

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Fylke: Møre og Romsdal

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Haram.

Emne: Fisk i kosthaldet.

Bygdelag: Fjörtøft.

Oppskr. av: Olev Fjörtøft.

Gard: Fjörtøft nøre

(adresse): Fjörtøft

G.nr. 3. Br.nr. 3.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

A. Oppskrifta er etter eiga røynsle for dei siste 50 år.

B. Frå før 1890 er oppskrifta etter det eldre folk - no 85 år - kan fortelja. Noko er og etter bygdesoge-gransking for Haram.
Emne nr. 27.

A. Saltvassfisk.

1. I alle bygdene i Haram har jordbruk og fiske vori knytt nært saman i eit same yrke så langt attende soga har fråsegn om. Dei fastbuande bønder har drivi fiske attåt gardsdrifta. I pengeverd har fisket gjevi mest inntøme. Reine yrkesfiskarar utan jordbruk har det vori så få av at dei har ikkje vori nokor særskild folkegruppe. Det er fyrst etter 1920 at det har komi til eit større skilje, slik at talet på reine yrkesfiskarar har auka. Men hjå desse vert det aldri snakkt om varebyte. Alt varsel er mot kontant betaling.

2. Men i eldre tid reiste fiskarbøndene i kystbygdene her til Romsdalsmarknaden med fisk og fiskeprodukter (mest brøn og lyse) og bytte i jarn og brevyrke som

2

trøngst til gard og båt og fiskevegn. Dette var årrisist frå det 15. hundreåret til kring 1880. ~~Etter~~ den tid har det ikkje funnest bytehandel. Smør og kjøt fekk fiskarane av eigen gard og trøngst ikkje som bytevarer.

3. Det var fjord-bøndene og opplendingane som bytte til seg fisk. Dei fiskeslag dei kjøpte på den måten var turrfisk (av sei og torsk) saltfisk i tønner (hyse og brosme) kveiterekling, turka flüandre, spekesild og salta flatet sild. Fersk sild og fisk var det liten spørnad etter før i tida. No i tida derimot kjøper dei mest fersk vare og steller ho sjölv.

4. Dei fiskeslag ein brukar her i bygda er torsk, sei, lange, brosme og hyse. Derkil noko flüandre og kveite, og så sild - turka og salta. Mest vanleg er likevel torsk, hyse, storsei og småsei.

5. Dei som ikkje driv fiske kjøper fisk til hushaldet i periodar med dårleg vær - serleg om vinteren - og til sine tider med dårleg heimefiske.

Fetsild er ein fiskesort dei fleste folk her i distriktet lyt kjøpa. Samleis kveite.

6. Her ute ved kysten har fersk fisk spela ei hovudrolle i kosthaldet med gjennom alle tider, og gjer det framleis. Fersk fisk er relativt den billigaste matvara både for den som fiskar sjölv og for dei som må kjøpa fisken. Der til blir fisken halden for god og sunn mat.

7. Med den auka kjøpeevna hjå fiskarar og andre, kan ein seia at det i dei siste åra

vert brukt litt mindre fisk enn før. Meir kjøt har komi i staden. Men fiske er framleis den viktigaste matvara til middag.

8. I bygdene her er ferskfisken best omtykt. Men heirnelaga fiskekaker og pudding likar alle godt og vert mykje brukt.

Dei fleste likar ymse slag sildkonservar og det blir brukt litt av dei i dei fleste hushald. Det har vori slik dei siste 30 år.

9. I desse bygdene har det ikkje vore fiske lakes. Dette punktet ~~te~~ går difor ut.

10. Saltvassfisk som folket her ite på øyane har rekna for ustande, er håbrand, pigghå, skak, breiflabbe (marulke) og delvis steinbit og kobbeflindre. Dei gamle sa alltid "ufisk" om desse fiskeslag. No i tida er dei alle god eksportvare, men vert av dei fleste ikkje brukt i eige hushald. Fram til tida kring 1914 var dei ikkje salsvare. Likevel brukte fiskarane så all slik fisk på land. Dei nytta handels til grise mat og til kraftfor at kyr, og dels til gjødsel (kompost).

