

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Nord-Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Foldereid

Emne: Fisk i kosthaldet

Bygdelag:

Oppskr. av: P. Jøger-Leirvik

Gard:

(adresse): Sjølstad

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

Oppskrifta er etter lauskar Ole Larsen, f. 1868, bondekone Sofie Leirvik, f. 1858, og eiga røynsle. Dertil notater etter andre tilfeldige bygdefolk for 30-40 år sidan.

1. Frå gamalt var det vanleg at dei fleste fiska i Foldafjorden det dei trengde til eige hushald. Her var den tid godt om både fisk og sild, og utroren var ikkje lang. Fiske for salting med tanke på framtida var ikkje vanleg,- dei var sikre på å få fisk når dei rodde ut. Men litt hengde dei ~~og~~ tørka til tørfisk, så dei skulle ha til lutfisk, og litt salta dei for å ha til spikefisk eller til koking salt om veret skulle hindre fiske for dagen, og til onnene. Sild hende det at dei laut fare andre stader for å få, men det var få som i alle høve ikkje fiska nok til eige bruk. Og dei få som ikkje gjorde det, bytta til seg det dei trengde av dei som fekk meir enn til eige hushald. Dei som dreiv sjøen mest, var dei som hadde minst jordbruk. Bytemidlet var da gjerne jordbruksprodukter, først og fremst mjøl eller korn. Fekk dei meir fisk enn det var avgang for

i bygda, vart dette hengt til tørfisk og seld uta-
bygds, mest på marknaden, i byte for andre varer.
Med silda var det likeins. Men ingen her i bygda
byta til seg jordbruksvarer på marknaden, - det
fekk dei i bygda. Det var mange som rodde vinter-
fiske i Lofoten eller Gjeslingan, men dei var alle
saman leigkarar hos fiskereidarar, jamnast handels-
menn. Slike fantest det ikkje i bygda.

2. Ingen har fortald om folk frå andre bygder som
kom hit for å byte til seg fiskevarer. Men det hen-
de at folk herifrå for til indre Namdalen, og da
særleg til Høylandet, med sild som dei bytta bort
Det var da jamnast kjenningar eller slektningar
som dei handla med, og slik forretning var meir
tilfeldig.

3. Dei i bygda, som i gamal tid bytta åt seg fisk
eller sild, tok det jamnast ferskt og gana eller
flekke og hengde eller ~~gana og~~ salta sjølve. Men
sild som vart fiska på sildvågane utom bygda, laut
saltast på fiskeplassen. Det var elles sjeldan at
det der var nokon som fiska åt andre bygdefolk. Det
var først fram i mot hundradårsskiftet (det siste)
at ikkje dei fleste hadde börnskap og fiska mat-
silda sjølve, men tinga av andre som for på sildvå-
gen. Det var ei sterkare spesialisering i arbeids-
livet og meir intens drift i jord- og skogbruket
som førde til dette skifte frå den gamle sjölvfor-
syninga.

Dei siste 50-60 åra er det svært lite
fisk eller sild som er sendt ut or bygda, og om
det nok dei siste 30-40 åra har vore seld noko

av folk som har spesialisert seg meir for fiske, så er det i denne siste tidbolken kjøpt inn til bygda meir enn det som er sendt ut av fisk og sild. Både sild- og fiskmengda i sjöen her i fjorden har gått sterkt tilbake. Samtidig er det også stadig vorte færre som fiska.

4. Dei fiskeslag som frå gammalt var mest brukt her var, forutan sild, torsk (jæidd), hyse ("hys"), lange ("lång"), brosme ("bråstn"), sei, uer og kveite ("kveit"). Om våren stakk dei litt flyndre med "skutul" på grunna -ja, dei tok noko kveite og på denne måten -, men det var berre gullflyndra dei åt, anna flyndre vart brukt til krötermat.

Steinbit vart det oppfiska noko av på line, ein og annan steinbiten vart og stukken med skutul, men det var få som åt steinbit. Han og vart for det meste brukt til fór. Torsk var, og er den mest brukte fisken her. Han er det også mest av?

