

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Nordland fylke

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Lurøy

Emne: Fisk i kostholdet

Bygdelag: Lurøy

Oppskr. av: Jörgen ^{Kaulsen}Krleæn,

Gard: Heile bygda.

(adresse): Hov i Land.

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Etter eiga røynsle ^{i 1942} og gjesting nordpaa mange ganger ^{seiere}.

SVAR

Fisken har fra sagatia vært nordlendingens viktigste næringsmiddel ved sia av det man kunne drive fram av jorda. Havet har alltid vært nordlendingens stabbur. Her gikk matfisken som i gammal tid vart tatt av alle som hadde baat og bruk til det. Og det var de allerfleste som kunne greie seg sjöl. For hundre aar sia var det noksaa vanleg at det vart spist fisk eller sild et par ganger om dagen i hvert eneste hus. For fleire hundre aar sia var ogsaa fangst av selen (kobben) et viktig tilskudd av kjøttmat for mange. Naa er jo kobbefangsten for lenge sia slutt.-

A. Saltvassfisk.

1. Fisk har ikke blitt brukt som byttmiddel sia pengene kom i bruk her i landet. Men i gammal tid kunne en nok tale om "bytting" naar en solgte fisken som gjerne hadde ^{lu} pengeverdi som svarte til en viss mengde korn, eller kornet taksertes i samhøve med en viss vekt av fisk. Kring 1900-tallet vart av og til arbeid betalt med poteter eller smör til folk som maatte kjøpe slike ting.
2. Paa markedet paa Björn kring sankthans eller paa tiendebyttet paa Hennesberget kring 1900-tallet kom öyväringen med sin fisk som vart verdsatt til vanleg pris, og kjøpte av innlandsbuen trevarer etter en bestemt salgspris. Det var sjelden at man slompehandla eller bytta

vare mot vare. Ogsaa i Finnmark og Troms mens russen laa der og kjøpte fisk, "bytta"^{de} kveitemjöls matter mot et visst kvantum fisk. Men dette var jo ikke bytting i gammel forstand.

3. Böndene kjøpte ikke fisk. De fisket sjöl de allerfleste, för hundreaarskiftet. Seinere har jo böndene samla sine störste interesser om gardsbruket, og bare en sjelden gang kjøpt fisk av fiskerne. Småbrukerne var alltid fiskere sjöl. Det er vanleg at en gardbruker lar folka sine sette garn for sild om hösten, saa man faar til husbruk vintreen igjennom. Om vinteren kan en bonde en sjelden gang kjøpe ferskfisk av fiskren, särleg er kjøp av auer ikke uvanleg til husbruk. Men mange^e har redskap sjöl, saa de kan ta fisk til vanleg husbruk under heimefisket.
4. De vanlege fiskesortene er torsk, sei, hyse, auer og steinbit. Ute i Trena og i öydistriktene fiskes ogsaa lange, brosme og kveite. Mange "stikker" flyndre paa "lysbotnet" paa visse steder langs landet, hvor det er utgrunt nok. Kveita fiskes mere tilfeldig i baare sund og fjorder, helst med kveitevad (kveitegarn), Sild, torsk og sei er de vanlegste fiskesorter.
5. Det blir nok kjøpt litt fisk i fiskeridistrikta av folk som ikke sjöl driver fiske, men det allermeste selges fiskepakkeren til eksport i frossen eller salta tilstand. Mager torsk blir helst hengt til tork.
6. Ferskfisk av ymse slag brukes vanleg i hushaldet naar det paa havet utafør kan fiskes noe. Det er jo perioder da det ingen fisk er, og da nöyer man seg med aa kjøpe fisk fra öydistriktene, helst auer og torsk til husbruk. Om sommeren fiskes mye smasfi^s som saltes ^{til} ~~for~~ seinere bruk.
7. En kan kanskje si at det for tia spises mindre fisk enn for 50 aar sia, da det er blitt mere og mere hav-eller storfisket som gir den meste fisken. Mange bönder kan ofte være saa fiske-lause at de maa reise langslandet og prøve etter hysa og smaa-torsken for aa döyve den störste lysten etter fisk om sommeren.
8. Ferskfisk er sjölsagt bedre enn konservert fisk.
9. Laks har ikke vært kvardagsmat i kystströka. Kring 1890 aare

