver Alenius Inc i Örnsköldsvik och är mecenat till Surströmmingsakademien. Foto: Olof Wigren.

En av Guldhavens trålare.
Foto: Guldhaven

Nätfiske intresserar även sjöfåglarna…
Foto: Guldhaven.

Oh Jäs! Het som lava.
Foto: Guldhaven.

"Att vara kreatör, fiskare och produktutvecklare är tamigtusan inte enkelt"

KENT KARLSSON I KALIX HAR VARIT YRKESFISKARE SEDAN 1992. 2014 FICK FÖRETAGET HAN STARTADE NAMNET GULDHAVEN PELAGISKA AB. EN AV DERAS PRODUKTER ÄR SURSTRÖMMINGEN OH JÄS! – DET ÄR TAMIGTUSAN INTE ENKELT ATT BÅDE VARA KREATÖR, FISKARE OCH PRODUKTUTVECKLARE, SÄGER KENT.

I fabriken i Kalix skapas en lång rad produkter från havet. Det mesta är ett hantverk. Som att klämma ut rom från honlöjorna som blir till den berömda Kalixlöjrommen.

Men härifrån kommer också löjfiléer, aborre, strömmingsfiléer, vildlax, gädda och annat som fiskas i Bottenviken.

Och så då surströmmingen.

Oh Jäs!

Den finns både som hel strömming, filé

– Det var en reklambyrå i Umeå som designade den, berättar Kent som alltså tycker att det kan bli lite väl mycket att ägna sig åt vid sidan av själva fisket.

– Vi deltar i ett projekt som går ut på att minska utsläppet av fosfor i havet och tar tillvara allt vi kan, även id och brax. Av det gör vi fiskburgare och annat till en yngre och ny målgrupp.

För den handlar det om att det ska vara så lättlagat och bekvämt som möjligt.

– Man får göra bullar eller biffar eller vad tusan som helst av fisken, bara det blir enkelt för konsumenten och inte innehåller några ben. Man får tänka nytt hela tiden.

Guldhaven har elva medarbetare där Teija Aho är vd och Kent Karlsson och Arnold Bodlund är ägare. Alla tre deltar aktivt i fisket från trålarna Vilma och Natalia.

– När det gäller vår surströmming har vi haft problem, medger Kent.

Guldhaven försökte i tre år på egen hand, utan att få till det.

– Dessförinnan gjordes vår surströmming på Hannells salteri i Skagshamn. Där blev den in i helvete bra.

Guldhaven har också varit leverantör till Hannells. Som mest har man fiskat 150 ton om året till dem.

– Sen byggde vi om anläggningen i Kalix för att kunna göra surströmmingen själv men det gick inte alls. Även fast vi använde samma mängd salt och strömming av samma kvalitet som Hannells. Gåtan var frustrerande.

Tills sist kom Kent & Co på vad det var som felade.

– Vi hade en annan mängd kalk i vårt vatten jämfört med det i Ångermanland. När vi insåg det och ändrade receptet, lyckades vi till sist. Vi gjorde 25 tunnor i vår och alla blev bra.

Normalt ska Guldhaven producera cirka 1 000 tunnor surströmming.

– Vår försäljning saker mestadels här i Norrbotten men eftersom vi haft så stora bekymmer i flera år har vi inte vågat ta emot order, förrän vi varit säkra på att ha en produkt av hög kvalitet.

– Nu har vi det och då ska vi bygga upp en stark hemmamarknad.

2020 är målet att släppa 15 000 burkar av Oh Jäs! på marknaden.

Sälen är omdebatterad. Den är ett tufft hot mot fisket, anser många.

Kent Karlsson är inte av någon avvikande uppfattning.

– Sälens härjningar är ett jävla gissel, säger han, men inte i första hand för

Kent Karlsson. Foto: Guldhaven.

all fisk den äter. Nej, det värsta som jag ser det är att den skingrar fiskstimmen. När sälen jagar splittras stimmen och vi fiskare får inte mycket i näten.

– Det är samma problem med löjfisket.

– Jag anser att det saknas en rejäl rovdjurspolitik i Sverige. Det måste tas beslut om sälen och att minska beståndet, även för torsken i Östersjön. Men det där tycker många politiker är ett så obekvämt beslut att ta så det blundat för problemet. Det är skit, säger fiskare Karlsson i Kalix.

