

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Hedmark

Tilleggsspørsmålnr. 37

Herad: Tynset

Emne: Fisk i kostholdet

Bygdelag: "

Oppskr. av: Iver Eide

Gard:

(adresse): Tolga

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

A 1:

Noen egentlig byttehandel av fisk har vistnok ikke forekommet herover - unntatt at man i eldre tid selv kjørte til Trondheim for å bytte sig de varer man trengte. Det var før jernbanen kom i 1877. Men også da var man ikke i kontakt med selve fiskerne da som ~~regelmessig~~ regel de såkaldte bondehandlere hadde alle varer på lager.

sp 2 Bortfaller.

" 3: Den fisk man herfra fortrinsvis kjøpte var tørfisken, samt salt sild. At noen kjøpte helt ut fersk sild og bearbeidet selv, har nokk ikke forekommet.

" 4: Den mest brukte fisk har vært og er torsken; i alle variasjoner. Før i tiden var den utelukken de brukt i form av tørrfisk, men etter jernbaneforbindelsen kom, er den kjøpt både flekket og saltet og i iset, fersk tilstann. Nåtidags kjøpes den mye som dypfrossen filet. Etter torsken kommer så omtrent alle fiskeslag som er i handelen og omsetningen er i realiteten overtatt av fiskbilene, som går i fast rute

" 5: Man kjøper ikke fisk fra andre steder enn selve byen Trondheim. En sjelden gang ka f eks fersk silda tas direkte fra Ålesund over Dombås og Ulsberg til Tynset, men det blir dyr frakt.

" 6: Bortfaller.

" 7: Det er vel heller mere brukt fisk nå enn før, avdi den er lettvintere å få tak i og i allminnelighet endel billigere enn kjøtt. Det brukes forøvrig mye opparbeidet fisk (puddinger og kaker) som hentes fra Trondheim eller Røros.

" 8: Fersk fisk er jo mere anvendelig som selvstendig måltid og blir kanhende mest brukt, men ellers er dette i grunnen hip som hap.

" 9: Da laks ennå ikke finnes i våre elver, er den (og har vært) ett relativt ukjent begrep.

2

sp 10: Det kjøpes ikke fisk til hønsefor, Bare fiskemel. men det importeres ikke så lite avfall og like-
dan mindreverdige fisk som pelsdyrfor. Til fôrke-
mat brukes ikke andre sorter enn ovenfor nevnt.

B 11:

Det fiskes mange slag fisk i ferskvann - først og framst aure, men også Sik, Røe, Gjedde og Harr i elver og vann. Dette har vært brukt i eldre tid og det brukes i dag.

" 12: I eldre tid var det mere allminnelig å fiske i mest laget om høsten, og man la den da ned til salt eller rakfisk. Nåtidens blir ikke det brukt så mye, da man jo får levert til stuedøra saltfisken. Men endel ørret og sik legges nokk ned nå også som rakfisk, da ingen forretning selger den.

A 13: Saltvannsfisk er aldri blitt konservert i hus-
holdningene her.

a) Bokna" fisk kjennes ikke.

b) Av og til er fersk, iset sild blet røkt.

c) Ingen av delene.

" 14: Flaksild" kjennes ikke.

" 15: Er ikke kjendt.

" 16: Raket aure, sik o l.

Til rakfisk er det brukt flere nedleggingsmetoder. Den mest allminnelige er: Fisken sløyes og tørkes av med klede. Blodripen i ryggen må tas vel ut. Derpå saltes den flovis ned i en glasskrukke, eller en ren vin eller brennevinsanker og over legges ett lokk samt en stein til press. Hvis ikke fisken laker sig selv, slik at laken kommer opp på presset, må lake tilsettes. 14 dager ferdig.

Sp 17:

Selve fisken spises mest avkøkt, men det blir brukt mye av den små ferskvannsfisken til stek i panne og i form.

" 18:

All fersk fisk kokes i salta vann. Det brukes aldri noe annet. Det har ~~ø~~ ikke vært brukt hverken mere eller mindre salt enn nå før heller.

Det er sjelden fisken tørkes etter at den er røkt.

Sp 19:

Det har undertiden i eldre tid vært brukt å steke sild på glør, men det er nå aldri brukt. Å steke fisk i noe annet enn smør har ikke i trakten her vært brukelig. Men det er jo kjendt at f eks fjellauren brukes til steik i sur fløte, og dette er for Tynsets vedkommende en gammel og meget brukt form for stekning.

" 20:

Luting av fisk var i eldre tid en kunst som i våre bygder var helt obligatorisk. Man kjøpte bare fisken i tørr tilstann. Kunsten holder nå på å dø ut, men det er enda en og annen som lutet selv - forutsatt det er å få tørr fisk.

" 21:

Ferskvannsfisk har vært og er behandlet omtrent på samme vis som saltvannsfisken - unntatt rak- ingnedleggingen. Enkelte har i det senere prøvet hermetisering av fersk aure og det påstås det skal gå bra

"22:

Fiskesuppe lages gjerne på den ferske aure eller torsk. Den kokes etter vanlig oppskrift og med de samme ingredienser som fra gammel tid, men det er kanhende nå tatt i bruk flere grønsaker enn før. I den eldre tida brukte man gjerne rogn i fisken opp i suppa, men det er ikke brukt nå. Suppe er blitt kokt utelukkende på kraften og med mjøljevning. Poteter bruktes så ved siden av til fisken. Dette er både gammel og ny rett.

"23:

Ja. Se ovenfor.

Sp 24:

Sild er her i bygda i gammel tid brukt vesentlig bare som vanlig spekesild. Ongene stekte den av og til på gloa, men gjør ikke det nå lenger. Spekesild er nå mere tatt i bruk til sild i form, etter gjengs oppskrift, samt til den såkalte sild gryn, d v s opprenset, småhakket sildefilet kokt sammen med byggryn og ~~og~~ poteter, gulrot løk m v til en vellings. En har ikke inntrykk av at silda er mere brukt nå enn før, når man ser bort fra at det nå kjøpes og brukes endel iset fersksild om vinteren.

" 25:

Fiskepudding har i eldre tid ikke forekommet her. Det er først i de senere år både den og hermetiske boller og kaker er kommet i handelen og brukes. Fisk og fiskemat brukes i heletatt ikke mere nå enn før. Det er melken og melkeproduktene samt de øvrige husdyrprodukter som dominerer fordi alt av fisk som må kjøpes, blir for dyrt.

Sp 28: Lver av fisk har aldri vært brukt her.

" 29: Helt ukjent.

Sp.30 - til og med nr 35- 36-

Det er ingenting nyttet av det etterspurte i disse spørsmålene da her ikke er fiskerididtrikt.

Tillegg.

Allslags skalldyr har vært helt ukjent. I de senere år har folk på bytur kjøpt endel reker. Det er alt.

5184