[The page contains several paragraphs of text that are extremely faint and difficult to read. The text appears to be a historical or ethnographic record, possibly describing a community or a specific event. There are some handwritten marks and numbers scattered throughout the page, including a '3' at the top center and a '22' in the lower right quadrant.]

kom kilenötene i bruk. Det var Tams i Trondheim som skaffe fiskerne dette bruket mot aa kontraktbinde fiskeren til aa selge ham all laksen med en pris av en krone for all fisk over 3 kilo. Og i huset hos Tams var jo laks saa vanleg mat at det vart sagt at tjenerne tok forbehold om ikke aa spise laks mere enn en gang om dagen i hans tjeneste. Det var reint det motsatte mellom fiskerne. Der skapt^{for}es gaatespörsmålet: "Hvor eter ikke hunden laksehodene?" Fordi den ikke kan faa dem. Fiskerne sjöl spiste dem gjerne naar de laga til laks som skulle röykes. Den ferske laksen gikk nedlagt i is til Trondheim. Laks var for kostbar mat for fiskerne den gang. De syntes at en krone kiloet var bedre fortjeneste enn lo öre kiloet for anna fisk. Men i eldgammal tid har man fika laks i vikene med laksgarn. Kvite blass i store steiner som skulle narre laksen til aa tru at her var en foss, vitner om dette. Men noe särs godt fiske kunne dette neppe bli, og det er da heller ikke tradisjon om slikt fiske heller.

10. Uspiselig fisk var haabrand og andre haiarter, havkatt(en torsk-rognkjeks liknende haiart), furusk(fiskesömpe) og ymse aaleslag. Ordet "ofisk" vart brukt om storfisk som ödela redskapen for fiskerne för i tia. Nei "ufisk" vart ikke brukt til husdyra.

B. Ferskvassfisk.

11. I fjellvatn og store bekker eller elver fins "agnet"(kjöe), aure og röye(röyr), undertia kan en i större bekker ogsaa ta aal. Men ferskvassfisken fikk väre i fred, bare smaaguttene kunne om sommernettene meite kjöe i vatnan. Den vart steikt med smör og lauk til. De gamle likte ikke slik ferskvassfisk, det var bare moroleik i deres öyne aa fiske slikt. Men folk som hadde buplasser ved et större vatn, fiska ikke saa reint lite röye og mindre örret paa garn om hösten. Den salta de for seinere bruk. Ingen fant paa at slik fisk kunne selges. Etter arhundreskiftet har av og til byfolk og andre feriebökende fiska med stang for sportens skyld. Ellers er fisket i vatnan paa Helgeland av en ubetydelig verdi den dag i dag. Heimefiskeren drar ikke dit, og den som driver storfiske, vil ikke hefte seg med slikt smaatteri som ingen penger kan gi. Matfisken tar en fra haaget

Konservering av fisk.

Saltvassfisk.

13. Det er fiskefabrikkene, filefabrikkere, som konserverer saltvassfisken i dag.

a. Tidligere tørka eller salta man den fisken man fikk, dels paa hjell, dels i tønner. Det var helst sei og törsk dette var tilfelle med. Silda saltes jo i tønner framleis til husbruk, men ellers blir det oppkjøperne som tar vare paa den, ganer, salter eller lar oljefabrikkene ta den. En og annen gammel fisker kan framleis henge fisken sin paa hjell eller salte den sjøl, men det er ikke vanleg, slik som i gamle dager, da hver mann konserverte den fisken han fanga.

b. Aa röke fisken har ikke vært vanleg hos oss, men de gamle som levde kring 1830 aara likte aa legge baade fisk og sild utover bretter til den vart sur, og da kokte de den. Slik mat var ikke god, men gammalkallene var jo ikke saa kresne som vi.

c. Aa legge fisken eller silda i syreblenge vart nok gjort för 1850 men denne preserveringsmaaten er for lengst blitt glömt. Derimot har man alltid vært omhyggelig med aa salte fisken seinere.

