

Emne nr. 11. Tang og tare

ved Jörgen Karlsen, Hov i Land, Opland fylke.

Tang og tare er ukjente saker i Søndre Land som Öppland for övrig. Men i Nordland er disse forsteffer velkjente den dag i dag. Det var i min heimbygd Lurøy ansett være nödfor. Folk fikk "bunäd" naar de maatte ta til tang eller tare, og arbeidet med disse ting vart kalt budraatt (budrott av aa dra tik veie til bufe). Men i de seinere aar haf man prøvd innrette seg slik med höyforinga at man slapp slite med bunäd, for det var et kaldt og lite bra arbeid ikke minst for ongene för i tia. I gamle dager satte folk inn kröttera för "bunäd" i magre feraar. Man fikk jo ingen pris paa de slakta dyra om hösten - 25 örer kiloen för kukjött og 30 örer för saukjött var vanleg pris för 60-70 aar sia. Og saa hadde man ondt av aa slakte ner, saa buskapen minka i daarlige feraar. Ute i öygarden drivers nok enda av og til med budrott til ku og sau, om ikke i slik maalestokk som i eldre tid.

Som 10-12 aars gutt husker jeg om vinteren allerede i januar eller februar, saa matte jeg ned paa tangfjära med en tyndsekk eller to og prøve plukke dem fulle hver dag med svintang <sup>og</sup> eller "kaurtang", Det første var fint til ~~kua~~ <sup>sauen</sup>, det siste godt til kua. Men var det for lite av disse <sup>og</sup> tangsorter, hadde vi en bordkniv med, og skar "kutang" som var litt grovere. Det var helst barna og kvinnene som drev med slikt arbeid. for de voksne menn var paa vinterfiske, helst i Lofoten. Vi brukte en kvass bordkniv til aa ~~skjäre~~ <sup>k</sup> tangen av med. Det var et grovt tangslag som det var mest av, og som laa nest i fjäre, og det vart kalla "hestetang", men det likte ikke kua. Navnet kom vel

av at man i riktig gammal tid har skaret det til  
 hestene, men de maatte i min barndom alltid faa hoy,  
 hvis man ikke hadde litt mjøl eller havre attaat.  
 Tangen vart dels kokt, dels bløtt, det vil si at man  
 slo kokende vatn over. Da vart den grønna aa se til.  
 Hadde man fiskeavfall, men det var ikke alltid aa faa,  
 slapp man dette opp i de store grytene som koke med  
 tangen, og da sat kua det med stor graaidighet. Hadde  
 man ikke noe utpaa, gikk det tregerer ner for den.  
 Sauen fikk tangen med varmt vatn paa, og tok til takke  
 uten tegn til noen matstreik.-  
 Man let aldri tangen ligge aa gjøare, da vart den øde-  
 lagt, og kua ville ikke ta den. Men tangen var et daar-  
 lig mjølketer, bare livlor. Under arbeidet i fjære med  
 tangskjærings, traus vi saa paa fingrene at det vart  
 "neglebit", men det var aldri spørsmål om aa gi opp.  
 Vi var glade for aa kunne lette arbeidet for mor, som  
 hadde mer enn nok strev med fjøset og huset likevel.  
 En hard, men god skole som ikke seda fram blautfisker  
 av ongene den gang.-  
 Taren vokste ute i havskjæra, og den maatte tas med  
 stuttorv ved fjære sjo. Det vart arbeid for de voksne  
 mannfolk naar de kom heim fra fisket. De tok færingen  
 eller sekeringen et par karer og rødde et par mil ut  
 til skjærene og grunnene og slo taren. Da flaut den  
 opp, og man samla den inn med arene/till baten var ja-  
 sta. Da kunne en ha nødfor lange, og kua likte taren  
 bedre enn tanget. Folk aa det var mye næring i taren,  
 for mjølks auke naar kua fikk tare.-  
 Nes er det meste av dette strevet slutt. Folk setter  
 inn om hausten bare den buskpen som de mener de har  
 hoy til, og livet er blitt lettere for baade kvinner  
 og barn sia de slapp bunna. Det kan være undtaksvis at

B.

