

Strömming blir böckling



Kronolots Torsten Rosén visar här hur strömmingen hänger uppträdd. Vidare ser man rökugnen, som rymmer 200 strömmingar, som efter rökningsproceduren förvandlas till guld-fiskglänsande böckling.

Visste ni, att konsten att röka strömming är nära sexhundra år gammal och därmed, jämte saltning och saltorkning, en av våra äldsta konserveringsmetoder?

Visse ni, att det underliga namnet böckling, som den röka strömmingen kallas, har den fått efter en holländsk fiskare, Villem Böckels, som levde i slutet av 1300-talet och som var den som först kom på idén med rökningen?

Hur går man då tillväga för att få den färdiga böcklingen så där lagom fast och guldglänsande aptitlig?

Kronolots Torsten Rosén, Arkö, ger här välvilligt Dagbladets läsare en lektion i den ädla konsten.

Den nyfångade strömmingen sköljes, men rensas ej. Den träs upp på järntråd och hänges till rökning, en procedur som tar omkring 2½–3 timmar.

En del använder ekved för rökningen, men enligt Roséns mening är torr alved det bästa, eftersom den är tjärfri, så att böcklingen inte får någon osmak. Mot slutet av rökningen kan man med fördel lägga litet enris på elden, det ger god smak.

Efter rökningen lägges böcklingen i en ej för stark saltlake några timmar. Den tas upp och får rinna av och är sedan färdig.

Enwy