

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Nummer	37953
--------	-------

(fylles ut av NEG)

Jeg bor:

Spørreliste nr.	27	Emne	FISK I KOST- HALOET
Særemne nr.			
Fri opptegnelse	<input type="checkbox"/>		

Fylke	NORDLAND
Kommune	Vefsn
Gård/bygdslag/tettsted	

Oppskrift etter egen kunnskap	<input type="checkbox"/>
Oppskrift etter andre: (navn, alder, hjemsted, yrke)	<input type="checkbox"/>
Merk av opplysninger etter andre i teksten.	

Informant	Mann <input type="checkbox"/>	Kvinne <input checked="" type="checkbox"/>
Født	1945	Arbeid før evt. pensjonsalder Museumsarb.

Opplysningene er hentet fra:

Fylke	NORDLAND
Kommune	Hattfjelldal

Emne 27. Fisk i kosthaldet.

- 1) Hørt fortalt om det.
- 2) Her i distriktet var det særlig markedene, der folk fra ytterdistrikterne kom med fisk, og brettet/kjøkket kjøtt, smør o. sv.
- 3) De kjøpte mest sæt sild i spænn, og tørrfisk.
- 4) Siden det var ei innlandsbygd ved Norges nest største innsjø, så var det 1. klassen felleveyr.
- 5) Det var lite med fiske på isen i den hardaste vintermånedene, så da ble det brukt salt sild og litt annen salt fisk. Nå er det jo frossen fisk og fiskebiter med fiske varer hele året.
- 6) Det er nok hovedingrediensene i kosthaldet.
- 7) Ja, kaurbje. Bedre råd til å kjøpe mat, og makelege heuser.
- 8) Ja, uten tvil. Vi spiste nesten bare fersk fisk. Når det var mye fisk på garna kokte vi fisken fersk, og hadde den i kratta heller enn å sætte den. Dette gjør jeg ennå, selv om vi nå har fryser. Den beste måten å oppbevare fisken er i vænn.
- 9) I Vepen var laks brukt flere ganger pr. uke for heiser. Noe mindre sjeldent. Det sies at arbeidsfolk ikke ulla ha laks mer enn 2 ganger pr. uke

10) Steinbiken var utisk fôr.

B.

11) Nesten bare røyrt. Så høgt til fjells i Nord-Norge blir ikke vorten så god.

12) Det ble fisket jamt hele året (lite i nov. - jan) men hvis det var fine is- og værforhold så ble det fisket da og. Noe mere fisk senhøsten for å legge ned saltfisk. Det var ikke bruket råk fisk hos oss.

Aller mest fisk fiske man var sommern, på gam. Da var det fisk nesten hver dag.

A.

13) Saltvassfisk ble saltet. Men det var ikke god tilgang på sjøfisk i fjellbygderne. Man kjøpte tørrfisk og laget utefisk.

14) Silda lå i lake. Ble tatt opp og spist (utvannet) rett for sparr.

B.

16) Vi laget røyka fisk, salta og konserverte kokt røyrt i lake på Norgesglass.

17) Det blir det samme. Men det er snarere å koke.

- 18) Fersk røyr ble fôr kokt i litt kjeinemelk. Nå brukar vi vann tilsatt eddik, litt saet og karve. Fisken settet på i kaldt vann, kokes opp, og toskier 10 min. Hvis kratta skal brukar til suppe saltas den vite, også laker ein fisken etterpå.
- 19) Fisken ble stekt i smør i panne eller gryte. Blanding av mel, pepper og saet ble brukt å legge fisken i, så når smøret er brunt legger ein fisken i. Fisken tas opp også laker ein saus av flekk og kefir og kokes ut panna.
- 20.) Ja. Det er de siste 20-30 år at en kjøper ferdig lufefisk.
- 21 ?
- 22) Fishesuppe ble (og blir) stort sett brukt til kokt, fersk fisk. Fullt saet. Den ble laget av kratta som fisken var kokt i, med karve og gresslek. Av og til røstet gullrot.
- 23) Vi laget ihlue fishesuppe med fisk i.

Sild.

- 24) Det ble brukt sild ofte for i vår tiden. Salt sild rett fra tunna, eller stekt på "gloa" i varmen.
- 25) Sildsuppe - som ei kjøttsuppe, men med gryn og sild i.

- 26) Fille i min heim. Aldri.
Ca. 1955-60 brukte de å kjøpe, men
sann "utspedd" mat var ikke populær.
- 27) Veldig sjelden.
- 28-
31 Vit ikke
- 32) Roqua blei kokt eller stekt.