

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: N. Trøndelag  
Leksvik

Tilleggsspørsmålnr.

Herad:

Emne: Fisk i kosthaldet

Bygdelag: Leksvik sokn

Oppskr. av: Johan Moan

Gard: Moan

(adresse): Leksvik

G.nr. 8 Br.nr. 1

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *Av eiga røynsle og etter dei 75-80 år gamle foreldra mine som*
- B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: *(ta også med alder, heimstad, yrke): er fødd og oppvaksne her i Leksvik.*

## SVAR

A. Saltvassfisk.

1. Ja. Så reint som etter siste krigen.

2. Fiskarar frå Trøya kom gjerne hit til Leksvik i potetonna om høsten med fisk. Somtid kunne dei og ha sild med. Så gjekk dei seg turar opp gjennom bygda og kinga med bøndene.

Sagen derpå var det gjerne som på ein hestemarknad med med kaiene av både folk og hestar. Vilkåra var gjerne 4-5 tønner poteter for ei tønne fisk.

3. Under bytehandelen vart mest omsett småsei og noko tær. Når det er fiskt, sildfiske utafør Leksviklandet, kjøper ein gjerne fersk sild som ein saltar sjölv.

4. Torsk og sei. For var det seien. No går det kanskje meir på torsk.

5. Leksvik var for sjölvhjelpen med fisk. No kjem ikkje stort fisk inn fjorden, så mest all fisk lyt kjøpast.

6. Er ikkje for å svare på dette

7. I gamle dagar brukte dei ofte fisk 2 gonger om dagen. No gjer ingen dette. Men fisk er framleis nok så vanleg til middagsmat

8. Sjölosagt.

9. Trass i at Leksvik tyder noko slikt som Laksåvika fins ikkje laks i nokon av elvane. Ein og annan laksen blir teken i sjöen, men han blir som regel send til Trondheim. Laks har såvidt ein veit, aldri vori kvardagsmat i bygda.

10. Rognkjeks, foss-sjimp og blågurnar. Ja, dei blir brukte både til hønse- og gubermat.  
Slik fisk heiter styggfisk.

13. Ferskvassfisk.

11. Her fins berre 2 slag ferskvassfisk: vøre og røe.

12. På dei gardane som ligg attmed Stor-Isrönsjöen var det vanleg at ein fiska noko røe om høststus til vinterbruk. No er det så mange om beinet, at det nestan er slutt med dette.

Konservering av fisk.Saltvassfisk

13. Før i tida salta kvar åt seg. Dei laga seg også bokfisk. Andre konserveringsmåtar har neppe vori brukt støre.

14. Storsilda vart ofte tørka til flaksild.

15. Ikkje godt å svare på. Kanskje einast litt bokfisk.

B. Ferskvassfisk.

16. Tøre og rø vart salta før i tida, men ein veit ikkje om røyking. Ein veit ikkje om at det vart laga rakarne.

Korleis ein lagar fisken til.

17. Det meste av fisken blir eten kokt.

18. Fersk fisk blir vanlegvis kokt i vatn og salta etter han er kokt.

19. Steiking av fisk har mest gått for seg i varleg stikepanne, og i smør eller anna hushaldsfeitt. Somtid og i rømme.

Lutfisk

20. Det har vori vanleg å lutfa fisken sin sjølv. Dette gjer framleis dei fleste lutfisketarar i Leksvik.

21. Anten kokt og salta etterpå. Eller også stekt i smør med rømmesaus.

22. Fiskesuppe.

Ein veit ikkje om at det er varti laga fiskesuppe av anna enn fersk fisk. Fiskesuppa blir vanlegvis laga av fiskesø, løk, mjølk- eller saup= jamning, gulebøter og eit egg eller to. Fiskesuppe er ein gammal rett som framleis blir brukt mykje.

23. Ja.

Sild.

24. Som kokt, spekesild, sildgryn og sildebettasuppe. Og når ho var fersk som stikkesild. Kostsom alltid til middags.

25. Ein veit ikkje om at sildgryn vart laga av anna enn saltsild. Sildgryn vart laga av kokte, raskala potter, raskala kålrabi og gulebøter som vart kokt saman med silda. Til slutt blanda ein eit litt av dette søet i vatn, og så kokte ein grynnsuppe av dette.

Fiskemat.

26. Fiskepudding må vel helst reknast som ein ny rett. No blir han helst kjøpt ferdig laga.

27. Fiskehaker og fiskebollar blir og mest kjøpt ferdig laga.

Særskilde fiskeretter.

28. Den vanlegaste retten ein laga av fisk lever var levergraüt. Han vart laga slik: Leva vart reinska, vaska og skoren i små betar. Så vart desse knust eller stappa til deig med ei potetklæbbe. Ein blanda så ekki litt nysylt mjölk, mjöl, örlike salt og eddikke eller kjernmjölk. Og så kokte ein dette til ein tjykk graüt.

Levergraüten vart brükt i staden for feitt eller saus, når ein åt ferskfisken. Ein smurde da gjerne levergraüt på flatbrödet, la fisk og potet oppå. Og så, åt ein dette som kettamat.

No går det meir ut på kokt lever, men levergraüten er enda ikkje ute av bruk.

29. Ukjind.

30. Veit ikkje.

31. Ved ä laggja ho i snöen.

32. Rezn (men ikkje mjölke) blir brükt. Must bene fersk og da helst kokt.

33. Ukjind.

34. Ukjind.

35. Ukjend.

6.

36. Istent til vognsmurning og  
symjeblerne til klærestikke.

37 og 38

Ein vit ikkje om at folk  
her i bygda har eti slike saker.

- 11 -