



Det är söndag morgon och skeppsklockan (ett minne från 1960-talets seglarliv) slår åtta slag. Till sjöss betyder det vaktombyte – ”hundvakten” den från fyra till åtta på morgonen, som ansågs vara den sämsta ombord.

Sätter mig på sängkanten och klottrar ner några knappt läsliga ”stolpar” på en bit papper. Jag har ”landat” som min förläggare uttrycker det. Det vill säga några tankar har vuxit fram i mitt huvud kring det här nyhetsbrevets innehåll. Känner hur början till en handling tar form i hjärnan, som fylls av energi och lust att skriva. Tankarna avbryts när det rasslar till ute i hallen och tidningsbudet släpper ner ”Svenskan”, som dunsar i golvet. Efter en stunds nyhetsläsning somnar jag om och sover gott ett par timmar.

Äter frukost i sängen (det är ju söndag) med café au lait, ägg, ansjovis och tidning, innan jag stiger upp. Ute är det grått och vått, grannhusets tegelpannor skimrar mörkt bruna i regnet. Jag tänker, i dag blir det nog inte ljusare än så här och muttrar, vilket hundvader (minns tiden som mässpojke till sjöss). Jag startar datorn och börjar skriva.

Torkad fisk – stockfisk

Namnet lutfisk härrör från sättet att blötlägga torkad fisk i kaliumkarbonat (pottaskelut¹) eller natriumkarbonat (sodalut) och släckt kalk, vilket ger fisken dess speciella smak. Torkad fisk, så kallad stockfisk framställs av färsk torsk eller gråsej, som uppläkt torkas på stång i det fria. Eller långa, som fläks upp, ryggbenet skärs bort och fiskarna spänns ut med träpinnar för att hängas ut och torkas. Namnet har den fått efter pinnarna (spillor på bohuslänska) – därav spillånga.

Enligt författaren Eufemia von Kudriaffsky, fanns torkad fisk i antiken. Omskrivet i ”Die historische küche” (Det historiska köket), där skalden Ovidius (43 f Kr – 18/19 e Kr) citeras ur dikten Halicaticus: ... ”den med rätta föraktade stockfisken”. I så fall kan man gissa att den kan ha importerats från den av Augustus omkring 15 f Kr anlagda staden Trier (Tysklands äldsta), detta är dock inte belagt. Ordet stockfisk (stoccafisso² på italienska) kan härledas till holländska och tyska. Metoden att torka fisk påstås ha sitt ursprung från norra Tyskland eller Holland.

Svensk lutfiskstradition kan spåras till Linköpingsbiskopen Hans Brask (1464 – 1538) ”som i fastan åt lutfisk med mandel, russin och ärtor”. En annan östgöte, vår senaste katolske ärkebiskop Olaus Magnus lämnade Sverige på 1520-talet och flyttade till Rom. Där han skrev ”De nordiska folkens historia”. I den kan man läsa: ”När man nu vill bereda dessa fiskar (torkad gädda, gös, braxen, lake och sik) till människoföda, låter man dem två dagar ligga i stark lut och en dag i rent vatten, för att de måtte bli så mjuka igen, som man vill ha dem; sedan de så kokas med tillsats af salt smör, sätter man fram dem på själva furstarnas bord såsom en omtyckt och läcker spis”.

På 1500-talet fanns särskilda ”fiskblötare” i Enköping, Stockholm och Uppsala. Ensamstående kvinnor ansågs vara bäst lämpade för yrket. Gustav III och hans hov åt lutfisk på Haga slott ända in i juni månad. Lutfisk var förr också vanligt vid skånska bondbröllop, Mårtens dag, midsommar, biskopsinviingar, andra högtidligheter och till jul. I Sverige har vi sedan 1993 Lutfiskens dag, som firas fredagen innan Alla Helgons dag. Hos våra grannar i Norge har ”Lutefisken” en ännu längre tradition, belagd på 1000-talet. Det hävdas att man började luta i aska ungefär samtidigt som man lärde sig tvätta i aska.

I mitt hem åt vi alltid gråsej, som är mindre och inte lika vit i köttet, jämfört med torsk och långa. Någon gång i början av december kom min far hem med famnen full av torkad fisk, travad upp till hakan. Den bars omgående ner i källaren för att senare läggas i blöt. För att fisken skulle bli klar att ätas lagom till jul, påbörjades blötlaggningen den 9 december (Anna dagen). Vilket kan tyckas vara en omständlig procedur, men som enligt min far var väl värd mödan. En tradition och kunskap han tagit med från sitt föräldrahem.