"Ikkje nokon fisk Vår Herre lek koma opp i båten måtte kastast ut att," sa dei gamle. Det var å værnyrda Guds gaver! Same synet har mange enno.

B. Ferskvassfisk

På øyane her finst ikkje nokon sort ferskvassfisk. 11 og 12 kan det såleis ikkje svarast på.

Konservering av fisk.

Saltfisk

Saltvassfisk.

13. Til hushaldet konserverte ein fiskek
sjölv, og gjer det enno.

a) För i tida: Noko fisk vart türka og
noko salta. Seien og noko av ~~törsk~~
törsk vart türka. Törsk og brosme
vart salta, samekis små sei og mort.

b) No för tida vart lite fisk türka fersk.
Det meste vart salta.

c) Bokna-fisk er kjend er kjend frå
gamal tid, og blir enno brukt ikkje så
lite. Fiskestog som høver best til bokna-
fisk er sild, hyse, törsk og flüdre.
Bokna flüdre var ei viktig salsvare
i eldre tid.

d) Fleire sogekjelder nemner røykt fisk
og sild i eldre tid. Dei siste 150 år har
røyking vori lite brukt anna enn til
sild, men det og i mindre mengd.

e) Lürfisk eller gravfisk er ukjende
tilverkningsmåtar.

14. Ein eldgamal konserveringsmåte
her ute ved kysten er å hengja opp og
türka flakt sild. Dette gjer ein enno
alle stader. Sto- og vårsild høver best.
Slik flakt sild ligg i saltvatn overnatta
för ho blir hengd opp til törk. Vi kallar
enno slik sild bokna-sild.

15. Salta fisk som vart türka, var
i eldre tid för det meste rekleing og rav
av kveik. Etter 1900-åra har tilverking
av rekleing teki slutt.

B. Går ut, då ferskvassfisk ikkje
finst, og såleis ikkje blir brukt.

Horleis ein lagar fisken til.

17. Til vanleg brukar dei fleste hushald meir kokt fisk enn steikt til kvardags. Slik var det før i tida og. Visse fiskesortar som sei, kvite og fersk sild blir no oftast steikt.

18. Det har vori brukt å koka fersk fisk i sjøvann, men meir sjeldan no. No blir fisken kokt i saltvann. Ein brukar så mykje salt at fisken får ein lett saltsmak. Måten har skift lite ned gjennom tidene. Litt eddik eller sur mjølk blir gjerne sett til. Det er lite brukt å å salta fisken etter han er kokt. Ein har i saltet når vatnet (mokket) kokar opp.

Den nyare måten å laga fisken til "prinsesfisk" vert no mykje brukt. Den blir steikt og overkokt i saus av mjølk og egg.

19. Det var delvis brukt å stikka fisk på glør - og då helst bokna sild. Er lite brukt no. Elles var steiking på panne den vanlege måten. Berre fersk fisk og sild vart steikt. Steikefeitt var smelt (smelta talg) og kyöffeitt, dette vert vanleg brukt framleis attåt margarin. Torskelever som steikefeitt veit ingen av har vori brukt. Men torskelevertran var brukt siste verdskrigen.

Lütefisk.

20. Lüta förfisk var mykje brukt för i tida, men sjeldan no. Dei lüta fisken sjölve. Lüten fekk dei av oske. Ferdig lütefisk kjøper ingen.

21. Går ut.

22. Fiskesuppe.

6

Fiskesuppe til fersk fisk var vanleg i bygdene her, og er det framleis. Forsk og kyse er haldne å vera best til fiskesuppe. Ulike namn på slik suppe har vi ikkje.

Fiskesuppa vart tillaga berre av fersk fisk. Kokt med mjøljamning og litt krydde er den gamle måten. No brukar ein jamt grønnsaker til - helst gulrot- og tilsett litt surt. Potter blir ikkje brukt.