Han menar att det även är tråkigt att ungdomar inte ordnar surströmmingsskivor som när han var ung.

– Jag vet fan inte varför, för det är ju så enkelt och blir så festligt. Det kanske har med ungdomarnas oförmåga att planera att göra. De funderar på vad de ska äta på kvällen samma dag och då kan det vara så enkelt att surströmming inte finns att få tag på. Jag vet inte, men något fel är det.

– Eller så är de känsliga för de förbannande flugorna som kommer när en surströmmingsburk öppnas.

Själv äter han också mindre surströmming än han gjorde förr.

– Numera blir det bara en eller två gånger om året för mig. Förut blev det minst en gång i månaden. Men det beror mest på att min omgivning inte är lika förtjust som jag.

OLOF WIGREN

SURSTRÖMMINGS-PREMIÄR HOS SLHF

Stockholms LivsmedelsHandlares Förening, SLHF, är mecenat till Surströmmingsakademien sedan ett antal år tillbaka.

Här är bilder från årets surströmmingspremiär i SLHF:s lokaler i Adolfsberg, alldeles nedanför den ryska ambassaden i Stockholm.

Läs mer om SLHF på www.slhf.nu

I ALFTA FORTSÄTTER JÄTTESKIVAN ÅR EFTER ÅR

1978 – FÖR ÖVER 40 ÅR SEDAN ALLTSÅ
– STARTADE VÄRLDENS STÖRSTA SURSTRÖMMINGSSKIVA I ALFTA, HÄLSINGLAND.
DEN PÅGÅR ÄN.
ÖVER 1 200 PERSONER DELTOG I ÅR OCH GLÄDJANDE NOG, MÅNGA UNGDOMAR.

Det bor 11 000 personer i Alfta kommun, men inte fler än 3 000 i centralorten.

Att 1 200 av dem inmundigar surströmming första lördagen efter premiären varje år är imponerande.

– Men självklart kommer det även många gäster utifrån. Man är nyfikna på hur det kan vara och så är det ju lockande att få dela en smakupplevelse och ha roligt med så många andra samtidigt, säger Karin Boström Wiklund i arrangörskommittén.

Det är Alfta GIF:s hockeysektion, Alfta Ösa Orienteringsklubb och Alfta Lions Club som genomför eventet varje år i Alfta ishall.

Alla har ett starkt engagemang för skivan.

– Som mest har vi varit 1 350 personer men 1 200 är en lagom nivå. Och det är förbokning som gäller. Biljetterna tar slut snabbt.

Upplägget har varit detsamma hela tiden. Mat, allsång och dans.

– Vi vill också hålla det så lokalt som möjligt när det kommer till maten. Det innebär att vi till exempel tar surströmmingen från Borkbosuringen i Enånger och potatisen från Järvsö eller Hudiksvall.

Karin tror att det är en kombination av surströmming som en speciell företeelse och gemenskapen, som drar så mycket folk.

– Helhetsupplevelsen är viktig. Vi hade kunnat köra det här flera gånger om året men nej, det skulle vi aldrig göra.

– Det ska vara unikt och dessutom är det ett tufft arbete för oss som jobbar med det.

Sammanlagt är över 100 frivilliga engagerade före, under och efter skivan

– Vi gör det här ideellt och alla intäkter fördelas på föreningarna. Överskottet är värdefullt för att föreningarna ska kunna klara sina verksamheter resten av året.

Karin Boström Wiklund konstaterar att en stark trend i Alfta är att allt fler ungdomar är med på surströmmingsskivan.

– Trycket från ungdomarna blir större och större. Dels ser vi en hel del generationsskiften, dels är det många yngre som tycker att det är en jätterolig fest. Det finns dem som kommer min sina föräldrar och även mor– och farföräldrar. Tre generationer möts upp till denna fantastiska surströmmingsskiva.

– Sen är det ju kul att något så enkelt och förhållandevis billigt tilltalar så många. Alla som vill kan vara med.

Det är verkligen en folkfest.

Nu har även Bollnäs, några mil från Alfta, startat en surströmmingsskiva som är tänkt att växa och även den bli en tradition.

Något som inte Karin Boström Wiklund har någonting emot.

