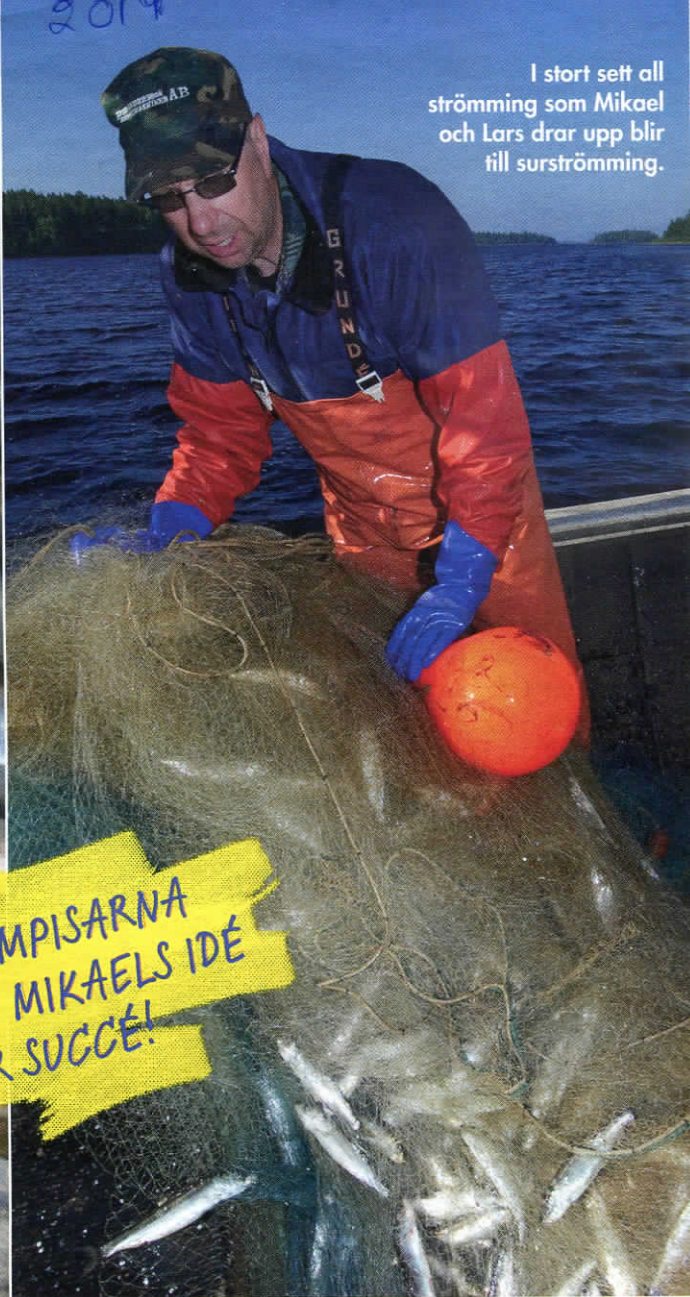




FISKEKOMPISARNA  
LARS OCH MIKAELS IDE  
GÖR SUCCÉ!



I stort sett all strömming som Mikael och Lars drar upp blir till surströmming.



När sommar övergår i höst samlar fiskekompisarna Mikael och Lars nära och kära för en surströmmingsmiddag i den gamla bagarstugan i byn Sikkäs i Norrbotten. För visst är det något särskilt med att äta sin egenhändigt tillverkade surströmming!

Text och bild: JOAKIM NORDLUND

**P**å brunnslocket utanför den vackra Norrbottensgården i byn Sikkäs hos Mikael och Maria Lundbäck står två blanka surströmmingsburkar och bara väntar. När Mikael trycker in spetsen från konservöppnaren hörs ett litet pys och kort därefter blandas

# Vi är lika spända varje

## SURSTRÖMMING

- Är en strömming som konserveras genom jäsning.
- Är en svensk rätt.
- Tillverkas längs hela Norrlandskusten, från Utvalnäs i söder till Kalix i norr.
- Saluförs traditionellt inte förrän surströmmingspremiären den tredje torsdagen i augusti.



I juni, när sommaren är som ljusast, fiskas strömmingen.



**Surströmmingsfest! Fr v Gunnar Nilsson, Maria Lundbäck, Greta Lundbäck, Johan Lundbäck, Lars Berg, Mikael Lundbäck, Lena Nilsson och Tiina-Mari Nybacka.**

den välbekanta doften av surströmming med den ljumma augustiluftan.

Fören surströmmingsälskare är det rena julafton att se hur det vackra gamla slagbordet i den gamla bagarstugan dukas upp med läckerheter. Samtidigt som det knastrar hemtrevligt i den öppna spisen förser sig gästerna med potatis, lök och tunnbröd, alla klassiska tillbehör när den norrländska delikatessen serveras.

