

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.  
 Tilleggsspørsmål nr. 37 og 38  
 Emne: Fisk i kysthaldet.  
 Oppskr. av: Herlof Mahle,  
 (adresse): H. Lorensensgt. 1 b,  
 2000, Lillestrøm  
 A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

Fylke: Møre og Romsdal.  
 Herad: Trana.  
 Bygdelag: Bud fiskevær  
 Gard: Suseu  
 G.nr. Br.nr.

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

## SVAR

A. Saltvassfisk.

1. Eg hugsar at fisk vart bruket til bytemiddel for å få tak i kjøt, smør og poteter. Derimot ikkje korn.
2. Denne bytehandelen vart gjort på den måten at fiskarane reiste til bøndene med fisk eller sild og fekk kjøt, smør og poteter. Fiskarane tok rykkelen og rykla direkte heim til bøndene, som budde eit par mil frå fiskeværet. Ein slik bytehandel foregikk i mange år. Ja, ein heil generasjon. Sjølve bytehandelen vart ikkje alltid utført av fiskaren sjølv, men og av kona eller barn. Det heude òg at bonden sjølv kom og henta fisk og sild,

23254

og hadde med seg kjøt, smør og poteter. Det var ikkje andre møtestader enn heimen, som oftast heimen til bonden.

Denne bytthandelen var ei form for naturalhushaldning, og samtidig eit ønskje om variasjon i kosthaldet. Bytthandelen tok slutt dei første åra etter 1945.

3. Bondene var mest interesserte i torsk og lyse, og fersk sild som dei kunne salta sjølve.

4. Dei fiskestagar som blir mest brukte er torsk og lyse, og lyse er den mest vanlege.

5. Det er sjeldan ein kjøper fisk, og årsak til det kan vere laudligge. I slike tilfelle kjøper ein fisk som kjøpmannen får frå andre distrikt. Det er helst lyse ein kjøper.

6. Fersk fisk blir brukt mindre i kosthaldet i dag enn tidlegare. Dette heng saman med at kjøt, kjøtkaker og kjøtbollar blir brukte meir, særleg til søndagsmat. Ei viktig årsak til dette er at kjøpmennene har fryse-diskar og kan derfor tilby kjøtvarer oftare og til betre kvalitet enn dei gjorde før.

Men det at fiske blir brukt mindre og kjøtoarer meir, er ogsaa fordi at dei "okonomiske tilhova er bette ved kysten enn i idlegne.

7. Ja, ein et mindre fisk enn for, og arsakene er dei som eg nemmer under punktet 6.

8. Ja, dei fleste meinte fersk fisk var bette. Ei arsak til det var at til ein del fersk fisk kunne ein bruke lever, slik som f. eks. til sorsk og sei. Ein annan grunn var at nar folk hadde ete spekesild og sildsuppe ei tid, sa smakte det godt med fersk fisk.

9. Laks har det vore fiska lite av pa mine heimkantar. Arsaka er at vertilhova ikkje ligg til rette for laksefiske. Det laksefiske som blir gjort er lite i omfang og spelar ingen rolle i kosthaldet.

10. Det er tre slag saltvassfisk folk rekner for ietande, det er: ha, skate og steinbit. Slike fiskeslag blir selt for eksport. Elles hengt opp til guano. Eg kjemmer ikkje ordet "ufisk" men derimot ordet "skittfisk" 23254

B. Ferskvassfisk.

Ferskvassfiske finns ikkje på mine heimkantar, så eg kan ikkje svare på spørsmåla under dette kapittel.

Konservering av fisk.

A. Saltvassfisk.

13. Ja, ein konserverte alltid fisken sjølv til bruk i hushaldet.

a) Ein både surka og salta fisken. Eg kjemmer ikkje til bokna fisk.

b) Nei, fisken vart aldri røykt.

c) Ein la alltid fisken ned i salt, og dei fiskeslag som vart salta, var tørsk og lauge.

14. Eg kjemmer ikkje til at ein surka sild, men derimot at ein salta sild og laga spekesild.

15. Surka fisk som ein et speken, er som oftast sei, men kan i sume høve vere sveite.

## B. Ferskvassfisk.

5.

16. Eg kjemner ikkje til konservering av ferskvassfisk.

### Korleis ein lagar fisken til.

17. Ein et mest kokt fisk.

18. Ein kokar fersk fisk i salta vatn. Ein tok meir salt enn no, men salta ikkje fisken etter at han var kokt.

Eg kan òg nemne at når fiskarane var ute på fiskefeltet, koka dei fersk fisk som oftast i sjøvann. Dei sag det slik at sjøvannet ute på feltet var reineiret ein inne ved land, og høvde derfor godt til å koke fersk fisk i.

19. Ein steikte alltid fersk fisk, ikkje salta. Og fisken steikte ein enten med smør, margarin eller torскеlever. Fisken vart steikt på bålkomfyr, foyrt med ved.

### Lutfisk.

20. Ein luta fôr fisken sjølv fram til 1945. Etter den tid er

23254

lutefisken blitt kjøpt ferdig.

6.

21. Dette har eg ikkje greie på.

22. Fiskesuppe.

Ja, fiskesuppe av ulike slag var vanleg mat. Eg kjenner ikkje noko anna namn på denne suppen.

Fiskesuppe vart laga av fersk fisk, med grønnsaker, mjøl, gryn og mjølkejamning. Fiskesuppe blir mindre brukt no enn før, og blir rekna for ein gammal rett.

23. Ferskvassfisk blir ikkje brukt på mine heimkantar.

24. Før åt ein spekesild, men aldri meir enn ein gong om dagen. Steikt sild var brødsul.

25. Eg kjenner ikkje til at det vart laga sildegryn.

Fiskemat.

26. Eg kjenner ikkje til at det vart laga fiskepudding, men etter 1945 er fiskepudding blitt kjøpt ferdig.

27. Delvis kjøper ein fiskekaker  
og fiskeboller, og delvis  
blir dei tilaga heime.

Sarskilte fiskerettar.

28. Ein lagar ikkje matrettar  
av levera på mine heim-  
kantar, og eg har heller  
ikkje høvst at det har vore  
gjort tidlegare.

29. Eg kjemmer ikkje eit einaste  
av dei namna De nemmer her.

30. Torskelerer som Steikefett vart  
også brukt i dei dårlege  
tidene i 1920 og 1930 åra,  
men også under krigen.

31. Nei, lever vart aldri lagra  
for lengre tid.

32. Rogn blir berre brukt som  
nykokt til fersk fisk.

33. Eg kjemmer ikkje til det  
De spør om under dette  
punkt.

34. Eg kjemmer heller ikkje det De  
spør om under dette punktet.

35. Denne retten er heilt ukjent  
for meg.

36. Eg skjemur berre til at ein  
brukte hovudet til guano /  
og at ein skar ut tunga  
av forskehovud og åt som  
middagsmat.

Tillegg.

37. Skaldyr, kersbber og hummer  
var ikkje vanleg mat på  
mine heimkantar.

38. Nei, ein åt heller ikkje  
blåskjel eller andre mus-  
linger.

23254