

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Nummer

33408

(fylles ut av NEG)

Opplysningene er hentet fra

Spørreliste nr. 27	Emne FISU i KOST- HOLDET
Særemne nr.	
Fri opptegnelse <input type="checkbox"/>	

Fylke	NORDLAND
Kommune	ALSTADANG
Gård/bygdslag/tettsted	

Oppskrift etter egen kunnskap	<input type="checkbox"/>
Oppskrift etter andre hjemmelsmenn (angi alder, hjemsted, yrke i teksten)	<input type="checkbox"/>
Oppskrift etter egen og andres kunnskap	<input type="checkbox"/>

Ditt navn	LIV B. BOSNESS
Postadresse	
Født 1921	Arbeid før evt. pensjonsalder Beholder

SVAR

NAG Fisk.

Saltvannsfisk.

Spørsmål 1 -2 -3 har jeg ikke noe minne om. Jeg har aldri hørt om denslags byttehandel.

Her var det vanlig at folk fikk «Kokfisk» hos den som hadde vært på sjøen .Trenge du litt store mengder fisk til «banking» (laging av fiskekaker ,boller og pudding) da bestilte vi fisk hos en fisker og betalte det samme som fiskeren fikk ved levering til fiskeoppkjøper.

De mest vanlige fiskeslag som ble brukt i kostholdet her på stedet var torsk , uer, sild og sei.

Fisken som ble innkjøpt var som sagt fisk til vidre foredling.Det var hyse og lyr,Skreien kom i januar og da ble det saltet og røkt ,rognen ble også røkt slik at vi kunne lage kaviar til pålegg. Uten fisk vet jeg sannelig ikke hva vi skulle ha hatt til mat,eldre mennesker spiser nok like ofte fisk nå som før, men ungdommen kan vel ikke dette med å ta vare på fisken,de får den jo som filet ig halvfabrikata for det meste.

Fesk må fisken være Skrei , lever og rogn er det som ungene får som det første faste måltid når de er ca.6 - 8 måneder gammel.De blir glad i fisk og vi sparer pengene som ellers måtte brukes til innkjøp av tran.Skreien er best,men den forsvinner etter gyting ,og da heter det torsk her , den kan ligge over til neste dag å sette seg som vi sier. Men seien må severes blodfersk,noen timer etter at den er dratt opp av sjøen..

Her hos oss er laks fremdeles selskapsmat så problemer med arbeidsfolk og lakseservering har vi aldri hatt.

Av ufisk kjenner vi bare ulke eller konterpilla eller breiflabb (kjært barn har mange navn) og lange er ikke noe vi setter pris på,makrell har dårlig ord på seg,det heter at den spiser lik,til Wehrmakten sa vi at hornkjelden var verre for den spiste uniformen også. En grov spøk,men det var tillatt under krigen.

Ferskvannsfisk.

Her brukes laks, ørret og røye. Nå er der så mange restriksjoner på fisket at det blir bare fisket såpass at en har et måltid eller to, vi har hytte ved et godt fiskevann ,men vi fisker bare nok til dfagens behov,vannet er ikke vår eiendom og når grunneieren gir oss lov til å fiske der så bør vi fare varsomt frem.

Konservering av fisk. Saltvannsfisk.

Ueren blir saltet rund .den kan ligge i salt hele vinteren og vannes ut når den skal brukes.

Boknafisk,der har vi to slag.Gjeldosing - den henges opp rund ,navnet sier vel litt om lukten - litt lukt i huser - men du verden for nydelig mat. Råskjering,den fisken flekkes og henges opp -smaker godt ,men er luktefri. Vi bruker hovedsakelig Skrei - torsk til dette.Småsei egner seg også godt til å bokne,men det brukes ikke så mye her .

Det som er vanlig nå er en arv fra Saltstraumen - Rød sei. Det lages av klubbsei .Fisken skal ikke bløgges eller vaskes.Den sprettes opp i ryggen ,innmaten taes ut og så legges den ned i salt. Fisken bør ligge 3 måneder før en begynner å bruke den,men jo lengere den ligger jo bedre blir den. Vi har hatt rødsei liggende i tønne i flere år, det rare er at når den er « mett» av salt så slipper den saltet og er konservert og vi behøver

ikke å vanne den ut før koking. Det er god mat som serveres med hvit saus eller stekt flesk og poteter,

Surfisk kjenner jeg ikke til.

Rekling av kveite og steinbit var snadder i gamle dager ,nå er det helt borte. Sist jeg hadde gleden av å spise rekling var på Island.

