

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27 Fylke: Nordland
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: Steigen
 Emne: Fiske i Liesthallet Bygdelag:
 Oppskr. av: Amundus K Pedersen Gard:
 (adresse): Dyping i Steigen 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):

SVAR

Såvidt det kann huskes fra ællegamle tider har det hermt at fisk i fiskedistrikter har vært byttet med korn og andre landmang-
 sproduktar. Ialtil for den forige verdenskrig var der både i Finnmark
 Senjen og Vesterålen en livlig bytte-
 handel med fisk i melvarer og
 diverse annet med Russfartøyerne
 som solte dit meens fisket på gull
 og denne handel kalles "Pommerhandel"
 Fisk i varebytte mellom fiskere og
 innlandsfolligull som regel mest for
 seg at de kom til fiskeplasserne fra
 disse distrikter seilende med enten
 fambørringer eller småjakter
 der de hadde liggende ved nærreste
 kyststed for den farten og de kom
 ofte fra meget lange turer for denne
 byttehandels skyld og ofte fremt det
 at en villig grekk kunne stod
 for byttehandelen og etter handelen
 hadde karene ha sin gode "sværings
 stål" altu ol heller hennem for
 god handel god bytte i all og
 glædelig isjæreren til neste "byttesveig"

2

Der var ogsaa Tildels markedsplasser for
denne slags handel i byene mellem ~~diverse~~
landbruksprodukter og diverse
fiskeprodukter. Den meiste delen
utav fisken komderrre hyltet til seg
var sill, torst, ^{der} sei og lyse i fersk,
for heller saltet starrid, og da i forder
Sillen skulle storrer være lallsaltet
og slarrt hodel utav som de sa
"garnet sill" Tildels ogsaa den saltatte
"flalkisild" flalkiet og saltet og som
de da helst forket og i oiket. Pa mar-
kedsplasser kunne de fã "færdigreidd"
flalkisild i forket og i oiket stand
likesa ogsaa den lette "lveiterthing"
i saltet og i oiket starrid. Saltet
lveite og samtlagrede lveiteloder
i forder var en ypperlig etterspert
hyltevarer, likesa forket flyndre
og ~~lange~~ **lange** sauell som og flalkiet
~~og lange~~ sei og torst, tildels og lange
og var kallt. **Storbollmasfisk** og var ypperlig
lufefiskett "bass" markedsbønder
som litt til bradde ved ired i hylte
Pa vare brakter er torst sei her og
lyse mest etterbraktede fisk i hverdags-
lig brukt, til helg og høitid lalls, örret
flyndre, og lveite, helst steilt
i ferskere liden er ogsaa sterrbit blatt
en mesters overpopulær steiltfisk
fisken i fiskedistributter smitter rollen
som beste kottarrat daglig, fisk og
sild. En godt annsett husmor er
den som er flitt til å stelle ladders
mark utav fiskeretter, steilt sauell som
steilt litt til tilberedd som pålegg

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr.

Fylke:

Tilleggsspørsmålnr.

Herad:

Emne:

Bygdelag:

Oppskr. av:

Gard:

(adresse):

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):

SVAR

fiseretter eller rotidens tilberedningssne-
 fløtter er utvære eller trallet, mesten
 som kjøtt, likevel at der kokes kveite
 i suppe som kjøtt og er deilig. Kveite-
 suppe serverit allurial som kjøtt suppe
 Og likeså og sammensatt larskaus
 utav klippfiske flesk og kjøttbiter ilag
 Tildels bruktes kvern klippfiske
 men for kraftens skyld og diverse
 mere for å få den larskausen god
 kjøpes det innbale av ~~slakte~~dyr
 som legges i god saltlake og denne
 lake bruktes til feit og kraft i larskaus
 utav klippfiske og den er deilig den
 feralt tilt står alltid langt høier
 i kvern enn konserveret sill

Lalls er dyr den 170, det er
 kvern helligdagskost hos den fattige
 som fisker den samt og villet til
 lettert pålegg I gamle dager
 i den tiden lallsen ville var sa
 dyr var det fast at i den tid en
 fisket lalls skulle i vannet hvor
 fattig heim lalls spises Onsdag
 og søndag Onsdag kott søndag
 stailt slitt var resten i alle heim

og for hver fisker som kom i hus, og denne
 måte også overtolles noialdelig som skilte
 Saltvannsfisli som fortlasles som hell
 vetelig for mennesket, er allslags, ufieste
 Mahmmarter, Haulaffe, ^{Sprub} Slatc og
 Bogvettall og Bogvettjelise, lildels og
 Samflyvderer. Det kemmer enkelte brutter
 slike fisliarter i forliet stand tollt til
 hørs og grisefor lildels og loipefor
 til merre husdyr i fjøs

Ferskvannsfisli som fisles hos
 oss i elver og vann er lalts, örel, Al
 og vöir. Og disse arter fisles hele året
 mens elver og vann er isfrie. Böt
 salles i bönder til vinterfisli. Al pleier
 dem her a vöite eller ligger i "surchlammet"
 og krydderet lalle