5. Foldereid er ikkje noko typisk fiskeribygd, men Foldafjorden har frå gammalt vore fiskerik. Når folk her i bygda no må kjøpe fisk utanfrå, kjem dette av - som nemnt under pkt 4 -, at herⁿ for lite fisk å få i fjorden, og at det er få som driv fiske. Dette gjeld all slag fisk, og det gjeld sild.

6. Fersk fisk blir enno mykje brukt i kosthaldet, og storparten av den fisken som no blir fiska i bygda, blir brukt fersk.

7. Her blir nok ete noko mindre fisk no enn for femti år sidan, og enno mindre enn lenger tilbake i tida. Og denne minking må særleg mangel på tilgang ha skulda for.

8. Folket her har alltid tykt betre om fersk enn konservert fisk.

9. Laks har aldri vore fiska her å fjorden, men litt, meir som sport i dei to elvane som kjem nedi fjorden inne ved botnen, Nordfolla og Sörfolla. Det har såleis aldri vore vanskar med å få folk her til å eta den laksen som var å få, men laks har tverimot alltid vore rekna som "forkunnamat".

10. "Likflyndre" (tunge), skate og rognkall reknar folk her som uetande. Og få et framleis steinbit. "Ufisk" kallar ein her hå, kval, springar o.l. som går på rov etter fisk og sild.- Den fisken som ikkje blir brukt til mat, blir nytta fór.

B. Ferskvassfisk.

11. Ferskvassfisk har aldri spela nokon stor rolle i kosthaldet her i bygda. Svært få har drive noko anna ferskvassfiske enn som sport. Det er aure ("agnet") og noko röyr som er ferskvassfiske her. Auren har dei alltid fiska mest av tidleg på sommaren, röyra om hausten. Frå gamalt var det berre med tröa, taum og mark dei fiska (dei "angla"). Tröa var av ung rogn og taumen spunnen av hestetagl. Først för 70-80 år sidan tok dei til å bruke garn også til ferskvassfiske, men det var svært får, og berre om hausten, til röyrfiske, og some for å ta fisk som gjekk opp til gyting. Oter har mest ikkje vore brukt her, og svært lite anna flufiske. Men fiske med sluk er no mykje brukt.

Konservering av fisk.

A. Saltvassfisk.

13. Det vanlege var at ein sjölv konserverte fisken til hushaldet. Men turrfisken var det ofte fiskaren som hengte opp og stelte med til han var ferdig, og så selde eller byta bort den ferdige

turrfisken åt dei som skulle bruke han. Sild vart og mykje hengt og turka i gamal tid, fordi det var lite om salt og det dertil var dyrt. Men storparten av silda vart likevel salta. Den fisken som ikkje vart turka, vart salta dersom han skulle lagrast. "Boknafisk", som var mykje brukt andre stader, vart ikkje brukt her.

a) Frå 1860-åra vart det lettare å få tak i salt, og det vart litt meir pengar millom folk. Frå den tid blir det etter kvart slutt med å turke sild. Berre dei som hadde minst råd, heldt fram med å turke noko, og slik var det heilt til etter siste hundradårsskiftet. Fisk blir framleis både salta og turka.

b). Røyking av fisk har vore lite brukt her. Men sild var det some som røykte (i gruva) også i gamal tid. Stor sjöaure blir no for det meste røykt, men dette var ikkje vanleg før kring 30-40 år sidan.

c) Gravfisk (surfisk), som det fra gamal tid har vore vanleg å laga andre stader, har ikkje vore laga her i bygda det nokon kan veta. Det går segner om at folk herifrå har fått han i andre bygder, men ikkje lika han.

14. Når silda skulle turkast, vart ho flekt og lagt i saltlake eit døgn tid før ho var hengt. Både sild og fisk vart hengt under takskjegget ("ufsinga") på naustet, i burssvala eller under takskjegget på buret (stabburet), og alltid slik at det hang i skuggen, så det ikkje skulle bli solbrent. Men luftig måtte det vera. Til turking brukte dei stor sild (feitsild), same sorten

som dei brukte til "flaksild" (flekt sild som vart salta og servert som kokt sild). Ved b e konserveringsmetodar ville dei helst ha tidlegfiska sild fordi ho var feitast. N r dei hadde silda i lake f r dei hengde ho til turking, var det mest for   hindre at flua spydde i ho.

15. Til turr fisk, som sidan skulle lutast, brukte dei helst sei. Spike ("spikkji") vart helst brukt anten torsk eller lange.

~~16.~~ Rekling av kveite, som var my kje brukt nord i landet, vart ikkje brukt her i bygda.

B. Ferskvassfisk.

16. Det var helst r ye ("r yr") som vart salta til vinterforsyning, men ogs  stor aure n r dei hadde f tt gode fangstar. R ykt vart berre stor aure. Slik er det framleis.

Korleis ein lagar fisken til.

17. Det har alltid vore mest vanleg   eta kokt fisk. Ferskvassfisk har vore steikt lenger tilbake i tida enn saltvassfisk. Fersk aure hende det at dei steikte langt tilbake i tida og. Det er ikkje meir enn 30-40  r sidan det vart vanleg   steike saltvassfisk.

18. Fersk fisk blir no som i gamal tid koka i vatn iblanda saup og utan salt. Har dei ikkje saup, brukar dei eddik (i gamal tid mysesyre). Skal det bli ekstra god fiskesuppe, brukar dei ^{ussitt} litt sur rjome istaden for eller ilag med saup. Dei vil ikkje bruke salt i vatnet som fisken skal kokast i, for da  ydelegg dei mauket til fiskesuppa. Fersk fisk utan fiskesuppe reknar dei no som f r for   vera eit mindre bra matm l. N r fisken var

kokt og teken opp or gryta, laga dei lake som dei slo over fisken på fatet så mange gonger som dei trengde for å få den saltsmaken som dei ville ha. Slik er det framleis i dei fleste heimane.

19. Til steiking av aure, brukte dei gamle smör. Sidan det vart vanleg å steike annan fisk og, rek- nar dei framleis smör til steikefeitt som det beste, men dei brukar også anna godt feitt, t.d. smult. Salt fisk har det aldri vore skikk å steike. Derimot hende det at dei steikte salt sild på glör. Fersk sild steikte dei ikkje utan at ho var feit nok til å halde seg steikefeitt sjölv. Torskelever har aldri vore brukt til steikefeitt.

Lutefisk.

20. Det var för alltid vanleg, at det stelte til lutefisken sjölve. Turrfisk vart först blöytt i vatn til han var passeleg oppblöytt. Så vart han luta i lut som dei hadde laga til sjölve av lauv-treoske. Var luta mild, byta dei på ny både ein og fleire gonger. Dei fleste går enno fram på same måten, men det er some som no brukar sodalut. Ferdigluta fisk er det enno sjeldan nokon kjøper. Og alle her tykkjést vera samde om, at heimeluta fisk der det er brukt heimelaga oskelut er betre enn fisk som er luta med sodalut eller som er kjøpt ferdigluta.

21. Ferskvassfisken vart tillaga på same måten som saltvassfisken.

22. Fiskesuppe er ein gamal rett her i bygda, truleg svært gamal. För som no er det berre eitt slag fiskesuppe, og ho blir berre koka på krafta av

fersk fisk. Dei brukar krafta som fisken er kokt i (med saup, sur rjome eller eddik) til mauk med mjöljamning på. Fiskesuppa blir krydra med lauk,- graslauk om somaren. Some likar også sukker i fiskesuppa, men det er dei fleste som ikkje likar det, og för var aldri dette brukt. I den nyare tida har det også vorte vanleg å ha gulrot i fiskesuppa. Skal ho vera selskapsrett, brukar dei også små fiskebollar i ho. Bruk av gulrot og fiskebollar i fiskesuppa er kome frå husmorskulane. Det er no som för helst fersk fisk dei brukar fiskesuppe til.

23. Ein brukar også fiskesuppe til kokt ferskvassfisk, laga på same måten som omtala under pkt. 22. Frå gamalt brukte dei også rogn av ferskvassfisken i fiskesuppa.