2232

2232

2 net blad. Om tare.

en smaabruker steller seg slik om hösten at han maa paa tangfjäre om vinteren.-

I Tromsöysund brukte de ikke tang, men alltid tare, som de kokte sammen med smaafisk. Denne tok de om hösten i ~~d~~<sup>r</sup>agnet og la den i en stor bingje i et særskilt lite hus, sjaaen. Saa tok eller hogde man av stabelen utover vinteren etter som man trengte den. Folk hadde ofte en peis i fjöset, og her kokta man da "löypinga" til dyra. Det var det beste kraftfor en kunne tenke seg naar en hadde rikelig med tare<sup>attil</sup> og det hadde man gjerne, for veien til henting var ikke saa lang som fra Luröy Innland hvor jeg vokste fram.

Sörpefor vart jo dette. Men ellers var det jo vanleg aa slaa varm drikke paa suregatforet, og denne drikken var ofte tilsatt med fiskeavfall.

Om hösten vart det brukt mye potetgras, dels tørka, dels halvraatt, og slo man vatn paa dette til kua, aat hun graadig og slurpa alt i seg.

J.K.

2232  
NORSK ETNOLOGISK GRANSKING  
adr. NORSK FOLKEMUSEUM  
BYGDØY

2232

Blade nr. 11.

Y A S E A T T A T F O R .

I. Røtter.

Vi ønsker å få vite a) hvordan sankingen foregår i bygden i dag, b) om det er skjedd noen forandring i manns minne, eller c) om det er tradisjon om en slik forandring. Det er d) viktig å få vite hvordan det var i den eldste tid en kan berette om (opplys fra hvilken tid, fars, farfers, eller nøyaktig fiksert).

A. Forskjellige røtter.

1. Sanker en enda røtter i Dere bygd? Reknes røtter som nødfór? Sanket en røtter under siste verdenskrig? Dersom en ikke lenger sanker røtter, når sluttet en med det?
2. Graver en om våren (under våronna) opp kvekerøtter og gir dem til dyra, rå eller som log? Hvilke dyr eter dette?
3. Nytter en andre røtter f.eks. av trauske, nøkkerose?
4. Hvordan blir røttene fraktet heim?
5. Kan en oppbevare røttene en tid, eller må de føres opp så snart de er tatt opp?
6. Blir noen røtter reknet som godt fór? **Hav slags?**

B. Bregner (blom).

1. Hva slag bregner blir sanket ( einstape, einstakk, burke, buslak)? Når graver en bregnerøtter opp (om høsten, om våren)?
2. Kaller en i Deres bygd bregnerøtter for moldfórot, moldfór, telg? Kaller en også ugressrøtter som en graver opp om høsten, for moldfór?
3. Hvordan oppbevarer en bregnerøtter?
4. Blir bregnerøtter reknet som godt fór ?
5. Nytter en også de vintergrønne bladene av bregner (bjønnekam) til hester? Slar en bladene om våren?
6. Er bregnerøtter bare brukt i nødår? Nyttet en dem under siste verdenskrig? Blir bregnerøtter i Deres bygd sanket år... visst?

II. Tang og tare.

A. Tang.

1. Reknes tang som årvisst fór i Deres bygd? Er tang bare nødfór? Sanket en den under siste verdenskrigen? Dersom en ikke lenger sanker tang, når sluttet en med det?
2. Når sanker en tang (fra høst til kyndelmesse)?
3. Hvilke redskap skjærer en tang med ?

4. Hvordan fraktes den heim?
5. Blir tang alltid kokt? Koker en den alene eller sammen med fiskeavfall? Lar en tangen ligge og gjære? Hvilke husdyr eter den?
6. Blir tang ansett for å være godt fôr?