– Det är enbart kul och ökar intresset för surströmming ytterligare. Vi är inte rädda för konkurrens utan menar att det finns plats för fler.

OLOF WIGREN

FOTO: PRIVAT

"Att få skeptiker att gilla surströmming skänker mig stor tillfredsställelse" säger Jon.
Foto: Linn Wässing.

JON LYSTER

– SURSTRÖMMINGSAMBASSADÖREN PÅ VÄSTKUSTEN

ATT VARA SURSTRÖMMINGSÄLSKARE OCH BO I GÖTEBORG HAR SINA BEGRÄSNINGAR.
DET ÄR SVÅRT ATT HITTA DEN FERMENTERADE DELIKATESSEN OCH SÄRSKILT OM DU VILL ÄTA DEN ANNAT ÄN KRING SURSTRÖMMINGSPREMIÄREN.

– Jag gick runt i Feskeköra en hel dag men de hade inte en enda burk, säger Jon Lyster. Popartisten som är en av västkustens främsta surströmmingsambassadörer.

Man kan förstås fråga sig:
Hur kommer det sig att en göteborgare – med tillgång till färsk fisk och skaldjur året om – förälskar sig i surströmming, som är så svårfunnen i den landsdelen?
Jon Lyster berättar att det kommer sig av hans uppväxt.
– Jag är uppvuxen i Västerfärnebo i Västmanland och min pappa och mamma åt surströmming ganska ofta när jag var liten. Jag fick tidigt smaka och tyckte om den. Sedan har min förtjusning ökat med åren.
Faktum är att han med tiden blev mer eller minde beroende.
– För mig är surströmming något som jag inte kan tänka mig att vara utan och jag äter den minst sju, åtta gånger om året. Det hade skett oftare om jag haft större tillgång till den, säger han.

Allt är upplagt för test och fest. Foto: Linn Wässing.

Ibland äter han den utan sällskap.
Och då äter han allt som finns i burken.
– Jag slänger ogärna ett så fint mathantverk.
I Göteborgsområdet är det ofta Oskars och Röda Ulven som finns i butikskylarna. Kallax går också att hitta ibland.
– Men ska man ha en provning, vilket jag har regelbundet, får man anstränga sig rejält för att kunna köpa andra märken.
Fjolårets Oskars och Borkbos romströmming från i år är de godaste som Jon ätit hittills.
– Sen brukar jag tycka om Kallax också.
En av de största provningarna som Jon genomfört var för 22 personer på en reklambyrå i samband med en svensexa.
– Han som skulle gifta sig är lika galen som jag i surströmming och hans kolleger ville överraska honom, säger Jon.

Det blev en hit.
– Frånsett tre–fyra personer som smakat surströmming tidigare var alla nybörjare. Många av dem blev väldigt positivt inställda.
När Jon Lyster anordnar provningar ägnar han sig aldrig åt…
– … det där tramset som sprids på YouTube och annars på internet. Att äta

Jon där han trivs som allra bäst: som ansvarig för en surströmmingsprovning. Foto: Linn Wässing.

surströmming hel, dricka spadet…. Det är så jävla larvigt och har ju ingenting med matupplevelser att göra.

– Jag vill trycka på det unika och egna med surströmming. Det ska vara värdigt. Och jag ser alltid till att ha mycket tillbehör så att de som är osäkra kan prova en liten bit surströmming tillsammans med annat så att det blir en mild och försiktig inledning.

Han tänker framöver satsa på att kombinera surströmmingsprovningar med att testa öl.

– Det finns massor av mikrobryggerier på västkusten och man kan göra roliga saker genom att blanda surströmmingsnörderi med ölnörderi.

En stor glädje är att kunna omvända uttalade skeptiker.

– Då känner jag en grundlig tillfredsställelse, säger Jon Lyster som sysslat med popmusik under många år och varit frontfigur i gruppen Vindstyrka 12.

Nu gör han dock en solokarriär och har släppt flera singlar i eget namn på Spotify under hösten och vintern, i avvaktan på ett album som ska släppas kring jul.

– Att ta sig igenom allt brus är inte lätt. Det släpps 40 000låtar om dagen på Spotify så det gäller att hitta knep för att kunna nå ut till folket och ha lite tur också.

