

Surströmmingen som

■ Nu är den här – premiären som delar Sverige.
■ Och till hjälp för er i den positiva halvan har vi testat åtta olika sorters surströmming.
■ Vi hittade en klockren vinnare och en att undvika. Text: Jon Hansson Foto: Magnus Sandberg

Vår jury, ett halvdussin suringälskare, har just bänkat sig. Surströmmingsakademiens Boo Dahlin hjälper till med att öppna burkar och att långa fram de helt anonyma men nummerade skålarna.

– Det är en plåga att inte få smaka. Snålvattnet rinner, säger han och betraktar längtansfullt Carl Jan Granqvist som letar efter en romstinn hona att lägga upp bland mandelpotatisarna på sin tallrik.

– Gud, vad gott det är! säger akademiledamoten Christina Möller och noterar i sitt testprotokoll.

Liten produktion

Flera av strömmingsfiskarna längs norrlandskusten larmade om små fångster i våras. En del av förklaringen lär vara säl och skarv. Produktionen vid vissa salterier är därför ovanligt liten.

Men på det doftande jurybordet på Gubbhyllan på Skansen finns ett överflöd av strömming trots att det lurar både gråsäl och knubbsäl alldeles i närheten.

– Ät inte hela fisken, det är fem till som ska testas. Ni blir proppmätta, förmanar Boo Dahlin som just ställt fram skål nummer tre.

– Jag är uppfostrad att äta upp allt på tallriken, säger Ulf Elfving belåtet och hyllar sig lite ost för en smakpaus mellan fiskarna.

Balans och harmoni

Våra testare bedömer såväl utseende som konsistens och smak på surströmmingen. Vinnaren Rovögern får nästan full pott för alla kriterierna. Här finns inget som sticker ut och bråkar. Det är harmoni och balans i smakerna.

Boo Dahlin, som har god koll på salterierna, blir glad när han får höra att just det märket blivit bäst i test.

– Det är ett relativt nystartat litet hantverksföretag som drivs av bröderna Lars och Björn Lundgren och Lars Eklund. För några år sedan gick något snett och de var tvungna att kassera hela produktionen. Så jag unnar dem det här, säger han.

Juryn:

- **Henrik Aflodal**, 51, whisky-skrubent, Täby.
- **Ulf Elfving**, 75, journalist, Danderyd.
- **Carl Jan Granqvist**, 72, professor emeritus i matkonst vid Norsk Hotellhögskole/ Stavanger universitet, filosofie doktor i måltidskunskap vid Campus Grythyttan/Örebro

Universitet, vinkännare och tv-profil, Saxån.

- **Christina Hamnqvist**, 61, pressansvarig Skansen, Stockholm.
- **Christina Möller**, 75, filosofie hedersdoktor och innehavare av stol 6 i Surströmmingsakademien, Stockholm.
- **KC Wallberg**, 40, traktör, driver restaurang Gubbhyllan, Sollentuna.

Öppna utan skvätt och onödigt stink

■ Gaser ger alltid ett visst övertryck i burken och kan få späd att spruta ut när du sätter öppnaren i locket. Vinkla burken genom att lägga kanten mot en skärbräda eller ett knivskärf. Då hamnar fickan med gas där du sätter öppnaren och det blir

ett pys i stället för ett skvätt.

- Öppna burken i en hink med vatten.
- Lägg upp fisken i en skål, då doftar det mindre.
- Spadet och rensat är också doftbovar. Häll ut i toan och spola bort. Och – för grannsämjan – diska burkarna innan du lägger dem i återvinningen.

Observera att priserna är cirka priser och kan variera.

Vill du göra en egen surströmmingsprovning?

En guide och ett protokoll finns på www.surstrommingsakademien.se. Där klickar du dig vidare på rubriken "Surströmming".

Tillbehör som gör surisarna glada

- Kockt potatis, helst mandel.
- Hackad gul och röd lök.
- Gräddfil.
- Hackad dill. (Här kan surströmmingsälskare ha radikalt olika uppfattning.)

- Tunnbröd, hårt eller mjukt. Knäcke fungerar också.
- Smör.
- Ost.
- Messmör.
- Tomater, fräschar upp gommen mellan strömmingarna. Det kan verka märkligt med söta tillbehör men de bryter fint mot fiskens salt.
- Äppelmos.
- Rödlöksmarmelad.

Så gjordes testet

- ✓ Testet gjordes blint. Juryn visste inte vilket märke de provade – men de visste vilka som var med i testet.
- ✓ Vi ville helst bara testa hel fisk. Den skiljer sig rätt mycket från filead. Men tyvärr fick vi inte tag på hela strömmingar från Oskars och därför är det testets enda fileade variant.



INGA SURA MINER Carl Jan Granqvist, Christina Möller, KC Wallberg, Henrik Aflodal, Christina Hamnqvist och Ulf Elfving är inte sura – trots att de bara hittade en fullpoängare.

Rovögern

Pris: 100 kronor.
Vikt: 270 g.
Kilopris: 370 kronor.
► Kommentar: Juryn blir direkt på sitt allra godaste humör. Glada utrop om vacker rosa färg på köttet, mjäll konsistens och utsökt doftbovar. Håll ut i toan och spola bort. Och – för grannsämjan – diska burkarna innan du lägger dem i återvinningen.



EN SOLKLAR VINNARE!

Kallax

Pris: 49 kronor.
Vikt: 300 g.
Kilopris: 163 kronor.
► Kommentar: Sinnesstämningen mattas något inför åsynen av en mer grådassig fisk. En testare tycker dock att de är "vackert silvriga". Frågan är om den här strömmingen är riktigt klar. Konsistensen är hård, plastig och lämnar efter sig en endimensionell smak av bräckt vatten som slutar lite metalliskt. Provarna associerar till "blod" eller "fiskrens".



SMAKAR BLOD OCH FISKRENS

Mannerströms

Pris: 109 kronor.
Vikt: 475 g.
Kilopris: 229 kronor.
► Kommentar: Vackert rödrosa i köttet men hård att rensa. Hög mineralisk smak på fiskköttet men mest salt och inte mycket mer. Rommen är däremot riktigt läcker och i Mannerströms burkar finns bara romhonor.



LÄCKER ROM

Bockön

Pris: 100 kronor.
Vikt: 500 g.
Kilopris: 200 kronor.
► Kommentar: "Den var inte rolig", muttrar en i juryn inför en blek liten fisk. Konsistensen varierar mellan fint mjäll och fast i överkant. Metallisk eftersmak med spetsig sälta och rent av maskinolja gör att majoriteten sänker betygen. En testare tycker däremot om det "efterhängset feta" och klämmer i med en trea. Sammantaget räcker det dock bara till en svag tvåa.



METALLISK, LITE SOM MOTOROLJA