### B. Tare.

1. Sanker en tare helst om våren?
2. Blir tare fisket opp? Hvilke redskap nytter en til det?
3. Hvordan blir den fraktet heim?
4. Gir en taren til dyra med en gang rå eller skal den ligge et par dager før en gir den til dyra? Hvilke dyr eter den?
5. Rekner en tare for å være godt fôr? Bedre enn tang? Blir den sanket hvert år eller bare i uår?

### III. Annet fôr av planter.

Kjenner en andre planter som en nytter som sankefôr og som ikke er nevnt her (f.eks. erteris, krapalauv, krake)? Rognebær se under V,4.

### IV. Hestemøkk.

1. Nyttter en i Deres bygd hestemøkk som fôr? Er det alminnelig eller bare i nødår? Dersom en ikke lenger nyttter hestemøkk som fôr, når sluttet en med det? Brukte en hestemøkk under siste verdenskrigen? *ja* *nei*
2. Gir en hestemøkk ublandet til kyrne, helst med litt mel på? *ja*
3. Nyttter en hestemøkk kokt med mose og høy, eller kokt med agner, lauv og salt, eller kokt med mel, eller blandet med høyfrø (til grisene), eller kokt med agner og tørket potetgress? Når det heter "kokt", mener en at blandingen virkelig blir kokt, eller at en slår kokende vatn på? *ja*

### V. Sørpefôr.

1. Koker en enda sørpe til dyra? Hvor bruker en å koke den? Hav får dyra sørpe i (sørpekolle), hvordan ser karret ut? Når en sier at sørpen kokes, mener en da alltid at den virkelig koker over ilden, eller kan det bety at en slår kokende vatn på? *kokende* *vatn på* *med mel, fin* *høyt.*
2. Nyttter en sørpe (tøyse, bløyte, hakkels) av korn, agner og vatn, eller vatn med høy, litt mel, iblant melk, lauv, gress, eller bare vatn og mel? Hva slag mel (havre, blandkorn, lettekorn av bygg, erter)? *ja*
3. Nyttter en sørpe kald for det meste, men varm ved spesielle anledninger (etter fødsel, ved sykdom)? *ja*
4. Nyttter en rognebær? Lar en bærene stå i vatn til det blir surt? Gir en dette vatnet (rauneberlog) til kyrne? Slår en kokende vatn på de utvatnede bær og lar kyrne ete dem? Nyttter en rognebær ellers til fôr (tørket til høns)? *nei*
5. Nyttter en drank (fra brenneriene) slått på agner, rakelauv, på det dårligste fôr? Bruker en dranken kald eller lunken? *kokes*

6. Nytter en mask (bunnavfall etter ølbrygging) blandet med mel, salt og vatn, eller (varmt) vatn med malt (etter fødsel)?
7. Koker en log på kvannestilk eller kvannerot, eller høymo, høyfrø, eller tørkede potetstilker, brennensesler, kvekerøtter?

#### VI. Fiskeavfall.

1. Nytter en fiskeavfall i Deres bygd årvisst, eller bare som nødfór i uår? Nyttet en det under siste verdenskrigen?
2. Nytter en tørket fiskeavfall (heder, rygger, innvoller) av skrei og sild som de er, eller blir det alltid kokt "løyping" på det?
3. Koker en fiskeavfall sammen med tang (kaller en det for molle) eller har en hakket tang og tare opp i løypingen?
4. Får dyra kraften med det kokte avfall i, eller bare kraften?
5. Nytter en også fersk fisk (fjordlodde, småfisk og sild), eller ferskt avfall til å koke løyping (fiskesø) til dyra?
6. Hvor koker en "løype", ute, i fjøset eller i huset?
7. Kan fiskeavfall være hovedmassen av fóret? Hvor mange måltider får dyra om dagen? Fortell hva og hvor meget av hvert slag omtrent de får til hvert mål.

--- o o o ---

Bygdøy i april 1948.