

Emnenr. **27** Fisk i kostholdet

Tilleggsspørsmålsnr.

Emne:

Oppskr. av: **Olav Ytterdal**(adresse): **4920 Stauber**Fylke: **Møre og Romsdal**Kommune: **Norddal**Bygdelag: **Eidsdalen**Gard: **Ytterdal**G.nr. **73**Br.nr. **1**

A. Merk av om oppskrifta er etter eigen kunnskap,

Oppskrifta er etter egen kunnskap.

B. eller om den er etter andre heimelsmenn (navn, alder, heimstad, yrke).

SVAR

1.

Jeg vokste opp ^{ved sjøen} i en bygde på inndre Sunnmøre med bønder i dalens lengde ca. 13 km. På fjorden drev bondene nedest i dalen fiske til hjemmbruk mest, høst vinter og mellom onnena om våren. "Dalebøndene" lytta, så langt tilbake som jeg kan huske, til seg fiske mot bjørkebank til garring av tør og til impregnering av fiskeredskaper som garn og line. Bank ~~av~~ bjørk var det lite av ned i dalen.

Dette var av heller liten målestokk. Største lyttehandelen foregikk med oppkjøpene som var utenfra og fisket på fjorden, eller hadde med oppkjøpt fisk fra Ålesund, leide hest og kjørbog med mann, og så kjørte rundt i bygda. De solgte "rent" eller lyttet til seg matvarer eller naturprodukter som var aktuelle å ta med tilbake til byen enten som forråd eller til salg.

2. Det var særlig særlig om våren og sommeren fiskere ~~fra~~ eller "fiskehandlere" kom på bygdebuss, men ~~også om vinteren~~ også om vinteren når storildfisket pågikk utenfor Ålesund i januar.

Da ble store partier av Storsild kjøpt og
direkte fra snurpenotfiskeerne ute på feltet,
ført med båt innover i fjorden, kjøpt ^{kjøpt rundt} opp eller
byttet inn mot naturalier, og etterpå preparert for
tørrking og salting.

3 Det som mest ble kjøpt, var lange,
brosme og torsk. Sild ble kjøpt fersk. Denne
ble garna, flukt og hengt opp til tork eller salta.
4 Brosme, lange, torsk og sei var vanlig
fiskeslag før. Det vanligste fiskeslaget
i den tid jeg ble voksen - i 30 års og utover
var det mest torsk og sei.

5 I min barndom var det vanlig at bønder
drov fiske på fjorden som ettåtnæring. I den
seinere tid har dette minket, slik at det som
ikke dekkes av hobbyfiske, blir kjøpt på fiske
utsalg eller fiskebiler som drar rundt i
bygdene.

6 Ferskfiske i kostholdet spiller en stor
rolle for dem som bor ved fjorden eller kysten.
Den kan brukes i svært mange kombinasjoner,
er ofte gratis, eller rimelig å få tak i, og
gir derfor billig mat, nå som før.

7. Nei.

8. Ja, langt bedre.

9 Laks ble mye nyttet som hverdagsmat i
min barndom fordi det var rikelig tilgang
av den i elva og på fjorden. Jeg husker at vi
tidvis hadde laks 2-3 ganger i uka til mid-

dagsmat i uka, og i tillegg sett fram som pålegg på brød til nonnematene.

Eldste bror til min mor fortalte at det på fleire gårder det tilgangen på laks i elva var særlig stor, og laks ble saltet ^{eller} og tørket som vinterforråd, ble det inngått avtale om hvor mange ganger laks ble godlatt som middagsmåltid pr uke. — og hvor mange drammer tjenestegutten skulle ha —. Selv husker jeg ikke ^{å ha hørt om} slike avtaler forøvrig i min tid.

10 Piggå, skate og Tsgatte (Håggjeli), en stype våfisk, ble kalla for skrapfisk, og ble opp til siste verdenskrig brukt særlig til grisefor og leveren til tran. Leveren ble puttet i striesekk og hengt på sølveggen av låvebygningen. Trana drypte da ned i et kar som var skjernet mot regnet.

11. Ørret og laks var vanligste ferskvannsfisken i min hjembygd.

12 I elva og fjellovann gikk det viktigste fiske for seg om høsten med sikte på å skaffe vinterforsyning, mindre om vår og sommer.

13. Saltvannsfisken ble nesten alltid konserveret til husholdet av brukeren

a) Det meste ble saltet, men noe ble tørket eller litt saltet. Tørkinga foregikk for det meste på låveveggen. "Bokna fisk" hørte jeg nevnt i guttedagen, men vet ikke hvordan den ble laget.

b) Bortsett fra sild, var ^{røking av} fisk lite brukt hjemme omkring.

