

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Fylke: Nordland.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Tjeldsund.

Emne: Fisk i kosthaldet.

Bygdelag: Dette kan en sei galdt

Oppskr. av: Mikal Danielsen

Gard: } Heile Tjeldsund,
ja også vidare.(adresse): Kleivberget,
9430 Gausvik.

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Slik eg har opplevd det, og delvis

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

hørt forteldt i barneåra.

A. Saltvassfisk.

SVAR

1.) Om ein hugsar at fisk har vøre brukt som bytemiddel for korn, kjøt, smør, og potet ?

Det kan en vel sei var brukt. Eg minnes morbrørne kom ÷ frå Finnmarka og hadde med seg "Russerog", rugmel dei hadde bytta åt seg for fisk hos russen. Det gjekk for seg mest over ÷ heile Finnmark, men helst i dei austligaste værran i første del av dette århundrede. Men her var på same tid i handelen, både rug og kveite, men den russerogen dei bytta til seg hadde ord for å være sers god.

2.) Korleis denne bytehandelen gjekk for seg ?

Den bytehandelen som var, skjedde helst under Finnmarkfiske. elles kan ein ikkje sei det foregjekk bytehandel. Her var jo ei bygd kor folk levde av jordbruk (dei fleste av småbruk) og fiske, og fisk var det å få for alle som hadde båt og bruk. Men ikkje alle fiska berre til eige forbruk på heimhavet heller. Nokon salta i fjerdinga og hadde ståan på lur om at det kunne være folk som trængte å kjøpe, og dei hængte til tørk. Det var torsk og hysa det gjekk mest ut på, det var beste rundfisker. Men dei hængte og opp kveitreking og flyndra. det var delikatesse. Så kunne dei, når høva var, legge i båten og ro til Sandtorg kor dei blei av med det dei hadde. Sandtorg var "storsted", mange folk i arbeid, og i onnene var det gode avsetningsmuligheter der. Men den menige mann i bygda husholdt seg med fisk sjølv, i almindelighet. Her er utprega kystdistrikt, om end innlands å kalle, og alle kunne komme på havet

24265

3.) Om bøndene kjøpte fersk sild som dei gante og vidare? Ja, om det ikkje er akorat riktig å sei dei kjøpte. Det var, før i tida, og etter at eg var vaksen, årvisst sild i nerliggande fjorder og sund, og folk for dit på verking (ganing). og det var berre visse størrelser som blei salta til export. Størrelsesnemningavar: tre-strek fir-strek og vidare. og stor kristiania, eller det var berre Kristiania. men det var flere næmninga med strek Eg var ikkje så stor karn då, så eg minnes ikkje nøye. Men all sild som var under det strek's størrelse var ~~i~~ utskot. Den silda kunne kem som helst ta og salte til eige bruk. og det var salta mang ei ~~god~~ tynna god matsild som var veldt ut av utskotet, så dei fleste sørga jo før å ha sild i jåen eller naustet. Dette var før snørpenotfisket tok til. seinar blei det stor forandring både med sildfiske og foredlinga. "Fleksild" Flekt sild bruktes mykje. det var gott suvl til kaka (byggkaka) og flatbrød. Silda blei flekt, salta, og så framt dei hadde høve til det blei den røykt, men den var god om den berre var tørka, og det var eten mykje tørkasild i min barn og ungdomstid. Å ja, det hender i blandt at ein enno flekke og røyka seg nokken silde, Førr dæ god mat dæ.

No er det ikkje slik tilgang på sild som det var før i tida. Det ligg ikkje sildkjøparar med store farty no om haustan i fjordane, og folket heromkring er ikkje å ganar og salta sild. Skal vi salte litt matsild, så må vi tinge hos slike som ligg med sildgarn om haustan, og det er mange gong vilkårligt å få det ein treng.

4.) Kva fiskeslag vi brukar her i bygda, og kva er mest vanleg? Det er Torsk, skrei, og hysa som er den mest vanlege, men så har vi og flyndra (rødspetta) og kveita som er mere skjeldne, og "auår", ur, som og er ein delikat fisk. Og så har vi, om somaren' småsei, som når den er feit (har stor og fin lever) gir god mølja. "Auårsmølja" er og god, men mere skjelden, då det er lang veg til auårsklakkan, og det er få som driv etter den, og det skal mange ur til for å få feitt nok til mølja.

