

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Nordland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Vågan.

Emne: Fisk i kostholdet

Bygdelag:

Oppskr. av: Th. Aalstad.

Gard:

(adresse): Svolvær.

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):

SVAR

17. Saltvassfisk.

- 1) Fisk har vort brukt som byttlemiddel fra òminnelige tider her i Vågan. Forden har folk skaffet seg både matvare, bevarer og delvis bronse.
- 2) Viktigste omsetningsplassen var Vågetemna omkring St. Hans, når vinterens produksjon av tørfisk var ferdig. Denne kjøpetemna i Vågan er meget gammel. Allt i kong Olofs tid hadde den fått sin skipnad; og den holdt seg med visse brødre like til midt i trettiara av dette hundreår. De siste 70-80 år var den gjerne kaldt Kabelvig kjeptmarked. Her møtte bønderne fra Innlandet og fjordene helt ned til Nordre Helgeland med sine varer f.eks. smør, kalv, potet, bevarer og fawned. I denne oprinnelige byttehandelen kom det snart et nytt omsetningsledd, kjøpmannenⁱⁿⁿ, og det ble kontanthandel både for fisker og bonde.
- 3) I Vågan har bønderne aldri kjøpt fisk, da de til alle tider har drevet fiske ved siden av sitt gårdsbruk. Og de har alltid hatt en passende forsyning av tørfisk, saltfisk og sild eller til å ta til om det daglige fiske skulde slå feil,

Jeg er opmerksom på at jeg kommer meget sent med disse bevarerne. Men kanskje dette sent inn aldri. De er også et godt snart komme etter.

Th. Aar

eller om en var optatt med annet arbeid f. eks. torving eller slätten, så en ikke hadde høve til å skaffe fersk fisk til husholdninga.

- 4) Sei og tår er den vanlige fisken gjennom sommerhalvåret, om høsten også ~~se~~ høye og flyndel.
- 5) Fisken spiller en avgjørende rolle i Lofoten. Den utgjør middagsmaten mindst 5 dager i uka for den størsteparten av bygdefolket.
- 7) Det har nok avtatt litt i det siste. Det er flere og flere som har fått nå å spise kjøtt en gang midt i uka. Slike forekom nesten ikke for 20-30 år siden.
- 8) Fersk fisk er verdsatt langt høyere enn konserver. Helst må den være gløperisk. Mange gamle folk, som ellers ikke er kostforaktlere, liker ikke ferskfisken hvis den ikke blir servert til middag 2 à 3 timer efter at den er ^{kommet} opp av sjøen. "Feinsmekkere" i den grad, er ikke den opvoksende slekt.
- 9) Laks har aldri vært hverdagskost i Vågan. Den var og er søndagsmat 2 à 3 ganger i løpet sommeren for en stor del av befolkningen, for øvrig blir den saltet og røkt, hvis det er noen tilgang på den.
- 10) Som "tøfisk" rekker vi håbrann, hå, skate en bestemt sort skreinbit, og ålen anses for meget hilsom.

B. Ferskvarefisk.

- 11) Vatman her er bare ørret og røt. Annen ferskvarefisk er ukjent i Lofoten, så vidt jeg vet.
- 12) Det fiskes noe på forsommeren når sjø-ørreten går op i elva og vabr. Ellers er om høsten en fisker i vatman. Dette fiske har aldri vært annet enn sportfiske.

19. Konservering av fisk.

- 13) a) Til saltfisk anvendes mest kvite, tør og tørk
Til tørfisk brukes tørk og sei. Til boknafisk brukes
småkvite, flyndre og steinbit.
- b) Eldre tid ble ikke annen fisk enn laks og
sild røkt. Nu anvendes røking mer.
- c) Det var nok så almindelig at en lot småsei
sørme i laken om som meien. Annen sursfisk
er ukjent.
- 14) Lettsalta flaktsild ble til dels tørka, andre røkte
den litt før den ble tungt til tørk.
- 15) Til spekemat anvendes først og fremst sild, men
også kvite og tør. Mange liker også surssei.
- 16) Laks, ørret og røy blir lett saltet og røkt.