13e Slik fisk ble ikke laget hos oss.

14. Flaksild ble svært mye nytta i kostholdet, særlig der barnflakken var stor og Risa små. Silda ble flaket (skåret opp langssetter på rygg-siden, hvorpå innmaten ble tatt ut). Silda ble lagt i lake natten over. Noe ble så røkt, men langt det meste ble tørka. Det var bare stor-sild (fisket utenfor Årland) som ble nytta til dette.

15 Tørket fisk som ble spist speken, var mest av sei og torsk, mest sei.

16 Kommervert ferskvassfisk utenom laks og ørret som ble saltet eller tørket, kjenner jeg ikke til.

17 Kokt fisk var det som i min barndom mest ble brukt. Hvordan dette er nå, vet jeg ikke.

18. Fisken ble kokt i salta vann, og var til vanlig samme salttilsetning som nå.

Saltingen foregikk før koking.

19. Fisken ble stekt i stekpanne. Fettet var enten animalsk fett som var tatt vare på, eller margarin som i min barndom var i bruk.

20. Tørrfisken ble i min barndom og helt opp til siste verdenskrig luta hjemme med aske av bjørkeved.

21. Der jeg vokste opp ble ferskvassfisk svært lite tilgjengelig (uten om laks og sjorret), og vet derfor lite til hvordan den ble laget.

22. Fiskesuppe var vanlig mat i vår bygd, og var laget av mest av fersk fisk, løk og poteter, og vanligvis melkejevning. Det var regnet som gammel rett.

Om fiskesuppe blir brukt mindre nå enn før, vet jeg ikke sikkert.

23 Øret og smålaksfiske (pjakke) ^{ca 1-2 kg} i elva ble ofte brukt til fiskesuppe.

24 Sild ble spist mest som speken, stekt (utvannet og fersk), kokt (som flekket eller tørket) og da som middagsmat. Sild var også mye brukt for å dekke brødsmaten som pålegg. Det var mest spekesild og røkt kokt sild til det bruk.

25. Sildgryn ble mye brukt til middagsmat og da av salta sild, og den ble laget slik: Potetene ble skrellt, karvet og brakt til oppkok sammen med byggryn. Silda ble rensset for det meste av bein, kuttet i småbiter.

26 Fiskepudding ble laget når tilgangen på fisk var god, og den ble for mange regnet som "helgakerst". Så gammel var vel ikke retten på våre kantar, men var mye brukt i 20-30 åra.

27. Ja.

28 Matretter av bare lever kjenner jeg ikke til. Den ble, det jeg kan huske, bare brukt i forbindelse med fersk fisk (kokt). Møge kjenner jeg ikke til ble brukt på våre kantar.

29 Kams var velkjent på våre kantar. lever ble renset for himne og treader. Ble gridd med salt og pepper. Derpå tilsatt mel og litt melk og rørt til passe deig for boller. Disse ble kokt i fiskekraft av fiskebrøder og ryggbein. Andre former for bruk av lever er ukjent i forbindelse med fiskeretter. Kams blir lite brukt nå.

30 Bare kjent under siste krig.

31 Lever ble ikke lagret for mat det jeg kjenner til, men lever som ikke kunne brukes fersk til mat, ble tømt ned i en striesekk. Trana dryppte ned i et understående kar i varme dager og ble brukt til forskjellige ting, som skibsmøring, og smøring av bevegelige deler på gardsredskap, maling o. l.

32 Bruk av melke av fisken til mat eller andre ting er ukjent for meg. Det samme gjelder saltet rogn som bare ble brukt fersk.

33 Boller av mel og tørkerogn er ukjent i min hjembygd. Detimot ble røre av mel, rogn og melk stekt i vaffeljernet som ragne vaffler.

34 Dette kjenner jeg ikke til. Kvete var sjelden fisk.

35. Ukjent på våre kantar.

36. Det eneste som jeg kjenner til ble brukt av fisken, var hodet som ble kokt og spist fersk ^{ofte} sammen med kams, eller kokt sammen med fersk fisk. Svømmeblæser ble brukt til kløreskinn.

37 Hummer og krabbe forekom sjelden og kjenner ikke til at disse ble bruket annet enn sporadisk.

38 Blåskjell eller andre muslinger var ukjent ^{sommat} før og under min oppveksttid i hjembygda mi.