

Konserv

I dag handler røyking, salting og graving av fisk kun om smak. Men før dypfryseren ble vanlig, måtte maten konserveres for å at man skulle ha mat på de tidene den ikke var mulig å få tak i fersk. Derfor har røyking og salting tusener år lange tradisjoner, mens graving var noe man begynte med i middelalderen. Det skjer to ting med maten når du konserverer den på disse måtene: Bakterieveksten hemmes, og smaken og konsistensen endres.

Salting

Salt er kjernen i all «gammeldags» konservering av fisk. Salt skaper osmose, altså at væsken trekkes ut av cellene på fisken og delvis erstattes av saltlaken. Det gir et miljø der mikrober enten dør eller blir inaktive. Samtidig blir konsistensen fastere fordi mer vann trekkes ut av fiskekjøttet enn saltvann trenger inn. Når man i etterkant vanner ut råstoffet, trekkes saltlaken ut igjen fra cellene, men selv om konsistensen kan bli ganske lik det originale, vil smaken ha endret seg.



Foto: Snöball Film

Salting gir både et råstoff med nye kvaliteter og er et mellomstadium for andre produkter, som for eksempel klippfisk. Det er viktig å bruke gode råvarer, salting skal ikke være en måte å «redde» råvarer som er ferdig med å gå ut på dato, men man skal også vite at helt fersk fisk har større vekttap ved salting enn fisk som har ligget på is noen dager. 5 % mindre vekt gir 5 % mindre inntekt, og det betyr mye i en bransje som ikke har høye marginer.



Foto: Snöball Film

Tradisjonelt brukes tre hovedmåter: tørrsalting, lakesalting eller pickling.

- Ved tørrsalting ligger fisk og salt lagvis i en åpen løsning, slik at det som dannes av lake renner bort underveis
- Ved lakesalting legges fisken i et tett kar som er fylt med vann og oppløst salt
- Pickling er en mellomting, der fisk og saltkorn legges lagvis i et tett kar, som så gradvis danner en saltlake etter hvert som osmosen trekker vann ut fra fiskecellene, som så løser opp og blander seg med saltet

Den moderne og effektive metoden heter stikksalting og brukes på fileter ved større industriell produksjon. Filetene kjøres én og én gjennom en maskin, der en mengde tynne nåler stikkes inn i fiskekjøttet og en saltlake injiseres direkte. Slik får man raskt en veldig jevnt saltet filet.

sjømat

Lengden på saltingen varierer fra produkt til produkt og fiskeart til fiskeart. Fullsalting betyr at fiskekjøttet har tatt opp i seg så mye salt som fysisk mulig. Når saltingen er ferdig, kalles fisken «saltmoden» og skal lagres på 0-3 °C. Lettsalting er kun egnet til kortere oppbevaring. Fisken ligger da i salt (lake eller tørr) i et halvt døgns tid, før den skylles og legges bort. Denne fisken må oppbevares som fersk fisk, men holder mye lenger.

I Norge er det særlig torsk, sei, hyse, brosme og lange som har vært saltet, i tillegg til pelagiske arter som sild og makrell. Sild har vært konserveret på en rekke måter, fullsaltet, lettsaltet, kryddersaltet og sukkersaltet.

Røyking

Røyking er en oftest kombinasjon av salting, tørking, røyking og farging. Tørkingen og saltingen fører til mindre vann og bakteriell aktivitet i fiskekjøttet og røyken dreper bakterier og motvirker fettharsking på overflaten. Røyt fisk skal være gyllen, ikke mørk. Skinnen skal glinse og ha en fin aroma.



Foto: Snöball Film

sjømat

Du kan bruke helt fersk fisk til røyking. Men produktet blir bedre med råvarer som er lett tørket eller saltet. Fryst råvare gir også et bedre produkt med røyking. Frysing medfører en cellestrukturendring som gjør at røykstoffer trenger raskere inn i fiskekjøttet, mens tørking og salting gir bedre grunnlag for et stabilt produkt fordi vannaktiviteten generelt er satt ned.



Foto: Snöball Film

Man skiller mellom varmrøyking og kaldrøyking. Varmrøyking på tar noen få timer og innebærer nærmest en koking av fisken, mens kaldrøyking kan ta flere dager og gir et tørrere og mye mer holdbart produkt.

Typiske kaldrøykte fiskevarer er:

kippers	torsk
spekemakrell	kolje/hyse
laks og ørret	blåkveite

Gamle teknikker blir nye produkter

Kaldrøyking var den opprinnelige konserveringsmetoden i historisk tid. Det var en dyd av nødvendighet. I dag er saltede og røykte produkter en spesialitet og delikatesse. Nisjeprodukter markedsføres med henvisning til hvilke type trevirke som er brukt til å lage røyken, om det er tilsatt einerkvister, om den røykt i eldhus eller badstu og så videre.

På motsatt side finnes det «røykte» produkter som aldri har vært i røyken, men som er påført røyksyre for å få den rette smaken. Igjen ser man hvordan gamle teknikker tas i bruk for å skape nye produkter i alle ender av pris- og kvalitetsskalaen.

Graving

Sukker er også en ingrediens i graving. Graving av fisk er en blanding av salting og fermentering (gjæring). Det er samme konserveringsprosess som for rakfisk, men mye raskere og mer kontrollert. Du bruker alltid en blanding av salt, sukker og krydder. Det er mest vanlig å grave laks, ørret og røye, men også makrell brukes. Gravlaks er kjent siden middelalderen. Lettsaltet laks ble lagt lagvis i tønner og gravd ned i strandkanten. På Island har de lange tradisjoner med gravet håkjerring (kæsing).



Foto: Snöball Film

sjømat

Etter at fisken er lagt lagvis med de andre ingrediensene, legges den under lett press. Marinaden som utvikles hindrer bakterievekst, samtidig som enzymer bryter ned vevet. Fisken er ferdig gravet etter noen dager. Konsistensen er både løsere og bløtere enn fersk, og smaken er vesentlig endret, selvsagt også avhengig av hvilke kryddere du har brukt.