Vänner sitter spänt och väntar på att få en smakbit av Mikael Lundbäck och Lars Bergs egentillverkade surströmming, Bockön. Lena och Gunnar Nilsson, som har kommit med båt från grannbyn Sören, har längtat efter middagen hela dagen.

– Både jag och Gunnar tycker ju om surströmming. Bockön är jättegod och att få äta den så här tillsammans med goda vänner, ja det finns inte mycket som slår det, säger Lena innan hon hugger

in på tunnbrödmackan där små strömmingsbitar samsas med skivad potatis, lök, tomat och crème fraiche.

### Smakar fantastiskt

Sedan blir det tyst. Det som hörs är klirret från bestick och knastrandet när det spröda tunnbrödet bryts av. Lika självklart som sill och potatis är till midsommar då sommaren är som ljusast, lika självklart är det för många norrlänningar att öppna surströmmingsburken när höstmörkret smyger sig på.

– Det här smakar lika bra som jag hade hoppats på, säger Gunnar samtidigt som han sticker gaffeln i ännu en rykande nykokt potatis.

Alla runt bordet är rörande eniga – det här smakar fantastiskt! Men bakom varje burk Bockönströmming ligger hårt arbete. Det vet Mikael och Lars. I början av juni fiskar de strömmingen, men i stället för att sälja fångsten direkt

vid kaj har de på egen hand tagit sig an vidareförädlingen.

Idén att göra egen surströmming hade funnits hos Lars i några år, och när han framförde sitt förslag till kompanjonen och fiskekompisen Mikael togs beslutet tämligen omgående.

Lars hittade ett standardrecept på internet och har startat tillverkningsgrunden.

– Ja, så var det. Jag hade ingen bakgrund inom området, men vi kände att vi ville försöka.

Det visade sig att han skulle träffa rätt nästan på en gång. De första strömmingarna fick den närmaste familjen prova och de gjorde tummen upp direkt.

– Det är klart att det är skoj när andra uppskattar det man gjort!

Det är nionde året som Lars och Mikael framställer den norrländska delikatessen. De startade med några få burkar och har ökat produktionen successivt.

I fjol släppte de 1 500 burkar för försäljning i samband med den årliga surströmmingspremiären och de lär salta in ungefär samma mängd i år.

Någon större marknadsföring är det inte tal om, utan en sida på Facebook är i princip den enda kanal man nyttjat sig av för att nå ut. Likafullt tog de 1 500 burkarna slut på bara några dagar!

– Helt fantastiskt, intresset har bara vuxit, säger Mikael samtidigt som han skickar över en surströmmingsburk till andra sidan bordet.

– Nu har vi bara några kvar som vi själva ska äta, det är allt!

### Som allra ljusast

Det är när dygnet är som allra ljusast som de båda fiskarna kastar sina nät, högst upp i Bottenvikens skärgård.

De dagar som fisket är riktigt bra kan kompanjonerna ha med sig flera hundra kilo färsk strömming in till land.

Trots att de två männen bakom Bockön har skapat en försäljningssuccé i miniatyr är de båda eniga om en sak:

– Fisket och friheten man känner ute på havet är ändå det bästa. Men det är klart, man är ju lika spänd varje gång man öppnar en tunna med surströmming, säger Mikael.

– Ja, för det är ju först då man vet om man lyckats, inflikar Lars.

Av kommentarerna runt bordet att döma får de två fiskekompisarna med beröm godkänt för årets insats.

– Det värmer. Det känns speciellt att få göra något som andra tycker om och uppskattar. Även om det är mycket jobb, så är det värt det, säger Lars. ■

# gång vi öppnar en tunna!

## Surströmmingens tre vapendragare

### 1. POTATIS

Surströmming äter man inte utan tillbehör, och potatis är definitivt det viktigaste. Helst färskpotatis.

### 2. TUNNBRÖD

Att lägga surströmmingsbitar och annat gott på en smörad tunnbrödskiva, mjuk eller hård, är värt sitt pyssel.

### 3. LÖK

Hackad gul lök är ett måste. Andra trevliga tillbehör är crème fraiche, hackad röd lök och skivade tomater.



## SÅ HÄR GÖRS BOCKÖN

1. Lars och Mikael fiskar strömmingen i juni.
2. Fisken läggs i saltlake i 3–4 dygn och rensas sedan.
3. Fisken läggs i ny saltlake under 6–8 veckor i 14–18 graders värme.
4. I början av augusti öppnas tunnorna. Surströmmingen konserveras, burkarna etiketteras och är klara för försäljning.
5. Försäljningen är enkel – Mikael och Lars delar upp burkarna mellan sig. Strömmingen säljs sedan i Sirknäs och Jämtön, och i delikatessbutiker.



Mikael etiketterar burkarna för hand.