MEDLEMSTIDNING FÖR **SURSTRÖMMINGSAKADEMIEN**
NUMMER 1-2020

Surningen

DÄRFÖR KAN DU GLÖMMA
BÄST FÖRE-DATUMET

SALTÖREN SOM HAR
KUL PÅ JOBBET VARJE DAG

Möt Surströmmings-akademiens nye preses

DE BÄSTA SNAPSVISORNA FÖR KOMMANDE FESTER

KOCKEN SOM PRESENTERAR
SURSTRÖMMING PÅ NYA SÄTT

LEDARE.

MED SURSTRÖMMINGEN I TIDEN

Jag heter Robert Berntsson och som ny preses för Surströmmingsakademien vill jag tacka er alla för förtroendet.

Vi lever i konstiga tider med Covid–19 som ställer till det för oss alla. Men då måste man komma ihåg att nya underbara suringar fångats och fermenterats till vår festliga höst. Hoppas dock att ni har gjort som jag och sparat ett par burkar från förra året som vi tar fram när vi vill fira lite extra.

Glädjande nog är vi flera hundra medlemmar i akademien som alla älskar vår specialitet och hjälps vi åt så kan vi bli många fler!

Sommaren och hösten är lite speciell då vi har svårt att göra stora event, men att bjuda in sina nära och kära om vi bara håller avstånden ska inte vara något problem så länge som vi håller oss utomhus.

Jag önskar er alla en härlig sommar och höst i surströmmingens tecken!

ROBERT BERNTSSON

Preses Surströmmingsakademien

Suringen

ges ut 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
ROBERT BERNTSSON
- Redaktionsråd
ROBERT BERNTSSON, BOO DAHLIN och OLOF WIGREN
- Redaktör
OLOF WIGREN
- Grafisk formgivning
ÅGRENSHUSET, Bjästa 2020.

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 och du tecknar det på hemsidan
www.surstrommingsakademien.se

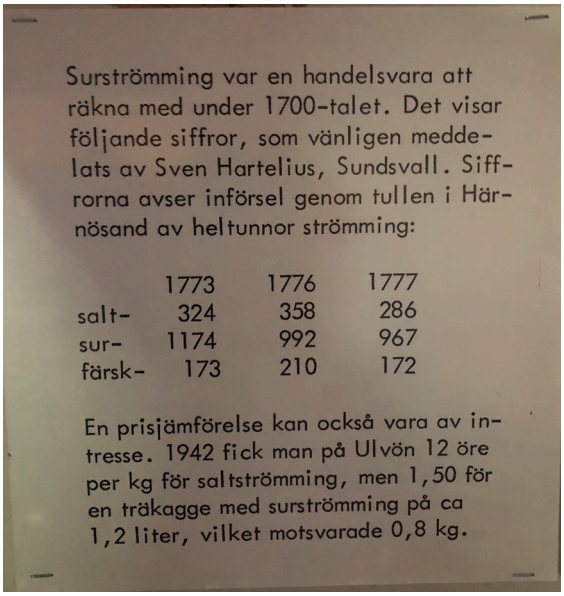
OBS! Ange namn, adress och postadress. Medlemsavgiften kan även betalas via Swish, 123 131 78 74.

SURSTRÖMMINGSAKADEMIENS NYA STYRELSE

STYRELSE VALD VID SURSTRÖMMINGSAKADEMIENS ÅRSMÖTE DEN 14 MARS 2020:
Ordförande: Robert Berntsson (ett år)
Ordinarie styrelsemedlemmar: Margareta Scherman (ett år), Rita Platzer, Region Svealand (ett år), Ulf Lindgren, Region Norr (ett år), Jan Sahlén, Region Mitt (två år), Anders Källström (ett år) och Lars G Ohlsson Region Syd (två år).
Suppleanter: Carl-Henrik Söderlind (två år) och Björn Lundgren (två år).
Revisorer: Leif Kärreby, Conny Roth (suppleant).
Valberedning: Christina Möller, Lars G Ohlsson och Olof Wigren.

INSTÄLLDA FESTER

Redan i mitten av maj meddelade arrangörerna av Världens största surströmmingsskiva i Alfta, Hälsingland, ställer in årets upplaga pga. covid-19. Stora Kalaset i Piteå blir inte heller av i höst. Båda aviserar att de räknar med att komma tillbaka 2021.



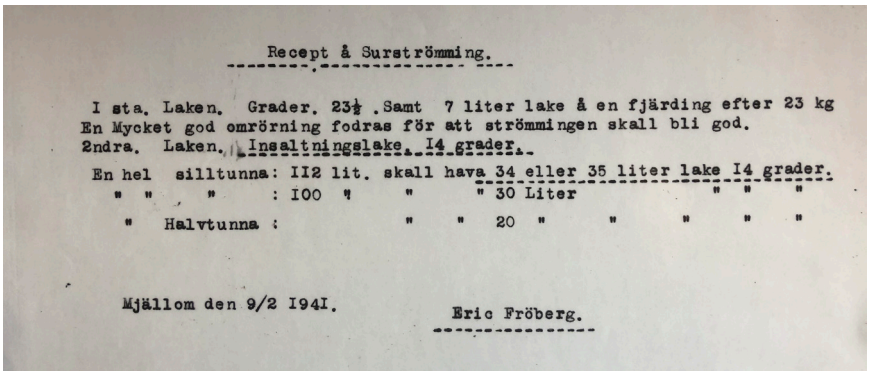
Surströmming var en handelsvara att räkna med under 1700-talet. Det visar följande siffror, som vänligen meddelats av Sven Hartelius, Sundsvall. Siffrorna avser införsel genom tullen i Härnösand av heltunnor strömming:

	1773	1776	1777
salt-	324	358	286
sur-	1174	992	967
färsk-	173	210	172

En prisjämförelse kan också vara av intresse. 1942 fick man på Ulvön 12 öre per kg för saltströmming, men 1,50 för en träkagge med surströmming på ca 1,2 liter, vilket motsvarade 0,8 kg.

HISTORISKA FAKTA

Här är intressanta fakta från 1700-talet, hämtade från en permanent utställning om surströmming på Ulvön. Den finns i anslutning till restaurang Brögga.



Recept å Surströmming.