Sild.

24. Det er få matslag som frå gamalt har vore variert så mykje med her i bygda som sild. Ho vart ete fersk både kokt og steikt, som spikesild, som röykesild - kokt og spike, som turkasild, som kokt salta flaksild, som kokt salt rundsild, som steikt saltsild og i sildgryn. Det var vanleg å eta sild i ei eller anna form to gonger om dag, og i some heimar enda oftare. Til brödsul ("sövvel" på bröd) vart brukt restar av steikt fersksild, men elles ikkje. I nyare tid er det vanleg å eta sursild (av spikesild) og steikt og kokt kald fersk sild som pålegg.

25. Sildgryn vart - og blir - alltid laga av salt sild. Sildbitar, karva potet - og nepe eller kålrot dersom ein hadde det - vart kokt ilag. Dertil brukte dei gryn (små byggryn). Ho vart koka på veg

för det andre vart havt oppi. Sidan det vart gulrot dyrking, har det også vore vanleg å bruke gulrot i sildgryna, - dei siste tjuge åra også kål.

26. Fiskemat

Fiskepudding er ein heller ny rett her, - 30-40 år gamal. Til både fiskepudding, fiskebollar og fiskekaker blir det laga farse. Først blir fisken skrapa or skindet etter at alle bein er tekne bort. Før brukte dei å arbeide farsen i eit traug med ei klubbe. No brukar dei først kjøttkverna. Medan dei stappar eller rører farsen, sped dei med mjölk. Dei krydrar med muskat, og saltar, alt etter smak. Farsen til fiskekaker arbeider dei mindre enn til bollar og pudding. Puddingen steiker dei i former. Bollar og kaker blir forma med skei. Bollane blir koka i vatn, kakene blir steikt i steikepanne. Det meste av den fiskepuddingen som blir brukt her no, blir kjøpt i fiskmatforretning.

27. Det blir også kjøpt noko fiskekaker og fiskebollar som hermetikk, men det mest vanlege er å kjøpe slikt uhermetisert i fiskforretning. Elles lagar dei fleste fiskmaten sjölve så sant dei kan få tak i fersk fisk. Det er hyse dei helst vil ha til fiskemat.

Særskilte fiskerettar.

28. Av fiskelever er fiskemölje ("feskmelli") den eldste retten. Han går sikkert fleite hundrad år tilbake. Fiskemölja vart laga på denne måteh: Dei braut høvelege store bitar av flatbröd oppi eit fat, og slo fiskesuppe over. Når brödet var heilt mjukt, auste dei av suppa så det vart berre brödet att i fatet. Så slo dei leverfeitt over og skov

mössmör oppi, rörde så det heile ihop til ein graut og mjölja var ferdig. (No vil mange også ha litt sukker på fiskemölja. Finaste fiskemölja fekk dei av uersfeitt. - Sildmölje vart laga på same måten. Enno blir det brukt fiskemölje, men mykje mindre enn för. Elles blir no som för det meste av matlevra brukt til fersk-fisk.

Leverpostei er ikkje meir enn 15-20 år gamal her i bygda. Han blir brukt til smör-bröd-pålegg. I krigs-åra vart leverpostei brukt så mykje at han sidan har vore mindre omtykt, og derfor vorte lite brukt.

Fiskekreteng er mykje brukt i seinare tid. Det er helst på denne måten av restane av fersk-fisk no blir nytta. Men frå gammalt var det plukkfisk og det er det enno mange som brukar.

29. "Kams" er ukjent her. Slik mat er det ingen nolevande som veit noko om.

30. Torskelever har ikkje vore brukt som steikefeitt her, - ikkje nemnande under siste krigen heller.

31. Det har ikkje vore skikk her å lagre lever til mat.

32 Mjölke har ikkje vore nytta her. Rogn blir koka og ete fersk ilag med fersk fisk. Det som ikkje blir oppete straks, blir göymd i lett lake og steikt i smör tid pålegg. Kaviar blir også laga til pålegg.

