

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. Fisk i kosthaldet

Fylke: Oppland fylke

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Søndre Land.

Emne: nr. 27

Bygdelag: Søndre Land

Oppskr. av: Jörgen Karlsen
Hov i Land

Gard: Heile bygda

(adresse): Jørgen Karlsen

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):

Etter samtale med en rekke eldre, tildels gamle folk.

SVAR

1. Fisk har neppe blitt brukt som byttemiddel her i bygda gjennom hundrer av aar.
2. Det hendte i riktig gammel tid at man paa gjövikmarkedet kunne tiltuske seg tørrfisk eller sild mot kornvare.
3. Ved aarhundreskiftet kunne landhandleren i Hov omsette en kasse fisk for aaret (ferskfisk som ikke var fersk). Men sild (salta sild) gikk det mye av i gammel tid, for da vart det brukt mye mer av spekesild enn naa. Det fortelles at ikke saa faa gardar kjøpte seg ei heil tønne saltsild for aaret i vaare besteforeldres tid.
4. Derimot vart det brukt mye ferskvassfisk, særleg sik, som vart tatt i garn og ruser paa fjorden av alle gardbrukerne som hadde fiskerett. Inne i aasvatna kunne hvem som helst bruke garn, likesaa ute paa fjorden. Folk sier at det vart fiska jammere gjennom aaret enn naa. Endog om vinteren paa isen vart det fisket, dels med garn, dels med pilk. Mye rakefisk vart lagt ner i eldre tider.
5. I gammel tid var det bare tørrfisken som vart importert til bygda. Man brukte mye lutefisk den gang. Handelsmannen skaffet tørrfisken för i tia som naa. Det var heilt rödskjär, sjelnere titling, som vart solgt. Naa för tia med de gode samferdsmidler man har, spises mye fisk, dels fersk, dels lettsalta, av de vanlige fiskesorter: torsk, sei, hyse, kveite eller flyndre, torskefile, fiskekaker av ymse slag, fiskepudding, og mye makrell om vaaren. Hertil de vanlige ferskvassfisker som sik, aure og gjedde i fersk tilstand. Det meste tas i dragnot paa visse steder langs Randsfjorden.
6. Ute ved kysten spises det jo mere fisk enn kjøtt. Her er fisken hovedstoffet av eggehvitelig föde for folk.
7. Naa spises det mye mere fisk enn noen gang för. Handelsmennene faar fisk i fersk tilstand saa fort det kan skaffes, og det gaar unda temmelig fort. Gamle folk sa för 30 aar sia at de helst ikke kunne spise saltvassfisk, för den var saa "emmen" i smaken. Derimot spiste de gjerne sik og aure naar de fikk den. De var vante med flesket og tok dette framfor alt til mat för seg. Men i dag er det jo omsnudd, för folk har lärt aa spise god ~~fes~~ sjöfisk naa.
8. Fersk fisk og sild er jo den maten folk naa vil ha. Men i vaare besteforeldres tid var de saa vante til gammel fisk at de trudde fisken maatte være slik, og deretter vart smaken innstilt. De var jo vant med gammel kjøtt og harskt flesk. Derfor var ogsaa spekesilda best naar den var en del harsk. Naa er det motsatte tilfelle.
9. Laks er jo en kostbar fisk, og noen rikdom har det jo

20. De luts tørrfiske sjøl for i tia, men naa blir dette mere sjelden brukt, for folk kjøper ferdig luterfiske hos handelsmannen, saa det er ikke mye av tørrfisk som blir luts naa for tia *og sja*.
 Luterfisk.

17. Begge deler. En stærker smaatisk og koker større fisk. Førsk fisk kokes alltid i salta vatn, dog ikke saltere enn at man kan koke suppe paa fisken, for fiskesuppe er folk i Land svært glad i.
 18. Gynes man at fisken er for lite salta av vatnet den vart kocht i, brukes salt paa bordet.
 19. Vi har sett at enkelte for soaar sia flette spekesilda og vatna den ut for saa aa stærke den paa panne. Den var utruleg god da naar en brukte lok eller pepper til. aa stærke fisk paa glør er ukjent her, likesaa bruk av forskolever. Men i seinere tid har folk flest lart aa bruke fersk lever av innflyttere.

12. I gammal tid vart fisken konservert av fiskeren sjøl. Gjeddada vart tørka og brukt til luterfisk. Kjøa vart salta, og auren helst røkt eller lagt til rakerfisk. "Bokna" fisk kjennes ikke her. aa og til. aa legges fisken ner i mysablannene er ukjent her. Man ville helst legge den ner i salt, og skulle det bli rakerørret, maatte det ogsaa sukkerslake til.
 Ferskvassfisk. Se ovafor!
 Korleis en lager fisken til.

11. Mellom ferskvassfisk var gjedde, røye, abbor, sik og aare de artene som man hadde høve til aa fange her. Sirkfisket foregaar helst om høsten med garn og not. I gammal tid fiska man til vinterbruk til husholdningen. I vaar tid blir fisken solgt fersk hos landhandlaren eller av og til naar det stor fangst, ogsaa i Gjøvik. Fiket i elver og insjøer har ikke for i tia hatt den betydning som jakta hadde den gang. Men gamle folk paastaar at det vart fiska mere for i tia enn naa av den enkelte. Naa er det jo saa mange som metlefisker og kan bruke garn at det blir ikke saa mye paa hver som i gammal tid da folkemengda var mye mindre enn naa.