I sta. Laken. Grader. 23½ .Samt 7 liter lake å en fjärding efter 23 kg
En Mycket god omrörning fodras för att strömmingen skall bli god.
2ndra. Laken. Insaltningslake. I4 grader.
En hel silltunna: II2 lit. skall hava 34 eller 35 liter lake I4 grader.
" " " : I00 " " " 30 Liter " " "
" Halvtunna : " " 20 " " " " "

Mjällom den 9/2 I94I. Eric Fröberg.

SURSTRÖMMINGSRECEPT FRÅN MJÄLLOMSVIKEN

Enligt det här receptet gjorde man surströmming i Mjällomsviken, Nordingrå, på 1940-talet. Receptet finns i en permanent utställning på Kulturfabriken i Mjällom.

TRADITIONER OCH VANOR

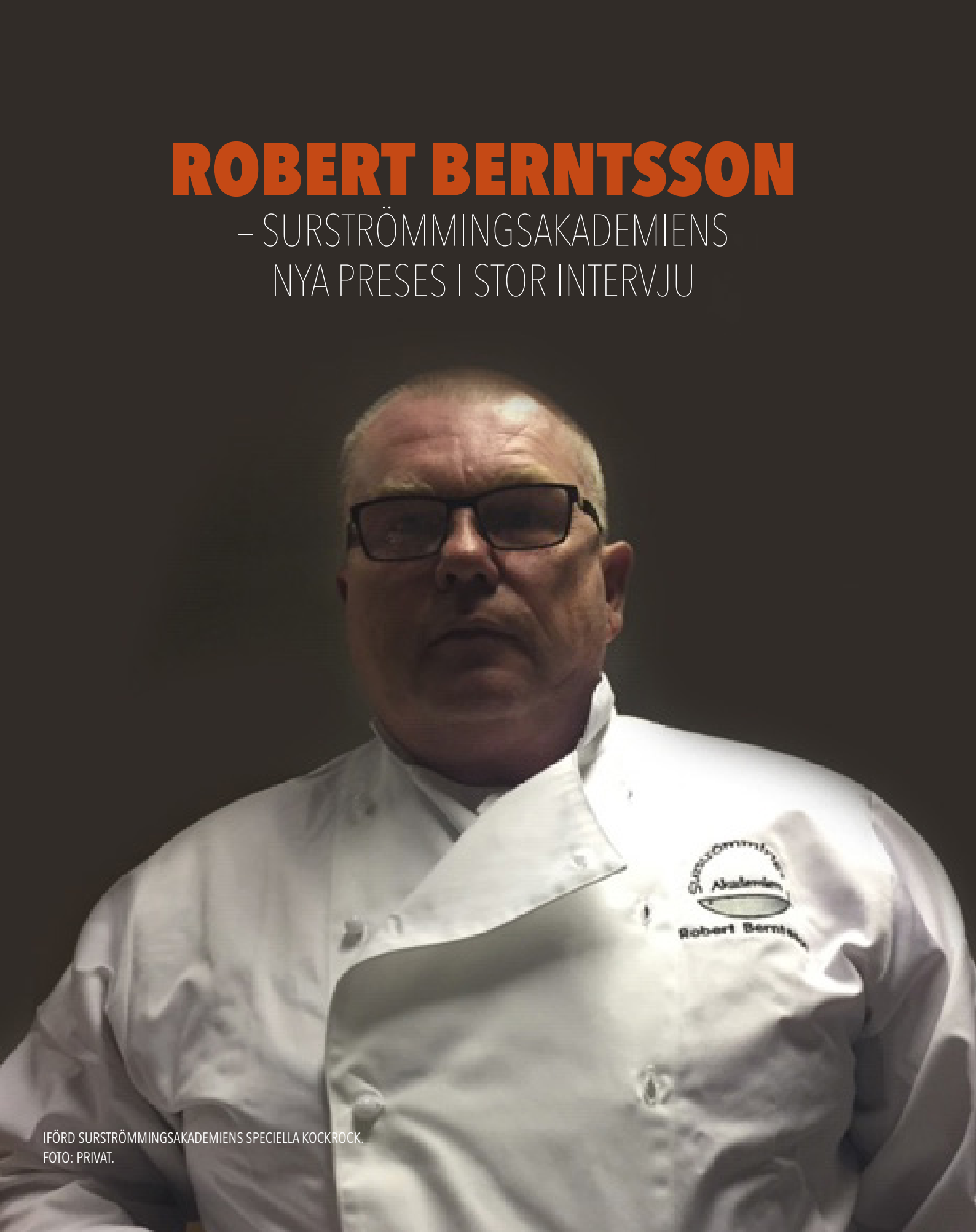
En lagrad ost passar bra till surströmming. De trivs i varandras sällskap. En "snäll" ost kan aldrig matcha surströmming. Det blir obalans. Förr åt man oftast kryddost till surströmming, numera faller valet ofta på Västerbottensost.
En norrländsk klassiker. Precis som surströmmingen.
Tunnbröd har alltid ätits till surströmming. Alla andra tillbehör har tillkommit med åren. Många föredrar mjölk till surströmmingen. Det hänger ihop med att surströmming förr var vardagsmat i norrländska hushåll längs kusten. Då var mjölk, liksom svagdricka, ett naturligt val. När det började skapades feststämning kring att äta surströmming, kom drycker som starköl och snaps att bli mer vanligt förekommande. Detta från 1970-talet och framåt.

EN SAKNAD KLASSIKER

Höga Kusten Surströmming, tillverkad av Wedins Salteri i Häggvik, är saknad av många. Tillverkningen startade i Mjällomsviken men flyttades senare till Häggvik.
Märket var under en lång period en av de mest populära i landet. Nu är det länge sedan det upphörde att finnas på marknaden.
En som sörjer det är Jakob Norstedt-Moberg som tagit den här fina bilden.

ROBERT BERNTSSON

– SURSTRÖMMINGSAKADEMIENS NYA PRESES I STOR INTERVJU



IFÖRD SURSTRÖMMINGSAKADEMIENS SPECIELLA KOCKROCK.
FOTO: PRIVAT.

ROBERT BERNTSSON, 59, HAR JOBBAT HELA SITT YRKESLIV INOM LIVSMEDELSBRANSCHEN.
– NUMERA ÄR JAG KONSULT FÖR ATT FÅ MER TID TILLSAMMANS MED MIN FRU GUNILLA SOM HAR MS. DET KÄNNS BRA ATT KUNNA STÖTTA HENNE I HENNES VARDAG OCH ATT GÖRA FLER SAKER TILLSAMMANS I SIGTUNA DÄR VI BOR.
SEDAN BÖRJAN AV ÅRET ÄR ROBERT OCKSÅ NY PRESES I SURSTRÖMMINGSAKADEMIEN. NÅGOT SOM HAN SER SOM ETT STORT HEDERSUPPDRAG.

