

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27. Fylke: Nordland  
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: Rödöy  
 Emne: Fisk i kosthaldet. Bygdelag: Storselsöy  
 Oppskr. av: T. K. Heen, Gard: Storselsöy  
 (adresse): Nordværnes. G.nr. 2. Br.nr.

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Etter eiga røynsle.  
 B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

## SVAR

1). Dei fleste gardbrukarane her ute i öyane fiska omlag all fisken sjölve som dei brukte til huset. Etter at onnene var over om hausten, låg dei mykje på sjen. Og om vinteren var jo storparten av böndene i Lofoten.- Men i onnene om sommaren kunde det ofte bli lita tid til å "ro", så ein fekk seg fersk fisk.- Og så budde det jo ein og annan strandsittaren som ikkje åtte anna jord enn hustomta - og ofte ikkje den heller - , og som måtte ta all si næring av sjen. Ungane åt desse strand-sittarane gjekk mesta kvar dag på gardane og fekk mjölk, poteter, ull eller anna dei trengde. Betaling vart aldri tatt for jordbruks-produkt desse karane fekk.- Når ein slik strandsittar ein sommardag var komen av sjen - og hadde vore heldig - kunde han ofte sende ein unge avstad med eit "kokri" fisk til ein bonde. Eller han kunde sende bud til bonden at vilde han koma til sjen, skulde han få ferskfisk.- Dette var jo på ein måte byttehandel, men det vart ikkje halde nokon rekneskap. Det var ikkje bestemt kor mykje mjölk ein strandsittar skulde få for ei bötte fisk t.d. Og eg trur at kvar gong det vart gjeve noko, såg både gjevar og mottakar på det som vart gjeve som ei gäve.- Mötestaden var "Sjen". Der låg båtstödene, og der stod nausta og bryggene.- (Sjen vart bruka både om sjöen og den staden der sjöhusa står. Brygge eit hus som er bygd på stolpar, så ein han koma til det med båt både på flo og fjöre. Brygge er ikkje kai.)

2). Sjå nr. 1.

3). Om sommaren var det for det meste småsei og storsei, auår (ur), småkveite og småtorsk som vart bruka til gäver. Om hausten sild og smågjedd (småtorsk, tarra-gjedd)- Uttales: gjeidd.- og om våren, når "folk låg med djuplina" kunde det for det meste bli longe, småkveite hyse og djuptorsk som vart sendt til kokri åt böndene.

4). Om sommaren småsei, storsei og auår.- Om hausten sild, hyse og torsk, og om vinteren og våren torsk, auår, hyse og longe.- Dei fiskeklaga som vert mest bruka er: torsk, auår, sei og hyse. Kveite og flyndre vert selt.

5). Ja, no er det mange som kjøper den fisken dei treng, sjölv om dei bur i eit fiskevær. Dei har slikt arbeid at dei har lite höve til å fiske sjölve.-

6). Den ferske fisken spelar ei stor rolle i hus-haldet. I mange heimar har dei fersk fisk med lever kanskje 100 - ~~200~~ 150 gonger for året.

7). Nei, det trur eg ikkje.

8). Ja, eg trur alle er samde i at fersk fisk er betre enn konservert. Med fersk fisk meiner ein her fisk



som nettopp er komen or sjen. Fisk som er 24. timar gamal, vert ikkje rekna for fersk.-

9). Den laksen som vert fiska i kilenötene om sommaren, vert selt. Sjöaure fiskar ungane oppe i elvane og bekkane om hausten, men det vert ikkje fiska så mykje av den at folk vert leide av han.- Koka eller steikt sjöaure vert rekna for frammifrå mat.

10). Ja, ordet ufisk er godt kjennt. Fisk som ikkje er etande er: alleslag håfiskar, furusk og skatte.

11). Sjå nr. 9.

12). Ferskvassfisket har aldri hatt noko å seie for hushaldet.-

13). Fisken som skulde brukast til huset, vart salta. Det var torsk og steinbit som vart mest bruka til bokna-fisk. Den fisken som skulde boknast, vart hengt på ein plass der det var god trekk, helst under eit bryggetel. Ein kvart eller halv turka vart han nedtatt og bruka i kosthaldet. - Röykt fisk eller surfisk vart ikkje bruka her.-

14). Flaksild var lite i bruk. Ho låg i saltlake för ho vart turka.- Det var fersk sild ein la i lake og turka til flaksild.-

15). Berre ein einaste gong har eg sett at det vart ete spekefisk, og den gongen var det auår.- Raven av kveita vart salta, og vart eten til middag likeeins som sltfisk. Reklingen vart turka og eten turr. Mange gonger vart han eten saman med flatbrödet. Reklingsflatbröd og mjölkesuppe var halden för å vera god kost.

16). Den sjöauren som vart fanga om hausten, vart eten med ein gongte

17). Fisken vert för det meste koka.

18). Fersk fisk vert som oftast koka i vatn. Men i gamal tid vart vatnet tilsett mykje syre. I seinare tid vert det bruka eddik istaden för syre.- Har ein saup, vert det bruka til fiskevatn. När fisken er koka, vert det av "söet" laga til saltlake i ein komme. Denne laken blir så spreidd utover fiskefatet - fleire gonger - til fisken er vorten passeleg salt. Å koke god fersk-fisk er ei konst. Og den konsta vert meir og meir glöymd.-

19). Ein steiker fisken fersk på ei panne. I gamal tid vart han mange gonger steikt i kjøtt-feitt. No er det margarin som oftast blir brukt til steikefeitt. I krigstida vart ofte bruka fin levertran.

20). Ja, lutfisken laga husmora til sjölve. No er han gått av bruk.- Det vert ikkje kjøpt lutfisk.

