

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Sør-Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Støren

Emne: Fisk i kosthaldet

Bygdelag: Haukdalsgrenda

Oppskr. av: Jens Haukdal

Gard: Haukdal, sørstua.

(adresse): Snøan st.

G.nr. 59 Br.nr. 3

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Etter samtale med Kari J. Hugdal, 64 år, Haukdal, husmor.

## SVAR

A. Saltvassfisk.

1. Fisk har ikkje vori bruka som byttemiddel.
2. Her i grenda var det vanleg at bønder og husmenn reiste til Trondhjem der dei bytta til seg eller kjøpte fisk. Det var seks mil herifrå til byen. Vegen dei måtte fara vart såleis tolv mil, og vegen var heller ikkje serleg god. Bytte og handel gjekk for seg i Ravnkloa. Der kom fiskarane inn med vara si og hit søkte dalabøndene.
3. I gamle dagar var det mest sei og tørfisk som bønder og husmenn kjøpte. Det var på vårparten at denne handelen foregjekk og dei kjøpte da så mykje at dei skulle ha nok for slåttonna. Det kunne vera frå ei halv tunne til to tri tunner alt etter storleiken på gard og plass. Opp etter Gauldalsvegen kunne ein kjenna lukta av fisklass dag etter dag, og i dei nedre bygder gjekk det da det ordet: No held sokndalingan på å kjøre hem surseien te onna. Silda vart kjøpt i ottingar, kvarter og halvtunne som spekisild.
4. Det fiskeslaget som brukast mest i bygda i dag er vel utan tvil torsken. Elles vert det bruka nok kveite og uer. Medan makrellen berre vert bruka av nokre få. Her i grenda er det vel snaut fleire enn garden her som brukar makrell. Det er den gamle trua at makrellen er liketar som ligg attom motviljen.
- 5.6. Høyrer heime i fiskeristroka.
7. Relativt sett er ein vel noko mindre fisk i bygda no enn før i tida. Dette kjem av at ein no brukar fisken ansleis enn før. Medan ein før kjøpte heim fisken salta i tunnevis vert det no kjøpt fersk fisk av fiskebilituta. Ruta går ein gong i veka og difor vert det berre ein fisk- eller sildmiddag for veka. Ein annan sterkt medverkande faktor er den radikale ommlegginga av matmåla som er skjedd den siste mansalderen. I eldre tider var her vanleg med fire varmmrettar for dagen, men no er det

oftast berre ein varmrett for dagen.

8.Konservert fisk har ein ikkje bruka i serleg grad her. Det var den salte tunnefisk som vart bruka. Dette kom av dei vanskelege kommunikasjonane og det store fråstandet ~~ø~~ til fiskeplassane og salsentra. Fersk fisk vart det heller ikkje tale om då han ville vera halvt bortskjemt innan han nådde hit opp.

9.Laks var ikkje mykje bruka her. Det kunne einast vera utpå hausten da fisken var ferdig med gytinga og gjekk ned ifrå tverrelva. Da vart det fanga mykje av laksen og salta ned for seinare bruk. Sommarfiske etter laks har ikkje vori drivi.

10.Ufisk eller slike fiskartar som fiskarane ikkje ville bruka sjølve vart ikkje framlagt for sal. Men makrellen har ikkje stått serleg høgt i kurs og mange ser nok på han som ein ufisk.

#### B. Ferskvassfisk.

11.Av ferskvassfisken har vi berre auren her i bygda, og det har ikkje vori så mykje av han heller.

12.Det var serleg ut på hausten at fisket gjekk for seg. Men ikkje alt dette fisket var lovleg. Mange bruka ljøster, og spik-korg til å lysa med i ti-ingsbekkene der ti-fisken gjekk. Dette var til stor skade for fiskmengda i vatna og er nok ein medverkande årsak til at det i dag er så lite fisk. Noko jamt fiske i heile året har ikkje vori drivi.

#### Konservering av fisk.

##### A. Saltvassfisk.

13.a) Fisken vart salta (oftast kjøpt salta ferdig)

b) Å røykja fisk har vori bruka i nokon mon, men det har ikkje vori ålment.

14.Å tørka sild til flaksild har vori bruka av somme. Silda vart da lagt i saltlake først og tørka etterpå. Ein bruka både storsild (gråbeinsild) og feitsild til flaksild.

