

Fångsttekniker och mått och strömmings beredning..

Inledning

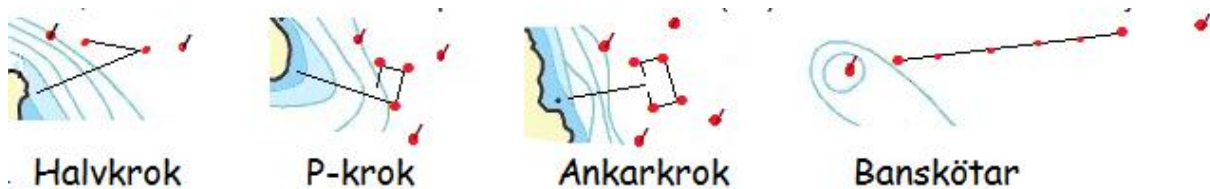
De tekniker som beskrivs nedan användes främst inom strömmingsfisket, måtten däremot är mer allmängiltiga.

Det skall även påpekas att de tekniker och mått som beskrivs inte används av dagens strömmingsfiskare, dessa använder företrädesvis trålteknik och ekolod vilket innebär att de gamla utmärkta fångstplatserna börjar tappa sin betydelse.

Surströmming och saltströmming bereds i dag enligt samma principer, däremot kan saltlakens styrka variera vid surströmming beredning hos de salterier som i dag producerar surströmming.

Fångsttekniker.

Principiellt kan strömmingsfisket indelas i två perioder, vårfisket och höstfisket, däremellan var strömmingen svårfångad. Vårfisket började första veckorna i maj och pågick till slutet av juni, till "midsommartomma" inträdde, en till två veckor före midsommar, d.v.s. vårleken för strömming var avslutad och laxfisket med ryssjor, laxkrokar och senare med finnfällorna kunde börjas på de strömmingsvarp där även laxen gick till. Undantag för god strömmingsfångst efter midsommar har alltid funnits men strömmingen är svårfångad under högsommaren. Nästa fiskeperiod började i juli - augusti och pågick långt in på hösten och under denna period var det höstströmming som fångades som även denna kan ha rom. Utifrån dessa två fiskeperioder har fisketeknikerna utvecklats, bilderna nedan är skisser på de tekniker som är (var) de mest använda.



Av de fyra avbildade teknikerna är de tre första, halvkroken, p-kroken och ankarkroken, de tekniker som användes vid vårfisket, de utgår från land, skär eller grynnor, tekniken kallas "**krokfiske**". Den fjärde tekniken var **bannfisket**, höstfisket, namnet kommer av att man band (knöt) flöten (korkpåsar) med jämna mellanrum på skötarna, man fick skötarna att hänga på ett visst djup, förhoppningsvis det djup där strömmingen fanns, i det vattenskikt som hade en

temperatur på ca:12°. Skötarna som användes till var betydligt djupare än kroksjötarna, ca: 10 – 12 meter, som bilden visar lades skötarna på sträck.



Evert Bergsten i färd med att "grene" (iordningställa en bansköre för fiske) en sköte.)

Mått.

I fisket användes längdmåtten **skötlängd**, ca 30 m, **famn** = 1,78 m och **aln** = 0,59 m. Måttet skötlängd användes fiskare emellan för information om t.ex. hur långt från land man skulle börja skötlägge, t.ex. börja en skötlängd från palludden. Famn användes vid bestämmande av djup, linlängder mm. exempelvis djupet där landdraggen eller landhållarn (sten) skulle släppas, t.ex. börja på sex famnars djup.

Det användes även ett antal rymdmått för bestämmande av strömmingsmängden. Det minsta var **kanna** = 2,6 liter, **halv fjärning** [fjarding] och en **fjärning**. Strömmingen mättes upp i halvfjärningar, ca: 10 kg och fylldes i en strömmingslåda som rymde ca: 30 kg för vidare transport till försäljning.

Vid försäljning hemmavid användes måttet kanna ca: 2 kg, men det var före vår tid. I övrigt använde fiskarna måttet fjärning vid beskrivande av fångstens storlek, man hade fisket 20 fjärningar inte 400 kg. Däremot fick man betalt per kilo.