OLOF WIGREN

Jon äter surströmming minst sju, åtta gånger om året. Foto: Linn Wässing.

SURSTRÖMMINGSAKADEMIEN BJUDER PÅ SURINGAR

I COOP–BUTIKER I MÄLARDALEN PÅ PREMIÄREN

VARJE SURSTRÖMMINGSPREMIÄR SEDAN 2008 HAR SURSTRÖMMINGSAKADEMIEN I SAMBAND MED COOP VARIT UTE PÅ OLIKA COOP–BUTIKER I MÄLARDALEN OCH LÅTIT FOLK PROVA PÅ SURSTRÖMMING.

I år var inget undantag.

– Första året var Ruben Madsen ensam och bjöd på läckerheter i Bromma, berättar Boo Dahlin, preses emeritus i Surströmmingsakademien, och fortsätter:

– 2009 blev jag inkopplad och då stod vi i Coop Forum–butiker, numera Stora Coop. Sedan har det successivt växt från att vi varit 10–15 personer upp till årets notering 55 personer, med en spridning från Södertälje upp till Norrtälje.

Här är några bilder från flera av akademiens aktiviteter under årets surströmmingspremiär.

OLOF WIGREN

Stora Coop i Märsta

Stora Coop Vinsta

Stora Coop i Brunna

Coop i Norrtälje

Coop i Södertälje

Stora Coop Täby Arninge

Stora Coop Bromma

Stora Coop Bolandema

Stora Coop i Märsta

ALLA SALTERIER

BD:FISK & KALLAX
I Norrbotten och Luleå finns BD:fisk AB som ägs av Norrbottens fiskare, med varumärkena Kallax och Storö. Det är det tredje största salteriet.
http://bdfisk.se/

GULDHAVEN
I Kalix finns Guldhavens Pelagiska AB med OH JÄS! Ägs också av fiskare.
http://guldhaven.se/

BOCKÖN
I Kalix, närmare bestämt i Siknäs, ligger också Bocköns Salteri.
https://www.facebook.com/BockonSurstromming/

ROVÖGERN
Nordost om Umeå ligger Rovögern med sitt nybyggda salteri. Fiskar själva.
http://rovogern.se/

GÖSTA HANNELLS FISKSALTERI
Strax utanför Örnsköldsvik, i Skagshamn, ligger Gösta Hannells Fisksalteri AB med varumärkena Röda Ulven och Mannerströms surströmming. Det är det näst största salteriet.
http://www.salteriet.se/hem/

ULVÖPRINSEN
På Ulvön finns Ulvö Lilla Salteri med varumärkena Erik den Röde och Ulvöprinsen.
http://www.ulvoprinsen.se/

OSKARS
Det största salteriet är Oskars i Sörråker, Timrå. Oskars som varumärke är marknadsledande med cirka 50 procent av marknaden.
http://www.oskarssurstromming.se/

BORKBO
Borkbo salteri AB i Enånger har varumärket Borkbosuringen och tiotalet olika sorter.
http://borkbosuringen.se/
Hållstrands fisk
På Upplands nordkust, i Tierp ligger ,Hållstrands fisk och rökeri i Hästskär. Råvaran till surströmmingen kommer från Bottenhavet.
http://www.hallstrandsfisk.se/

HALLÅ DÄR!

Lars G. Ohlsson. Foto: Privat.

LARS G. OHLSSON, MÅNGÅRIG PRESES I SURSTRÖMMINGSAKADEMIEN.

Vilken var din första surströmmingsupplevelse?
– På Hotell Appelbergs i Sollefteå någon gång på 70–talet. Hotellet hade den rätten på sin á la carte–meny under danskvällarna i augusti. Det blev ingen omedelbar succé för mig, detta med surströmming. I efterhand kan man nog säga att jag "växte in" i surströmmingsätandet. Under 90–talet kom jag i kontakt med Leif Kärreby som presenterade mig för Ruben Madsen. Därmed förseglades mitt surströmmingsätande.

Hur är Surströmmingsakademien uppbyggd och hur verkar den?
– Den är en organisation, en sammanslutning som verkar för surströmmingskulturens bevarande och utveckling. Om du gillar surströmming, och vill du medverka till att sprida surströmmingskulturen; bli medlem!

