

Surströmming: den jästa sillen och festen i Norrland

Berättelse

En fisk som väcker starka känslor

I Sverige finns en maträtt som få känner sig likgiltiga inför: surströmming. Surströmming är strömming, alltså en liten sill som fångas i Östersjön. Här är det bra att veta en sak: i Sverige kallas den lilla Östersjösillen oftast för just strömming, och surströmming görs på strömming – inte på vilken sill som helst. Det som gör rätten speciell är att fisken inte äts färsk. I stället har den fått jäsa. Ordet “sur” betyder här att fisken innehåller syra. Den röks inte och steks inte, utan den får jäsa under flera veckor. Resultatet är en fisk som många tycker luktar mycket starkt. I medierna kallas den ibland för “världens mest illaluktande mat”, men det är en åsikt och inte ett faktum. Mer neutralt kan man säga att lukten upplevs som mycket stark och att människor tycker väldigt olika: en del älskar surströmming, andra vill helst inte vara i närheten.

Så går jäsningen till

Hur blir då en vanlig liten fisk till surströmming? Man lägger strömmingen i tunnor med en svag saltlake, alltså vatten med bara lite salt. Där får fisken jäsa i ungefär sex till åtta veckor. Men jäsningen slutar inte där. Fisken fortsätter att jäsa även inne i burken efter att den har packats. När den jäser bildas det gas, och därför buktar burken ofta ut och blir rund, nästan som om den vore för full. Just därför väljer många att öppna burken utomhus, eftersom lukten annars sprider sig kraftigt inomhus.

En mycket gammal idé

Att jäsa fisk är ingen ny uppfinning. Tvärtom sägs metoden ha rötter mycket långt tillbaka i tiden, och liknande sätt att jäsa eller syra fisk finns på många håll i världen. Just därför ska man vara försiktig och inte säga exakt när och var det började. Från början var jäsningen ett klokt sätt att spara fisk på en tid då salt var dyrt. I stället för att salta in fisken helt använde man bara lite salt och lät den jäsa. På så sätt kunde även fattiga människor bevara mat under lång tid utan att göra av med dyrbart salt. Det man däremot vet säkrare är att ordet “surströmming” finns dokumenterat i text från år 1732, och att fisken har handlats i Sverige sedan åtminstone 1500-talet.

Premiären i augusti

Surströmming hör ihop med en särskild dag på året: surströmmingspremiären. Den infaller traditionellt tredje torsdagen i augusti. Nordiska museet skriver att detta datum har gällt sedan 1940. Andra källor beskriver att försäljningen av surströmming under en period var reglerad, ungefär från 1930-talet fram till slutet av 1980-talet, och att det i dag egentligen inte finns något datum bestämt i lagen. Eftersom uppgifterna skiljer sig åt är det klokt att skriva försiktigt: premiären infaller traditionellt i augusti, och många tillverkare håller än i dag fast vid den tredje

torsdagen. I praktiken är premiären framför allt en trevlig tradition, då vänner och familj samlas i den ljusa sensommarkvällen.

Hur man äter surströmming

När man väl ska äta surströmming dukar man ofta upp den på ett bestämt sätt. Fisken läggs på tunnbröd, ett tunt och platt bröd som är vanligt i Norrland. Till det äter man potatis, gärna mandelpotatis som är liten och söt, och finhackad lök. Surströmming förknippas särskilt med norra Sverige, men den äts även på andra håll i landet. Många säger att det inte bara är maten i sig som är poängen, utan hela stunden: man sitter tillsammans, ofta utomhus, och delar en gammal tradition. Surströmmingen har på så vis gjort en lång resa. Det som en gång var enkel vardags- och fattigmansmat har blivit festmat som man samlas kring – en så kallad klassresa i den svenska matkulturen.

