

Emnenumr. 27.

Fylke: Nordland

Tilleggsspørsmål nr.

Kommune: Donna.

Emne: Fiske i kystholdet

Bygdelag: Ctein

Oppskr. av: Solveig Ase Petersen

Gard:

(adresse): 8823 Aulin, Helgeland.

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eigen kunnskap,

B. eller om den er etter andre heimelsmenn (navn, alder, heimstad, yrke).

Petter Fredriksen. Alder 80 år. Aulin på Donna. Yrke: Fisker.

SVAR

Saltvannsfisk.

1. I øygruppen omkring Donna på Helgeland, hvor jeg kommer fra, har det alltid vært et godt fiske. Man kan si at en stor del av befolkningen her, har livnært seg av havet. De aller eldste av folket kan fortelle meg at de byttet fisk i store utstrækninger. De byttet helst i potet og muligens kjøtt. Korn fikk de til dyrene, de brukte det lite til husbruk.
2. I det daglige liv var det vanlig, at fiskerne dro inn til de tettbebygde stedene og byttet med bondene, det var også vanlig at visse fiskere byttet med visse bønder mot matvarer. Den største byttehandelen gikk for seg på bestemte tider og på fastsatte møtesteder. Det snakkes om Bjørns marknader på Donna og timbytteplassene i Rana og Vefsen distriktet. Her gikk byttehandelen livlig for seg.
3. Det var gjerne tørrfisk og saltsild som ble

byttet på de store møteplassene. Tørrfisker og saltfisker kunne lagres i lange tider, og det var derfor vanlig at bønderne kjøpte inn for hele året. Men det kom også an på husstanden. Bønderne saltet siden helst selv.

4. De fiskestegene som er mest vanlige her er aull, sei, torsk og kveite. Sei er nok den fisken som er mest vanlig. For den kan man bruke til andre ting, eks. lage fiskekaker.

5. Antall fisker har sterkt avtatt den siste tiden. Ungdommen er ikke interessert i å overta. Hime fisket er ^{det} mer og mer blitt slutt med. Derfor, den fisken en vil ha, må en kjøpe dypprosset på butikken til en dy høy pris. Det gjeld aller mest ur.

6. Kyst folk har alltid vært vant til å spise fisk, derfor spiller fisk en stor rolle i kostholdet vårt.

7. Ja, det blir spist mye mindre fisk nå. Dypfrysebøker er det i alle hjem, som igjen er fullt lagret med kjøtt. Kjøttet har konkurrert fisken helt ut. Og i butikkene har hermetikken for det meste overtatt.

8. Ja, fersk fisk var bedre enn konservert fisk.

9. Her i min heimbygda var laks ikke vort bruket som hverdagsmat. Laksen som ble fisket i noterne ble røkt og solgt. Men i Ulføen distriktet der hvor det var lakseelver, der spiste de spekelaks og grot om kveldene.

10. De vanlige „ufisk“ artene som vi her er rognkjels, skate, Håkrans, Håkjerring og Brilflabb. Slik fisk tok man ikke vare på, den ble liggende i fjæra.

Ferskvassfisk.

11 og 12. På grunn av at jeg kommer fra et aysamfunn er det svært lite ferskvassfiske. Vi har ikke elver, men bare noen få ferskvann, hvor det er lite fisk. Det er bare litt sportsfiske i ferskvannene om sommeren.

Konservering av fisk.

13a. Fisker ble tørket eller saltet. Man saltet helst auer og sei. Til bokna fisk ble steinkbit og hoje must bruket.

b. Fisker ble ikke røkt fra gammelt av, bare laksen som er et unntak.

c. Fisker ble ikke lagt ned i mysebleng. Sukker, ol eller andre midler faekkom heller ikke, i dette distriktet.

ESSAS

14. Silda ble tørket. Den ble lagt litt i lake først. Man brukte helst fitt sild til dette.

15. Rukling av tørket kveite, brosme og sturkeit var svært vanlig i gamle dager. Rukling av kveite var i gamle dager en delikatesse. Sei, ble ikke brukt.

Kortis ein lager fisken til.

17. Man spiser mest kokt fisk. Temmelig skjelden har man stekt fisk her ute.

18. Fersk fisken blir her kokt i syre eller eddik. Her ble aldri fisken kokt i saltvann. Fischen ble aldri saltet etter den var kokt, man hadde bare litt lakegjøning over den, da den var ferdig.

19. Fersk fisk ble bare brukt til stekt fisk. Saltfisk ^{ble} aldri brukt til steking, utvunnet saltsild. Fersk fisken ble stekt i smør, mens saltsilden ble stekt på gjer. Ungene laget silu til og spiste.

Lutfisk.

20. Tørrfisken lutet man selv, dattet den ved å koke bjørkved aske i vann, silte av asken og la fisken i vannet. Det er nettopp at lutfisk er kommet i butikken her i bygda vår.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

21. Ferskvassfisken ble stekt, men også kokt. Til stekt fisken hadde man smør til saus. Men de husstandene som hadde god råd, laget saus av fløte eller rømme.

24223

Fiskesuppe.

22. I gammel tid ble fiskesuppe ofte brukt. Fiskesuppen ble kokt på søtt av fersk fisken. Løt eller karve ble brukt som krydder i suppen. Melkejuning ble også brukt. Nå blir fiskesuppe lite brukt. Her på plassen er det ca. 2 husetander som bruker suppe.
23. Nei, fiskesuppe ble ikke laget til ferskvarsfisk.

Sild

24. Både spekt sild og stekt sild ble brukt sammen med flatbrød og potet. De kunne en gå rundt og spise hele dagen.
25. Salt sild ble laget til å lage sildegryn av. Det ble laget av skrelte poteter, grønnsaker og sild.

Fiskemat

26. Fiskepudding og baller ble laget, helt fra gammelt av. Det ble laget av hylse og sei. Både fiskepudding og baller kjøper man nå ferdig på butikken.
27. Fiskekaker og fiskuboller kjøper man nå både i løs vekt eller i bokser. Men i noen hjem blir det laget enda hvis man får tak i fisk.

Særskilte fiskeretter

28. duermylje ble mye brukt - Her på disse traktene blir det ikke laget møyje eller andre luer retter. Nå forekommer det luer av og til til ferskvarsfiske.

29. Nei, det blir ikke brukt. Forekom svært sjelden i gamle dager i dette distriktet.

30. Sverren ble ikke brukt. Men underflingen ble tranen av sverren brukt til stikkefett.

31. Sverren kunne ikke lagres for lenger tid, det ble etter en tid tran.

32. Nykokt.

33. Det ble laget rognkaker. Mjøl, rogn og melk ble blandet, som ble stekt i vaffelhjern til rognkaker.

34. Rau av hvite ble spist. De ble kokt enten salt eller fersk.

35. Langstuing ble kokt av ryggbeint, det det var litt blod igjen i beine. Det blir ikke brukt nå, men for ca. 1870 ble det veldig mye brukt. Fiskerne syntes det var veldig godt.

36. Hodet ble klevt og spist enten ferskt eller saltet. Ellers ble ingen av invollene brukt til noe. Bare da luer og rogn som unntak.

Skaldyr.

7

37. Skaldyr som hummer får en ikke tak i her. Men krabbe ble litt brukt. Krabben som ble fanget i gamle dager ble solgt i Sandnessjøen for ca. 20-25 øre pr. stk. Krabbe spiser man mere nå enn før.

38. Blåskjell og muslinger ble aldri brukt til noen som helst rett. Man var ikke den klar over at det var delikatesser.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

24223