Aa legge fisken ner i syre eller öl eller ennog grave den ner i fjära er det ingen tradisjon om hos oss.

14. Naar det vart ~~vikt~~^e sildfiske paa ettersommeren, tok man saa ~~ri~~^e som kring aarhundreskiftet og visstnok ogsaa seinere, og valgte ut den störste silda ("kjöpmannssild") og flekte den etter ryggen, tok hodet av og det meste av ryggebeinet. Saa böyde man sporden inn i ei ~~lokke~~^{/ skaaret} bakers i flaket paa silda og la den et dogn i sjövatn. Sia tok man den opp og hengte den paa teiner til bokning. Man kunne henge mange hundre sild opp paa denne maaten, og brukte den til middag med poteter til. Slik flaksild var god mat. Mange brukte den ogsaa til paalegg^{paa flatbrödet} naar den vart steikt eller kokt.

Bokna fisk vart mye brukt för i tia. Da tok man slik fisk fra hjellen, kokte den med salt til og apiste den til middags attaat poteter. För potetene kom i vanleg bruk etter 1830, spiste man hver dag

5.
eller

bokna fisk av sei, torsk og steinbit med flatbröd til. Det andre hovedmaalet om dagen var da helst ferskfisk eller sild med bröd til.

15. Rekling og salta kveiterav var en delikatesse hos folk nordpaa like til aarhundreskiftet, da man tok til aa selge kveita i iset tilstand. Rav og rekling fans det den gang i hver eneste fiskerheim, men den vart rekna som en delikatesse man helst ville gjömme til jul eller andre högtidelige höve. Kvardagsmat vart det ikke. Det var salta auer, hyse og sei som man helst aat som spekemat. Den feiteste steinbiten vart helst brukt som bokna fisk. Den magre fikk kua og sauene om vintrene i lag med budraatt av tang eller tare sammen med fiskehoder og iselje.

16. C. Ferskvassfisk.

Ferskvassfisken vart ikke ansett som tidligere nevnt av noen betydning i de fleste hushald, hvis man ikke budde nær et stort vatn eller en innsjö. Her kunne man nok salte lett og røyke den störste fisken, auren, og saa røyke den enten til salg eller til eige bruk. Rakefisk er ukjent.

Korleis en lager fisken til.

17. En faar vel si at man koker fisken oftere enn de steiker den.

Steikt ferskfisk er jo ikke vanleg hos oss. Men derimot steiker man ofte den ferske sila, eller skiftevis steiker og koker den anna kvar dag i sildsesongen.

18. Ferskfisk blir alltid kokt i surt. För i tia var det i syre (gjäret myse), i vaar tid ^{av det} vedde, hvis man ikke har syre. Den blir laka etter den er kommet paa fatet, med saltlake i en kopp eller i et fat til den er passe salta. Ve ^aaa koke fisken i surt, mener man at den blir bedre og ^rtrustare enn ved aa koke den i salt eller sjövatn som de gjorde t.d. i Tomsöysund.

Fikesuppe vart kokt paa fiskekrafta med graslauk tilsatt. Det samme gjelder ogsaa fersksilda naar den skal kokes. Da har man gjerne karve i suppa, som gjerne er surere enn fiskesuppa (av den syren man har hatt i mauikje).

