

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. *24*

Fylke:

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: *Kvænangen*Emne: *Fisk i kostholdet*

Bygdelag:

Oppskr. av: *Sjogvar Meyland*

Gard:

(adresse):

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

Jou i det ovige Nord Troms var sjou
det store spisekammer, hvor man hentet
det vesentligste av maten fra gammel
av.

Flere steder her vilde man overhodet ikke
kunnet leve, hvis man ikke hadde hatt
sjou i ty tid.

Forholdene har vært her som andre steder
i fylket.

Bare i Kvænangsbota har der vært fiske i
elvene og i vannene på fjellet.

Det var vanlig å boke fiske - helst borsk.

Juäsi, fortalte Ole E. Isaksen, Moloforvik,
og noen andre at man brukte å ha i kasse
i fjara ved lang over, så den beqvante å
gjøre litt. - O. F. fortalte at man i eldre tid
brukte "isurfisk" i tønder. Man lindes alt
den og lot den stå.

Sjeller "gjorde man til" borsk på samme

meate som i Nordreisa og ha den under koken
i fjæra og hot den flø over noen ganger.

Ko. 2
2

O. F. lo da han fortalte dette, vi måtte ofte
riste den godt, for den var gått meget nær
fløe i den.

dette gjør man når man ble lei av fersk
fisker og vilde ha litt variasjon.

Å riste sild og noen annen fisk i gammel
tid, var vanlig. I Kvamangsbotn riste
man laks.

15. Ild fisk ble spist som «spikkefisk».

Det var vanlig å ha kveite og skjumbitrekking.

Oftest brukt man fisk til rekking opppe i
meaten når man var på fiske.

Mange tok med sig rekking på Finnmark.

16. Ferskvannsfisk ble saltet, og delvis rokt

17/19 Det vanlige overalt var å koke fisken.

Man kunne stekte den også i ild i

leverkran - helst sommerkran. Fisker var ikke
særlig høyt saltet. Noen hadde saltet i vannet med urgang, andre etter
at den var kokt. Man kunne også stekte et stykke saltfisk

eller en sild på gloa. Det siste var almindelig.

20. Å tørke fisken var ikke vanlig.

21. Ferskvannsfisk ble enten spist speken,
eller stekt eller kokt.

22. Noen har kokt fiskesuppe. Til denne
bruktis ofte borskehoder. På kveite og skjumbit
ble der sans fin suppe. Man brukte havre
ogryn i fiskesuppen. Noen steder fortalte man

17147

5

1000

1000

1000

1000

at man pleier å ha et ^{tricket} kjøtten oppi for
å få kraftigere smak

Fiskesuppe ble kokt vanligvis på fersk
fisk. Men man har også brukt rekling
til suppe.

Når i ny tid bruker man gryn og poteter
i fiskesuppe. I eldre tid brukte man litt
meljevning, og noen som flottet seg hadde
vaper oppi.

23. Man brukte å koke suppe på lakse
koder og rygger.

24. Det var vanlig å spise spekesild året
rundt, enten til brød eller poteter.

Det var rikelig med sild, og når fisket stok
på spiste man sild både kokt og stekt flere
ganger om dag.

25. Sildgryn ble kokt på spekesild. Man
hadde enten meljevning eller gryn, gressløk
(som finnes rikelig viltkostende) og poteter
i suppen. Ofte hadde man pepper i.

26. På spørsmål om fiskekaker og fiskepudding
var ny eller gammel ret, svarte man at så
langt man kunde hørke hadde man brukt
opparbeidet fiskemat hos noen. Man hadde
ikke kverner, men hugget fisken med en
kneid kniv med to håndtak. Noen seyntus
det var for meget arbejde

27. Nu kjøper den en del hermetikk.

1717
1818

1717

1717

28/29 Levermjölje er minn vanlig kost.
Man brukte også lever i "Kausemager"
sammen med rugmel, pepper og salt.
Nå er det sjelden noen lager kausemager.
Der fortelles om en rett som man kalte
mesto. Man laget den om høsten.
Det var fersk levertran som man hadde
krøkebar i (kvebling.)

30. Torshellevet og tran har fra gammelt
av vært brukt som stekesfett.

31. Om vorene og sourene var det vanlig
i hele Nord Trøms å legge leveren i tønde,
og la den gå hanna uta sig⁴. Etter som
tranen stultes ut (sommertan) ble
den fløtet av tønden og helst over i andre
kara til senere bruk. Tranen ble kokt
for man brukte den.

Lever kunde man ellers oppbevare en
tid i smør.

32. Rogu bruktes av alle, eller sjelden tok
man iseljen.

33. Det var vanlig å steki^{bolle av} rogu og mel i ovn.
Tilens har man under begge verdenskriger
brukt rogu i brød.

Man brukte også å steki bolle av lever,
helst steinbillever og mel. Man kunde også
ha rogu i bolle.

100

100

100

34. Rav kochte eller stekte man. den var finest stekt.

35. Der var mange som syntes fiskebladet var godt, og derfor aldri vasket det bort når man skulle koke fersk fisk.

36. Fiskekinnene har vært brukte til klarekinn.

Flere andre kvinner fortalte at man stekte lefser av rugmel. Man rørte iselje ut i litt melk og klinte lefser med på den ene side efter at man hadde stekt den. Efter klininggen stekte man lefser på ny, på den uklinte side.

Dette gjorde man for å få fine, hvite lefser.

11111