Det blir nok ikkje ^{brukt} meir fiskesuppe no enn før. Det er rekna for å vera ein gamal rett.

23. Går ut.

7 Sild.

24. Fersk sild har ein i alle hushald brukt både som stekt og kokt, og gjer det enno.

Med spkesild er det sameleis. Fritsilda blir rekna for den beste til det.

Stekt sild var sjeldan brukt meir enn ein gong om dag. Sameleis spkesild. Kokt sild kunne ein stundom ha til middag og attåt brödmat til non eller kveld. Sild var rekna som brödsut med potter attåt. Dette går meir av bruk no.

25. Sildegryn vert laga både av fersk og salt sild. Vert laga av oppskoren rünska sild, gryn, potter, grønnsaker - gulrot, kålrot, kål - og kjötkraft.

26. Fiskemat.

Fiskepudding lagar ein i alle hushald no. Det er ein heller ny rett her i bygdene. Det er ser lag ^{etter} ~~for~~ 1890 han vart kjend.

Ferdig fiskepudding blir av og til kjøpt, men vert ikkje halden så god som den heimelaga.

27. Hermetiserte eller ferdig laga fiskekaker og/eller bullar blir kjøpt til sine tider med ~~tilgang~~ likn tilgang på fersk fisk. Elles ikkje.

Distriktsfiskerettar.

28. Skatrettar av levera. Lever i rein tilstand har berre vori brukt som kokt attåt fersk fisk, og så til kams.

Levermøjet ^{har} ikkje folk her brukt. Kokt lever til fersk fisk er vanleg ernær.

29. "Kams" er ein gamal velkjend rett, men lite brukt etter 1900. Lüne hushald lagar han skundom no og. Kams var laga som bullar av lever og mjøl.

"Kamshäud" var ein vanleg rett om vinteren i forskefiskja i eldre tid. No blir "Kamshäud" sjeldan laga.

"Kamsmage" (også kalla "kutmage"), kokt fiskemage fylt med kams er omtala frå eldre tid, men ingen som no lever hugsar denne retten.

30. Torskelever som steikefeitt var brukt berre i krigsåra, og ikkje mykje då heller. Tran var meir brukt.

31. Torskelever laga ein for kortare tid reinska og lagd i saltvatn. Langtids lagring har ein inga fräsegn om.

32. Rogna nytta ein berre som fersk nykokt og imblanda i annan mat. Salta rogn var ikkje brukt. Heller ikkje vart mjölke brukt til folkemat.

33. Bullar av mjøl og torskerogn var ein vanleg rett i alle hushald like til for 30 år sidan. Retten heiter her rogneball. Han var halden for god og nærande mat.

Rognkake er ein annan gamal og mykje brukte matrett. Først tørst- eller lange rogn vart blanda i mjölrøre med mjölk og vatn og stekt på helle som svelekake. (Meir sjeldan i waffeljernet). Vart framleis laga og er av mange godt omtykt.

34. Rav var eit vanleg brödsät i eldre tid så langt attende ein veit. No er det stult å laga "rav". "Rav" vart laga av kjøtet på kvitespjörene, lagd i limv saltlake, hengt opp og tørka.

35. Er ukjent.

36. Hovudet på fisken er ein kokt eller stekt med poteter attåt. Før i tida også som "kamshand". Lster blir det ikkje brukte serleg mykje av. Heller ikkje blir symjebløra brukte. Men sündmagen av forsk var vanleg matrett til kring 1910. Sündmagen vart skrapa, vaska og tørsalta i tünner, utvatna etterpå og kokt til middagsrett.

Tillegg:

Skaldyr.

37. Av Skaldyr åt folk her ute på öyane krabbe og hummar. Men berre som kokt. Det same gjir ein no. Men no blir dei og brukte stúa, og til smörbrödpålegg.

Blåskjel og andre müslingar veit ein aldri^{er} har vori brukte, og blir ikkje brukte til folkemat no heller.

5504