Korlis en lages fisken til

- 17) Fisken brukes mest som kokt ferskfisk. Å plukke
fisk var lite anvendt før, nu vistnok mer.
- 18) Ferskfisken kokes for det meste i surt, sapre,
surr melk eller eddike hvis en ikke har annet.
Når den er oplagt på fekt, blir den overhellet
med fersk sterk saltlake 2 à 3 ganger. Da blir
gjernne fiskestet-krofta-brukt til fiskeuppe.
- 19) Fisken steikes i panne. Smører den seg ikke
selv i panna som sild og laks, brukes en fett
av ett eller annen slag. Bare under siste
krig har jeg sett tørkelver anvendt til det.
Den gav saktens fett og upaklagelig smak på maten.
Men en forpestet huseit med steikosen.
- 20) På gårdene liker de fremdeles fisken selv. Den
brukes helst sent på høsten og ved juletider
utover til skreistimen kommer i januar.
- 21) Ferskvassfisken blir gjerne kokt fersk som
annen fisk, hvis det er litt støvelse på den, er
den mindre blir den gjerne steikt.

22) Fiske-suppe var og er almindelig brukt i Tjågan. Det blir kokt på fersk fiskekraft med meljanning utbrøt i melk, helst. Hvod mer skal til beror på hvod en har for handen. Ett egg gjør seg godt, en fløteskutt likesi. De fleste brüker ^{gulerot} grøstauk eller annen lauk i suppe. Andre brüker karve. Fiske-suppe referes for en god, gammel rett som hører med til en riktig fiskemiddag. Men det brükes noe mindre nu en för. vistnok fordi saft og syltetøy er så lett vint å ta til når det gjelder suppe.

23) Suppe av ferskvassfiske er lite brukt.

Sild

24) Sild var brukt kokt eller stekt fersk i den tid det var sild å fiske. Men det kunde vare lang tid i mellom. Ellers var det flakksild og spekesild eller kokt utvorna saltsild. Sild til et matmål ble aldri brukt mer enn en gang om dagen, men rester brüktes ofte til flatbrød andre mål.

25) Sildgryne av salta sild brükes til avveksling. Enkelte skjæer silda i 3 a 4 stykker og koker den sammen med potet, nepe eller gulrot og bygggryn. Andre rensker den for bein, karver den i småbiter og koker den som ovenfor nevnt. Det siste skal nevnes gjerne små sildgryn, det første stor sildgryn. Har en et krappebein, blir det gjerne kokt på det.

Fiske-mat

26) Fiskepudding og fiskeboller var lite og helst slett ikke brukt i de almindelige husholdninger i gammel tid. Nu er det mer almindelig. Og

27) utover bygda lager de op fisker selv. Til en avveksling kan en nok kjøpe litt hermelisk fiske-mat hos landhandleren, som nu i almindelig opå förer den slage.

Sorskilte fiskeretter. med mjölje

- 28) Fiskelevra brukes her kokt fersk. Andre måter er nesten ukjent. En og annen har forsøkt seg med en slage levergröt. Men den har aldri slått igjennem. Kamsmagere var for bruket av en og annen fiske i rosbua, men ikke nå mer.
- 29) Under krigen var det mye bruket å lage leverpastei: lever og rogn i forskjellige blandingsforhold kokt med salt og krydder. Det ble et utmerket pålegg på bröd, og kunde i stor utströkning erstattes smör. Men det var en ulempe, at det snart harsknet. Denne pastei blir fremdeles laget og bruket om vinteren i mange husholdninger og anses for et utmerket næringsmiddel.
- 30) Lever som skikfett var bare bruket under krigen
- 31) Bliu ikke levra bruket fersk, kan den settes i vann og opbevares et dögns tid. Ut over den tid bruker ingen lever til mat.
- 32) Rogn brukes kokt fersk og i senere tid som kaviar. Melke, eller iselje som det omtales her, er det ingen som nyttar.
- 33) Rogn blir ogsä nyttat som rognkake sammen med mel. Rören stukes i vappeljern, i panne eller på brödjern som det pæres.
- 34) Kveitrorv ble för mye bruket både fersk og saltet som sovel på flatbröd.
- 35) Blodstüing er enda kjent, og skabbet av mange gamle fisker. Det er nettsom Peter Dass sier det bakerste av blödryggen, men det er vel samtidig myrene hos fisker. Det må vore noe særlig ved denne blodstüingen, for den som først får smaken på den, anser den for det beste på hele fisker. Det er krolig kost, nesten

6.
som mangelvare. Og en liten dram vil gjør seg godt.
36) Mange liker torsk hodet godt. De skjærer ut
selve hode skallen og tar tungen og kjaker, som
de koker fersk eller saltet.

Om vinberet er det blitt temmelig almindelig
å skjære tungen ut av torsk hodene. Steikte
torsk tunger er ansett som en herretrett.

37) Skuldyr og muslinger er ikke bruket i
Lofoten av innbyggerne.