Ordlista

ORD	FÖRKLARING
strömming	en liten sill som fångas i Östersjön
sur	smakar och luktar skarpt; innehåller syra
jäsa	en process under flera veckor där fisken blir sur
saltlake	vatten med salt som man lägger fisk eller kött i
tunna	en stor rund behållare av trä eller plast
bukta ut	bli rund och stå ut, inte rak
neutral	utan åsikt; varken positiv eller negativ
dokumenterat	nedskrivet och bevarat, så att man vet att det fanns då
reglerad	styrd av regler eller lagar
premiär	den första dagen då något börjar
tunnbröd	ett tunt, platt bröd som är vanligt i Norrland
mandelpotatis	en liten, söt sorts potatis från norra Sverige
klassresa	här: när något enkelt och billigt blir fint och uppskattat

Läsförståelsefrågor

1. Vad är det mest speciella med surströmming, enligt texten?
 1. Att den alltid äts färsk samma dag som den fångas.
 2. Att den har fått jäsa och därför är sur och luktar starkt.
 3. Att den bara säljs i södra Sverige.
2. Vilken fisk är surströmming gjord på, enligt texten?
 1. Vilken sill som helst.
 2. Strömming, en liten sill från Östersjön.
 3. En stor havsfisk från Atlanten.
3. Varför började man från början jäsa fisk?
 1. För att man tyckte att den starka lukten var god.
 2. För att salt var dyrt och man ville kunna bevara fisken med lite salt.
 3. För att fisken skulle bli helt utan smak.
4. Vad betyder ordet "bukta ut" i texten om burken?
 1. Att burken blir rund och står ut, nästan som om den vore för full.
 2. Att burken blir helt platt.
 3. Att burken byter färg.
5. Stämmer påståendena med texten? Svara **ja**, **nej** eller **det står inte i texten**.
 1. Ordet "surströmming" finns dokumenterat i text från år 1732.
 2. Surströmming görs på vilken sill som helst.
 3. Surströmming förknippas särskilt med norra Sverige.
6. Stämmer påståendena med texten? Svara **ja**, **nej** eller **det står inte i texten**.
 1. Surströmmingspremiären infaller traditionellt tredje torsdagen i augusti.
 2. Alla i Sverige tycker om surströmming.
 3. Man äter ofta surströmming på tunnbröd med potatis och lök.
7. Förklara med egna ord varför en surströmmingsburk ofta buktar ut.
8. Texten skriver att premiären infaller "traditionellt" i augusti och att "många tillverkare håller fast vid" den tredje torsdagen. Varför väljer texten att skriva så försiktigt, tror du?
9. Texten säger att man förr jäste fisk för att kunna spara den. Förklara med stöd i texten varför det var klokt på den tiden.
10. Texten säger att surströmming i medierna ibland kallas "världens mest illaluktande mat", men väljer själv att skriva mer neutralt. Varför tror du att texten gör det valet?

11. I slutet beskrivs surströmmingen som en "klassresa", från fattigmansmat till festmat. Vad tror du att texten menar med det?
12. Förklara skillnaden mellan varför man åt surströmming förr och varför många äter den i dag, så som texten beskriver det.

Diskussionsfrågor

- Finns det en maträtt kopplad till en speciell dag eller högtid där du kommer ifrån? Vad heter den och hur firar man?
- Texten säger att surströmming förr var ett sätt att bevara mat. Hur bevarar man mat utan kylskåp i ditt hemland, till exempel genom torkning, saltning eller jäsning?
- En del älskar surströmming och andra vill inte ens vara i närheten. Varför tror du att människor reagerar så olika på samma mat?
- Texten väljer att skriva neutralt i stället för att kalla maten "illaluktande". Varför är det viktigt att vara försiktig med värderande ord när man beskriver andra kulturers mat?
- **Skriv (6–8 meningar):** Skriv en kort text om en maträtt eller mattradition från ditt eget liv som betyder något för dig. Förklara vad man äter, när och med vem man brukar äta den, och varför den känns viktig.