

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Sør-Trøndelag

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Rissa

Emne: Fiske Kusthaldet

Bygdelag: Rissa

Oppskr. av: Johan Værvik

Gard: Mo

(adresse): Rissa

G.nr. 63 Br.nr. 4, 12 og 13.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

B. Eller om den er etter andre heimsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

*Har snakket med Johan Hylmuras gårdmann 84 år
Johan Berge gårdmann og fisker 65 år Gunhild Berge ca 65 år*

SVAR

Rissa er ikke fiskerbjøgd utover skjøtet ved Trondheimsfjorden. Der var det før ca. 60 huser. For disse var ^{for} fisker hoveddyrket. Nå er de flere husmannslovere og fisker er ikke hoveddyrket utover for noen få oppsittere.

Sp 1. og 2

Om sommeren kunde de komme nær båter fra Steira og Frøya med salt fisk i kanner, som de avsatte mot penge, poteter eller korn og bomlender.

I Rissa var det før nogen tusinder av små bønder. Nu er det opført.

Det blir dog ennå gjort noen kvarter (Kvartbønder). Det kunde forkomme at fisker i bjøgd kjøpte fisk mot varer fra gårdsmannen i bjøgd. Det var ikke så lang vei til byen (Trondheim).

Fisker i bjøgd reiste til byen og de solgte sin fisk både ~~og~~ fersk, og saltet i kanner. Løsgans kjøpte bønder sin fisk i byen. Det er nu over 100 år siden det blev arbeidet oppenlig vei fra Rissa til Værvik, som ligger $\frac{1}{2}$ nord for byen på annen side av fjorden.

I Vannvik var det flere opstetter som hadde fraktskåper og førte tønner ved, kister og nåb og annet til Ligen og tilslutt fra Ligen til Hauvick, de varer som bondene i Pussa kjøpte i Ligen eller for nævnte veg kom istand, var det flere opstetter i Pussa som hadde egne båter og reide selv til Ligen og solgte og kjøpte det nødvendige som det hadde a selge og måtte kjøpe til huset. Det var også noen som hadde båter og fregtet varer for andre til og fra Ligen Trondheim og Kirke-ansænd. Noen marktplass for uten disse nævnte Ligen er ikke kjent i strøket

Sp 3

Truvel så langt tilbake i tiden som det er var det mest sild som var brukt. På de seks arbeidstidage i uken var sild brukt til middagsmat helt opstusild. I sluttkoma ~~va~~ bleu den gjerne kokt. Til kveldsmåltid, var den helt kokt. En 3e 4 dage i uken var det brukt sild til kveldsmat. Man kjøpte helst saltet garnsild i tønner om høsten. Fiskerene hadde dog gjerne noen tønner saltsild på lager som de omsatt om vinteren til bonden. Det var dog for 70e 80 ar tilbake noen gårdmenn oppe i bygda som hadde tønner ved sjøen og båter og gjerne så det fiskest sild til eget bruk, hushold. Noe det blev gjort nedring ved sjøen kunde gårdmannen kjøpe fiskestild (Lauvsild) og salde i tønner

Torsk, sei, brømme, lange bjørre og fôr
var det brukt en god del til fiskefôr,
Laks er kommet mere og brukt. Men
hvis det var harsken ^{og gærnsildfisk} i fjord-
strøket i nærheten kan det bli brukt
mere sild en til utover vortene.

Fôr var det brukt mest sild. Om somme-
ren når det er fersk storre a få kjøpt
så lager man nå fiskekaker av denne ^{gården}
eller seibeff så det kan brukes ~~den~~
brukt med sei

5 Her i bygda har mange gressitter som
fôr drev fiske som sjøte, nå gull over
til annet erhverv og av den grunnen må
kjøpe fiske til husholdet

6 Fiskefiske med lever var jo en
verdifulle kost for folket i fiskevirk-
tene. Men gamle menn kunne være
svært flinke til å velge ut ^{fiske} det som
var riktig god av de fangne fiske.

7 Da sildan nu er kommet mere og brukt
så er ein vistnok mindre fiske en
fôr. Men da det nu brukes mye fiske-
kaker og puddinger, de sildes laget dog
mest i fiskekaker og puddinger, så brukes
det vistnok, når sild brukes, mer av de
andre fiskearter enn før.

8 Fersk fiske har vært holdt for bedre en
saltet fiske

9 Laks har ikke vært brukt noe almind-
lig i husholdet. De sendte den til
Lagunen. Det har vel heller ikke vært
fisket så mye laks i bygda.

10a Skade, Fiskeospe, blågarnnar og fôr og
steinbit. Nu brukes dog den. Man kjenner
ikke til at ^{den} er brukt til husholdet
Ordet røfiske er kjøpt her

10
11
12

Fjeldørret (fjerkransørret og søie rør),
og i Lille, Løkkørret.
Fjerkransfisk er især blott. fanget
om høsten. På garn kjend man
fangt noen hele sommeren igjennem
Garnsildfiske foregit helst om høsten.
Foregitfiske om vinteren. For det övrigt
fiskeørret hel året, smasei på for
sommeren.

13 a

~~Fisk~~ Det mest av fisken som for
var tunkt i husholdet var saltet
i sønner, ~~av fiskerne~~. Tunkt fisk
til lutfisk blev helst kjøpt
Høen Smasei og noe tørst kunde
ble vasket og spikret på en vegg til
i borten til spekefisk.