5.) Om ein kjøper fisk til hushaldet i fiskeridistriktet? No er det fisk i mange variasjona å få i dagligvareforretningan. Det er nesten som om fisken må ligge i selofanpapir og utan bein skal det være bra no for tida, så når det har vorre styggever i lang tid, og ein ikkje har fått nokka av havet, så kjøper ein Findus eller frå eit anna "pakkeri".

Fisk i kosthaldet.

5.) Foruten dei førnemde fiskeslag har vi Steinbit. den ergod i lag med annen fisk til oppmaling, og så har vi de seinare år også fått ein og annan Lyr på småseidorga men det er en dårlig fisk. Berg-gylt, eller bergegalte som vi sei kan vi få ein og annen av, Den er feit og god men småvokst og mange kasta den og kalla den U-fisk

6.) Om kva rolle fersk fisk spelar i kosthaldet ute ved kysten? Fersk fisk har alltid spelt ein stor rolle her hos oss. men sidan fryseboksen blei vanleg "invetar" i huset kan ein jo ha "fersk" fisk ka tid som helst. Og eg vil sei, at steller ein fisken gott før ein legg den i boksen, så kan ~~vi~~ ein ha hjelpelig ferskfis ka tid som helst.

7.) Om ein et mindre fisk no end før i våres bygd ? Ja det kan en vel sei. Før i tida kunne det i dei fleste heiman etes fisk og sild til alle middagsmål i veka. Det kan en sei er u-tænkeligt no. No er det å få, i kolonialhandelen, Fiskebolla og kake, puddeng og annen "lemlesta" fisk. og hermetiske pølser. plastpakka (vakum) og frosne pølse, og kort sagt alt som kan etes. Og menneskene har lyst å kjøpe, og prøve oppskrivter av både ein og hin. Og pegga har det vore nok av dei sei dei seinare år, så kosthaldet er radikalt endra, mest sidan siste verdenskrig.

8.) Om ein tykte fersk fisk var betre end konservert? Ja, Og i Tjeldsyndet har vi jamt hadd god fisk. Her er strauhart, og fisken holder ser rein for orm og annen fanskap som det ofte er befængt med i stille fjorder. Det har vorre ei vanleg meining, at småseien i Tjeldsund, og i Rystraumen ved Tromsø var den beste ein fekk.

9.) Om ein hugser at laks var mykje brukt ? Nei, Laks var "fremmenmat". Ein heilt skjeldenhet på bore i våres bygd. Var ein så skamheldig å få laks ein gong, enten på garn eller på småseidorga blei den som regel, enten steikt , og at det kunne bli en liten smak til kvar i huset. Alt etter størelsen. eller den blei salta og røykt til pålegg.

10.) Kva slag Saltvassfisk vi rekna som uetande ? Marrolk (ulk) var(er) u-fisk. Likeså skata, og mange rekna berggylten og for ufisk. Rognkjeksa er ein u-fisk Rongkallen også av mange. Men far min fanga rongkall, kokte og åt, og mor smakte på den, sa den var god , men det var u-vant på våres kanta.

24265

B. Ferskvassfisk.

11.) Om kva slag ferskvassfisk som er og var brukt i bygda? Ferskvassfisk var skjelden vare. Når folk hadde god tid, men det var skjeldan, kunne dei ta fiskestomga og "gå til vatnan"/, helst lørdagskvell. kunne kvile ut på søndag. Det kunne då bli steikt fjellørret eller røyr til søndagsmiddag. men ellers kan ein ikkje sei det var fanga ferskvassfisk. Det f var vanlig at dei tok sit behov frå havet (sjøen)

Konservering av fisk.A. Saltvassfisk.

13.) Om ein sjølv konserverte fisken tilhushaldet?

a.) Om ein turka, salta eller bokna?

Ja samtlig var brukt her i bygda. Det var mange måta å gjere fisken "mangfoldig" på, så ein ikkje fekk ensformig mat av den. 1.) Å laksalte i tynna eller annen paute 2.) Å tørsalte torsk og tørke den som kl(i)eppfesk. det blei en sers god mat. enten ein vatna den og laga lutfisk av den, eller rett og slett vatna og berre kokte.