10. "Ufisk" er et ukjent ord her. Folk kjenner bare de mest alminnelige matfiske. "Kime" og aana sate i fjorden vart bare fanga til aagn. Fisk til hønse- og grisefor vart bare anvendt av fisk som kjøpmannen ikke hadde faatt solgt i god stand. Da kjøpte en og annen restene til hønse eller griser naar det ikke kunne anvendes til folkemat.
 ikke vart av den paa disse kanter. For i tia var det bare auren som kom paa bedremanns bord ved festmaaltider. Folk flest hadde ikke rasd til aa spise den, om det hendte at de hadde fisket en slik. Derimot vart det ofte i elvene "meita" kjøe, som vart brukt i hushaldet hos folk flest, men noen overflod av den har det jo aldri vart her.

21. Ferskvassfisken blir først strupeskaaret. Deretter sprettes buken, og innvollene tas ut. Er det sik som skal steikes, skjæres det av mange opp etter ryggebeinet (flekkes), ryggbeinet tas ut, hver halvdel skjæres i passende skiver og blir lagt paa steikepanna med smør eller matfeitt til. Hodet og sporden faar husdyra, innvolene kastes bort, men rogn tas vare paa og steikes i lag med fisken som blir rulla i salt og litt mel för den legges i panna. Mange steker fisken rund i saus. Da blir den mere som kokt i sausen og blir blautere i smaken. Er det abbor som ansees för en av de beste fiskeartene her, flekker man først skinnen av (eller raser bort skjella) og skjærer bort de kavsse finnene, skjærer hode og sporden bort og legger den hel paa panna i lag med salt og fett. Större fisk som aure og gjedde blir alltid kokt med salt i grytvatnet.
22. Fiskesuppe. Fiskesuppe vart kokt paa fiskekrafta etter fiskn fisken var blitt tatt opp og lagt paa fat. Av saltfisk kan ikke lages noen spiselig suppe. Til fiskesuppe som vart tilsatt kveitemel, hadde man ofte gulerötter til, enkelte tilsetter litt skrella poteter. Fiskesuppe brukes mere enn för naar en har riktig fersk fisk. Fiskeretter blir ikke rekna som noen nye retter, men tillagninga er mye bedre enn för.
23. Ja, svært vanleg.

Sild.

24. Sild spiste man för i tia bare som spekesild. Den var brödsul i mange hus för arbeidsfolka i eldre tider, og den vart brukt til kvelds vanleg 3 ganger i veka, av og til i lag med graut til kveldmat. Da vart silda lagt i et traug paa bordet, saa enhver kunne ta ei sild paa trebrettet eller paa flatbrödet. Det er först i den siste menneskealder at silda i fersk tilstand vart steikt.
25. Sildegryn er en ukjent rett her *hos folk flest.*

Fiskemat.

26. I eldre tider vart bare gjedda naar den var stor, laga til fiskepudding. De skar den opp närmest som file, tok skinn og bein bort og mol fisken paa ei kjøttkvern eller stampa den med ei treklubbe, tilsatte litt pepper og ingefär og lage fiskekaker av den. Naa kjøper man fiskematen som pudding eller fiskekaker fra fiskeforretninger. Levninger av ferskfisk fra dagen för vart ofte laga til plukkfish og servert til middag, ~~dagen etter.~~
27. Fiskeboller i hermetiske daaser blir ofte kjøpt fra butikkerne og brukt til middag i arbeiderhjem naa.
- 27-31 Säsکیلte fiskeretter.
- Disse spørsmåla kan ikke besvarers her, för de passer bare til fiskedistriktene.
32. Mange bruker ogsaa melken naar de lager fiskemat, men alle vil helst ta med rogn som blir steikt i lag med fisken eller silda og spist som den er i steikt tilstand.
33. Torskerogna kommer i frosne kasser til oss om vinteren og selges ut kilovis til kundene, som dels koker den og spiser den kokt, eller de dagen derpaa steiker restene i lag med smør paa panna. Rognkaker er ukjente mellom bygdefolket.
34. Naar man har fersk kveite paa bordet, flaar landingen bort raven og skinnen. Det er for reitt, *sier de.*

- 35. Ukjent her.
- 36. Hoved og ister, magen og svømmeblære vart kast^a mellom "ratet". I gammel tid skal de ha brukt fiskeskinn til å klare katten med.
Tillegg om skaldyr.
- 37. Krabbe har ikke vart i handelen her med undtak som hermetikk i dasser. Da spises den som psallegg. Hummer blir en sjelden gang kjøpt - helst i mere velstående hjem, og spist som delikatesse. Men vanlig servering er jo ikke dette.
- 38. Blaskjell og muslinger har ikke vart så faa her, og folk ville vel neppe spise dem heller

J. K.

53120