

## Fisk i kostholdet.

I eldre tid var det ofte byttehandel mellom firkere og bønder. Det var da serlig smør, ost av forskjellig slag og poteter som bønderne byttet med. Korn var det mindre av her den tida. Det var ingen fastsatte møtesteder for byttehandelen, men som regel benyttet sammen bonden den samme fiskeren for byttinga, men samme fiskeren kunne jo som regel skaffe fisk til flere bønder på samme tid. Det var om vinteren, og helst noe ut på vinteren at denne byttehandel gikk. Bøndene fisket selv det vesentligste av sin matfisk i elva eller nærliggende vatn i sommertida. Og ofte ble det oppfisket så meget om høsten at dem hadde fisk langt ut på vinteren. Det var vesentligst aure og røye som det var mest av, som ble oppfisket. Fisken ble saltet til spekefisk, men endel ble også lettsaltet og røkt. Men også laks ble det fisket en hel del av. Det var da helst om høsten storparten av fisken ble tatt, og da mest med lystring. Men både not og garn vart brukt. Rakaure ble ikke nedlagt her i bygda.

Fisk, både ferskvass-og saltvassfisk har spilt en stor rolle i kostholdet hos bøndene her, og spiller fremdeles en stor rolle. Det er da vesentligst torsk og sild det går ut på. Men også uer, sei og hyse er vanlige her. Og ute ved kysten må en vel si at fisken er hovedmaten av kokmat. Konservert fisk brukes det svært litet av, da det som regel er godt om fersk fisk å få fatt i. Og i gamle dager viste dem vel knapt hvad dette var. Før vegene ble utbygd var det tungvint å få fatt i fersk saltvassfisk for bygdenes vedkommende, men etterat vegene kom, ble det mulig selv på varmeste sommeren å få fatt i fersk saltvassfisk. Nå er det opprettet fiskeruter og bilene bringer fisken fram til hver gård på bestemte dager.

Den saltvassfisken som ble kjøpt eller byttet til seg av bøndene før i tida, ble som oftest lettsaltet og brukt som kokfisk. Var det frostvær, ble den ferske fisken frosset og lagt i snefonner så den kunne holde seg frossen lengst mulig. På samme måten ble det gjort med silda. Men av denne ble jo største delen saltet til spekesild og noe ble lettsaltet og røkt på samme måte som aure og røye. Befolkninga nede ved sjøen, koker ofte fisken i sjøvatn. Den blir traustere da, sier dem, og det kann være mulig. Her i bygda er det helst at fisken blir kokt i bare vatn med salt i. Saltet haes i vatnet straks fisken er hatt i. Saltmengden er jo en smaksak, men har forøvrig ikke variert noe fra før og nå. Av seiden lages det nå meget kaker, de såkalte seikaker. Likeså lages det meget fiskeboller og helst av hyse. Lutefisk er brukt her i bygda så langt tilbake enn kann huske. Det var da tørrfisken som ble brukt til det. I eldre tider stektes ofte fisken på glør. Både fersk og saltet ferskvassfisk stektes på denne måte. Men saltvassfisk ble ikke stekt på denne måten. Den koktes. Når det koktes fersk fisk, særlig i de eldre tider, ble fiskekraften avsilt og det koktes da suppe av den. Det var da særlig kraften av ferskvassfisk det koktes suppe av, men også av saltvassfisk når denne var helt fersk og fin.

Sild var vel den fiskesorten som mest ble brukt i bygdene før i tida. Det ble jo årlig fisket fetsild på fjordene her i Nord-Norge den tida, og det var både god og kraftig mat. Fersk sild ble både brukt som stekt og kokt. Men mest bae den brukt som spekesild. Ofte var det sild to gang om dagen for å spare på brødet som det var mindre av i de bygder hvor det vaks dårlig og umodent korn, grundet tidlig høstfrost. Sildegryn har vert brukt i alle tider her og brukes fremdeles.

Fiskepudding kjenner en først til etter århundredskiftet. Nå er det mange som kjøper ferdiglaget fiskepudding. Men noe i likhet med pudding brukte ofte gammelkara å lage, det var plukkfisk. Når det ble noe fisk igjen

etter middagen, ble denne rensset for bein/ og skind og eltet sammen med kokte poteter og stekt i panne som var innsmurt godt med smør eller annet fett. Slik plukkfisk brukes også nå, og den smaker fortreffelig når den blir passende stekt og tilsatt krydder.

Ag fiskelevera kjenner en bare til to måter den har vert benyttet på. Som regel, når det kokes fersk torsk som er såpas feit at den da har god lever, kokes leveren i samme kokekar som fisken. Først haes fiskem i, så renskes levera og haes i överst. Når den så er kokt, flöites den av med en slev eller en stor skje, både fettet og de leverbiter som ikke er smeltet, og haes i en eller flere kommer og spises sammen med fisken og poteter. Ofte brukes det flatbröd til, og da blir selve leverbitene lagt mellom to stykker flatbröd og spist slik. Likeså blir det brukt flatbröd til å dyppe i fettet eller möljen.

Den andre måten å benytte leveren på som mat er å rense torskemagene godt og fylle disse med rå lever og kokes. En slik kokt mage får da utseende som en pölse og smaker herlig.

Rogn, og da serlig torskerogn benyttes meget som pålegg på smörbröd. Den lettsaltes hel og rökes godt. Den må være såpas saltet at den blir lett speken. Rogn av ferskvassfisk blir her bare kokt mens den er fersk. Skaldyr har aldri vert benyttet her, heller ikke blåskjell.

Besvart den 13. januar 1951.

*Fr. Olsborg*  
Fr. Olsborg.

5318

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING