

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Nord-Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Leksvik

Emne: Fisk i kystkaldet

Bygdelag: Blank bygda

Oppskr. av: Johannes Hagen

Gard: Røstad nordre

(adresse): Leksvik

G.nr. 34, Br.nr. 2.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

Saltvassfisk SVAR

- 1/ Ja, det vart byta i fisk og poteter.
- 2/ Fiskarane (froyveringar) kom om haustane med fisk, mest småsei, til Leksvik og byta i poteter. I eldre tid var 2 tyner poteter for 1 tyne småsei, men så har det auka for så sist på har det vori 5 og 6 tyner poteter for kvar sei tyne. Og etter siste storkrigen har det vori så godt som slutt med bytthandlen.
- 3/ Det var småsei som det vart kjøpt mest av. Ja, når det var ferok sild å få tak i kjøpte bøndene og salta ho sjølv. Tuitsilda salta dei og storrida fletkte og salta dei.
- 4/ Mest brukta er sei og Torok, men Brosme og Høpe blir det og ete iindal av. Og så sild, men det blir mindre om den med sild i kystkaldet, for det er mindre å få tak i av den. Den mest vanlige fisk er sei.
- 5/ Leksvik kan ikkje reknaast for fiskardistrikt.
- 7/ Fisk trur eg ikkje det blir ete mindre av no enn før, men sild blir det ikkje ete så langt nær så mykje av no som før, for skyld det er mindre av god sild å få tak i.

2 8) I smak var ferok fisk betru enn salta,
men det vart brukt heller lite av det
da den var skrypare enn salta. Det
blir brukt meir ferok fisk no, for det
eine at folk er kresnare i smaken og
sa er det lettare a ja tak i ferok
fisk no enn for.

9) Nei laks er lite brukt til kvar-
dagskost, til helgastoste ogsa. Storsparten
av folket i bygda smakar iktige
laks i heile sitt liv. Slik har det
vori og slik er det.

10) Av den fisken som kjem i handelen
er alt folkemat rekna for. Ordet
"stoggfisk" er og blir brukt om nokon
som er ufjilg i sitt liv.

B. Torskvassfisk.

11) Aune og litt ror.

12) Mest vart fisken om traosten
nar fisken gjekk opp i betskene,
men eller vart det fisken gjennom
heile sommaren ogsa.

Konservering av fisk.

Saltvassfisk.

13) Det meste av fisken vart og vert
kjopt salta

a) Men det som vart kjopt ferokt
vart salta. Bokna fisk (bakjifisk)
vart det brukt iindl av for. Det
var torsk og storsii.

b) Nei

c) Nei. nei

5912

2
Lemme nr
27

Fisk i kook-
maldeit

14/ Ja, flaksild vart mykje kungf til
turking etter ho hadde lege ei
tid i saltlake. Det er storsild
som vart brukt til det. Ho er det
stutt med det.

15/ Spekefisk veit eg ikkje om at det
blir brukt her, trur neppe nokon
brukar det, ikkje har eg hørt det
har vori brukt før heller.

Ferokvassfisk.

16/ Det er aune og ror, og dei blir
salta. Men storparten av det
som blir fiska blir ete ferok,
så salta er det ein liten prosent
som blir.

Korleis ein lagar fisken til

17/ Det blir ete mest kokt fisk

18/ Fisken blir koka i ferokvass
med litt salt i. Saltmengda
ymser etter smaken. Før salta
dei ferokfisken etter han var kokt.
Etter den var aune gjeft i faket eller
krängt strödde dei salt over og
rendte litt varmt sø over.

19/ Det var mest berre aune dei stikkte.
(forutan sild) aunen vart stekt i
panne i kuumör.

Lutefisk

20/ Ja, lutefisken vart tuta heime,
og enda tatar storparten av kuumördane
fisken sjölv. Det er vel ikring 15 år
sidan det vart höve til å kjøpa
ferdig tuta fisk

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

21/ Ferokvassfisken vart mest koka
men også stekt i smör. Koka vart
søt brukt til suppe, og så var det
kokt, flatbröd og smör attåt.

22) Fiskesuppe.

Av fisk er det ikkje brukt å laga betasuppe, men av sild er det og har vori vanleg kost. For dei tok til å dyrke grønnsaker var det potet terningar og rindstøken sild kokt saman med stundom litt timian på til krydder. No brukar dei kål og kålrot, gulrot poteter og sild og litt mjøl, mjøl ~~var~~ hadde dei i ho før agså.

23) Meir

Sild

24) Sild var det jamt eit mål om dagen før, og i småkårsheimane kjende det bli fleire og om dag.

Koka og speke var ~~oftast~~ mest, og så betasuppe no og da.

25) Potet og sild, hull, og byggryn vart kokt saman med litt timian på. Poteten og silda vart lagt i fat og søk brukt til suppe. Ho blir det brukt kål og gulrot i tillegg til sild og poteter.

Fiskmat

26) Meir, det er ein ny rett her i bygda.

Sidan dei tok til å bruke pudding i grasferder og bylltøy er det vel en 30-35 år, men sidan han vart noko brukt i det vanlege kosthaldet er det ikkje meir enn ein 15-20 år.

Fiskepuddingen blir kjøpt ferdig laga.

27) Ferdig laga fiskekaker og ballar blir mest kjøpte da det er fiskemaffarretning i bygda.

Særskilte fiskeretter

Samne nr. 28) Av forstke lever laga dei levergrant
27 Dei kokte levera og rörde litt mjöl i.

Tisk i kost- og så åt dei det med stui som grant
haldet Nei no blir det ikkje laga levergrant.

29) Nei

30) Det er neppe brukt.

31) Vart neppe gjort, det meste av
levera vart brukt til tran eller
"lyo" som dei kalla det.

32) Rogna vart koka og ste, mjölken
vart rekna for metande. Og dåleis
er det enda og.

33) Nei. Nei.

34) Kvite er så lite brukt at det
er jam godt med intje, både for
og no.

35) Nei

36) Var det store fiskehovud vart dei
kokte og kjøtet plukka av og ste
Gamle fiskehovud vart brukt til
gjødrelse, sildhovud til krötermat.
Istrut gjorde, iserbeta" av, smurde
det på flatbröd og åt det.

Magen og synjeblara gjekk vel helst
til katt- eller krötermat.

Skinnet på torgfiskeu vart brukt
til kläre skinna.

Tillegg

Skaldyr

37) Krable og tømmer har det vori
så lite av, iser tømmer. Men eg
trur neppe dei åt slikt for
tømmer et dei no, men det er så
speldan å få tak i det så det er
få i bygda som har ste det

6

38/ Blåskjel skulle ein og annan
eta får, men korleis dei laga
dei har eg ikkje fått greie på.

5912

H