

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Fylke: Møre og Romsdal

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Fustna

Emne: Fisk i kostkallet.

Bygdelag: Fustna

Oppskr. av: Christian Hovik

Gard: Fosheim

(adresse): Gullestein

G.nr. 22. Br.nr. 8

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. Saltvandsfisket.

1. Det er neppe noen her i bygda ^{som} hugsar at fisk har vore brukt som bytemiddel for aa faa det ein kong av korn, kjøt, smør og poteter. Men her ^{gaar} mange signer om at dei i første halvdel av føre hundra aar ^{fiskerne} rulle paa sine store kaatar, fjeravor dei kalla, til Trøndelag bygdene og bytta art sig korn og poteter og kaalrot mot fisk og sild.

2. Fiskerian var godt kjent der nord og for avstad om høsten ei tid etter at bøndene hadde faat innhausta aarvegen sine. Det hente vist aldrig at trønderne kom sør over for aa kjøpe fisk og sild. ^{Fiskerne} Bøndene rulle fraa gard til gard. ^{offaltvågtaarvegen sine} Noen bestemte marknadspladser var der ikkje, bortsett fra Levanger marknaden. Men der var det mest fremke lendinger som kjøpte fisk og sild, oftest mot kontant.

3. Det var tørfisk, sei og torsk, som var dei mest efterspurte sorter. Det er ingen her som veit aa fortelle om at trønderne kjøpte fisk og sild og flette og salta den sjøl. Det var heller ikkje nmlig aa fare herfra 20 mil paa eingamuldags seglbaat med usalta sild, den vilde vore ådilag før dei kom halvveis.

4. Her brukes mest torsk, høye og sei, det er det mest ~~vanlige~~ ^{almindelige} ~~vanlige~~ fiskearter her.
5. Det er bare paa de mest ensidigleggende gaarder at de kjøper fisk til husholdet, eller fisker ogsaa gaardbrukarar og handvererar sjøl til eige bruk. Det forekommer sjelden andre fiskeslag her i betydelige mengder enn torsk, sei og høye.
6. Fisk og sild er ~~de~~ av hovednæringsmidler her. Det er mest usenkkelig at det var brude folk her dersom fisket ophørte, for gardane er forsmaa og lendet for bergfeld til at her kunde bli grender av storgaarder, skog og industri vilde ikke gi levevitkaar for rett mange.
7. Ja, her brukes nok mindre fisk i husholdet no enn i fortiden, dels fordi fiskemengden synes aa være betydelig mindre enn før (grundet de mange nye fangsgreiner), og dels fordi det er lettere aa faa i andre næringsmidler no enn før.
8. Ja, me synes at fersk fisk er langt bedre enn konserver.
9. Nei, alt som er nemd under punkt ni er helt ukjent her.
10. Steinbit har være helt ukjent før, men no er de begynt aa bruke den som folkemat, får gikte den i grøtmaten, kokt, men utlærrede er skate, rognkjete og malin (brui flabb). Like brukes til korns og gris, kokt.

B. Førstbrandsfiske.

11. I vaar bygd er det no ikke nemnende ~~fiske~~ ^{fiske} fersk vassfiske. Men i eldre tider ^{f. eks. for 100 aar siden} var det busetna ved flum av de større fjellvatn og disse ^{folk} drev fiske i vatna der omkring, særlig om hausten (i gyttetida) og disse kom da ofte ned i bygd aa for aa selge rakefisk eller fersk fisk. Her var ikke andre fiskeslag

inn aure og røyre. No er det ført sik opp i
flere vattr. Busitteram opp ved fjellvatna
driv vissst fiske der heile aaret. No ligg disse
heimane òde for det meste, enkelte brukas som
sebu.

Konservering av fiske.

A. Saltvandsfiske.

13. Ja, konservering av fiske til hushaldet utføres
av husets folk

a) Törka eller salta etter som det passa. Botena
fiske d.v.s. halvtörka fiske var eit mellomstadiet
mellom ras og ~~halvtörka~~ ^{halvtörka} fiske. Den bruktes ikkje til folkemat
vart kokt til höns eller gus, dersom den var sürna og
ikkje kunde törkas til folkemat.

b) I gammel tid var det berre laksen som vart røykt,
i seinare aare røykas ogsaa makrellen som før
var ütande fordi du sa den var munnsteatar

No spises den mest som ein delikatesse både
kokt, stukt og røyka

c) Lörfiske spises ikkje, og tillagenge ukjent.

Fin feitsild av passende storlik flekk du etke
nyggen, vaska den godt la den i saltlake eit døgn
vaska og hengte den opp til törking og røyking
bruka den saa sammen med flabberö poteter
og sursuppe til middagsmat. Røykasild kan lagras
Her ~~er~~ du ikkje spekifisk, men spetakild.