Spillånga
kostar omkr. 500:- /kg

1. Pottaska är en oren form av kaliumkarbonat och användes för att påskynda upplösningsmedel, rengöringsmedel och vid glas- och färgtillverkning. Den kemiska beteckningen för pottaska är K_2CO_3 . För att tillverka pottaska behövs björkved som har hög mineralhalt. Veden förbränns fullständigt och återstår cirka 0,5 % mineraliska beståndsdelar. Askkan urlakas med vatten, som torrkokas och blir pottaska. Namnet kommer av den ursprungliga framställningsmetoden, då askkan urlakades i lerkärl, så kallade lerpottor.

2. Enligt ”Dictionario della lingua Italiana” av Giacomo Devoto, härstammar stoccafisso från det antika holländska ordet stocvisch.



Bergsbyn Bussana Vecchia från 1000-talet, förstördes av jordbävning 1887. Omkring 2000 människor dog och en ny stad Bussana Nuova uppfördes i närheten. Den gamla byn invaderades av hippies och konstnärer. I dag ett turistmål.

Stoccafisso – stockfisk, ligurisk delikatess

För några år sedan bodde jag en tid i italienska Ligurien och gjorde utflykter uppe i bergen med sina charmiga byar. En dag kom vi till Badalucco, en liten by i dalgången till floden ”Argentina” och letade efter ett lunchställe. På vägen passerades en affär, som sålde något liknande lutfisk. *Stoccafisso* – stockfisk stod det på en tavla i fönstret. Vi fortsatte till floden och över den gamla bron Santa Lucia, där låg en restaurang. Vi gick in och satte oss för att läsa matsedeln och fann att husets specialitet var ”Stoccafisso alla baucogna”! Vilket nästan fick oss att tro att vi var i Sverige. Tyvärr kunde vi inte få denna liguriska delikatess, eftersom den måste förbeställas och fisken blötläggas två dagar i förväg.

I Ligurien sägs det att seden med ”Stoccafisso” är mycket gammal och härrör från tider då pirater härjade i Genuabukten. När de steg i land för att plundra, flydde befolkningen upp i bergen och tog med sig torkad fisk, som uppblött blev till skaffning. Förklaringen till att man än i dag äter denna fisk uppe i bergsbyarna, kan bero på att tillgång på färsk fisk ofta saknas. Det här var i september då årlig ”Stoccafissofestival” firas.



Bron Santa Lucia från 1500-talet. Nedan: Brons oerhört vackra stenläggning från samma tid.

Många italienare kallar felaktigt stoccafisso för baccalà², anledningen lär vara att ordet är långt och besvärligt att uttala. På latin heter lutfisk – *piscis lxicivio maceratus* –, vilket möjligen kan tyda på att den fanns i antiken.

Enkel skylt till ”Brorestaurangen” och tunnan – inmurad i väggen med text: ”Den första Sabinaoljan. Förträfflig, extra jungfruolja, en produkt från moder jord, odlad och i blom här vid bron.”



Olío Extra Vergine di Oliva Taggiasca

Stoccafisso alla baucogna

Ingredienser för fyra personer

1 kg torkad torsk (blötlägg två dygn i vatten)

1 l fiskbuljong

25 cl jungfruolivolja gärna ligurisk Taggiasca (finns bl. a i Östermalms saluhall)

1 knippa persilja, 1 vitlöksklyfta, 1 gullök

4 salta sardeller

20 cl torrt vitt vin

120 st valnötter, hasselnötter, pinjenötter. blandas och rostar i en panna

krossa alltsammans i en mortel

1 krossad bittermandel

100 gr små, svarta oliver (taggiasce)

30 gr torkad Karl Johan svamp (blötlägg i varmt vatten) chilepeppar och salt



Stoccafisso alla baucogna (garnerad med fantasifull morot)

Tillagning:

Hacka vitlök, persilja, lök, den urkramade svampen och sardellerna. Fräs i en panna tillsammans med nötbländningen och oliverna, tillsatt lite vittvin. Skär under tiden lutfisken i stora bitar och blötlägg i osaltat vatten i ytterligare ca 45 min. Ta bort eventuellt skinn och ben. Varva fisken och såsen i en stor kastrull och lämna ett hål i mitten för ångan. Koka på svag värme i ca fyra timmar, se till att hålet i mitten är fullt med sås.

Buon appetito!
Gösta Nordén

1. Baucogna, ett av flera antika ord med betydelsen ”gömda härliga smaker”

2. Baccalà är det spanska ordet för kabeljo, som har holländskt ursprung. Kan vara torsk eller långa, som saltas i kar och därefter torkats lätt