3.9 Så tørka ein både rundfisk og råskjering. Det bruktes også til lutfisk. Det var helst Torsk,. Hadde ein høve til det, kunne ein og røyke fisk, (svert skjelden) den var god kokt. C.) Om ein la ned fisken (rakefisk)? Eg trur det er rettast å svare nei, sjølv om det har hent Men morfar min, som dreiv heimefiske til han var over 86 år, og dertil eksperimenterte med varierte måta for å stelle fisken på, Han laga "surfisk" av småsei. Eg veit ikkje "resepten", men han salta seien i dunka, slik at den blei rød me beine, og når den var skikkelig gammel (kor gammel er eg ikkje viss på, men mulig ett år) var mange heilt glupsk etter surseien hannes Hans Påvelsa. Den smakte nokka i likhet med rakefisk.

14.) Om ein turka sild. Ja, stor feitsild, eller storsild blei ofte flekt, laka eller lettsalta, og så turka Den blei kokt og eten til potetsovl, men og som suvl til kaka. 15.) Kva slag fisk ein et (eller åt) speken?

Til spekefisk var ur(Auår) den mest brukte, men det var etn annen fisk og. Kveiterekling blei helst turka, og den var ettertrakta som "gnagfisk", men og til kveitsuppa. Salta rav var noka av det beste ein kunne få (kokt) til potetsuvt. (Sovvel sei vi her i bygda)

B. 16.) har betydd så lite hos oss, at det må gåes forbi.

Emnenr.27. Fisk i kosthaldet.

Ø17.) Om ein helst et kokt eller steikt fisk ?

Det går mest ut på kokt fisk, no. Men i den tida då folket var fattig, då kunne steikt fisk være til søndagsmat. Både flekt torsk eller sei. Hysa er en delikat fisk, ~~men~~ men berre periodevis her.

18.) Om korleis ein kokar fisken. Det hendte ofte, før i tida, at vi henta sjø for å koke fisken i. Den skulle bli best då, og så kokte ein opp mauket og hadde den vaska fisken opp i. Den skulle då kokes forsiktig, ikkje fosskoke. I mauket hadde dei litt surt, syra av melk, seinar eddik. Vanligvis hadde dei salt i mauket før fisken, men skulle det lages fiskesuppa blei det først aust av det mauk ein trængte, og så blei fisken salta. Fiskesuppa var laga slik: Fiskemauk pårørt grynmeil eller annet mel av bygg, no er det sikta kveite. Det var enkelt og greit. Men så begyndte de "å koke suppa på spikern".

Det blei brukt tørka grønsaker m.m., men no er fiskesuppa skjeldnar end før. Dersom de då ikkje kan få kjøpe det i butikken. 19.) Korleis ein steikte fisk ?

I steikpanna. fersk fisk steikt i smør(margarin), smult eller annet fleskfeitt. Under krigen hendte det at torsk-lever var brukt.

Lutefisk.

20.) Om ein luta tørrfisken sjølv ? Ja før i tida, men under og etter siste krig blei det blei det på mote å kjøpe ferdigluta fisk. Men når ein laga lutefisk, før i tida, kokte ein den sakte og forsiktig, la den på fatet flovis. strødde fint salt på første floa, la på ei ny, strødde salt på og så vidare. Så tok ein av det varme mauket og slo ~~ø~~ over så saltet smelta og trekte seg inn i fisken. Så åtes den, med mer eller mindre smelta smør på, og potet til.

21.) om korleis ein laga til ferskvassfisken ?

Den blei steikt fersk, Der var skjelden vare.

22.) Fiskesuppe ?

Fiskesuppe var laga av ferskfiskmauk og ~~ø~~ var mykje brukt i min heim, og elles også i bygda, Tillaga som nemd under pkt. 18. No er fiskesuppe skjeldnar, og av ferskvassfisk veit eg ikkje det har vorre laga.

Sild. Om i kva form ein et (åt) sild? Før i tida var spekesild brukt både til potetsovl og til sovl til kaka.

Og det var gjort måltid på flatbrød, spekesild og syrsuppa. No er det vistnok få som er så gammeldags og fattig at dei et spekesild. *Det blir då mest som ein røretef.*

25.) Om ein laga sildegryn, og korleis ?

Sildgryn var mykje brukt. svært skjelden no. Det bruktes speket sild, reinska og tatt mest mulig bein vekk. kokt i ø suppa av potet, kålrabi og gulrot, med byg eller risgryn. Det var og brukt å koke sild (salt sild) på poteten. Poteten blei svært god av det, og eg trur poteten drog salt av silda så den ikkje blei så skarp som om den var kokt for seg sjølv.