Nu kanske du tror att Robert Berntsson är en man som ätit surströmming sedan barnsben. Så är dock inte fallet.
– Jag tog min första tugga så sent som för åtta år sedan. Det var min mentor och vän Boo Dahlin som fick mig att följa med till en Coop–butik i Haninge i samband med surströmmingspremiären, för att hjälpa till och dema för kunderna.
– Väl där träffade jag Christina Möller som lade upp en stor bit surströmming på tunnbröd och sa; "Robban, gapa!" Och det gjorde jag. Jag åt och tyckte att det var en smula speciell smak, men gott. Sen fick jag testa surströmming med äppelmos och gillade det också. Man kan väl säga att på den vägen är det, skrattar Robert.
Noterbart:
– Jag har dricker sällan alkohol till surströmming. Någon enstaka gång har jag tagit en snaps, men oftast har jag ätit det när jag varit gäst och kört bil. Jag tycker om att dricka mineralvatten till, då går smaken av surströmming och alla tillbehör fram så bra.
Kort bakgrund:
Robert Berntsson har alltså uteslutande jobbat inom livsmedelsbranschen.
– Frånsett en kort tid som dagisfröken innan "lumpen", tillägger han.
Han började i butik, blev butikschef, ägnade sig åt utbildning av butikschefer, blev inköpschef på Coop, driftschef för Konsum och ansvarig för en koncern som ägnar sig åt taxfree–försäljning på flygplatser och färjor i östra Europa.
– Sedan blev jag försäljningsdirektör för ett bolag som lanserade bake off–bröd i butikerna. Jag avancerade till vd och fick vara med om att bland annat bygga upp hembagerier i Coop-butikerna. En spännande tid.
Robert har även hunnit med att vara vd för ett musteribryggeri, konsult i Finland, Baltikum och försäljningschef för Fazer Bröd i Skogaholm.
– I och med min frus sjukdom ägnar jag min numera enbart år konsultverksamhet och jobbar inte lika mycket som tidigare. Det är ett val som känns väldigt bra. Jag kan vara delaktig i min frus träning och vi har mer tid tillsammans. Det är fint.
När han fick frågan om att ta över uppdraget som preses efter Lars G. Ohlsson behövde han ingen lång betänketid för att tacka ja.
– Det är förstås en ära och samtidigt ansvarsfullt. Boo Dahlin ligger bakom även detta. Han har berättat varmt om akademien och arbetet som den gör och det fick mig att nappa när valberedningen kontaktade mig.
– Nu hoppas jag kunna bidra till att stärka akademien och tillsammans med styrelsen lyfta verksamheten och öka det nationella intresset för surströmming. Vi är ingen resursstark organisation men vi gör vad vi kan för att sprida vårt budskap och vara goda ambassadörer för det vi anser är en viktig och helt unik del av den svenska mattraditionen, säger Robert Berntsson.
Att få fler mecenater till Surströmmingsakademien är nödvändigt för att kunna uträtta fler saker.
– Vi behöver göra en rejäl insats där för att trygga vår framtid och utveckla akademien så som vi önskar.
Nu är det ett speciellt år med covid–19 och stora evenemang och folksamlingar är i nuläget inte att tänka på.
– Men vi vill vi förstås fortsätta med samarrangemangen med Coop i Mälardalen, Skansen i Stockholm, starta evenemang på olika platser i landet och inte minst efter Norrlandskusten där all surströmming produceras. Via våra fyra regioner vill vi hitta vägar att nå ut till fler intresserade, från Smygehuk till Bottenviken.
– Stora event är viktiga, men även små sammankomster och fester är betydelsefulla. Sedan gäller det att attrahera fler yngre människor och nysvenskar. Där finns det stor potential.
Däremot är Robert tveksam till om Surströmmingsakademien ska vara engagerad i tester av olika märken.
– Vi ska nog i första hand satsa på att öka det totala intresset för surströmming, inte att ge tummen upp eller ned till det salterierna skapar. Det kan slå så himla fel och det en person gillar kan en annan ogilla.
Surströmming är perfekt både som vardagsmat och till fest.
– Och man kan äta den året runt. Precis som köttbullar och makaroner. Därför vill vi verka för att fler butiker också har burkar på hyllorna hela året och inte bara strax före och efter premiären.

Sedan i våras är Robert Berntsson ny preses för Surströmmingsakademien. Foto: Privat.

Robert menar att det också finns en poäng i att lära ut hur man kan öppna en burk utan att det sprutar. För dem som är känsliga för lukten/doften.
– Man håller bara burken i 45 graders vinkel mot en skärbräda eller liknande och öppnar längst upp. Då pyser det inte. Enkelt och effektivt.
Han berättar också om de sällskap och grupper som högtidligen samlas en eller flera gånger om året för att äta surströmming.
– De kan ha 50–60 medlemmar och när de träffas är det väldigt märkvärdigt. Det står i kontrast till dem som delar en burk på två till en middag en onsdagskväll. Men just den här variationen är så charmig och förstärker det faktum att surströmming går hem i både slott och koja, säger Robert Berntsson.

OLOF WIGREN

En ung Robert som börjat sin bana inom livsmedelsbranschen.

Johan Berlin tillhör den unga generationens saltörer.
Foto: Olof Wigren.

"JAG VET INTE VART JAG SKULLE HA DET BÄTTRE ÄN HÄR..."

JOHAN BERLIN I SKAGSHAMN TILLHÖR DEN UNGA GENERATIONEN SALTÖRER

REDAN LÅNGT INNAN JAG KOMMER FRAM TILL SALTERIET I SKAGSHAMN, BYGGT PÅ 1940–TALET, KÄNNER JAG DOFTEN. JA, DOFTEN. INTE LUKTEN. HÄR GÅR DET INTE ATT TA MISTE PÅ VAD SOM PRODUCERAS. OCH I DENNA MILJÖ, I DESSA KLASSISKA LOKALER DÄR BÅDE RÖDA ULVEN OCH MANNERSTRÖMS SURSTRÖMMING FRAMSTÄLLS, JOBBAR JOHAN BERLIN TILLSAMMANS MED SIN BROR LINUS OCH ANDRÉ HÄGGLUND. BRÖDERNA ÅRET OM. MED EN ARBETSGLÄDJE SOM ÄR PÅTAGLIG.