15.Det har ikkje vori bruka å eta tørka fisk speken.

##### B. Ferskvassfisk.

16.Auren vert salta og lagt ned i kvarter eller otting for vinterbruk. Rakaure kjenner ein ikkje her.

#### Korleis ein lagar fisken til.

17.Ein et fisken både steikt og kokt, men det mest vanlege er kokt.

18.Ferskfisken vert koka i salt vatn. Det kunne vera nok så ~~xxxx~~ ymse med saltmengda som ein tok til koking av ferskfisk. Det var nermast ei vanesak for husmødrene, og dei hadde fast mål for kor mykje som måtte til. Men det er sikkert at det vart bruka mykje meir salt før enn det som er vanleg no. Saltet vart alltid havt opp i kokevatnet.

19. Fisken som ein skulle steikja måtte vera fersk, og han vart steikt i panna. Ein brukar smør eller matfeitt.

### Lutefisk.

20. Lutefisken vart luta på garden, og ein bruka bjørkeoske til å laga luta av for di det gav beste fisken..

I siste fem åra har fiskebilen teki til å køyra med lutefisk også, og det er difor mest vanleg å kjøpa lutefisken luta ferdig.

(vass/

21. Ferskfisken vart laga til koka eller steikt. Til steikinga vart det da bruka smør og skulle fisken vera ekstra fin var det vanleg å ha på tjukk rømme når fisken var omlag ferdigsteikt.

### 22. Fiskesuppe.

Fiskesuppa har vori vanleg mat her i bygda. Nemninga på dei ymse slag fiskesuppe har vori: fiskesuppe og sildsuppe. Sildsuppe i samband med fiskesuppe er nok ikkje rett for di fiskarane ofte seier at sild er ikkje fisk, men her på bondelandet skil vi ikkje så sterkt mellom desse.

Fiskesuppa vart laga både av salt og fersk fisk (eåler sild). Skulle suppa vera retteleg god vart det bruka muskat og graslauk i ho og til slutt vart det sett til tjukk rømme. Elles kunne ein setja til poteter, gulrøter og jamninga vart laga av mjølk og kveitemjøl. Fiskesuppa vert bruka kvar gong ein har fisk. Ein kan seia at fiskesuppa er både gamal og ny rett. Det er nemleg ikkje alle som var like snare til å ta nytt inn i kosthaldet. For dei som først tok til å bruka fiskesuppa er retten gamal, medan det er ein relativt ny rett for dei som kom seinare i gang.

23. Ein legar også fiskesuppe av ferskvassfisk, og det er mange som tykkjer at suppa vert like så god av slik fisk.

### Sild.

24. Frå gamalt var det vanleg å eta silda som spekisild. Dei tok da ein sildbit og la mellom to flatbrødstykke og laga båttå av det. Silda vart bruka til eit mål for dagen

25. Silda kunne verta laga til på fleire måtar. Dei mest vanlege var sildsodd og sildebetasuppe.

Når det skulle vera sildsodd vart silda kløyvd etter ryggbeinet og kokt i halvingar og lagt på fat. Suppa vart koka vidare med bygg-gryn, kålrot og gulrot (etter at det vart vanleg å dyrka desse)

Sildebetasuppa vart laga til slik at ho kunne etast med skei. Silda vart reinska for skind og bein, skori i småbitar og koka saman med bygg-gryn, kålrot, gulrot og poteter.

### Fiskemat.

26. Fiskepudding har ikkje vori laga her, og retten er relativt ny. Han har ikkje vori vanleg her før etter år 1900. Fiskepuddingen vert kjøpt ferdig.

27. Ein kjøper no både hermetisera ~~og~~ fiskebollar og fiskekaker og ein kan også få dei ferdiglaga i poser på 1 kg.

Særskilte fiskerettar.

28 - 36. Desse spurnader kan det ikkje gjevast anna svar på enn at det aller meste er ukjent her.

Kan svara på spurnaden om klåreskinnet, men det er ikkje symjeblæra som har vori nytta her. Det er skinnet av sjølve fisken ein har tørka til klåreskinn.

Tillegg.

Skaldyr.

37-38. Ukjent her.

Jens Haukdal.

5625