

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Fylke: Nord-Trøndelag.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Grong.

Emne: Fisk i kosthaldet.

Bygdelag: Namdalen.

Oppskr. av: Martin Bjerken.

Gard: Bjerken.

(adresse): Ø y h e i m .

G.nr. 2. Br.nr. 1.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Av eigen røynsle.

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

SVAR

1. Ein hugsar at ein skaffa seg fisk på mælamarntnan i bytte mot mjøl mest hagermjøl.
2. Landsbønderna og sjøbønderna møttes på martnasstaden og bytte kom istann etter akodering. Ei tynna sild mot ei tynna mjøl . Eingong fann ein sjøbonde ein huggstabbe mitt i mjøltynna. Eit år seinare kjøpte landbonden ei silltynna av samma sjøbonden og so fann han igjen huggstabben sin mitt i silltynna.
3. Det var salta sild tørrfisk og kveite landsbønderna kjøpte på marknaden.
4. No har ein fiskebilar og dei har fersk og salta tørrfisk og salta sild og fiskepuddingar og fiskekakor.
5. I fiskardistrikta er det mest sjølvfiskarar men det fins dei som må kjøpa av fiskarane den matfiske dei trøng.
6. Grong er ei innlandsbygd og kan ikkje svara.
7. Det vert brukt mindre sild no enn fyrr men ellers vert det brukt fisk jamnt i kosthaldet.
8. Fersk fisk er betre enn konservert fisk men den konserverte er ogso rekna god til eit ombytte.
9. Ein hugsar ikkje at laks vart eten fleire gonger om dagen og ein hugsar ikkje at tenarane tok etter.

2

hald mot laks meir enn to gonger om dag men dette atterhaldet skal ^{ha}vore gjeldande ogso i Grøng.

10. Ufisk kjenner ein berre av namn heroppe.
11. Her i bygda var det laksen og sjøauren som var dei fornemste fiskane ein kunde fanga. Og so var det fjellauren i fjellvatna og i småelvane.
12. Laksefisket hadde ein frå våren og utover summaren og fjellauren vart mykkje godt fanga på garn og haustnatta var den beste tid for garnfiske. Både når det gjeldt laksen og auren fanga ein so det rakk over vinteren
13. Fisken og silda som ein kjøpte på marknaden var alltid salta. Den ferskfisken ein kjøpte vart jamnt opeten fersk.
 - a) Turking av sild eller fisk vart ikkje gjort på landsbygda.
 - b) Røyking av laksen er heil frå gamal tid. Ein røykte gjerne so mykkje at det rakk utover vinteren
 - c) Surfisk vart ikkje laga her i bygda men i dei øre bygderna Nordli og Sørli laga dei surfisk.
14. Turking av sild hørde ikkje innlandsbygda til.
15. Ein kunde eta speken laks og aure men ikkje turka.
16. Laksen ver både salta og røykt. Og so vert den lakt på hermetiske glass so ein kan ha fersklaks om vinteren.
17. Det er mest koka fisk ein brukar. Ferskfisken kan ogso steikast som atåtmat til turmat.
18. Fisken her vert koka i ferskvatn. Fersklaksen vart gitt ein liten saltsmak ved å ha salt i soddet og og slå det over fisken ein to tre gongar.
19. Laksen og auren vart steikt i panna i smør.
20. Lutfisk vart mykkje bruk. Det vart kjøpt ei vog tørsei på martnan som ein laga lutfisk av ^{den} heime på gardane.

21. Fisken vart vaska og skoren i laglege stykjer og lakt i gryta til kokning.
22. Suppe vart det laga ferskfisksodde. Ein ha både litt sokker og edikke i ho og so muskat etter smak. Og so var det litt kveitmjøljamning. Fiskesuppa er enno i bruk som ei av dei beste ein veit.
23. Det var av både ferskvasfisken og saltvasfisken dei laga fiskesuppa. Men berre av fersk fisk.
24. Silda vart mest eten som spekesild. Vart ho litt gamal tok dei å koka ho.
25. Sildgryn vart ogso laga av saltsild. Dei koka fyrst potet og gulrot og so hadde dei silda oppi og so var det litt mjøljamning.
26. Fiskpudding kunde dei laga av hysa når dei kjøpte ho fersk ho fersk. Fisken vart flådd og renska og malen og stappa med mjølkjamning til ein fekk ein lagleg tjokk og seig masse som vart aust opp i ei form som vart koka i vatn med glo oppe på lokket. No vert fiskpuddingen kjøpt frå fiskbilane.
27. Ein kjøper mest ferdiglaga fiskekakor og fiskepuddingar. Av og til vert ogso hermetiserte fiskekakor, fiskebollar og fiskepuddingar kjøpt.
28. Fiskelever fekk ein skjeldan her. Fekk ein ho vart eten fersk ilag med fersk torsk.
29. Kams heilt ukjendt her.
30. Spurgsmaala 30 til 36 høyrer sjødistriktet til og kan ikkje besvarast herfrå. Skaldyr og skjøl kjenner ein ikkje nokko til her.

5678