

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Fylke: Trondheim

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Balsfjord

Emne: Fiske i kystkredset

Bygdelag: Poartuen

Oppskr. av: Yngvar Ellefjord

Gard:

(adresse):

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Peder Hauken

SVAR

1. Fiske har i stor utstrekning vært brukket som bytte middel mot andre varer. - I alle tid var fakkisk handelen på Trondhøi ~~bytte~~ med handelsmennene byttehandel. Man leverte fisken der og fikk varer i bytte.

Man også man og man i mellom byttet man. - Partij med fjellsamene byttet man meget. I bytte for fisken fikk man skinn, reuljött og rensener. En og annen pleiet å reise til Skiboten marked hvor der var stor byttehandel med funlandere og svensker som kom dit.

4. De fiskearter man brukte var torsk, sei, kyse, flynder, kvete, mer, lyding, laks, øret og rild. Fiske som sandskrubbe (en flynderart) rognkall og skate var bare kreaturmat.

5. Der var de som kjøpte fisk fordi de ikke rotte selv. Allis var det skikk og bruk å la naboen få løsning hvis de ikke hadde vært roen.

6. Fiske var en vesentlig del av kystkredset. Ja, man vildt simpelthen ikke tilst.

skinnbit
brosme

20639

68808

sig hvis man ikke hadde hatt fisk
a ty tid.

7. Nu spises mindre fisk enn før. Dette
skyldes den nye tid med rimeligere skat
norske forhold.

8. Torsk fisk var nesten daglig kost. Men
før i tiden brukte man meget saltfisk
og torskfisk. Man kunde bli lei av
fersk fisk og brukte derfor ofte bokna
fisk.

9. Laks har den ikke vært særlig meget av.

10. Ordet røfisk er bruket. Det omfatter
de 3 foran nevnte arter, men helst
andre sorter som kveite, kiltjønn
og støje.

Man ble bruket meget skinnbitrekking.
Fisken ble flekket og skåret på tvers
og kveit. I litt behandlet man også
kveiteraven som også ble kokt fersk.
Kveiterygger ble rekket og kokt som
kjøttuppe

20639