21). Sjå nr. 16.

22). I gamal tid vart fiskesuppa tillaga slik: Noko av det vatnet (Fiskkrafta) ferskfisken vart koka i vart sila og hatt i suppegryta. Så vart det i ein komme laga til ein höveleg tjukk "jemning" (I gamal tid også kalla Äkysta) av kaldt vatn og heimkornmjöl (Byggmjöl) ~~og~~. Denne jemningen vart hatt ut i krafta som var i suppegryta. Vart suppa i tunnaste laget när jemningen var komen uti, vispa ein lite mjöl i suppa til ho vart höveleg tjukk. Men denne fiskesuppa var til vanleg svært tunn. Så vart det hatt lite karve uti til smak. När suppa hadde "koka opp", var ho ferdig.-

Dersom fisken var koka i mykje syre, måtte den krafta som skulde brukes til suppe blandast ut med vatn - så suppa ikkje vart för sur.-

No vert fiskesuppa vanleg tillaga på denne måten: Höveleg mykje fiskekraft vert sila og hatt i ein kasseroll saman med noko mjöl og margarin eller smör.- Ein jemning av kaldt vatn og kveitemjöl vert hatt uti



suppekasserollen. Vert suppa tunn, lagar ein til lite meir jemning og har uti. Til smak vert det no bruka lök. Når suppa har koka opp, er ho ferdig til å settes på bordet.

23). Ja.

24). Til vanleg åt ein ikkje sid oftare enn ein gong om dagen. Salta sild vart skoren i vatn kvelden før den skulde brukast. I høvelege store stykke stod den soleis natta over i vatn, og vart koka til middag dagen etter sundskjeringa. Vatnet drog mesteparten av saltet ut av silda så ho vart høveleg salt.- Hadde ein kokasild ein dag, var det spekesild neste dag.

Det kunde nok hende at spekesild av og til vart bruka til "sövvel" istaden for smör, men det var neppe vanleg. Då var spekk av kobbe oftare bruka til smörerstating.- Koka fersksild og steikt fersksild var vanleg og er rekna for god kost.

25). Silda vart reinska for bein og skoren i småe stykke. I ei gryte var det sundskorne poteter, kålrabi og gulerotstykkje i kok saman med lite gryn. Når potetene og grønsaken på det næraste var koka, vart sildstykkja hatt uti. Sildgryn vart koka på same måten som kjöttsuppe.

26). Fiskpudding, fiskkaker og fiskbollar er gamle matrettar. Fiskpudding vert ikkje kjøpt her, den vert tillaga i heimane.

27). Ja, det vert ikkje kjøpt så reint lite av denne hermetikken. Men hermetiserte fiskkaker og fiskbollar er ikkje så gode som dei heimelaga.

28). Før var det vanleg å lage "meljæ" av leverfeittet. Ho vart tillaga på to måtar. Det vart brote sundt flatbröd i eit stort fat, over dette flatbrödet vart det så hatt noko kokande fiskkraft så brödet mjukna. Så vart det hatt leverfeitt i fatet. Med ei stor skei eller ei lita ause vart så brödet og feittet rörd godt saman til innhaldet såg ut mesta som ein graut. Denne meljæ vart så tilsett salt og syre etter smak og behag. Så vart ho aust av fatet og på tallerkenar til dei som skulde ha. Meljæ i fatet var i magraste laget. Men sidan meljæ var komen på tallerkenane, kunde kvar forsyne seg med det feittet ein vilde ha, og gjera meljæ feit eller mager slik ein lika ho best. - Det var dei som lika å drikke leverfeitt omlag som dei drakk vatn - og åt mykje meljæ. Andre vart mette av nokre skeier meljæ. Denne slags meljæ vert kalla brödmeljæ+

"Mjöl-meljæ" vart tillaga på same måten som graut. Feitt og mjöl vart rörd saman og koka til det som var i gryta såg ut som koka graut. Så vart ho oppaust på tallerkenar, og kvar forsynte seg med det feittet ein vilde ha.

29). Har höyrd tale om kamshöv, men har ikkje sett slike. Men dei var nok å bruka her i gamal tid.

Av og til vert det reinska torskemagar. Og så vert det fyllt paseleg med lever i dei, og så vert dei koka saman med ferskfisken. Slike magar vert kalla "Levermagar." (Levermagæ)

30). Ja, under krigen vart nok leverfeitt bruka til å steike i. Men kan ein få i anna feitt, vert ikkje trana bruka til steiking.

31). Eg har ikkje höyr om lagring av lever til anna enn tran.-

32). Mjölke har aldri vore bruka til folkemat, og lite bruka til femat.- Rogna vert nytta fersk til kaviar eller ho vert eten fersk saman med ferskfisk og lever.

33). Nei, bollar av mjöl og torskerogn har eg ikkje höyrd omtala.- Men rognkake var vanleg kost frå det eg kan minnst og til omlag 1910.-



Sidan er rognkaka komen meir og meir burt i hushaldet. Og eg tvilar på det er nokon no som lagar til slik kake. Men eg trur det er meir vanleg no enn før å verma opp koka rogn med steiking i feitt.- Salta rogn har ikkje vore bruka til folkemat.-

34). Raven vart salta og lake sett på han. Han vart eten til middag saman med potet, flatbröd og suppe. Kunde av og til bli bruka til nons som "sövvel" på flat brödet.

35). Nei.

36). Store torskehovud vart "Klevven" og salta. Under klivinga vart övsteparten av hovudet ( Frå augo og Opp) kasta i fematdungen. Tunga og kjakane salta til folkemat.- Magen og symjeblæra vart bortkasta.

37). Nei.

38). Nei.

Nordvæernes, den 11. april 1951.

*T. K. Heen*