19. Fisken har aldri blitt steikt i leverfeitt, men i smør eller anna matfeitt. Hvis silda om sommeren og høsten er feit nok, holder den seg feitt sjøl under steikinga. ^{Aa} steike fisken paa glør har ikke blitt prøvd. Til ferskfisken hører ogsaa lever av torsk, hyse eller sei. Og den maa være med, skal det bli ekte ferskfisk til maalet. Fisken vart kokt i lag med leveren, som flöt ovapaa i mauikje under kokinga. Naar den var kokt, fløyttte man den forsiktig av med ei skei i lag med feittet (trænen), og hadde den opp i en komme eller et fat for seg sjøl.

Lutefisk.

20. Lutefisk vart sjelden brukt. Folk sa at det ikke var noen næring i den, men det hendte av og til naar en ikke fikk fersk fisk, at en tok og luta tørrfisk i asklut, seinere i sodalut.
21. Ferskvassfisken vart tillaga paa samme viset som sjöfisken. Men den trengte smør (smelta) for aa bli riktig delikat.
22. Fiskesuppe. Paa boka ^u eller tørka fisk kunne ingen suppe kokes. Fiskesuppen som alt er omtalt ovafor, var laga av fint byggmel, eller som i vaar tid av kveitemjöl, vispa ut paa mauikje til den var passe tynn, og tilsatt graslauk eller som fersksildsuppa tilsatt med karvegryn.. I seinere tid har man tatt til med aa sette skaarne poteter eller gulerötter til. Fiske- og sildsuppe er en utgammal rett til maten, men den er jo gaatt mye av bruk mellom mange naa, hvis de har sötsuppe i stedet.
23. Av ferskvassfisk kan nok lages god suppe, men da helst tilsatt skaarne gulerötter, for ferskvassfisken blir som regel kokt i salt, og denne suppe har lett for aa bli for salt, hvis man ikke passer og bare forsiktigvis bruker salt paa fisken, men laker den etter den er kokt.
24. Sild. Sild kunne en för i tia spise to ganger om dagen: Til middag som fersksild, og til kvelds som paalegg (kaldsild). Naa vil man nok ikke spise sild mere enn en gang om dagen, og knapt det ^{p.a.} mange steder.

Spekesild vart jo för i tia gjerne brukt minst en gang om dagen, helst til middag med blainsuppe(vassuppe) og flatbröd eller poteteter til. Man rekna gjerne en halv tönne spekesild pr. menneske som passe aarskost for 60 aar sia. Naa kan kanskje en halv tönne ansees passe for et heilt hushald om aaret. Sild var mere brödsul för i tia. I sildesesongen spises mye fersksild, steikt eller kokt.

25. Sildegryn var vanleg mat fleire ganger om veka för aarhundreskiftet, men den er mere gaat av bruk i det siste. Naar en skulle ha sildegrynsuppe, tok man spekesilda, vatna den ut en halv dag, renska skinnnet av og skar den i biter saavidt mulig uten bein og slapp den ut i meikje, som man ogsaa hadde poteter(renska) og kaalrot i. För i tia hadde man litt smaagryn i suppa, derav namnet sildegryn.

26. Fiskemat. Större fisk som stor hyse, sei eller torsk vart för aarhundreskiftet ofte brukt til "bankfisk". De gjorde fisken i stand som ellers til ferskfisk, tok beina ut av den, fladde skinnnet vekk og skar den i passe biter som de da knuste enten med ei klubbe i et traug eller malte den paa ei kjøttkvern. Den sundmalte fiske fikk lauk og pepper, gjerne kardemomme og. Saa vart den knadd i mjölk, og av deigen laga man med hendene passe store runne boller og slapp i en gryte som hadde kokende vatn. Naar fiskekakene var ferdigkokt, servertes den paa fat til mat baade varm og kald med mjölkesuppe til. Det synes være en eldgammal rett. Men denne er for det meste gaat av bruk naa. Det er fiskematfabrikkene som lager fiskematen naa, og den blir kjøpt i butikkene som hermetikk, men den er ikke saa frisk i smaken som heimelaga fiskemat. Fiskepuddingen blir ogsaa kjøpt i butikkene naa, og mange foretrekker den fordi det er saa raskt aa faa middagsmat i stand av slik fiskemat. Det er bare aa lage saus og poteter til, saa er middagen ferdig.