Sjöllsallt alle som drev fisli konserverte
 sjöll sin halvfisli, enten forliet de de
 forskjellige fisliarter til de forliet dem
 som halvfor til Botnafisli middag eller
 Hjellosinmiddag som de og sa
 "nem Hjellosin" var runder fisli
 sporet runder to og to over sporet
 og her til på forliet, eller forliet

Fullforliet fisli som skulle lages lutfisli
 utav hle forliet for lalt i "höt"
 til lutfisli. Larde var ypperligste lutfisli
 likeså hrosme. Forliet forliet var
 best som lutfisli når ligger en tid
 i salt for her til opp til forliet. De s
 huiss den ikke var stillet til lutfisli
 og da hle forliet på berg. Fisli de
 pleidde a vöite var helst sill, lalts lveiterelting
 og lveite, lildels og forliet og sei,
 lutfisli forliet saltet og forliet.

Det berreke at fisk som skulle vailtes
ble først kalt i "syredyr" syredyr
for den ble kalt i lalle ~~der~~ og dette
brukes lidels omme Fiske som skal
bli villig fin om fisk som saltfiske
pleies og å ha litt salt, sukker
heller strup i lalle sakt og litt
pepper og litt eddike i Lavtærblad
og lidels omme da helst til sill
ver og kviteboder Uer er en
næst ettertraktet fisk her, senere
liden har de begynt å vailte Uer
etter ligget i trydderet lalle alluralt
som kviteboder, lalle og sill
Fiskestill og storsill pleies omme å
vailte etter å ligget i trydderet lalle
og enten rumsaltet eller flettet
Begge deler likegode og kan spises
hæde i spek og kott alluralt som
vailt kviteboder, ver, forst og
sei. Oret og lalle saltet og vailtes samt Al,
sjelden Rør
Fisken som spises hverdagslig her
spises mest kott, helligdagslig helst
steilt i en eller fald heller omme
lidels smult
Forst, vannet er, kottet i syret
vann, enten sur eller, syre heller
kviteboder. Allerbest blir den
når syren er "römmenösse"
Og særlig blir den lettet når
kvoren kottet sammen med fisken
Al-kott og opplatt på fat lalles
den passende salt etter smakk og behag
At noen steiler saltet fisk heller sill
på glør er sjeldne no lidags

5304

6

Det har hermit siden siste krig at mange
har funnet ut at å steike fisk i leverfeit
blendet med annet feit gir ypperlig smakt
på steilt ferskfisk, vanst er det og derfor
er det ille så få som koker feit av lever
og trykker feitet godt og oppbevarer
på flasker til å bruke som drøifell å
steike fisk i, litteså at de har innbalt
av stalledeyr og legger i trykkeret lase
for senere å koke feit ut av til steikefeit
til fisk især

Luten til lutfisk ligger en alltid siden
på våre traller

Så var det fiskesuppe. Den er hermit
fra gammel tid at en må ha fiskesuppe
eller ferskfisk og levermøje. Tildels er
der brål og gulrotter i den og da
holst ille søtt i og kalles ferskfisksodd
Ammelig fiskesuppe blir kolt
utav ferskfisksøtt og da med litt
søtt i, enten sirup, sukker eller
sukkerærstanning i fiskesuppen er
en fra ellgammel tid populær suppe
eller ferskfisk, lilteil om en eller
spist kolt fersk røtt

Sillen er en populær rett fra ælste
tider den er lilte så populær spist
steilt, ^{kolt fersk} saltet, steilt på glør,
kolt tetsaltet sill, stramm saltet sill
kolt, servert som sildesill.

Såvell som kolt heller i spelte
røilt heller italle, som forrest
"flaksill" herlit til røilt såvell og
som pålegg røilt i spelte

I gamle dager var sill og flathöd
ofte ypperlig frokost-matid

25

Lørdagskvelder stulle eller gammal
 stikkil være Kollt saltet stillikkvelds
 Sillgryn er en gammel kjempe populær
 rett og til denne brukes saltet sild
 Sildein blir rensket fra beinene og altåret
 i små strimler og kollt i grytesuppe
 sammen med potet røpe og gulrot,
 senere kål i altvint som betasuppe"
 "Betagrynsodd" Og hadde en "Hjottbein"
 ble den kollt i sillgryn for god smakt
 styll etter brukes også litt av i sillgryn
 hos oss for at den skal være kraftig

Fiskepudding er en gammel kjempe
 rett på våre trakter den ble vist først
 laget i den tid de laget den såkalte
 "Amsterpolsa" men der har sidd forandringer
 og tilberede den i jernem liden sjølsakt
 Lillesa har vi og en rett utav ferskfiske
 vi kaller "Plutikfiske" Denne lages utav
 fisken når stikken "iö" og bein er
 fjærnet og da kollt i gryte og kollt
 og iört med litt smörr i litt lylle
 som er gröt og denne er en deilig
 rett med potet og gulrot til Meget
 få kjöper færdilaget fiskerpudding
 oftere hermetiske fiskeroller og
 fiskeroller hos oss, mest ved liden der er
 lite om fisk å få på havet

