

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Fylke: N. Tr.lag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Otterøy

Emne: Fisk i kosthaldet

Bygdelag: Otterøya

Oppskr. av: Johs. Ekker

Gard: Engjesvikja

(adresse): Fosslandsosen

G.nr. 19 Br.nr. 1.

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

1. Nei.
2. I gamaltid var det det vanlige at bøndene fiska sjølv det dei trong. Men dei som fiska for sal, reiste til "melamarktnaden" i Overhalla og selde eller bytta bort salta fiskevarer. Denne marktnaden bynte første tirsdag i oktober og rokk i 3 dagar. Etter at Namsos var anlagt i 1845, reiste dei også dit med varene sine. Kvinner var visst ofte med på desse marktnads- og bytturar. Dei hadde nok sitt å seie i desse kontant- eller byttehandlar. Dei skulle jo millom anna ha tyvarer og ymse slag matvarer.
3. Det var nok sild, tørrfisk og ur mest. Dei bøndene her i sjøbygda som ikkje fiska, eller fiska nok sild sjølv, kjøpte fersk sild og gana og salta.
4. Sild, ur og torsk. Silda var før den mestvanlige. Ein kan godt seie den utgjorde største delen av animalsk kosthald. No et ein mindre sild enn før, og visstnok mindre ~~fisk~~ annan fisk også her i bygda.
5. Ja. Spesialiseringa av næringsdrifta. Dei før nemnte sortar.
6. Her er ikkje nett noko fiskedistrikt, men fisk spelar lell ikkje så lita rolle i kosthaldet. Men mykje av fiskmaten kjem frå byen som fiskkaker eller pudding. Men lenger ute mot kysten er vel fisken så å seie den daglige kosten.
7. Spesialiseringa i næringslivet og betre råd.
8. Ja.
9. Nei. -- Ei gamal legdskvinne kunne i 1860-åra fortelje at ~~slik~~ kongskarane i gamle dagar ikkje ville ha laks meir enn 2 gonger for veka.
10. Ordet ufisk er kjent. Slike vart brukt til grise- og hønefor. Ein kan nemne ål, makrell, steinbit, rognkall og mange fleir.  
Ferskvassfisk.
11. Ferskvassfisk har her ikkje hatt noko å seie for hushaldet.
12. Har inkje å seie om dette.
13. Ja. a) Dei salta. Sei t.d. turka dei til turrfisk, også strimlar av kveite, turrkveite (reklingar).  
b) Laks iallfall røykte dei, kanskje også flaksild.  
c) Kjenner inkje til slik handsaming, men ho kan ha vori i bruk for det, (Kjenner uttrykket sursild).
14. Eg har sett flaksild henge til turk, hadde ventelig  
og legi i saltlake først -- stor sild
15. Sjø 13. Laga visst ikkje rakefisk her.
16. *Sjø meir å seie om.*



- 2
17. Mest kokt.
  18. I ferskt vatn. Eg veit ein mann som slo oppi sur mjølk når han koka fersk sei. Fisken vart betre da, sahan. Ventelig hadde dei og litt salt oppi. Ellest slo dei litt salt oppløyst i vatn (saltlake, nylaga) over fisken når han var koka.
  19. I feitt (ikkje torsklever). På gloa steikte vi spiki-sild, med vi var ungar. Vi syntest ho var betre da, men forferdelig salt. Minnest og ho vart steikt slik åt dei vaksne somtid. Det hadde ventelig frå før vori i bruk, kanskje og med annan fisk
  20. Ja. -- Inn i dette hundradåret.
  21. Kokar eller steiker han
  22. Fisksuppe lagar ein når ein har fersk fisk. Ho vart krydda med gressløk. Korleis dei ellest laga ho, har eg ikkje sett med inn i, men dei brukte visst mjøl- og mjølkejamning. Ein bruk alltid fiskesuppe når ein har fersk fisk. Det er nok ein gamal rett(?).
  23. Ein nå tru det, dersom dei kokar fisken.
  24. Vanlig ein gong. Eg hørde om husstandar i 1880-åra der dei åt sild og potet inntil 3 gonger om dag. Dei kunne eta ho spiki, koka eller steika (på gloa). Det var da smått om anna brødsul(søvel).
  25. Sildgryn av salt sild. -- Sildbitar, potetbitar, gryn og vatn
  26. Fiskpudding vart laga så langt att eg minst, -- kor lenge før, veit eg ikkje. No kjøper ein mest ferdig fiskpudding.
  27. Ein kjøper og hermetiske fiskkaker og fiskbollar.
  28. Levermjølje var før vanlig, no mest avlagt, men blir brukt i some hus enno
  29. Kjenner ikkje til noko av dette.
  30. Ikkje det eg veit.. Men levra blir kokt, og eti saman med fisken når ein har ferskfisk. Det same er tilfellet med rogn. Fersk skrei, lever og rogn, og dertil flatbrod, potet og fiskesuppe og krydde er jo herrekost.
  31. I is og snø (frysing).
  32. Har ikkje høyrd at dei nyttar mjølken, men rogn blir koka, fersk eller salta.
  33. Kjenner ikkje anna til dette enn at ei nabokjerring i min oppvekst laga rogn kake ved å steike a på kom-
  - 34/ fyren. Men det var nok også dei som brukte vaffeljarnet
  34. Det veit eg ikkje.
  35. Heller ikkje.
  36. Dei brukte av fiskeskinnet til klåreskinn på kaffen. Det er no avlagt. Ellest veit eg ikkje noko å svara til dette.
  37. Nei. -- Ein har ikkje bynt med det, det skulle da vera reker?
  38. Nei.

J.E.

5884