Johan Berlin hör till den yngre generationen saltörer i landet. Som plockat upp erfarenheterna och kunskaperna från sina föregångare, byggt på med egna och som ser till att föra den stolta surströmmingstraditionen vidare i Norrland.
Den som vill läsa mer om Gösta Hannells salteri i Skagshamn kan göra det på www.salteriet.se
Vi hade också ett reportage om det i ett tidigare nummer av Suringen.
Men det här ska inte handla så mycket om företaget utan om Johan Berlin.

Han är 34 år och praktiskt taget uppvuxen med den fermenterade strömmingen. Doften och smaken fick han känna på redan som barn.
– Jag bor bara några kilometer härifrån, säger han. I Finna. Det är min morfars gamla hus som jag har tagit över. Alldeles intill har hans föräldrar sitt sommarhus.
– Vi tillbringade mycket tid här ute när jag var liten pojke och för någon som vistas på en plats där surströmming är en så naturlig del av vardagen blir det aldrig någonting konstigt, säger Johan. Givetvis gjorde han även flera somrar som feriejobbare på salteriet, när alla ton strömming legat på tunnor och jäst och skulle läggas i burkar. Då, som nu, fiskas strömmingen lokalt.
– Det fanns större tillgång på den förr. Sälen har gjort att det finns mindre strömming idag. Men allt vi lägger på burk i år är fiskat längs kusten mellan Köpmanholmen till Husum. Alltså alldeles i närheten. Filéerna köper vi dock från Finland.

När Johan gått ut skolan fick han jobb på salteriet.
– Jag såg och ser det som en ära att vara delaktig i något som är så unikt och, enligt mig, viktigt ur både ett kulturellt och matarvshistoriskt perspektiv. Här talar jag nog också för både min bror och André Hägglund.
– Förutom att vi tycker att vi har ett enormt roligt jobb och trivs väldigt bra här, känner vi att det vi gör är betydelsefullt, förklarar Johan.
Det märks också på hur han berättar om verksamheten och sysslorna.
Han gör det mest stolthet och passion, men utan tillstymmelse till att framhäva sig själv. Johan Berlin är en ödmjuk saltör och noga med att hålla fram alla som jobbar i den lilla bransch som Norrlandskustens salterier utgörs av.
– Det är roligt att det kommit fram en del nya aktörer, som till exempel Rovögern i Västerbotten. Ju fler blir, ju fler som ägnar sig åt det här, desto bättre för surströmmingsarvet som sådant.
– Vi har en bra dialog med de andra salterierna. Jag pratar regelbundet med exempelvis BD–fisk som gör Kallax och Janne Söderström på Oskars i Tynderö. Vi är mer vänner än konkurrenter.

Vi går omkring bland tunnorna i salteriet, där strömmingen fortfarande bara är i inledningen av jäsningsprocessen. De har inte börjat stiga från botten än. Det är några veckor kvar innan de är redo att burkeras. Att känna när de är klara, och att justera temperaturen i lokalen för att jäsningen ska bli optimal, är inget du lär dig över en natt. För Johan Berlin har det tagit åtskilliga år.
– Men det handlar om att använda flera sinnen. Lukta, smaka, även lyssna. Om jag lägger örat mot en tunna kan jag höra hur långt jäsningsprocessen har kommit. Det uppstår speciella ljud inne i dem beroende på vilket stadium processen har nått.
Och trots att Johan jobbar med surströmming på heltid, ledsnar han aldrig på den.
– Nej, faktiskt inte. Jag äter den minst en gång om månaden och ofta som vardagsmat. Surströmming passar året runt. Men visst har vi en del fester också. Det hör ju till.

Varje år smakar Johan, Linus och André på det som deras kolleger på andra salterier tillverkat.
– Smaken och sältan kan skilja sig rätt mycket och det är en del av charmen med surströmming. Kvaliteten kan också variera från år till år. Men generellt är det så att det ofta smakar bättre om burken fått ligga i rätt kyla, två till fyra grader, i minst ett år. Helst längre. Det bästa är när benet lossnar lätt men utan att köttet är sladdrigt.
Så talar en konnässör på området. En konnässör vars blygsamhet aldrig skulle få honom att ta just det epitetet i sin egen mun.

På en vägg i salteriet hänger en liten träskylt, med texten:

Surströmmingen är djurens konung

I Skagshamn har den regerat sedan mitten av 1940–talet och Johan Berlin är fast beslutsam om att den ska göra det även i fortsättningen. I våras miljoninvesterades det i en ny falsmaskin från Spanien som ska se till att arbetet med att lägga cirka 115 ton surströmming på 200 000 burkar ska gå utan mankemang. Under den perioden utökas personalstyrkan med 15–20 ungdomar.
– Framöver ska vi också fortsätta rusta själva byggnaden. Den har ju några år på nacken, säger Johan.
Tiden från augusti till början av maj, då ingen produktion pågår i salteriet, är det fullt upp med underhåll av maskiner och olika förbättringar.
– Med så mycket salthantering slits delar och mekanik hårt. De kräver stor omsorg för att vara i bra skick igen till nästa säsong.
Johan Berlin har gjort ett antal nu. Säsong har lagts till säsong. Och numera är han produktionschef. Utan några som helst planer på att sluta.
– Jag vet inte vart jag skulle ha det bättre än här, säger han och ler osedvanligt belåtet.

OLOF WIGREN

Mannerströms surströmming tillverkas i Skagshamn tillsammans med Röda Ulven.
Foto: Olof Wigren.

CHRISTINA MÖLLER FICK AKADEMIENS GULDNÅL

– EN HÄNGIVEN SURSTRÖMMINGSAMBASSADÖR

Christina tillsammans med Lars G. Ohlsson (t v), Surströmmingsakademiens förre preses, och Boo Dahlin vid utdelningen av Guldnålen. Foto: Privat.

DET ÄR BARA ELVA SOM FÅTT DEN GENOM ÅREN. SURSTRÖMMINGSAKADEMIENS GULDNÅL. SENAST I RADEN AV MOTTAGARE ÄR EN VERKLIGT HÄNGIVEN SURSTRÖMMINGSAMBASSADÖR MED EN LÅNG KARRIÄR INOM LIVSMEDELSBRANSCHEN. MÖT CHRISTINA MÖLLER.