Laks og kvete var vist brukta som kvardagsmat
i tidlige tider. Jeg minnes jeg var med far
til byen ^{som i mange tider} røykulas, vanlig pris var 2 skilling
pr marken. (2 skilling = 7 öre, 1 mark var 1/4 kg.) altsaa
prisen omsatt ioldids prukt og fungen 28 öre pr kg.

No spises ikke laks og kvete paa landet, det kallas
"aa spise fungen". Laksen sendes no til byen ises og
ekporteres til utlandet, særlig til England.

Storsvin törkas og sendes mest til Italia, spises
særlig i færditiden

Her fanges saa lidt førstevandefisk at ^{den} spises først
 Koges ein lager fisken til

17. De vanlige fiskesortene her blir oftest kokt
 det er berre riddig smaa torsk og flunder som
 stekes. De stekes i smør paa stekespanna
18. Først fisk kokes i vand kilsalt med litt salt.
 Ved det forlite salt i kokvatnet (manket) strör
 di litt salt paa fisken etter at den er tatt opp
 va gryta. Tidligere brukte di aa koke torsken
 i vatn blanda med syre og salt for at fisken
 skulde bli fastare (ikke blaut). Hadde di
 höve til det brukte di ofte sjövatn ~~aa~~ til
 mank aa torsken.
19. I hinnen stikke di fisken paa vanlig stikke-
 panne til stikeseit brukte di fisketver i man-
 gel av anna feit. Laag di ute, langt fraa
 hinnen stikke di fisken paa glör.
20. Lutefisk bruke di sei eller torsk (förstea).
 Ferdig lutefisk kjøpes ikke her, det arbeidet
 besörge i hinnen, oftest av husfaren eller
 ein voksen sön. I gamle dagar maatte
 den som lutet fisken gjöre husemann sinna
 for aa faa til god lutefisk! Det er saa lite
 førstevandefiska at den stekes straks den fanges
 det er ikke noe aa lagre.
 Fiskesuppen, lages van paa ein maate. Di
 kok kraften av (söet) av først fisk, brukte en
 bynn jerning av byg möl, kilsatte litt löte, og
 himian dersom in haydet og koka no dette som
 annen suppe. Nu kvortom, den er mer almin-
 delig no enn för. 23. Nu.
24. Fersk sild aat di för som no, kokt eller stekt
 ein gang om dagen. Spekesild aat di samen med
 potte, flabbödd og syrsuppe av havemjöl.
25. För den dagas av saltsild, poteter, rotfrukter
 og grönsaker.

26. Fiskepudding var ein ukjent retti adre sider.
Det er ein rett som husmorstulane har brukt
for jaalag 30 aar siden. Dei mange kunne.
27. Sikkafabrikker rundt omkring byder nokk
av fiskemat varer, baade fisk og kjøttermat, men
når ein har raastoff saa lager dei
slikt som puddinger fiskekaker sjølve no.
28. I gamle dagar kokte du levergraut av torsk-
leveren, men no er det saavit jeg har spurn
ikke, men her i bygda som kan koke den slags
graut, men arman mat av fiskeliver er
ogsaa ukjent, bortset fra at den kokes ^{furtefisk} sammen med ^{mat}.
29. Ja av segn men ikke anar liis
30. Ja, i mangel av anna skitefisk bruka dei lever
31. Sa lagra levera til mat er ukjent.
32. Fisk- og sildrogn kokes og spises i lag med fisk
33. Bollar av fiskerogn er ukjent, men rognkaker
er kjent fraa gammel tid. Dei var laga av rogn
mjøl og litt mjølk (kan bunde vatn i stedet for
mjøl og skives i røffeltam eller skivepanne.)
34. Er ukjent. Kvita er saa kostbar at den selges
35. alltid hult. 35 er ukjent
36. Det var bare ^{deler} hoder av stor torsk som ble brukt
som folkemat. Hjellene og skallen vart fjerna. resten
koktes og tunge, kindfiskene og det spiselige i
hjellelaaka, brukas som folkemat.

Tillegg.

Skaldyr.

37. Ja, ein koka dyret ^{Høymaren} leverande og aat saa de
kraftige musklane. Anna skaldyr aat dei
ikke. Hummaren vart sinar ukostbar

og vart for kostbar mat for fiskarar og
andre smaaarsfolk. No drives hümmer-
fisket i stor stil.

38. Blaaet at di ikkje men öster at di,
men saa bli ogsaa den i eksportvare og
dermed for dyt mat. No er östren utgjelt her.

NORSK ETHNOLOGISK GRANSKING

5593