Førsteblad

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Nord-Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Egndal

Emne: Fisk i kosthaldet

Bygdelag:

Oppskr. av: Anton Skrugstad

Gard:

(adresse): Steinkjer

G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

Husmor Anne Skrugstad 63 år Steinkjer

SVAR

Fisken har halt mykje å seia for det daglege kosthaldet her, som må reknast for innlandsdistrikt som kjöpar fisken. Så langt attende ein kan hugsa vart fisk og sild kjöpt salta i tønder. Ei tønde sild og ei tønde salt fisk måtte stå på buret så bondekona hadde å ta av i ymsetider når det var arbeidsfolk utanom gardsfolket. Sild og fisk i tønder vart kjöpt hos ein kjöpmann som hadde handel med fiskeridistrikta.

Nå er det heilt slut med denne handel. Nå går det fiskebilruter 2 g. i veka etter alle vegar. Dei stansar opp ved alle heimar. og dei har med nesten all slags ferskfisk, ferdiglaga fiskmat og husmødra kjöper da det ho treng for ein dag eller 2.

Det er de siste 20 årene desse fiskebilrutene har gått.

5557

A Saltvassfisk.

Ein kan ikkje tenke at bøndene her har bytta til seg fisk mot korn og kjøt. Av fisk kjøptes for det meste sokk eller salta torsk. Når det var sildefiske i Beitstadfjorden var det bønder som kjøpte fersk sild, gauke og saltet sjølv. Nå er mest vanleg å kjøpe fersk fisk og det er: torsk, sei, skrei.
Fersk fisk i kosthaldet her brukes i alfall 2 dage i veka og ein brur nesten. Det brukes heller meire fisk nå enn før.
Fersk fisk trykte ein var betre enn konservert.

Nå er det ingen som tenkjer at laks vart mykje brukt som kvardagsmat. Men det er fortald at i 1812 då dei bygde den store skulåna på Midjo ved Ogna elva hadde tømmermennene rekka å eta laks meire enn 3 dagar i veka.

Utånde „ufisk" kjenner ein ikkje til her

B. Ferskvannsfisk.

Det er aure og rør som er brukt her. Det er for det meste fjellaure som vert fiska ettter seinaren. Rør vert fiska på røygrunner om hausten. Både aure og rør vert bruka ferskt – både steikt og kokt.

Konservering av fisk

Her var det ingen som sjølv konserverte fisk til kosthaldet.

For ca. 50 år sia var det bønder som hurka sild (flaksild) lagt i saltlake før ein hurka henne. Spekken hurkafisk kjenner ein ikkje her.

Heller ikkje kjenner ein lit at nokon konserverte ferskvannsfisk.

Korleis ein lagar fisken lit.

Ein et mest kokt fisk. Fersk fisk kokar ein i salta vatn. Tok så mykje salt at ein trang ikkje salte fisken etter han var kokt.

Lutfisk.

Ein luta kårfisken sjøv. Då fiskrutebilene byrjte i 30 åra har dei også med ferdig lutefisk.

Ferskvannsfisken vert oppgjort straks so vert sporen skove av og gjort noen skjer med kniven inntil beinet på begge sider. Når fisken er kokt sleppar stykkene ved beinet og spises med litt feit, potet og flatbrød.

Fiskesuppe er vanleg mat

Den vart laga av krofta når ein kokta ferskfisk. Litt lök, helst finhakket grasløk, gulrot med jamning av melk og mjöl. Det er ein gamal rett.

Eins kan laga fiskesuppe av ferskvannsfisk på same måten.

Sild.

Silda vart for det meste ete som spekesild. Det var sild minst 2 dage i i veka til middag. Men i staden for spekesild kunde det vera sildgryn ein dag. Silda vart reinska frå beinet og skore i beter og kokt i vatn og gryn, potet og kanske nokre kålrabbeistykker. Var silda mykje salt måtte ho ligge i vatn ei tid. Det vart også laga sildgryn av ferskt nysalta sild, men ho vart ikkje skore opp i beter – berre nokre knivskjer på sidene – Denne sild vart flöitt opp av grynа og lagt på djupstaleren.

Fiskemat

Fiskpudding er ein gamal rett og vart laga av hyse som vart skrapa og röra, spedd med mjöl og melk og diverse krydder. For meir enn ein mannsalder siden var fiskpudding berre brukа som selskaps og vertskapsmat og då laga av erfarne kokkekoner.

Ferdiglaga hermetiserte fiskekakker og fiskeboller kjöpes del like av Men det brukes til hyttekost. Der kan ein ta det stående så det skal finnes eit lager av mat der.

Nå har fiskbilene med ferdiglaga fiskpudding, fiskeboller. Den lages på fiskmatkjökken som det er fleire av byen.

Serskilte fiskerettar

Ein kjenner ikkje lit så mange av dei serskilte fiskerettar. Ein veit om rognkake – røre av mjøl og rogn med litt mjølk eller vatn steikt i panne.

Fersk torskerogn vart kokt og skiva opp og steikt i panne.

Ein kunde få torsk og lever og rogn i kasser når torsk og skreifisket vart drive i Lofoten og på andre fiskebankar.

„Longskuven hin lange" er ukjend.

Skinnet som ein flekte av torsk brukte ein lit klåreskinn

Skaldyr

Kløskjel og musslingar er ikkje bruka her.