– Jag blev otroligt överraskad över att få guldnålen. Det var ingenting som jag ägnat en tanke. Men icke desto mindre är det hedrande och glädjande. Och lite speciellt, eftersom jag är den enda kvinnan hittills som fått den, säger Christina.

Hon är en trotjänare i Surströmmings-Akademien. Medlem i styrelsen sedan tretton år tillbaka. Dessutom en av dem som varje år bjuder kunderna på de stora Coop–butikerna i Mälardalen på surströmming, i samband med premiären den tredje torsdagen i augusti.

– Det är en av årets stora höjdpunkter. Det är s å roligt att möta människor och se nybörjare få aha–upplevelser när de smakar surströmming för första gången. Jag älskar att prata med folk och få dem att bli nyfikna, vilja prova.

Christinas erfarenhet är att barn är väldigt öppensinnade för nya smaker.

– Jag blir t o k i g när föräldrar testar surströmming men säger till barnen, "det här tycker ni inte om". Låt dem prova! Ofta blir barnen begeistrade när de får smaka och där och då kan det ju tändas en gnista som skapar en livslång relation till surströmming.

En annan kategori som ofta tycker om den fermenterade strömmingen är nysvenskar.

Christina Möller. Foto: Privat.

– Vi måste jobba för att nå fler invandrargrupper. Det är ett av mina mål för akademien.

Fisk var vanligt förekommande i Christina Möllers föräldrahem under hennes uppväxt. Men inte surströmming, utan främst torsk, sej och vitling.

– Jag är göteborgska och i Göteborg fanns det inga surströmmingstraditioner att tala om när jag var barn.

Saker och ting skulle dock förändras när Christina träffade en man, som sedermera blev hennes make, från Skellefteå.

– Han lärde mig äta surströmming. Då hade jag fyllt 20 år. Jag fick en klämma på hårt tunnbröd. Det smakade underbart.

Med tiden har hon testat surströmming på många olika sätt. Tillsammans med andra rätter, som ingrediens i Janssons frestelse och som smaksättare.

– Det är spännande att experimentera och att upptäcka att smaken kan framträda på olika sätt.

¬– Jag brukar till exempel finhacka rödlök och dill och blanda det och äta det med surströmmingen på en klämma med potatis. Och när det gäller potatis är min favorit mandelpotatis från Norrland. Ingenting slår den.

Christina är i grunden hushållslärare och jobbade inledningsvis på en restaurangskola.

– Jag utbildade helt enkelt kockar.

Sedan övergick hon till att arbeta med försäljning och marknadsföring åt Konsum i Göteborg i tio år, innan hon 1980 blev chef för KF:s provkök. Där efterträdde hon en legendar i branschen.

– Jag tog över ansvaret efter Anna–Britt Agnsäter som basat för provköket sedan 1946 och nått internationell ryktbarhet för sitt sätt att jobba för att förbättra svenska folkets matvanor. Hon var kvinnan bakom bland annat stektermometern Vår kokbok och matpyramiden.

– Det var en stor utmaning för mig att kliva in och ta hennes plats men det blev en fantastisk tid. Jag hade 25 år på KF:s provkök då jag stortrivdes hela tiden. Jag var med och skrev kokböcker, gjorde recept till butikerna, testade livsmedel och köksprodukter. Jag minns att vi jobbade väldigt mycket med livsmedelsdemonstrationer i butikerna där vi lagade mat på plats och lät kunderna smaka. Det var då vi lanserade rätter som fylld paprika och helstekt, fylld kyckling.

Och fortfarande är hon alltså aktiv som demonstratis.

Inte bara i samband med surströmmingspremiären.

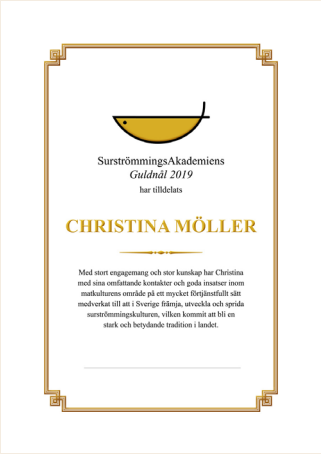
– Jag och Boo Dahlin var på den japanska ambassaden i Stockholm för något år sedan och lät personalen där testa surströmming. Det var galet roligt. Ambassadören var helförtjust och uttalade sig sedan i pressen om denna fisks förträfflighet. Han blev en riktig surströmmingsambassadör.

Men Christina Möller är stark motståndare till att använda surströmming så att den förlöjligas.

– Det är en maträtt och den förtjänar respekt som vilka andra maträtter som helst. Jag och Ulf Lindgren var på TV4 för ett par år sedan då programledaren gjorde någon hemsk gest och spelade äcklad när vi öppnade en surströmmingsburk. Jag tycker att det var förfärligt illa gjort. Surströmming hör till den svenska matkulturen och bör vårdas och äras!

OLOF WIGREN

HÄR ÄR ALLA MOTTAGARE AV SURSTRÖMMINGAKADEMIENS GULDNÅL GENOM ÅREN:



Guldnål 1: Gunnar Ekdahl.

Guldnål 2: Arne Söderström.

Guldnål 3: Thomas Hägglund.

Guldnål 4: Gunnar Erkner.

Guldnål 5: Eskil Erlandsson.

Guldnål 6: Ruben Madsen.

Guldnål 7: Bo Källstrand.

Guldnål 8: Kallax Bygdegårdsförening, Kallax by.

Guldnål 9: Boo Dahlin.

Guldnål 10: Leif Kärreby.

Guldnål 11: Christina Möller.

Tobias Andersson på Ulvö Hotell förbereder en surströmmingsdemo.
Foto: Privat.

Hernö Gin passar till surströmming.
Foto: Pressbild.

SURSTRÖMMING PÅ NYA OCH SPÄNNANDE SÄTT

PÅ EN KLÄMMA ELLER BARA MED POTATIS, TOMAT, LÖK OCH GRÄDDFIL. DET ÄR TVÅ AV DE VANLIGASTE SÄTTEN ATT ÄTA SURSTRÖMMING PÅ. MEN DET FINNS FLER OCH SPÄNNANDE VARIANTER. VAD SÄGS SOM FRITTERS MED KONFITERAD TOMATKETCHUP OCH HÄNGD FIL? ELLER SURJANSSONS FRESTELSE?

Tobias Andersson, köksmästare på Ulvö Hotell i Örnsköldsviks skärgård, har under sina sex år på ön varit besjälad av att hitta det bästa av de lokala råvarorna och produkterna att skapa smakupplevelser av.