Du har varit preses i fyra år men lämnar snart. Stämmer det?
– Ja, tanken är att det ska ske under vintern och att jag ska lämna över då till en ny kraft.

Vilka ser du som de viktigaste målen som akademien uppnått under din tid som preses?
– Vi har fått till en bättre organisation, ny hemsida, ny logga och att vi fått ytterligare salterier. Det är några milstolpar.

Vilka är de viktigaste frågorna för de kommande åren?
– En av de viktigaste är otvivelaktligen att få politiken att agera i säl– och skarvfrågan.

Hur ser den perfekta surströmmingsmiddagen ut för dig?
– Alla dagar med surströmmingsmiddagar är bra dagar, men att det finns hemlagad äppelmos på bordet är ett måste.

Har du några roliga anekdoter att berätta i samband med surströmming?
– Jodå, och de roligaste upplevde jag på de nämnda 70–talsdanskvällarna i Sollefteå. Att se reaktionerna hos de intet ont anande personerna som kom till danssalongen på Appelbergs och förvånat sniffade i lyften för att förstå vilken doft det var som spreds i lokalen. Det var mycket intressant (skratt).

Till sist, hur ska vi få fler – och främst yngre – att prova på och gilla surströmming?
– Genom att bjuda in för test och i det sammanhanget inte vara rädda för att bjuda på andra drycker än öl och snaps. Rosévin passar utmärkt till surströmming, så även sval saké.

OLOF WIGREN

DETTA ÄR SURSTRÖMMINGS

– VI ÄR TACKSAMM

Surningen 14

SSÄLLSKAPETS MECENATER

MA FÖR ERT STÖD!

SLHF
STOCKHOLMS LIVSMEDELSHANDLAREFÖRENING

mjälloms
TUNNBRÖD

ÖRNSKÖLDSVIKS KOMMUN

coop

Alenius Inc.

VÄSTERBOTTEN POTATIS AB

SMÅKSTART FÖR STORA KALASET PÅ PITE HAVSBAD

Gästerna trivdes i Riverahallen. Foto: Privat.

Tobias Lindfors gör tummen upp för festen. Foto: Privat.

Många samarbetspartners bidrog till festen. Foto: Privat.

DRYGT 700 GÄSTER OCH EN DUKNING SOM VORE DET NOBELMIDDAGEN. NÄR PITE HAVSBAD HADE PREMIÄR FÖR SIN SURSTRÖMMINGSFEST STORA KALASET BLEV DET EN STOR FRAMGÅNG.

Ulf Lindgren, ordförande i Salteriföreningen och eldsjäl bakom Grand Kallax, är en av dem som initierat Stora Kalaset och fungerade som konferencier tillsammans med Stefan Sauk.

Han var mycket nöjd.
– Och redan innan kvällen var över började Pite Havsbads ägare Tobias Lindfors och Kristoffer Lundström att prata om nästa års arrangemang.

Att det blir en fortsättning är självklart.
Gästerna kunde både njuta av surströmming och pitepalt, underhållning av Stefan Sauk, allsång av Britta Bergström och show av Ronny Eriksson & Ramblin´ Minds.

Tobias Lindfors, vilka var dina förväntningar?
– Att det skulle bli en trevlig folkfest med mycket skratt och att vi skulle gå halvvägs mot världsrekord i surströmmingsätning. Vi lyckades med detta och nu ska vi göra detta till en årlig tradition och en ännu större folkfest.

Dina positivaste intryck?
– Att det finns ett stort intresse för surströmming och att det var härligt att se alla fantaster samlas under ett tak för att avnjuta den norrländska delikatessen. Många roliga snapsvisor framfördes och det blev en härlig allsång.

