

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 22

Fylke: Lørdal-Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Heimstrand

Emne: Tilk i Koshaldel

Bygdelag:

Oppskr. av: Jans Knogstad

Gard:

(adresse): Heimdal

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):

SVAR

A. Saltvassfisk.

I Nei, ikkje i nokon særleg mon. For eit par maanatalvar sea, reiste nok folk oppover Gauldalen med fisk og sild, ja, heilt til Røros. Det dei byttele til seg i stadun var nok helst korn, som dei seinare fekk male på bygdekverna.

II a) Nei, kinn høyrde aldri om at det stod kvinnos bak!

c) og d) Bvere i distriktet eller i byen (Tørring) lugeu faste marknedsplasser. Når dei reiste så langt som til Røros, var det i dei tia då Rørosmarknaden var halde.

III a) Uer og salta lørk, helst til ornene.

b) Ja, når det var sildfiske i Gauldalen t.d. Pållst kunde dei av og til kjøpe ei brügge fisk sild på Ramnkløbakka, Tørring. Der gaula dei og salta sjølve.

III a) Torst, hys, blikke (hvilling) kvite, sei, (storiei og småsei.) Det kan ~~de~~ råka til å vera eit snallis med laks og, men sin hylkj's det vert for dyr mat.

b) Småsei og større sei, lørk og uer. Gjeldan makrel. Noko småkvite

- V Nei, ikkje end her.
- VI Dette er inga kjøttbygd.
- VII Nei, det er meppe brøleg. Ein lykkjer kjøtt og fleisk vert så dyrt, at fiskemakta fell nokke billegare, ialle fall for dei som må kjøpe middagsmat. På gardane brukar dei nok meire kjøtt og fleisk, når dei avlar det sjølve.
- VIII Ja, konservert fisk er lite og ikkje bruka.
- IX Ja, for om lag 70-80 år sea.
- X Ein gong om dag, men mesta kvar dag i vika. Tenarar heldt undan at dei ikkje vilde ha laks meir enn 2-3 dagar i vika.
- XI Breidflabb, blekksprut og fis i lia bil og med makrel, då dei drødde hau levde av haddavra i sjøen (menneskekroppar t.d.) Breidflabb og blekksprut var upisk og rilla so garna ell. lina og liva på sjøen. B. Terskvassfisk.
- XII Nokke aure, men svært lite, då det er så få fiskerolar i bygda.
- XIII Det var ikkje så mykje at det var nokke å gjera på. Det var mest for moro skuld at ein gikk til vatnet med stong og heime-laga snøre (gjort av bustelagl) og anerk somagn.
- XIV Disse spørsmåla trur eg ikkje nokon her kan svare på, då det ikkje har vore i bruk, i alle fall det folk hau minnst.
- XV Ein laga flaksild av litt starvoren garnsild, salta ho og hengde ho så opp på heirar. Det hende nokke dei røykte ho og, men det var meire sjeldare. Ein koka silda eller steikte ho på gloa i ammen.
- XVI Sjeldan bruka speken fisk (berre sild)
- XVII Lite og ikkje bruka.
- XVIII Helst kokt, småvoren blike og aure var ofte steikt.

XVIII

Yvarely vaker med salt i. Kautkje mindre
enn no, men ellest kvar etter sin smakk.

XIX

På panne med noko salt, feitt, kryddet.

Lutefisk.

XX

Som regel duka ein lutfisken sjølv.
Luta laga dei og sjølve av vete av lauvved
men og av grauvved. Det er først i dei seinare
år at dei har teke til med å kjøpe ferdig
lutfisk, men folk likar den dærligere enn
den dei lutar sjølv.

XXI

Utan betyding for denne bygda.

XXII

Fiskesuppe var brukta til koka ferskfisk og eg
har ikkje ^{høird} sånne namn enn fiskesuppe,
Litt grønnsaker s. d. lauk og graslauk, litt
mjøl og fisketkraft.

By brukt den er mindre brukta no enn før,
og har nok vore i bruk i lengere tid.

XXIII

Utan betyding.

Sild

XXIV

Helst som spekesild og ofte ein gong om
dag, til middags om vinteren og til kvelds
om sommaren. Når det var sildefiske i
Kautlaun, om hausten, var det fersk sild,
sallsprengd sild og spekesild dagen lang
saman med nypoteter. Skikt elst koka.

XXV

Ja, av spekesild. Silde oppskåren i småbitar,
og koka saman med poteter, helst i blanding
av vatn og mjølk med noko mjøl på.

XXVI

Det brur eg ikkje var vanleg på gardane.
Det var først når fiskematforretningane tok til
i laga fiskesuppe at dei vart brukta i husholdet.
Påleidd må ein seija at det var ein nøy rett og
vart kjøpt ferdiglaga.

XXVII

Ikkje til vanleg, men det hender av og til,
særlig ferdiglaga fisketaker og fiskeballor. Ikkje
hermetiseret.

Lærskilte fiskerettorXXVIII

Heið er ein leira som koka saman med fiskur. Þá brukar ein ikkje smúr til fiskur. Fiskegare laga ein "levergraut" som ein át saman med flabbbröd, men korleids denne "levergrautur" kjennur eg ikkje til, men det var ikkje alle som kundu koka levergraut. Og er vel nu nærmast ein saga blott.

XXIX

Heið ukjend her.

XXX

Nei, ikkje vanleg brúka, ikkje einigong under krigen.

XXXI

Ukjend.

XXXII

Rogna kokar ein ferst. Det er ellest ikkje alltid ho er rá þá í handlun.

XXXIII

Ukjend.

XXXIV

Ukjend.

XXXV

Ukjend her.

XXXVI

Torskehovudvert koka. Til klæskinn tok ein heit róa av fiskur.

XXXVII

Ukjend.

XXXVIII

Ukjend.