

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Fylke: Troms

Tilleggsspørsmålnr. -

Herad: Skjervøy

Emne:

*Fisk i kostholdet*

Bygdelag: Skjervøy herred.

Oppskr. av: herredsaagronom  
Rønning Østgaard,

Gard:

(adresse): Skjervøy

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Ja.

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

## SVAR

A. Saltvannsfisk.

Ad.sp.1. Ja, tål den 1ste verdenskrig brøt ut var det vanlig at fiskerne om våren, sommer og høst byttet fisk med russerne, slik at de fikk mel og gryn igjen, og tildels andre varer.

Ad.sp.2. I tidlige år var det desuten vanlig på Skibotn og Bossekop markeder, at fiskerne byttet fisk med forskjellige slags varer fjellfinnene og de fastbuendes lapper i Kautokeino, karasjokk og fra Nord-Finnland hadde med seg til markedet. Tildels stod kvinner for byttehandelen.

Ad.sp.3. Fjellfinnene (samene) byttet vanlig til seg torsk, sei, flyndre, kveite og auarx og sild.

Bønderne kjøpte vanlig de nevnte fiskesorter, - dog fortrissvis auar, torsk og sild. Selv saltet de vanlig.

Ad.sp.4. De under sp.3 nevnte fiskesorter brukes mest. Desuten i sommermånedene sei, og laks. Den mest vanlige fisk er torsk.

Ad.sp.5. En kjøper vanlig de under sp.3 og 4 nevnte fiskesorter i fiskeridistriktene, fordi der er rikest adgang til det.

Ad.sp.6. Fisken spiller en meget stor rolle i gusholdningen i fiskeridistriktene.

Ad.sp.7. Nei, ikke i sin almindelighet.

Ad.sp.8. Ja.

Ad.sp.9. Det er ikke vanlig å bruke laks til kverdagmat. Det er som regel bare laksefiskerne, som nytter endel av smålaksen til kverdagmat. Det har ikke været avtalt hvor mange gang tjenerne skulde ha laks pr uke.

Ad.sp.10. Av saltvannsfisk som ikke nyttes i kostholdet kan en nevne: Rognkjeks, breiflabb, lodde, tangsrell, og marulk etc. Alle disse kalles ofte for "ufisk". Nevnte ufisk brukes vanlig til kreaturfor.

B. Ferskvannsfisk.

Ad.sp.11. Ørret, rør og sjøbørting.

Ad.sp.12 Fiske etter ferskvannsfisk drives her nærmest som sportsfiske og foregår vanlig i juli og august.

Konservering av fisk:A. Saltvannsfisk.

Ad.sp.13. Det almindelige er at en konserverer fisken selv.

a) Torsk, sei, brosme, lange og huse saltes, tørkes eller boknes. Det samme gjelder for stenbit. Kveite og auar boknes tildels, men det vanlige er at en salter disse fiskesorter.

- b) Det er ikke vanlig å røyke fisken her.
- c) Det er ikke vanlig å ~~bruke~~ legge fisken ned i mysebleng og det har heller ikke været vanlig. Det vanlige har været at en har saltet torsk, auar, tildels sei, hyse, stenbit, brosme og longe. Sild er det vanlig kun å salte.

Ad.sp.14. Det er ikke vanlig å tørke sild, men det forekommer. Silda legges da i lake etterat den er flekt. Det er helst stor feitsild en bruker til dette.

Ad.sp.15. Til tørfisk nyttes torsk, sei, hyse, brosme, longe og tildels kveiterekling.

B. Ferskvannsfisk.

Ad.sp.16. Rret og rør samt sjøbörting.

Ad.sp.17. En spiser mest kokt fisk.

Ad.sp.18. Fisken kokes vanlig i vatten tilsatt salt, i forholdet  $\frac{1}{2}$  desiliter ~~xxx~~ salt til 1 liter vatn. Til auar  $\frac{3}{4}$  desiliter salt til 1 liter vatn. Saltmengden har været den samme i eldre tider.

Ad.sp.19. Den vanlige var og er at den ble stekt fersk. Stekningen foregår vanlig i panne. Til fett nyttes margarin, fett av husdyr eller også lever.

Lutefisk. Det vanlige er at en luter tørfisken selv. Tildels

Ad.sp.20. nyttes ~~fx~~ saltet fisk, som har tatt skade på grunn av forlite salt, til lutefisk.

Ad.sp.21. Ferskvannsfisken kokes eller stekes, etter enhvers lyst.

Ad.sp.22. Fiskesuppe. Fiskesuppe har været og er vanlig her. Noe spesielt navn har en ikke på den. Suppa kokes vanlig av fersk fisk, tilsatt mel eller gryn, tildels også potet og grønnsaker. En bruker ikke fiskesuppe mindre enn før. Det regnes for å være en gammel rett.

Ad.sp.23. Ja.  
Sild.

Ad.sp.24. I eldre tider spiste en sild tildels 1 gang daglig, og da vanlig til middag eller kveld. Den ble nyttet stekt, ~~xxx~~ saltet eller kokt.

Ad.sp.25. Det har været vanlig å lage sildgryn av salt sild. Silda kokes i vatn tilsatt litt salt, gryn, litt peber, poetter og grønnsaker og tildels litt kjøtt og fleisk.

Fiskemat.

Ad.sp.26. Fiskepudding er en gammel rett, og lages slik som beskrevet står i de vanlige kokebøker. En kan ikke bestemt si når det ble vanlig med å lage fiskepuding. Tildels kjøper en, i tettbebygde strøk, fiskepuding.

Ad.sp.27. Det er ikke vanlig å kjøpe ferdiglagd fiskehermetikk og fiskeboller.

Ad.sp.28. Levra av torsk, sei og brosme nyttes til mjølje. Endel puttér lever i fiskemager og koker de, etterat der er tilsatt krydder og salt. Det er en herlig rett. Dette er ikke en helt uvanlig rett. (Kamsemage).

Ad.sp.29. Beskrevet under sp, 28.

Ad.sp.30. Ja, også sei og brosmeliver.

Ad.sp.31. Det er ikke vanlig å lage lever forlengere tid.

Ad.sp.32. Rogna nyttes som regel fersk. Mekka nyttes ikke.

Ad.sp.33. Vaffelkake av rogn og mel forekommer tildels.

Ad.sp.34. Kjøttet ved finnene blir kokt og spist uten serskildt tillag..

Ad.sp.35. Nei.

Ad.sp.36. De forskjellige deler av fisken blir vanlig kokt uten noen spesiell tillaging.

Skaldyr.

Disse nyttes ikke i husholdningen her.