Självfallet kan man inte vara verksam som kock på Ulvön utan att vurma för surströmming.

Det här är ju surströmmingens vagga.

Tre till fem gånger i veckan får han beställning på surströmming och ofta är det utländska gäster och de som inte förut provat på att äta den fermenterade strömmingen, som vill ge den en chans. Men även konferensgäster och grupper.

– Då kör jag en demo, en slags föreställning, där jag går igenom historiken, olika skrönor som florerar och skapar en helhetsupplevelse. Det brukar ta en timme, där den minsta delen går till att äta.

Tobias säger att om det finns hardcore–fans vid borden, människor som ätit surströmming länge och har en klar uppfattning om hur den bäst ska avnjutas, slår det aldrig fel:

– Då säger de, ”men så gör inte vi!”. Det hör liksom till. Surströmmingsexperterna är många och principfasta, säger Tobias.

Tobias serverar helst surströmming på Mjälloms gammaldags tunnbröd tillsammans med picklad rödlök eller gul lök, gräddfil, Peckas tomater från Härnösand, salt och peppar, syrad och riven Västerbottensost eller lokal hårdost med liknande karaktär och så dill.

Ingen potatis.

Inte på de särskilda provningarna i alla fall.

Till detta ska det helst drickas öl – till exempel en lager – och i stället för kryddad snaps, en Hernö Gin.

– Ginets smaker höjs av umamin i surströmmingen. Det passar väldigt bra och det är också lite oväntat för de flesta.

I boken Smaker från Höga Kusten, som utkom för tre år sedan, presenterade Tobias några udda grepp med surströmming.

– Jag gör ibland fritters – friterad surströmming – och använder också surströmming som smaksättare i till exempel sojasåser och i vår egen leverpastej. Det brukar alltid gå hem. Ja, utom hos hardcore–surströmmingsätarna då…

– Men ärligt talat, det är roligt att surströmmingen skapar sådana starka känslor och stort engagemang hos många människor. Det är uppfriskande.

Du hittar två av Tobias recept på nästa uppslag.

OLOF WIGREN

TVÅ AV KOCKEN TOBIAS SURSTRÖMMINGSRECEPT

HÄR BJUDER SURINGEN PÅ TVÅ AV TOBIAS RECEPT FRÅN BOKEN VÅR DEL AV HÖGA KUSTEN – URSPRUNG, RÅVAROR OCH SMAKER SOM UTGAVS 2018 AV MAGASIN HÖGA KUSTEN PUBLISHING.

SURJANSSONS FRESTELSE

Varmrätt
4 personer

6 stora fasta potatisar
2 gula lökar
2 stora morötter
6 dl grädde
1 ½ dl ströbröd
1 burk filéade surströmmingar
Salt och peppar
En klick smör

Strimla potatisen och morötterna, skiva löken och smöra ugnsformen.
Varva potatis–lök–surströmming–lök–potatis–ströbröd.
Salta och peppra ordentligt.
Häll grädden över formen så att man sköljer ner kryddorna och ströbrödet.
Baka i ugnen på 160 grader i 30 minuter.

Surjanssons frestelse. Foto: Håkan Nordström.

FRITTERS
med konfiterad tomat-ketchup och hängd fil

Fast food
2–4 personer

FRITTERS
4 stora mandelpotatisar
1 gul lök
100 g Västerbottensost
2 surströmmingar
4 ägg
3 dl vetemjöl
2 dl rostat vetemjöl från borstat nybakat tunnbröd

KONFITERAD TOMATKETCHUP
4 plommontomater
1 rödlök
100 g dill
1 lagerblad
½ dl olivolja

HÄNGD FIL

5 dl filmjölk

HÄNGD FIL
Använd en bunke som är stor nog att rymma ett durkslag med ett Melitta–filter i.
Häll 5 dl fil i filtret, plasta och låt stå i kylen över natten.
Se till att bunken är så pass djup att den avrunna vätskan inte kommer i kontakt med filmassan.

KETCHUP
Blanchera och skala tomaterna. Skär dem i centimetertjocka skivor.
Skala och finstrimla rödlöken.
Hacka filen grovt.
Bland allt med oljan och lagerbladet.
Vacca ganska löst i en liten påse och baka över natten i ugnen på 75 grader ånga.
Mixa allt i en kannmixer till en slät puré.
Tomatketchupen går att koka på låg värme i en kastrull, bara man är noga med att den är täckt av olja.

FRITTERS
Koka mandelpotatisen med skalet på tills de är helt mjuka. Under tiden som potatisen kokar, finhackar du löken och steker den mjukt med lite smör.
Skala och pressa potatisen medan den är varm. Riv osten, filéa och skär surströmmingen i små bitar och blanda allt med den varma löken tills du får en grynig massa.
Gör en vulkan av potatisen, lägg tre äggulor i mitten och sikta över 1 dl vetemjöl.
Smula i ostblandningen och arbeta in den i potatisen. Jobba ihop degen till en fast massa. Det kan behövas lite mer vetemjöl för att få den att släppa från bordet, beroende på kvaliteten på potatisen.
Rulla korvar tjocka som en enkrona och skär dem sex centimeter långa.
Vispa lätt resten av äggen i en skål.
Häll också upp vetemjöl och det rostade mjölet i varsin skål.
Sedan är det bara att panera dem.
Först vetemjöl, sedan ägg och avsluta med det rostade mjölet.
Fritera i 170 grader tills de flyter upp.

Fritters på surströmming. Foto: Håkan Nordström.

ÖSTEN ERIKSSON. FOTO: PRESSBILD.

ÖSTEN MED RESTEN BJUDER PÅ

BÄSTA SNAPSVISORNA FÖR SURSTRÖMMINGFESTEN

SNAPS OCH SURSTRÖMMING ÄR EN KOMBINATION SOM ÄR SJÄLVKLAR FÖR MÅNGA.
SÅ OCKSÅ FÖR ÖSTEN ERIKSSON I ÖSTEN MED RESTEN. HAN OCH KOLLEGAN JENS KRISTENSEN
– SOM UTSETTS TILL OFFICIELLA SURSTRÖMMINGSAMBASSADÖRER AV SURSTRÖMMINGSAKADEMIEN
– HAR SAMLAT FLERA UNDERBARA SNAPSVISOR FÖR SURSTRÖMMINGSFESTEN.