Men fiskerne selv kunde ta fisken
op av lakken om 4 døgn og spikret
på veggene og rettet dem da for
saktmajest både av sei og tørst.

b

Sild og laks er helst rögtt både
for og om ~~man~~, men ikke så mye
brukt

c

Å legge fisk i mjøstlung sukker
eller öl er ikke kjent her.

14

Garnsild, lagt i salblate, og flak-
ket kjendt liti tørst

15

Smasei og sildels små tørst blev brukt
Hvidt ved mindre kjønt og tunkt i
kjødd.

16

Fjerkransfisk er mest tunkt i fersk
Åkerd. På en noen nu nedlagt
fjeldgårde hadde fjerkransfisk store
beholdning. De saltet dem helst ned
i kopper. De kjendte legge dem i laks
en kort tid og vasket dem og overskikt
dem med fisk, så skulde det kalde seg god lunge

Fisken er mest aftest koldt

Fisk kokes almindelig i ferskvann med
tilsetning av litt koksalt. Naem kan
kræke litt tilsetning av edik at koke
fisk i sjuvann har man ikke hørt
tale om. For var det mere almindelig
å salte ferskfisk eller har var koldt ved
å hælde saltlake over den naar gangen.

19 Fisken blev helst stekt i panne, men
også på gløis anteldt gange. I pannen
lagdes noe smør eller fleskefedt.

20 Man har på gammel tid laget
et tultfisk i hjemmene. Til julefester
måtte det for alltid være tultfisk. Det
lagdes neppe tultfisk i hjemmene så ofte
nu fortiden som før. Har ikke hørt om
at noen her i bygda har kjøpt ferdig
laget tultfisk i lagren.

21 Når man på fisketur hadde fått
fisk, kvent man skeik noe på gløis
eller når man kom heim med den
blev den koldt

22 Det har vært almindelig å koke
fisksuppe av flere arter sorter saltvann
fisk når man fikk full på den mens
den var fisk. Har aldrig hørt at
man kalle fisksuppe av saltfisk
Man sild kokte vannet og hadde
i det en meljoring av mel og smelt
nå kan det også bli berøkt fløis for
mull og salsalt noe gulrotter.

23 Av ferskvannsfisk blev aldri tillaget
og koldt fisksuppe og stikken er lik den
nu fortiden

24 Spikesild det middag i 1 dage i
ukon. I slåttonne blev den koldt

temne 27
Jp 24
frts

6

Koldt sild til koldes en 3 a 4 dag i
alken. ~~Det kunde dog bli~~. Det kunde
dog bli indtalt fra hovedregelen.
I slagtsiden for den kunde det bli sodd
eller pølse isteden, og likedan naar
man hadde fælt fælt i fersk fisk.

25 Sildgryn blev ofte laget av saltet sild
som var lagt na i vann, renset, skåret
i biter og koldt sammen med potet-
ter og kålrot, renset og skåret i
små stykker. Næmnet på dette
var egentlig sildsæppe.

Sildgryn var sild koldt sammen
med grønnsaker og gryn. Grønnsakerne
blev lagt som skiver på en taller-
ken. Har ikke hørt tale om at man
lagde sildsæppe av fersk sild

26 Et lag fisketaker blir nu gjort i alle
hjemmer i bygdene. Puddinger derimot
neppe almindelig. De smeddommens-
gårde og en herregård i bygdene har
vel følt vært inne for dette arbeid.
Man kunne det er en mannsalder
siden det blev almindelig a lage
fisketaker. Puddinger kjøpes helst
fra fiskematsforretninger

27 Når det ikke er fersk fisk å få
kjøpt, så kjøper man fisketaker
a fiskematsforretninger.
Hermediserte varer dog mere sjeldne

28 Den blev høyt og kalt sammen med fisk
den koldt ferskfisk. Slags nære
annen rett av fiskelover er utkjøpt

29 Utkjøpt her var ikke almindelig
Man naar kunde koke levergraut med
av lever melk og melymning m.m.

6280

Samme
29
Sp 30

7.

Det er sjelden at man kan få falk
i aldeles fersk form ^{eller se} med lever her
i bygda. Leveren vil snart begynne
og omkommes til tran.

31 Det samme lagra lever for lengre tid
til bruk som falkemat er neppe
kjent her i bygda. ^{Man} ~~for~~ ~~man~~ ~~kan~~ ~~ikke~~ ~~ha~~ ~~no~~ ~~graint~~

32 Fersk eller saltet rogn telir kokt
og ett sådan. Mylke er meget sjelden bruk

33 Det har forekommet dog sjelden
at det er laget kaker av et røre
laget av mylke, ferskrogn og mylke
steilt i ei panne.

Navnet komparute er utyend
34 Ukjent her

35 Ukjent alt dette

36 Hodet av fisk telir tillaget og saltet
og brukt til falkemat. Når det
led til vøren var den mindre
verdefull. Klærskinn var i
bruk for her i bygda

37 og 38 Inngang har salt med niferstiden
om dette kjønner til at skaldyr
har vært brukt til falkemat
her

Pusa den 23/6-1957
J. Verwick