Lever og levermjölk er allgammel
 yndet mat og brukes ennå som ynder-
 rett Så var det boller av lever og mjölk
 ja de brukes ennå men mest i den
 tid mens rognen er god i fiske når
 fiskerogn blannes i og disse kalles
 stappiboller Tildels ennå lages de såkalte
 "Amsterpolsa" men disse blir best
 når god rogn er blannet i stoffet som

godt krydderet. Amsterpölserrne ble ogsaa
 laget uten rogn i ved vaa og sommerfiske-
 rier naar ikke god rogn var ifist disse
 var strodd salt og diverse krydderier i
 og oppbevart i saltlake. Det bemer
 ogsa at en fyller forskjemager med
 lever og fisk i og krydderier og smaker
 löll og pepper i disse sammen med
 salt gi ypperlig smaki og disse kalles
 vi "leverruller", gammelt ord leverrogn.
 Denne metode stammer fra "Amsterpölsen"
 som vist forst ble laget i Laporen utav "Hollender"
 som kom med färlöyer til Laporen som för ombalt
 Ogsaa er nydelig vell fra gammelt tid
 er sarmagerne kallt sävll som steilt
 iferst stadd. Sarmager stälet fra
 ryggen pleies som ä saltes som
 med lever og vaa salt rogn spises
 Sa har vi "Blodrygg". Denne er den
 del utav fiskeryggen den saltlake
 "Blodstuv" ligger i og denne er best
 kallt "lettsaltet" allra ligger en kort tid
 i salt. Sa har vi melken heller Iselien
 av fisken. Mange har tatt den vaa
 den var friskest og steilt den sammen
 med flesti og den sa den Iselieslös i
 fleslepanna. Fiskemell ble ogsaa blanda
 med värtell til ä grude de saltlake
 Gnetalefser huiss ^{färdigaltred lever} ~~smältdag~~ stävtes
 på för lefsa ble steilt. För ä oppbevare
 lever i saltet stadd i durt heller
 en alltid syre i lakten som "störtedöng"
 Sa har vi en vell de staller "rosballer"
 og disse ble laget av rogn, litt lever og
 fisk og smaddet i mjöl og ble både
 steilt og stalt og ofte kallt "stappstekt"
 Forstärögn naar den er god er ypperlig

5304

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr.

Fylke:

Tilleggsspørsmål nr.

Herad:

Emne:

Bygdelag:

Oppskr. av:

Gard:

(adresse):

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):

SVAR

Æ blanda i deig til brød og særlig gode blir disse brød når litt leverfeitt haes i den deigen. Dette gir både god hævelse og smakt i brød. Rogur er også nyttel i flatbrød og lilleså fiskerrett i hølstergrøt som deig til flatbrød og løfsebaktning. Og så har vi rognvaffeltaller disse er ypperlig gode. Rogner må alltid til den sømerrten brød heller heller kaker, pistes godt. Godt pistet rognvøre haes i røren til vaffeltallerne og desuten leverfeitt og så røres røren god sammen og steikes i vaffeljærnet til "Rognvaster" som er lette, særlig når der var rettel i røren. Weiteravol hle saltet sammen med sunnhoggede kvitelroder og saltet i fonder og var og er både feit og lett. Kost. Tørlig fiskeroder og rygger har fra aller ellste tider vert ypperlig løipefor til kreatur, særlig da til griser. Litt brann i drille til speltalver jore den store og feite

5304

10
Torskeroggeren har alltid vært en overymret
rell sager med forskellig og lever såvel
og utvoren. Kall kallet torskerogger har
vært og er med liddels ett godt pålegg
Lilleså og så er det en eller annen stund
å sette seg ned til "torsk" i løpene
først i fisketiden og senere og er
god og friskt og denne ble ofte oppbevart
saltet, tørrt og i ølket det hele er som
mat. Betydelig "Utgåten" og
sammen med "Iselje" et ypperlig for
til mat. Utpresset lever, raltse
et ypperlig føde for til olser og vædre
"gjøssel" til mat og dyr brukt til
da de gitt utifra der ble stygg smakt
av mat, i ølket og smør

Det har også vært benyttet fiskeslag
sammen med korn kalt i "sjøkomposé"
i dyrer for å i ølket sammen
til sterkt god gjøssel på dager
mat og sammen med astre den
gjøssel brukt bort mose fra
mat. Den sa den i ølket den
vært med gjøssel utav sjøkomposé
og denne var sterkt den

Om staldyr kan og fortelle
at den slags svært lite har vært
benyttet som fôlkemat hos
oss. Liddels en og annen gang
på prest og dattergårde de tilberedde
lette retter utav hummer og krabbe
de pleidde å bruke egg i mat til
å tilberede disse retter er med fortalt
No kan og ikke mer sunn på dette emne