

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Fylke: Akershus

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Rærum.

Emne: Fisk i kostholdet

Bygdelag:

Oppskr. av: Haisen Pedersen

Gard: Ramstad.

(adresse): Ramstad b.h.

G.nr. 10 Br.nr. 6.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

3. ca 1900-1910 var det vanlig på gårdene her i bygden å kjøpe flere kasser med makrel om høsten til salting, men jeg skulle anta at man tidligere også saltet sild til eget bruk, da sild og helling var fast kost til frokost. Ellers var litt fisk vanlig middagsmat servert med sennepe saus. På øyene fra Lysaker og til Høylandet samt i Sandvika bodde adskillige yrkes fiskere og deres koner gikk gjerne rundt i bygden og solgte fisker som de bar i store kurber med ræs-sele. Det var de vanlige fiskearter tøsk, kolje, hutting og makrel. Om sommeren hadde de gjerne bred seg ål som ble lystret i bryggeraumet ved Sandvika og det hørte med til handelen at fiskekønnen flådde den. Da fikk hun spiker, hammer og en bordbete som hun spikret ålen fast til og så trakk hun skinnnet av med et rykk. Om høsten kom hun gjerne med fire ansjosild som ble saltet ned med alkenes krydder i steinkrukker. Det gjaldt for å være litt av en kunst å bygge ved fire ansjos.

20. Til lutefisk ble brukt "røskjar" som ble lutet med lut kokt av bjørkeærke.

22. Fiskesuppe var vanlig middagsrett. Den ble alltid kokt på fersk fisk (undtatt torsk) tilsatt gulrøtter, gressløk og syltet portulakk. Den ble jorlet med mel utrørt i søt melk, tilsatt sur fløte, sukker og eddik.

Til jul og andre feirdager ble det alltid laget fiskemat, fiskeboller og fiskepudding. Fisken ble skrapet, quidd og stott, spedd med kokt melk og fløte. Skimmet på tørfisken ble løsnret, tørket og brukt til klare skim.