

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27. Fylke: Østfold
 Tilleggsspørsmålno. Herad: Rakkestad.
 Emne: Fisk i kostholdet. Bygdelag:
 Oppskr. av: J.H.Olsen-Smedal, Gard:
 (adresse): Rakkestad. G.nr. Br.nr.

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Etter eiga røynsle.
 B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

A. Saltvannsfisk.

1. Så vidt en vet, har korn, kjøtt, smør og poteter bare unntaksvis vært brukt som byttemiddel for å få fisk. Med unntak av sild og litt makrell spiste folk i eldre tid lite saltvannsfisk her i bygda.
2. Direkte byttehandel var det som sagt, lite av. Bøndene solgte gjerne produktene sine i en by og kjøpte så fisk hos fiskehandleren. Den byen som folk her i bygda hadde mest samkvem med i eldre tid, var Halden.
3. Bøndene kjøpte mest sild. I regelen ble den kjøpt saltet. Den ferske silda ble gjerne spist med en gang. Men det ble også brukt en del tørrfisk.
4. Nu bruker en de vanlige fiskeslag mest torsk og sild.
5. Folk i bygda kjøper fisken i forretningene på stedet, som skaffer den fra fiskeridistriktene.
6. Faller bort.
7. En spiser mer fisk nu en før. Grunnen er ikke bare den at mange liker fisk bedre enn kjøtt og fleisk, men at den i regelen er billigere.
8. De fleste liker nok fersk fisk bedre enn konservert.
9. Her i bygda har laks alltid vært en sjelden rett på

2.

bordet både som hverdagsmat og helgedagsmat. I eldre tid ble laks i det hele tatt ikke brukt.

10. Det blir aldri kjøpt uetende fisk.

B. Ferskvannsfisk.

11. Det er alltid blitt fisket en del gjedde, åbor, mort og i de senere år aure-mest som tidsfordriv. Men dette fiske har aldri hatt noen økonomisk betydning for bygda.

12. Det ble fisket om sommeren, og av og til om vinteren også.

Konservering av fisk.

A. Saltvannsfisk.

13. Fisken ble kjøpt saltet eller tørket.

14. En tørket ikke sild.

15. Med unntak av saltet sild spiste en ikke noe annet fiskeslag speken.

B. Ferskvannsfisk.

16. Ferskvannsfisken ble alltid spist fersk.

Hvorledes en lager fisken til.

17. Etter ønske spiser en fisken enten kokt eller stekt. Småfisk blir gjerne stekt.

18. Fersk fisk blir kokt i rent ferskvann tilsatt med en passende mengde salt. Saltmengden er vel den samme nu som før, men kan nok variere litt etter husmorens smak.

19. Saltet eller fersk fisk ble gjerne stekt i fleskefett eller smør i stekepanne. Men i eldre tid var det

vanlig å steke salt sild på glørne i peisen. Noen stekte nok annen fisk på den måten også.

Lutefisk.

20. I eldre var det alminnelig at en lutet tørrfiskten selv, og mange gjør det fremdeles. Men for omkring 20-25 år siden tok mange forretninger til å lute fisken.

21. Ferskvannsfisken ble enten kokt eller stekt. Hvis en hadde dårlig råd på fett, ble den kokt.

Fiskesuppe.

22. Fiskesuppe var vanlig mat i den utstrekning det ble brukt fisk. Den ble kokt på utvannet salt fisk eller på fersk fisk-helst det siste. Suppa ble tilsatt en mjøljevning og grasløk eller persille-blad. Fiskesuppe blir regnet for å være en gammel rett, og i de fleste husholdninger blir den nu brukt mer en før.

23. Mange lager fiskesuppe av større ferskvannsfisk.

Sild.

24. Salt sild ble spist enten speken eller stekt på glørne, og fersk sild enten kokt eller stekt. Den ble spist til flatbrød eller poteter eller ofte begge deler. I eldre tid var det vanlig å ha sild til middag to dager i veka.

25. Å lage sildegryn har vært lite brukt her i bygda. Den lages i regelen på følgende måte: Først kokes en passende mengde hele bygg-gryn i vann. Så ble silda rens^t og delt opp i 4-5 stykker. Noen tok ryggbenet ut-andre ikke. Når grynene var omtrent ferdigkokte, ble silda sammen med hodekål, gulrøtter og persilleblad hatt oppi, og suppa kokte så videre til den var ferdig. I steden for

kål brukte noen grasløk. Oppskårne, skrelte poteter hørte med.

26. Så vidt en vet, ble det i eldre tid ikke lagd fiskepudding. Den er en nyere rett som er blitt alminnelig de siste 25 årene. I regelen lager ikke husmødrene den selv, men kjøper den ferdig.

27. Det er vanlig nu å kjøpe hermetiserte eller ferdige fiskekaker og fiskeboller.

Særskilte fiskeretter.

28. Det ble ikke lagd noen særskilt rett av fiskelever. Den ble kokt eller stekt sammen med den øvrige delen av fisken.

29. "Kams" eller noe lignende er ukjent her.

30. Torskelever som stekefett har ikke vært brukt her hverken før eller under krigen.

31. Faller bort.

32. Rogn og mjølke ble lagd til på samme måte som levera.

33. Boller av mjøl og torskerogn er ukjent her.

34. Det fete kjøttet ved finnene på kveite ble spist som det øvrige. Kveite har så godt som vært ukjent her i bygda helt til for omkring 30 år siden.

35. En slik rett som "longstuvén hin lange" er ukjent.

36. Hode, ister, mage og svømmeblære ble brukt til grise- og hønsemat. Til klareskinn ble brukt skinn av tørrfisk.

Skalldyr.

37. I eldre tid spiste en sjelden krabbe og hummer her i bygda. Men nu da disse matsortene er å få kjøpt/i butikken^{hermetisk}, spises en del. Flodkreps er blitt spist her.

38. En spiste ikke blåskjell eller andre muslinger.