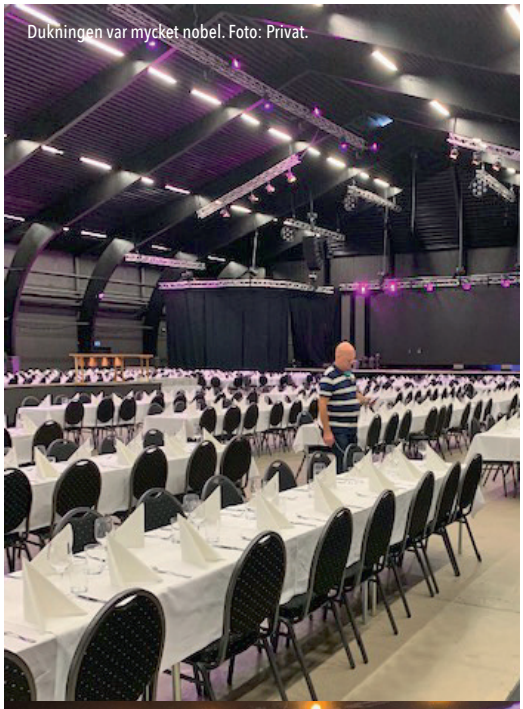
Vilken respons har ni fått på evenemanget?
– Många har hört av sig och tycker att det blev väldigt lyckat och ser fram emot nästa års tillställning och berättat att de kommer att ta med sig någon fler då, som man inte vill ska missa denna fest. Om alla tar med sig en person till kommer vi också att slå världsrekordet nästa år.

– För våra säsongscampare blev detta en perfekt säsongsavslutning där vi fick möjlighet att tacka våra gäster för en rekordsommar i antal gästnätter och besökare på Pite Havsbad. Vi har under sommaren bland annat slagit Norrbottensrekord för en spelning när Gyllene Tider spelade på Pite Havsbads strand inför 13 500 personer.

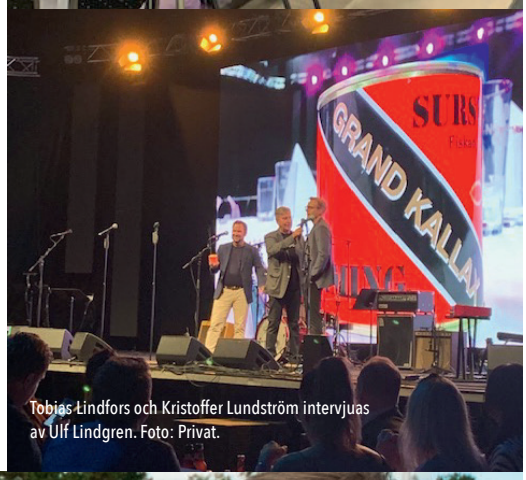
Beskriv din egen relation till surströmming.
– Det rinner från hörntänderna när jag äter surströmming. Jag började för över 20 år och sedan har det blivit mer surströmming de senaste fem åren, då jag själv har min stuga vid Kallax by. Där lärde jag känna Ulf Lindgren som tillsammans med invånarna i hela byn sluter upp bakom surströmmingsfesten varje år.

OLOF WIGREN

Ulf Lindgren (t h) och Tobias Lindfors lade grunden till Stora Kalaset. Foto: Privat.



Dukningen var mycket nobel. Foto: Privat.



Tobias Lindfors och Kristoffer Lundström intervjuas av Ulf Lindgren. Foto: Privat.

PREMIÄR PÅ WHISKYDESTILLERIET I ÅDALEN

HIGH COAST WHISKY är ett av världens mest spännande whiskymärken. Den produceras på destilleriet i Box gamla kraftverk i Sörviken intill Ångermanälven där det också byggts up ett besökscenter.

Här finns även en passion för surströmming vilket gjorde att man till årets surströmmingspremiär anordnade en fest för personalen där det surströmming dracks den egna whiskyn.

En stämningsfull kväll vid älven.

FOTO: PETER SÖDERLIND

Tord Guldbrand med en burk Oskars i handen.

Sandra Viberg (t v) och Saga Söderlind sittande vid elden.

Sittande fr v Henrik Persson och Peter Granåsen

Alla lät sig väl smaka.

Surströmmings Akademien

KRÖNIKA

OLOF WIGREN ▮ REDAKTÖR ▮ olof@mmow.se

EN PROVNING
GÖR DET EXTRA FESTLIGT

Tre sorters surströmming är bra om man vill göra en provning. Foto: Olof Wigren.

ALL SURSTRÖMMING SMAKAR LIKADANT.
JODÅ, JAG HAR HÖRT FOLK SÄGA DET.
OCH INGET KAN VARA FELAKTIGARE.

Surströmming smakar olika beroende på märke, år och hur salterierna lyckats med produktionen.