Östen Eriksson är helt på det klara med hur den perfekta snapsvisan ska vara:
– Det ska ha både humor och en tydlig poäng på slutet, säger han och förklarar att han gillat strömming sedan barnsben.
Han berättar om när han fick en slant av mamma att köpa någonting gott för.
– Kompisarna handlade godis, jag däremot köpte lökströmming.
Surströmming kom också in i hans liv tidigt.
– Men jag hade inledningsvis inte en lika stark relation till den som till lökströmming. För mig var surströmming rätt långt upp i åren främst en vardagsrätt som jag åt i sällskap med mina föräldrar och syskon.
– Numera är surströmming förknippad med fest, snaps och kalas. En höjdpunkt.

Östen är en gedigen hälsingegrabb och bor i Sonkmo i Enångers socken. Inte långt ifrån idylliska Borbkbo där Borkbosuringen produceras.
Det var också mycket tack vare den som han blev surströmmingsfrälst på allvar.
– Innan Borkbosuringen åt jag helst Oskars men nu är valet givet. Jag och bandet har ju till och med fått en egen sort uppkallad efter oss. Det är hedrande.
– Över huvud taget gillar jag Borkbosuringens koncept med många olika varianter. Saltörens bästa, favorittunna och allt vad de har. Det sticker ut och är festligt.
Däremot föredrar Östen hela strömmingar framför filéer.
– Det ska vara lite pyssel med att rensa och dona innan man får äta. Det hör till.
Och favoritupplägget är att avnjuta surströmming med messmör, créme fraiche och potatis.
– Smaken, säger Östen, är gudomlig. Och doften. Jag tycker absolut inte att surströmming luktar, utan den doftar.

Han påminner sig om det den engelske kocken Jamie Oliver sa i ett program där han fick smaka på en surströmmingsklämma:
– "Smaken är lika fantastisk som en god Stiltonost!" Det ligger mycket i det, säger Östen.
Det var saltörerna i Borkbo som triggade Östen och Jens att samla sin bästa snapsvisor. Ett projekt som de gladeligen tog sig an.
Resultatet blev synnerligen gott.
– En bra snapsvisa höjer alltid stämningen på festen.
Året hittills har dock varit allt annat än festligt.
Covid–19–pandemin har slagit hårt mot kultursektorn. Det kan Östen Eriksson intyga.
– Vi tappade alla våra inbokade spelningar inom loppet av bara några dagar i våras. Det blev helt blankt i kalendern.
Så vad göra då?
Ja, bandet från Hälsingland som funnits i drygt 35 år bestämde sig för att passa på att göra en ny skiva.
– Det var tio, femton år sedan den senaste kom ut så det var väl på tiden.
– Du vet, man säger att man ska göra en till men så kommer det alltid något i vägen. Nu hade vi inget att skylla på, det var bara att ge sig in i studion, skrattar Östen.
Skivan består till cirka 90 procent av eget låtmaterial.
Men till surströmmingsfesterna i höst nöjer sig Östen med Resten med 40 procent.
Kryddat brännvin.
Det är sedan gammalt.
Och till det några hejiga snapsvisor.

OLOF WIGREN

SNAPS TILL SURSTRÖMMINGEN ÄR INTE FEL. OCH VARFÖR INTE DEN SOM SURSTRÖMMINGSAKADEMIEN SJÄLV VARIT MED OM ATT TA FRAM?

Jens Kristensen (t v) och Östen Eriksson i Östen med Resten.
Foto: Pressbild.

LÄS, SJUNG OCH LYSSNA!

HÄR ÄR NÅGRA AV SNAPSVISORNA SOM ÖSTEN OCH JENS FRÅN ÖSTEN MED RESTEN TYCKER ALLRA BÄST OM. DU KAN ÄVEN HÖRA DESSA OCH NÅGRA TILL SJUNGAS AV DUON OM DU GÅR IN PÅ: HTTPS://WWW.SURSTROMMINGSAKADEMIEN.SE/SNAPSVISOR/MED-OSTEN-OCH-JENS/

BURKARNA FRÅN BORKBO

(Melodi: Flickorna i Småland)

När nätterna blir längre och när natten blir sval
då kommer det en högtid som är sommarens final.
Det ligger nåt i luften och vi vet nog vad det är,
det vattnar sej i munnen när man tänker på
sån´t där.
Det är burkarna från Borkbo,
det är strömmingen som e´
kultiverad och förädlad till en högre kvalité!
Det är burkarna från Borkbo,
som är lagrade så att
de har blivit hela Sveriges gastronomiska skatt

JAG TAR MUMMA NÄR GUMMAN MIN TAR NUBBE

(Melodi: Jag är ute när gumman min är inne)

Jag tar mumma när gumman min tar nubbe
för hon vill inte att jag dricker sprit,
å då framstår jag som en nykter snubbe
men jag tycker att mumman smakar skit.
Så jag blandar mumman min med nubbe
å när gumman tar sin akvavit,
skålar hon ju med gubbe
som har mumman full med nubbe,
jag blir full men gumman tror att jag är vit.

ABSOLUTISTEN

(Melodi: Då går vi till Maxim)

Jag dricker Absolut,
från morr´n till kvällens slut.
Jag dricker varje timma
och går i ständig dimma.
Men bara absolut och inget substitut,
erkänner därför först som sist,
jag är absolutist.

SYRAD FISK
HAR GAMLA ANOR

SURSTRÖMMING HAR GJORTS I SVERIGE SEDAN 1500–TALET. KANSKE LÄNGRE TILLBAKA I TIDEN ÄN SÅ. ATT SYRA (JÄSA, FERMENTERA) FISK OCH ANDRA RÅVAROR, LIKSOM ATT TORKA OCH SALTA, HAR GJORTS I TUSENTALS ÅR.

Det är väl känt att folk från olika kulturer tidigare förvarade fisk och kött under lång tid, genom att gräva ned den i marken. Med eller utan salt. Många anser att den norrländska surströmmingen kan ha uppstått ur den typen av förvarings-metod.
För fyra år sedan hittades en över 9 200 år gammal fermenteringsanläggning i Norje, Blekinge, som användes för att tillverka surmört. Den anses numera vara en tidig föregångare till surströmmingen.
För 9 200 år sedan lades mörten tillsammans med tallbark och sälfett i säl– och vildsvinsskinn och grävdes ned i en grop täckt av lerig gjord. Metoden fungerade tack vare det kalla, nordliga klimatet.
Än idag görs surmört, men på modernare sätt, av bland andra sångaren och låtskrivaren Stefan Sundström. Han betraktat mörten som djupt underskattad och surmörten som en delikatess.
Här kan du läsa om Stefans eget surmörtsrecept: https://sverigesradio.se/sida/artikel.aspx?programid=284&artikel=5507932
I bland Dalarna och Hälsingland gjorde man surfisk in på 1900–talet. Den kan närmast liknas som ett mellanting av surströmming och saltströmming.