Nårsilda var fri for åte så ble den saltet til den var speke, Flaksild vet jeg at folk spiser her men jeg har aldri smakt den.

Ferskvannsfisk.

Her er det laksen som blir saltet røkt og brukt som pålegg.

Korleis en laget fisken til.

Det ble mest kokt fisk som ble brukt.Om sommeren når vi var på sjøen sommernatten - da dro vi iland på en holme - kokte seien i sjøvann -slo den på berget og sammen med flatbrød spiste vi fisken og leveren med fingrene. det var trivelig og godt.

Folk som hadde kyr og kunne få kjernemelk pleide å koke fesk fisk i melken uten salt- de saltet fisken etterpå og drakk fiskekraften. Jeg kokte fersk fisk i litt eddik og salt,salt ettersom der skulle lages fiskesuppe,da måtte en være litt forsiktig med saltet.

Steking av fisk - det var alltid fersk fisk skåret i fileter eller «koteletter» Den ble stekt i margarin servert med brunet løk eller en fløtesaus og surkål av kålrabi og poteter.

Ferskvannsfisken ble stekt på samme måte ,men aldri med løk og surkål.

Lutefisk laget min mor .Der ble samlet bjørkaske som ble til lut og fisken - tørrfisk- ble lagt i bløt og etterpå i lut.Jeg har aldri laget lutefisk ,men kjøper den ferdig.

Fiskesuppe.

Det er noe alle i familien setter ekstra pris på.Her har vi hatt så god tilgang på fisk atjeg spanderte hodet ,ryggbein og en god del av sporen og kokte god kraft av dette men et par skiver løk ,noen pepperkorn og litt salt.Kraften ble silt . Så litt margarin ,litt mel og spedde dette med fiskekraften.I suppeterrinen et par egg litt føte og vispet dette godt mens den varme suppen ble slått oppi. NAM- NAM.Kraften av laks egner seg også godt til suppe.Jeg koker laksen alltid et par dager før den skal serveres .da står den i kraften som blir ekstra god.I fiskesuppen brukte vi legge litt syltet gresskar eller syltet løk.

Sild.

Om høsten når silda kommer spiser vi den kokt fersk - lesssaltet eller som stekt sild.Ellers i året ble det helst som spekesild.Da med løk - rødbeter og stuede gulerøtter eller stuet kålrabi..Og så ble det laget sursild til pålegg.

Sildegryn var min far glad i så det ble servert et par ganger om året. Jeg spiste og gråt - likte det ikke - blande gode grønnsaker og sild nei heller få det hver for seg.Jeg sa at det måtte bli hungersnød før jeg frivillig ville spise sånt noe. Well -under krigen var det godt å få sildegryn.

Fiskemat.

Det lager folk her stort sett selv av hyse gjerne blander med steinbit eller lyr. Nå når jeg bor alene blir fiskemat kjøpo ferdiglaget.

Særskilte fiskeretter.

Levermølje er vel ingen rett her hos oss ,mølje er fersk fisk -lever og rogn.

Under krigen laget vi leverpostei av fiskelever. Malte leveren med løk hadde egg opp i røra og kokte dette i vannbad i Norgesglass.Fint pålegg i en tid med lite mat.

Kams kjenner jeg,men det blir ikke brukt her.

Fiskelever ble ikke brukt som stekefett her på landet. Under krigen ble vel av og til trantatt i bruk.

Fiskelever kan kokes, leges ferdig og fryses, men å oppbevare den ellers nei. det går ikke. Tror jeg da.

Rogn ble saltet utvannet og brukt sammen med fisk, Fersk rogn ble god middagsmat når den ble kokt og så stekt med en brun saus og kålstuing til. Rogn, melk og mel ble fine brødvafler og samme røren kunne stekes i stekepanne og serveres til brød eller rett og slett som «karbonader» Melke har jeg aldri hørt om ble benyttet.

Ravet ble spist som en del av fisken -man smattet det i seg.

Longstuvén hin lange - kalles blodstuv her, men det er ikke vanlig at det spises.

Nysaltete torskéhoder» Kløven hau» det er vanlig spise. Er torskéhodene ikke så veldis store så steker vi dem - sprøstekt - da spiser en alt til og med beinene

Skalldyr

Hummer - reker - krabbe ble spist og spises ennå. De ble kokt. Blåskjell var ikke så vanlig, men var vi på tur og plukket blåskjell så hev vi de i glørne på et bål og jafset de i oss.

Liv B. Bosness