Min erfarenhet är att de stora märkena – Oskars, Röda Ulven och Kallax – håller en hög och jämn nivå. Du blir aldrig besviken. Deras erfarenhet och storskaliga tillverkning gör att de är säkra kort.

De mindre salterierna kan ha svaga år men å andra sidan nå oanade höjder kvalitetsmässigt när de får till fullträffar.

Just det är det så spännande ett undersöka.

Jag, som äter surströmming minst tjugo och ibland över trettio gånger om året, provar ofta tre eller flera olika märken. Inte sällan bjuder vi hem gäster som får vara med och upptäcka hur mycket det kan skilja i smak, sälta, fasthet och så vidare.

För att göra det extra intressant brukar jag välja surströmming från både små och stora salterier, olika årgångar och dem som sticker ut för att de görs så på ett speciellt sätt.

Vid ett av dessa tillfällen i höstas valde jag ut Borkbos romströmmingar från 2019, Röda Ulven från 2016 och Hårte–fjärdens suring från 2018, den som Staffan Berg burkerar i matolja.

Det råkade dessutom bli en provning där alla tre fick högt betyg.

Men mina provningar har annars inte som syfte att hitta en vinnare utan att, som jag nämnde tidigare, visa på skillnaderna.

Ofta när jag läser om surströmmingstester så är det antingen en jury som inte riktigt vet hur de ska bedöma suringarna eller så görs det på ett så högtravande sätt att det blir patetiskt. Och minst gillar jag när en testpanel ska klanka ned på en eller ett par märken, bara för att det ska bli någon slags underhållning av det.

Sånt lämnar mig kall.

En provning där man har gott om tillbehör kan vara ett utmärkt sätt att locka in dem som aldrig tidigare ätit surströmming i den fermenterade gemenskapen.

För varje ny surströmmingsätare sprids den delen av den fina matkulturen som det här handlar om.

Särskilt glad blir jag när barn och ungdomar provar och gillar surströmming.

Det behövs en föryngring och en sådan är igång. När jag intervjuar arrangörer av stora surströmmingsevent stärks jag i den uppfattningen.

Till sist, en uppmaning till alla livsmedelsbutiker: låt inte surströmmingen finnas på hyllorna bara omkring premiären i augusti utan å r e t o m!

Själv ser jag alltid till att ha surströmming hemma.

Nyss räknade jag till 37 burkar och 15 olika märken i min och sambons källarkyl.

Det anser jag är lika självklart och klokt som ytterst normalt.

Så här äter redaktören helst sin surströmming: på tunnbröd, med smör, ett lager Västerbottensost, créme fraiche och rödlök. Foto: Olof Wigren.

HALLÅ DÄR!

JEANETTE SÖDERQVIST I ÖRNSKÖLDSVIK SOM FÖR 19 ÅR SEDAN STARTADE EN FAMILJETRADITION:EN SURSTRÖMMINGSFEST KRING PREMIÄREN FÖR HELA FAMILJEN.

Jeanette och Kent Söderqvist. Foto: Tomas Grundström.

– Ja, det stämmer. Vi är tre kusiner, tre kvinnor, som tyckte att vi kunde hitta på något roligt tillsammans som en släktträff och vi tycker alla tre om surströmming. Det började med en gemensam fest hos mig och maken, sedan har vi alternerat från år till år.

– Sedan har det kommit fler och fler för varje år för familjerna har ju växt.

Börjar det bli trångt?

– För oss som har stor altan går det bra men i år var det en annan av mina kusiners tur och de hyrde en lokal vid en fotbollsplan för att alla skulle få plats.

– Om alla kommer skulle vi bli 36 personer men riktigt så många är vi aldrig. Det roliga är i alla fall att vi numera är fyra generationer som deltar.

Hur är upplägget?

– Äta, drick och sjunga allsång. Senast hade värdarna till och med tryckt upp ett allsångshäfte i A4–storlek på ett lokalt tryckeri. Vi är mycket för att sjunga snapsvisor så det var passande (skratt).

Och alla äter surströmming?

– Dem som inte gillar den får ta med egen mat. Det löser sig alltid.

OLOF WIGREN

Årets fest hölls i lokaler på Bussbyvallen i Örnsköldsvik. Foto: Tomas Grundström.