

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Fylke: Stord-Tromsdelag.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Høylandet

Emne: Fisk i Nosthaldet

Bygdelag: Høylandet

Oppskr. av: Peder Pedersen

Gard: Brøndø

(adresse): Høylandet i Namdal.

G.nr. 87. Br.nr. 4.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

H: Saltvassfisk.

Ja - slik byttemandel er velkjent fra gammel tid
her i Namdalen.

Den byttemandelen mellom sjøfiskerane og bygdedefolket
i endre - Namdalen - er vel kjent på, gjekk for
seg på "Melamannan", som alt er omtalt i
Tromsbygns privilegier av 7^{de} mars 1682 og seinare
av 6^{te} febr. 1732. Mølen er ei lita grend i Skage
og låg allment Namsen om lag 15 km overom Nam-
sos. Her var det hadde Brøndøst fiskerika i
oktober maas-år. Og det kom sjøfiskerane med
båtarne sine lasta med Saltvass Sild, Kveite, tær,
turrfisk og tran. Her møtte so landsfolket opp
med sine varer: kagemjøl, smør, ost og mæsmæ.
Og so tok byttemandelen til. Det var t. h. vanlig
å bytte ei kynn kagemjøl i ei kynn sild
Flere tid var det vanlig at landsfolket skaffa
seg sommykje sild og fisk på mann- at dei
saa velberga for velle vinteren. Så ein vanlig
konn legard kauft dei fra 1-2 kynn sild, 1/2
kynn tær og 1/2 kynn kveite og eit par vogjer
(36 kg) turrfisk til vinterbruk. Her fra bygda
hadde folk opp til 80 km veg til "Melamannan",
og da bygda i gammel tid var veglæs

Til sp. 1.

" " 2.

gjikk ferdsla til marknan med båt. Etter
 det vass draget som kinn gjennom dalen. Det
 mest av varom ein hadde bygd sigkil, laert
 ein lagre på marknaspllassen, der folk hadde
 sett opp egne buei (kies) til iseri hadde lag. seg på
 elvaru; so ein künde herke varom kinn med
 hest når det leid ut på forjells vinkeun. Inne
 marknan vart med lag kring 1890 - og frådern
 led so det helst handelsmannen teke på lands-
 bygda som har skilt for omsetjinga av salt-
 vassfisker. Tev bygda so det i allfall på som har
 kjøpt fiskur beinast fra sjöfiskarane.

Titel p. 3.

Sjå overfor. Eg veit ikkje om at bondene her har
 brukt å kjøpe fiskesild som dei sjölkavarna og
 salta

4.

Det fiskeslag ein no kjøper er: sild, uer, kvake, flom-
 de og skrei og vanleg torste. Det er vel helst den siste
 av desse fiskeslagene ein no nyttar mest av i kuis-
 haldet; da det so kan det fiskes med so teke med
 kysten av Herredalen

5.

Sjå under pkt. 7.

7.

Det er stor skilnad på bruket av fisk i kuis haldet
 no mot for i tidu. Ein kan mest sege at seime
 slag fisk t.d. uer og kvake so vortidern keime for-
 nemm om at for landsfald. Træi det so vortte
 slik kjem det vel helst av at fiskarane so vortte
 meire organiserat; soxå om setjinga av fisken
 bli deligerat dit deifte lettast og mest loisamnt
 å få han sild

8.

Det so foret ider alle siste tid; det har vortt tale
 om å kjøpe fisk ^{til} i kuis haldet. So lang som
 bygda var legg fra sjön - var det mest rådlaust
 å få kjøpt fisk fisk - eten kan vart roke skjint
 vortte der lang transporten. Innsleis - so det
 vortte med det - ekke at ein og annan "fiskebiler"

2 ganger om dagen". Dette synes naar viden
 "Laksen hadde i kuisstadel iden tid. Eg kan og
 minne at iden gode, gamle tid, fikk ein liter
 2 skelling om auka for laksen om ein idet heile
 "var so heldig a ja selge eit stykke laks til ein
 eller annan embetsmann om i distriktet
 Men slik w det ikkje lengre. Derre sto w lakse
 fisket i skrande maakta utvæleg om ykje
 etterst. Kildrot fisket i sjøen w vort so almin-
 delig. Ogso w det kom i stand is hies i byg-
 dene som led vort den laksen, som blev
 fisket opp, og derifrø sendt til byerne. Difor w
 og laksen til kvardags kom best fra mat-
 delene vår. Og naar det nu w mest uråd
 a ja leigd tenarhjelp på landegardane so
 kan herde det kjem av at det nu w for lite
 om laksen på matbordet. Dette serf. i parantes.
 Og det "tefisk" w ikkje kjend.

10.
 B.
 Fisksp. 11.
 12.

Ferskvass fisk
 Steie og kôge (iôie)
 Det erkeste av alle og røypfisket w kaldt vatte
 drive om tråden med garn. Da bygde vån
 har fleire store og gode fiskevatn harfalt sin
 nytta hovst til a skaffe seg bra om ferskvass
 fisk til vorkubruk. Men forutan fisket om trå-
 den har dei og drive fisker med stong og stli
 no og da heile seimann i kildu og på det mæsten
 skaffe seg fersk kôkfisk

Om konservering av saltvass og ferskvass
 fisk har gjentge a forskell; da og ikkje veit om
 at folk her har brukt a konservere fisk på annan
 måte om ved salting og røyking. Frågansal
 tid har ein nytta dette konserveringsmåten
 for laks og aua, ikkje for annan fisk
 Ein st. mest all fisker som, kôkfisk.