Surströmming. Foto: Olof Wigren.

Utländska exempel på syrad fisk är den japanska flygfisken som fermenteras i en speciell sås som ofta är mycket gammal. I Japan har man också syrad karp. I Thailand förekommer syrad fisk i rätten Pia Ra.

På den koreanska halvön är syrad kål en populär rätt. Den är av Surströmmingsakademiens f d preses Ruben Madsen kallad för "vegetarisk surströmming".
Norge har sin Rakfisk, tillverkad av öring, sik och röding genom fermentering. Processen har likheter med tillverkning av ost och påminner om gravad fisk, men har en helt egen smak. Innan fisken läggs i lufttät behållare i upp till tolv veckor, tillsätts 6–8 procent salt och lite socker.

Hákarl, eller surhaj, är en isländsk specialitet. Om man tycker att surströmmingen luktar illa, är det ingenting mot surhajen, som luktar både ammoniak, fisk och stark ost. Många brukar hålla för näsan när de äter surhaj med tandpetare, för att enbart fokusera på smaken – som är betydligt mildare än lukten. Även om arkeologen och programledaren Neil Oliver från Skottland en gång har sagt att, "surhaj påminner om blåmögelost men är hundra gånger starkare."
Hákarl tillagas genom att hajen, sedan den rensats och huvudet avlägsnats, placeras under press av sand, grus och stenar i ett grunt, grusigt hål i sex till tolv veckor. När vätskan på det sättet pressats ur fisken, tas den upp, köttet skärs i remsor och hängs upp för att torka i ett antal månader.
Vi avrundar denna text med att konstatera att surströmmingen, som länge var en rent norrländsk angelägenhet, kunde börja transporteras lättare och säljas i butiker ute i landet tack vare förpackningen i plåtburkar med tätslutande lock. Denna metod infördes på Ulvön på 1890–talet av de legendariska Söderbergarna.

OLOF WIGREN

DETTA ÄR SURSTRÖMMINGSSÄLLSKAPETS MECENATER
– VI ÄR TACKSAMMA FÖR ERT STÖD!

SLHF
STOCKHOLMS LIVSMEDELSHANDLAREFÖRENING

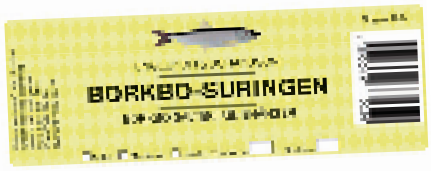
mjälloms
TUNNBRÖD

ÖRNSKÖLDSVIKS KOMMUN

coop

Spendrups
GRUNDAT ÅR 1897

VÄSTERBOTTEN POTATIS AB



Suringen

Surströmmings Akademien

KRÖNIKA

OLOF WIGREN ▮ REDAKTÖR ▮ olof@mmow.se

RÄTT FÖRVARAD ÄR SURSTRÖMMINGEN SOM BÄST LÅNGT

EFTER BÄST FÖRE-DATUM

Jag vet inte hur ofta jag fått frågan från en vän eller kollega, eller i ett sms från någon som vet att jag älskar surströmming:

"Jag har en burk hemma som är tre, fyra år. Ska jag slänga den eller går fiskarna att äta?"

Svaret är: har burken förvarats i rätt temperatur smakar surströmmingen med all säkerhet mycket bra!

Det handlar om kyla. Och att inte burken har flyttats mellan olika förvaringsplatser med olika temperaturer.

Om en burk till exempel förvaras i kylskåp i två till sex grader, hela tiden, kan den lagras i många, många år utan att surströmmingen far illa. Den blir snarare bättre.

Däremot; om den under en period ställs i rumstemperatur eller i en jordkällare vid sommarhuset några månader, tar jäsningsprocessen ordentlig fart i burken och det är högst sannolikt att du ser en ganska trist syn i burken om du öppnar den om ett eller två år. Inte smakar det vidare gott heller.

Nej, kylskåp, jämn och bra temperatur. Så ska du förvara din surströmming. Då tål den att lagras b e t y d l i g t längre än burkens bäst före-datum.

I juni åt jag den godaste surströmming jag någonsin ätit. En burk Gösta Hannells surströmming från 2011.

Den hade stått i ett kylutrymme i alla år i två graders temperatur.

Visst, burken var lite rostig och locket var en aning runt, men att öppna den och se innehållet var en ren fröjd. Synen var som vore det en burk surströmming från 2019. Och smaken sedan… jisses! Köttet rött, fast och fint, perfekt sälta, varje tugga en njutning.

Detta var långt ifrån första gången jag ätit årgångssurströmming med stor behållning. Bara sedan årsskiftet har jag haft glädjen att äta Borkbosuringens romströmming från 2017, Rovögern från 2018 – väldigt god! – och Oskars från 2016.

Det är vid sådana tillfällen som jag brukar säga: Det är så här man ska ha det när man har det som sämst.

2020 är ett märkligt år och de stora festernas och sammankomsternas tid är uteslutna i sommar och långt in på hösten, får vi utgå ifrån. Ingen stor surströmmingsfest i Alfta i år och inget Stora Kalaset i Piteå till exempel.

Men, att samlas till en surströmmingsmiddag inom familjen och med vänner kan vi göra, om vi följer Folkhälsomyndighetens rekommendationer.

Att äta surströmming till vardags och på två är heller aldrig fel. Det behöver inte vara storslaget och folkrikt heller, även om det är kul. Surströmming går hem året runt och oavsett antalet munnar runt bordet.

Hittills i år har jag ätit surströmming med min sambo, våra grannar, min mamma, mina svärföräldrar och min son. Vi har hållit distansen men förenats i surströmmingseufori.

Det kommer att bli fler sådana tillfällen framöver.

D e t kan du vara säker på.

Ha en fin sommar!

En burk Hannells surströmming från 2011. Kanske den godaste redaktören ätit. Foto: Olof Wigren.

Klämma á la Olof. Foto: Marina Gyllander.