Fiskemat.

26.) Om ein laga fiskepudding, og korleis ?

Ja, fiskepudding minnes eg etter frå eg var småglunt og det brukes enddå. Puddingen var laga av banka eller malt fisk. Gott arbeid. Fyllt i ei form og steikt i bakaromn. No kjøpes ofte, både pudding og bolla.

27.) Om ein kjøper hermetiserte kaker og boller.?

Ja det gjeres, men eg trur ikkje eg overdriv når eg sei folk er flink å lage fiskemat sjølv, når de får tak på høveligt råstof.

Serskilte fiskerettar.

28.) Om matrettar av lever ? Levermølja. Det lages og etes framleis, men ikkje i den målestokk som før i tida. Vi reinska hinna av levra, klip med fingran stykje for stykje, slik at tegran som er i levra blir igjen i den neven ein held levra med, så tar ein litt av fiskemauket og koka levra i det. Men det brukes og å koke levra oppå fisken, men dette er mindre tilrådelig. Så bløyte ein flarbrød i søt og ause lever og feitt på. legge det i hop og et leverklenning så feittet renn nedover haka.

29.) Om ein kjenner "kams" ? Det har eg hørt om, men eg kjenner ikkje nokon som har brukt det. Derimot "levermaje", Fiskemage fyllt med lever og kokt, det minnes eg var laga og eten. Men det var ikkje ofte det var gjort.

30.) Om ein har brukt torskelever til steikefeitt ?

Under krigen hørte eg det var brukt, men eg trur ikkje det var brukt i nokon stor mon. Men torskerogn var brukt i kake i staden for egg.

31.) Om ein kunne lagra lever ? Nei ikkje det eg veit.

ein kunne lagge levra ned i rein sny og på det viset bevare den ett døgn eller litt meir. men virkelig lagre den? Nei det skal ikkje være brukbart.

32.) Korleis ein nyttar rogn og mjølke (Iselja) ?

Rogna var svært ettertrakta fersk kokt. Men vi salta og rogn, røykte og tørka den, eller berre tørka, og brukte den på brødskiva. Vi laga og kaviar av den.

32.) Mjølka (Iselja) har så vidt eg veit ikkje vore nytta til folkemat, men det var brukt til kyr, og de skulle like det gott.

33.) Om ein kjenner til boller av mjøl og torskerogn ? Nei og ja. Torskerogn var under siste krig nytta som erstatning for egg, og i vaffelkake var rognkvantumet større end i andre kaker.

34.) Om ein åt rav av kveite. ? Ja både av kveita og flyndra. Det var delikatesse, kokt både som fersk og salta. Når ein steikte eller kokte fersk småkveita eller flyndra (rødspetta) gjekk ikkje noka til spille av den slags. Annen måte å lage den til på kjenner ikkje eg til.

35. Om "Longstuv". Vi kalla det blostuv , og det er her hos oss helst torskeryggen som må "undgjelde". Når ein flekker fisken og tar bort ryggbeinet tar vi dei atraste lean, ca. 2-3 tuma og koka. det etes enno, og er gott. Det er enno dei som ikkje rekna det for skreifiske, eller arbeid med den, hvis de ikkje har fått ete seg mett på blostuv.

36.) Korleis dei elles nyttar dei ymse deler på fisken ? Klareskinn veit eg var brukt før i tida, men no trur eg ikkje det brukes. og det skulle helst være skinn av laks. Istra bruktes av Uer (Auår). Når det var riktig feit ur var det mykje feitt å skrape, og det blei god mølja. Når det var riktig feit sild, kokt fersk, kunne det bli møljefeitt av den og.

Skalldyr.

37.) Om ein åt skalldyr, Krabbe og hummar?

Nei det var svert skjeldan før, men eg trur gjerna det held på å ta seg opp. Men her er lite stor krabbe så det sei seg sjølv at det ikkje blir etn nokka av den. Hummar likeså. Reka derimot er mykje folk glupsk etter.

38.) Om ein åt blåskjel ? Nei i grunnen ikkje, men eg såg i Lofoten at morbrørne mine smakte på blåskjela som vi brukte til agn, og dei sa: Er ikkje sjela såpas at vi kan ete den, kan vi ikkje vente å få fisken til å ete den. Den blei hvist for dyr til folkemat !