Redskap.

Sköten har ett antal dela, **flartelen**, den del som ger sköten en viss flytkraft. **Stentelen**, den del som ger sköten stabilitet horisontellt och de två **stalinorna** som sammanbinder de båda telarna, i den rektangel som bildas finns själva fiskegarnet. Skötens mått varierar beroende på var och hur den användas. Generellt är en sköt ca: 30 m lång, djupet definieras av antal **varv** den har. För att definiera skötens djup i meter måste följande formel användas, 1 aln / antal varv, (1 aln (0,59 cm) / 32 varv = 1,85cm per varv. En 32-varvs sköte bestående av 450 varv är ca: 8,3 m djup, (1,85 cm x 450 varv = 8,3 m), m.a.o. en bannsköte. En kroksköte har som regel mellan 150 – 200 varv, ca: 2,8 – 3,7 meter djup. Skötens maskstorlek (en maska = 2 varv) varierade men för det mesta fiskades det med 32 varvs skötar. Beroende på strömmingsstorleken användes skötar med 26 till 34 varv, 26 varv stor strömning och 34 varv liten strömning. Skötens utveckling tog ett stort steg i och med att nylonen gjorde sitt intåg i fisket. Först kom den spunna nylonen, i mitten av 50: talet och den heldragna i slutet av 50: talet. En annan innovation som kom i början av 50: talet det var blytelen och plastflar (kork), blytelen var ersättare för sten och stenbann/hållband men denna innovation fick inte något större genomslag förutom hos fritidsfiskarna.

Slutligen: vårströmning = surströmning, höstströmning = saltströmning

Strömmings beredning.

Som framgår ovan så finns två sätt att bereda strömning för framtida konsumtion

Recept å surströmning, (enligt framlidne salterimästaren Gunnar Bergsten, Tynderö daterat mars 1995). Nedtecknat av Lars Bergsten.

1. Förlakning

100 kg strömning, ogälad

38 l saltlake med 22 gradig styrka.

Strömningen och saltlaken hälls i en tunna och omröres noggrant en gång per timme under ett dygn, därefter gölas strömningen

2. Saltning

Använd en 120 liters tunna, häll 36 liter saltlake med styrkan 12 grader i denna, därefter fylls tunnan med den gälade strömningen upp till 8 cm. under överkant på tunnan, lägg en

plASFilm eller säckväv över strömmingen i tunnan under locket.
TILLSLUT tunnan NOGGANT !!!!!.

Strömmingen får nu jäsa / fermenteras i 15 – 20 graders värme under 4 – 5 veckor.

Hela processen kan efter detta kontrolleras genom att försiktigt öppna locket/förslutningen och färg, smak och lukt avgör om surströmmingen är färdig.

3. Iläggning å burk

Burken fylles till fem sjätte delar med strömming och fylles därefter med saltlake som tillreds av i tunnan befintlig lake som blandas med 10 gradig saltlake,

Recept å saltströmming, (enligt framlidne fiskaren Gustav Nordkvist, Tynderö). Nedtecknat av Harald Nordkvist.

1. Förlakning

100 kg strömming, gälad

Saltlake med 15 - 22 gradig styrka.

Strömmingen och saltlaken hälls i en tunna och omröres noggrant, OBS: saltlaken skall täcka all strömming i tunnan efter ett dygn hälls strömmingen i ett kärl alt. låda för avrinning, OBS strömmingen får ej söljas.

2. Saltning

Tunnan eller kärlets botten täcks med ett saltlager (grovsalt), Därpå ett lager strömming(max 5 cm) därefter ett lager salt, saltlagret skall täcka alla strömmingar väl.

Varva strömming och salt enligt ovan och avsluta med ett saltlager, slutligen en stor tallrik eller fat med en tyngd som täcket allt

Avslutningsvis

Använd kärl eller tunnor som ej släpper in ljus eller förvara kärlet, tunnan i ett mörkt utrymme, gäller både vid sur och saltströmmings beredning.

Harald Nordkvist