17.

no og da gjestar bjegda. Men da desse ikkje trau
faste reidde og beru traffikerar den einu ho-
vudvegen ut trau, so bliu det ikkje mange av
neimann som får høve til å kjøpe fisk av dei.
Derfor er det makulest at det bliu dei norrøne-
vete fiskere som er å gå kjøpe hos handels-
menn som bliu mest nytta her.

Sj. sp. 9.

Skar og ikkje trau menn. Lakson var derfor kjem-
det av - at vi her reknau trau for ferskvass
fisk - av de trau er "fodd og alen" i elvane vass,
det trau og vassu kelbani i fjellområdene i inga
sidenest. Ja - og heitau godt at lakson i min
i ungdom vart nytta som varleg tårn-
mat; dels som fiske-, salta- eller røykta laks.
Stamsen med bielvar trau frå gammal tid er
mann gjeter som er ders god lakseelva i
dei eride Stamsen bjegda trau det so tar seg alt
vass ein vett godt for seg eit rikt laksefiske
om som trau. Da det i gammal tid mest ikkje
let seg gjera å gå Seld lakson - var det sjølv
sagt at laks i ei eller annan form vart nytta
nytt i kosterbald. Det var isokk altomindelig at
ein i den tid laksefiske gjekk for seg eit laks i
fiske tilstand eit par dagar i vika. Gjekk man
kennde ein få spektakulær røykta laks to-
trigonger om vika. Gjennom bjegda var kenn det og ei god
lakseelva, Sörva - ei leide til Norrsel. Ikk trau
frå gammalt vort fiske nytta med laks, men
männu om i Stamsen. So var på Høyland
trau og ikkje røykt-gjete at berre som så fram
for mange gonger om vika det vilde eta laks-
mål det fiske seg i fiske. Fra Overhalla
derimot er det vort fiske at fiske som tok
berre på ein gard som hadde lakseelva krav-
de at dei ikkje skulde eta laks meir enn

Fisk fisk blir i kokan i salt- og vatn. Mungdass
salt-rettar seg ekki um ein vild og þetta krafta
hil fiski súppu. Vildlein det-ka. Det ein beru
ein liten saltklippe by þau i vatni. Þessum
det ikkje skal kokast súppu- þau ein i nokk
meir salt i vatni. F. gammal lid þau ströddu
ein þá like grandi fyrir salt þá den koka þá
sker og austu so litt varmt vatn over fishen
so det var ein lett saltlake over fishen. Slit-
gjer ein ikkje ikkje no longer.

a " 19.

Skuldi ein þor ein gongu skuld sleiku laks eller
aune eller fiskidid om ein ferk tak i slit; so
sleiku ein fetten i þarmu og i smor.

a " 20

Turrfishen þau voru og blir framleis lita i
meirum og blir allori kjopt i ferdig stand som
lutfisk. So gammal ejer þau og ikkje ek kjopt
lutfisk

a " 21.

Þog skynur ikkje dette spors mialt þeilt. En det.
So det meinst, þar leis ein laga lutfisk og fisk-
vassfishen; so er dukt a seggi at þau blir
fiskvassfisk allori laga til lutfisk

a " 22.

Tidke súppu þau frá gammal lid voru vandag
amat þau i bygga. Þi þau beru eit marm þá
þessu mat-rettan marm þá fiski súppu. Þi blir
laga ad den krafta ein þau mör ein kokar fisk
lakss, kvike ~~stokk~~ og ~~stokk~~ aune, andur det
er fjell- eller sjöaune. Til smok þá súppu, myttu
ein ein kljor þau, litt ingeför og rakka gress lok.
Til slit þau ein i ei þammingau mjöl, mjólk og
litt flöylo.

a " 23.

Sjá ovanfor.

F. gammal lid at ein sild mialt ein gong
om kvardagum; og þessu lid þi gongu.

Silda var brukt andur som spesild, kokasild
og sildsups (súppu)

a " 24.

nr. 25

Sildseipa (Sildgrøn) var alltid laga av salt
 "sild. Når ein skilde laga Sildseip tok ein so
 fjort og flekke skindet bort fra kjølet part, skar
 so kjølet beurt fra ryggle eend og skilde so fra
 alle smale eend og skar so kjølet seint i smale
 bitar. Disse blei sette eit fat med vatn for ei vake
 eit-måke av saltet. I ei gryke med vatn tok ein
 ein so rike smaggrøn av kjøgg og ei eller tre desse
 w om lag seint kokte, har so i gryka seint kokte i potet-
 kverninga, litt salt rot og gielerota og har einderke
 eit-kjøtt ein av eit eller av eit slag fra eit liddegan
 matmat det ein del og erub i gryka. Sitt prakka kema
 an man ein av mylla. Når der er blandinga utkoka
 ei led-fyller ein på med silda og gjer det velle
 eit skett oppkokt. Dermed er der ein sildereiken
 ferdig; og som i garnat led seint blei mylla
 det velddeert i staden for gjeret. Det var
 desse dagane ein nors her i eha sildkoging
 om dag. Som ein ser var det i garn led dag
 mylla mykje sild i kosthaldet; an som mykje
 som seint andie stadi var det likvid i hge
 bykan saltis minnast fra ei av borar ein
 stad i Nordland - det var i 1892 - at ei kelokshide
 på ein stad i Hoken. Det er sild i gong om
 kvar dag - man blei ein gong om seint dag.
 Det har ikke her var varlig sjølv i laga led
 fiskepedding. Vel ein fra lek mat, ma ein
 kjøpe kan.

nr. 26

Det same er helfellat med alle omna fiskekremellen

nr. 27

Svinskille fiskekremellen

Det som er spurt om under dette avsnittet,
 har ei inke a forkella; da det som er merket her
 er ikkje med feross.

nr. 37
og 38

Hei!