

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Fylke: Akerhus.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Næmestad.

Emne: Fisk i kystkaldet.

Bygdelag:

Oppskr. av: C. G. Hjalmar Taugen

Gard: Taugen

(adresse): Steinsgard paa.

G.nr. 155 Br.nr. 3

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. og andres.

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

A. Saltrandsfisk. SVAR

1. Nei.

2. Ukjent. Det var ikke nærent, at bønderne herken kjøpte eller byttet til sig fisk paa sine saa aa si stadige Oslo-reiser. Gang utvilsomt som men med den her meget bestemte opfatning af, at havfisken spiste menneskekjød af de familiære sjæfalks lik. Derimot var nærent, at man ofte byttet til sig andre varer.

3. 4. 5. I gamle tider kjøpte de slet ikke saltrandsfisk. Nu i de paar sidste deccennier kjøpes der naturligvægt fisk, og særlig fastidene, hvor det nu er almindelig, at der gaar "fiskebil" en dag i uken. Det almindelige er sild, torsk og kolje. Nogen egentlig bestemt sort kan det ikke lade sig gjøre at opgi. Den letvinte adgang til fisk har ført med sig, at kystvandfiskingen er antrent op-hørt.

8. Umulig her at besvare.

9. 10. Har før nærent umulig en mot at spise havtrandsfisk.

B. Ferskvandsfisk.

11. Det var - er - forskjellige slags: Gjedde, ørret, abbor, sik og sild, lake, marit osv.



2.

fra oldtidene hadde fisket været ordret, saa det var mest vaare og høst. Den del af bjyden, som hadde anledning til sik- og sildefiske om høsten, fisket og saltet da ned, saa det skulde være nok sammen med fisken man ellers fisket vaaren og ellers for hele aaret, altsaa til neste høstfiske begynte.

12. Det hadde fra gammelt været almindelig "aa koke" den store grove fisken som gjedden og lakken. For murene [peiserne] ved 1700-aarenes begyndelse blev almindelige, hadde man for at faa røket storfisken sat op af træbord det nødvendige for røkingen. Og det hadde maattet være no høit, da gjedden af en kars længde ikke hadde været no almindelig i "gaugstia" om vaaren.

I smaa vandene i aarene her hadde der i gamle tider været meget fisk. Men traditionen sa, at murer har flamperioderne over bjyden, da alle folk og dyr maatte bo i skaglieene, blev fjeldvandede "fiskefattige". Dermed skulle det være ment, at folk fisket meget i dem, da det var vanskelig med mat i de perioderne. Det nævntes ogsaa, at det i de nærmeste tidsaldrer etter flammernes tilbagegang, sa bjyden smaat om den igjen blev tør og igjen bebjyget var en meget fortrivlet tid med hensyn til mat. Blant andet fordi det hadde tat lange tidsrum, før det blev ordentlig med fiske igjen i sjæer og elver.

B.

- 16. Er faran antalt det man vet.
- 17. Umulig at si - begge dele - men vist nok mest kast.
- 18. I almindelig friskt vand med lit salt i - nei.
- 19. Var nævnt, at der ogsaa var brukt at steike fisk "paa gloa", mest almindelig at der stekes i fleske - og andet fat.



Lüte fisk.

20. Ja. Lütningen foretok husmødrene selv - nu ogsaa - ved at blöte den i „aaskevatn“ [lüt fremstillet af almindelig træaske]. Da kjøpe færdigblötet lüte fisk er her ikke brukt før i det sidste decennium - naar den kan være at faa da. Men almindeligvis kjøpes den tør nu ogsaa.

21. Kokes mest almindelig indtages den smaa, der stokes almindeligvis i panne i et eller andet fat.

22. Fra overs meget gammelt er her brukt fiskesuppe, eller kiu af kraft af ferskvandsfisk. Er ikke her kjøbt noget andet navn end „fiskesuppe“ længer nu. Det oldgamle navn er glemt, kan ganske sikkert være. Med hensyn til tillavningen, saa er den enkel. Men fra overs gammelt var - og er - reglen her, at den skal kokes med melklot i som fast regel. Klot af lit forskjellig størrelse ettersom husmødrene selv finner det passende, saaledes ogsaa mel, grön og melkejerning og grönsaker. Da den kiu kokes af ferskvandsfiske kraft her, saa er den nu meget lite brukt, langt mindre end før i tiderne. Den er her regnet for en ret, som her har været brukt helt fra oldtiderne.

23. Laves her bare af ferskvandsfisk.

24. Bild. Ferskvandsilden var her ofte brukt til middagsmat i saavel kakt som stekt form.

25. Nei.

26. Nei, helt nytt. Enkelte husmø-



4.

dre gjør det ved at la saltvandsfis-  
kekjød passere kjøtkvernen. Ja, der  
kjæpes nu færdigløvet fiskepud-  
ding.

27. Ja, der kjøpes denslags nu.

28-35. Alt dette er ukjæent her.

36. Var i gamle dage etter at den tørre  
lutefisken kom dens skind brukt  
til at „klare kaffen“ med.

Tilleg. Skaldyr.

37-38. Ukjæent her. I vore gamle tra-  
ditioner fortæles, at der nu  
havde været lange perioder  
- man mente det skulle have været  
tre - var der skaldyr i vannet. Men  
der var ikke direkte nævnt, at  
man her spiste noget af dem, hvil-  
ket vel ville have været naturligt,  
da disse perioder hadde væ-  
ret svært lange, og det var van-  
skeligere med mat da.

Nannestad i januar 1951.

E. G. Hjalmar Langer.

5538