33. Bollar av mjöl og torskerogn, eller rognkake, steikt i vaffeljarn eller på annan måte, har heller ikkje vore brukt her.

34. "Raven" i uer, kveite og laks blir ete ilag med fisken. Noko særleg tillaging har det ikkje vore.

35. Ein rett som svarar til "longstuvén hin lange"

i Nordlands Trompet, blir her kalla "blodstubb". Det er ingen vanleg rett i bygda, men some gamle fiskarar og fartyfolk, som har fare i Nord-Norge, likar blodstubb, og i desse heimane blir denne retten no og da laga. Her er det mest av skrei-rygg eller annan stor torskerugg dei lagar "blodstubb".

36. Dei ymse delane på fisken vart brukt slik:

Av torsk vart hovudet "kjenka", d.v.s. at skolten med augo vart vekkskoren så kjakan og tungepartiet vart att. I gamal tid salta dei heile tynnor med "kjenk" av skrei. Det var vanleg at karane, som var i Lofoten på fiske, sende heim "kjenk" som den første meldinga om at no heldt dei på og fiska. Og det var alltid stas når desse sendingane kom. Da vart det gjeve "smak" i grannelaget til dei heimar som ikkje hadde Lofot-karar. "Kjenka" er rekna for noko av det beste på torsken. No er det få som lagar "kjenk" lenger. Istaden skjærer dei ut tunga. Torsketunger blir anten steikt ferske - i smør, eller dei blir salta, og seinare vatna ut etter kvart som dei skal steikast. Torsketunger er rekna som delikatesse.

Av uer er skolten rekna som det fornemste. Hovudet av uer blir også kjenka når det er fiskarane sjølve som skal ha det, eller når folk saltar åt seg sjølve. Elles blir urshovudet salta ukjenka, ilag med fisken. Men augo tek dei ut, da desse skjemmer laken. I gamal tid visste dei ikkje at det var augo som skjemte laken, og let desse fylgje skolten, men salta da alltid skoltane for seg sjølve, og åt desse så snart dei hadde gripe saltet. - Når

vi talar om uersaugo, kan det vera rett å nemne det medisinske verd som dei har. Når ein arbeider med uer, er det snart å stikke eller rive seg på dei kvasse ryggfinnane, "gnadden". Desse såra har det lett for å setje seg verk i. Men det er gamalt kjent, at dersom ein straks stikk hol på uersauga eg tek av den veska som da flyt ut og smører i såret, så unngår ein at det set seg vondt i "gnadd-såret".

Hovud av laks, aure og kveite blir ete utan å skrelle vekk noko "som tanna bit på". Kveitehovud blir salta, medan hovud av laks og aure blir ete ferskt.

Hovud av annan fisk blir ikkje brukt til anna enn guano og fórf så nær som hysehovud, som det blir koka kraft av.

Ister av uer blir brukt til mólje. Av lever er det berre torskelever som blir nytta til mat. når ho ikkje blir brukt til tran slik som anna lever.

"Magen" av stor torsk, d.v.s. luftblæra, er det some som kokar og et, og blir da rekna som delikatesse. Av hyseskind eller seiskind laga dei "klåreskins".

För det kom sandpapir i handelen, brukte dei sporden (halen) av hå til å slipe tre med.

37. Matnyttige skaldyr er det ikkje i fjorden her, og det er ingen no som veit å fortelje at skaldyr har vore ete her i bygda. Ræker er det rett nok ikkje så lite av, men det er först i det aller siste at nokon her har vilja eta det, og desse få har lærd det i byen.

38. Blåskjæl har her som andre stader langs kysten vore nytta som mat i eldgamal tid, men det finst her ikkje lenger merke etter. Det einaste ein veit om at blåskjæl har vore nytta til mat her, skriv seg frå tida kring siste hundradårsskiftet. Da vart her grave mykje blåskjæl til fiskeagn, og fleire innbygdes skjælgravarar gjorde freistnad med å bruke "plommen" av innmaten til pannekaker. Dei sa det var godt, - at det likna mykje på egg. Men det rakk ikkje så lenge før det vart slutt, så venteleg var det ikkje så godt likevel.