27. Det meste av fiskematen utenom den vanlege ferskfisken, blir alt-saa kjøpt ferdig naa for tia.

Särskilte fiskeretter.

28. Av leveren lages mölje. Man fløyter feittet av gryta og "dasker"

18.
brödleivene ner etter tur. Disse blir lagt paa en tallerken og strödd sukker eller hatt sirup paa. Stykkene deles med kniv og tulles sammen med gaffel og spises. För braut man flatbröd ner i en kopp eller en djup tallerken, blanna med feitt fra leveren med sukker eller sirup til, og spiste av dette. Slik mölje vart ogsaa laga av kjøttfeitt naar en kokte kjøtt i huset, særleg juleaften. Men en visstnok eldre "metode" som fiskerne har anvendt fra gammalt av, var aa röre mjöl og leverfeitt i hop til en graut, tilsatt sirup, Dette vart spist med skei. Slike retter er ikke vanlige naa for tia.
29. Boller av fiskelever og mjöl kjennes ikke hos oss. Men derimot var det vanleg aa renske större torskemager, fylle dem med lever og spise dem under ferskfiskmaten paa bordet. Disse fiskemagerne med lever i var velsmakende, og mange liker dem nok framleis.
30. Torskelever som steikefeitt har ikke blitt brukt. Det er ^{en}nemlig en vemmelig lukt av levertranen naar den brennes paa ei steikepanne.
31. Lagring av matlever vart aldri brukt. Gammal lever som lagra frossen lever vart ikke god mat for et folk som var vant til blodfersk lever i ferskfiskgryta.
32. Mjölken gikk i kumaten, men rognä tck man vare paa. Fersk rogn, kokt sammen med fisk, var en delikatesse og blir nok brukt enda.
33. Torskerogn i kaker eller boller vart nok av~~ø~~ og til brukt, men fiskerne som er kresne paa smaken naar det gjelder fersk^{fersk-}fisk, liker ikke denne form for anvendelse av rognen i mat. Den blir for törr og krever for mye matfeitt for aa bli god.
34. Sjölsagt aat man raven av kveita, men finnene skilte man ut ved spisingen. De vart kokt sammen med den övrige delen av kveita i fersk tilstand. Hadde man rikelig rav, vart den salta og heng^{gt} opp til törk for julebordet.
35. Overskaarne langerygger vart visst brukt ute i Trena hvor det fiskes mye lange, men ikke hos oss i Luröy.

36. Hodet av fisken vart under heimefisket gitt til husdyra i fjöset. Under storfisket i värene eller Lofoten vart torskehodene bundet i større knipper og hengt til tork for seinere aa föres til guanofabrikken, som malte dem til fiskemjöl. Isteren eller iselja gikk til kua, mens innvöllene för i tia gikk paa sjöen. Naa tar jo guanofabrikkene det. Svämmeblära vart sjelden tatt vare paa. Det er enkelte som liker spise den naar den er fersk. Til klareskinn skulle det jo ikke til saa mye for dem som brukte dette.

37. Skalldyr. Krabbe er blitt fiska i den seinere tid til salg, men fiskerne sjöl spiser den ikke. Hummerfiske gaar ikke for seg paa Helgeland, og reker fiskes heller ikke saa mye av. Slike dyr tok ikke fiskerne vare paa til mat.

38. Blaaskjell og andre muslinger fikk väre i fred for folkematen. Men mye av särlig "kuskjell" vart hver höst plögd opp fra ^{havet} botnet i store mengder til fiskeagn i Lofoten om vintrene. De salta skjellet i kvarteler og solgte oppkjöperne det hvis man ikke sjöl tenkte aa gjöre bruk av agnskjellet

5239