

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Fylke: Sør-Trøndelag.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Rennebu.

Emne: Fisk i kostholdet.

Bygdelag: Orkladal.

Oppskr. av: I. O. Rokkones,

Gard: Rokkones,

(adresse): Stamnan.

G.nr.132, Br.nr. 1.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

1. Her i fjellbygda Rennebu har vi lite kjennskap til saltvassfisk. Bøndene i gammel tid byttet til seg saltfisk på Orkanger for vidjer som fiskerne brukte til å bunte sammen tørrfisk med. Fra Rennebu sentrum til O. ca. 6 mil.
3. Uggur til slåttonn. Ganing m. v. ikke.
4. Uggur, torsk og sild. Tørrfisk til høgtidene.
7. Bruk av fiskmat har tiltatt svært i de siste 25 år, etter at fiskbilruter kom i gang.
8. Ja.
9. For en 80 år siden ble tatt mye laks om høsten, og det er sagt at når tjenere festet seg tok de forbehold at de ikke ville ha laks hver dag.
10. Helt ukjent her.
Ferskvassfisk.
11. Aure, i senere tid også rør, i eldre tid laks.
12. Mest om høsten
Konservering.
13. I gammel tid ble laks røkt.
17. Fisk kokes, fersk sild stekes.
18. Fisken kokes i ferskvatn tilsatt salt.
19. Sild til dels på glo. Fersk sild i panne.
20. Tidligere bare "sjøl-luta" fisk, men nå gjerne ferdigluta som fiskbilen skaffer.
22. Fisksuppe sjelden brukt her.
23. Har aldri hørt om det.
24. Silda ble fortært kokt, stekt eller speket. Spekesild mye om høsten, sammen med lefse av nypoteter. Sild kunne bli brukt i gang ukentlig.
26. Både gammel og ny rett.
Nå kjøper en ferdiglaga fiskpudding av fiskbilen.
27. Likeså fiskekaker og fiskeboller.