

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Hedmark

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Løten

Emne: Fisk i kostholdet

Bygdelag:

Oppskr. av: Aksel Andersson

Gard:

(adresse): Adalsbruk

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

A. Saltvassfisk.

1-3.

Fisk til å byta at seg andre varor med har nok ein, ^{og} annan bode fram på butikane den tid det var mindre med kontantar mellom folk enn no. Men mange yrkesfiskarar i ei innlandbygd som Løten har det ikkje vore.

4.

I dag bruker folk dei fiskeslaga som butikane og fiskebilane har å selja, og det kan vera mange; dei mest vanlege er likevel slike som torsh, sei, kolje, uer, makrell, kveite, og ein gong imellom aure og laks. Torshen må venteleg seljast som nr 1.

5.

For mange år sidan hende det at ein ^{kunne} slå seg saman og kjøpte ei kasse fisk av eit eller anna slag beinst frå fiskesbruket; men no til dags er det vorte mykje lettare å få tak i saltvassfisk elles.

6-10.

Fell burt.

B. Ferskvassfisk.

11.

I vatn innanfor bygdegrensene har det vore og er desse fiskeslaga: gjedde, åbor, aure, åkyste (kjøe) og litt lake. Frå Mjøsa kan ein få dei same slaga jamsides sik og laksild og frå Østerdalsvassdrag dessutan røe. Mindreverdige matfisk (delvis småfisk eller agnfisk) som smort, lake, sørenne, vederbuk og isherr er ikkje medrekna.

12.

Fiske går fyre seg heile året, men mest var, sumar og haust.

Konservering.

13-15.

Det som gjeld, saltvassfisk fell bort.

16.

Av ferskvassfisk har det vore og vert det salta åbor, sik og laksild. Før i tida var det litt som vert røykt åg; men det ser det ut til å vore slutt med. Og so er det nokre fåe som har drive og laga røkefisk av aure og kjøe. Truleg er det nokre unno av deim.

17.

Fisken vert mest brukt i ~~køkt~~ tilstand.

18.

Ein koker fisken i salta vatn; men skal ein ha fishesuppe, må ein ikkje salta for sterkt. Før i tida, då folk var meir vane med saltmet, er det rimeleg at dei salta hardare enn no. Uten det var vanleg å salta fisken etter han var koka. Frå i tida, er det i alle fall ikkje det no.

19. Fisken har vorte steikt i smør, eller no til dags like mykje eller meir i margarin. Torkelever har ikkje vore brukt; men i siste krigen var det same som steikte i medisintran. (Da Kari Storsveen (f. 1852) og systena hennar var sinea og var alt aleine heime um dagen, gjekk dei same tider ned til Svartelva og fiska åkryte. Den steikte dei i panne, men hadde nok ikkje smør. Derimot rørte dei i kjei ei jamning av mjøl og mjølk og fekk seg ei slag pannekake med fisk i som dei tykte smaka storvegis.) Ute i marka kunne det fulla henda at fisherav steikte på glør, men ikkje til vanleg.

20.

Lutfisk laga folk sjølve av turrfish som dei kjøpte i butikane. Ferdig lutfisk har knapt vore i handelen herover før i 1920-åra.

21.

Lutfisk av ferskvassfish er ukjend.

22.

Fiskesuppe av ulike slag har vore vanleg lenge. Ho vert ikkje kalla anna enn fiskesuppe. Dei lagar henne både av ferskvassfish og saltvassfish; men fisken må i alle tilfelle vera fersk, for salta fish gjev for salt suppe, og skal ein fyrst vatna ut saltfishen, missar han både smak og kraft. I fiskesuppe bør det vera poteter, gulrøter, mjøl (men ikkje gryne), mjølk- eller fløytejamning, egg, og - i det minste har det vore brukt i nokon men for - potetlakk eller sylta gras kar.

B.

Etter det har vorte mykje lettare å få tak i saltvassfisk, kan ein trygt seia at fiskesuppe er vanlegare no enn før. Av saltvassfisk som dei koker suppe på, kan ein nemna tve, småsei, makrell, kveite.

23.

Ferskvassfisk som det vert koka suppe på, er særleg gjedde, åbor og sik.

Sild.

24.

Det var som spikjesilt dei åt silda før. Det var dagleg kost til kvelds på gardane, og det vart kjøpt inn heile tennor med saltsild der det var stort hushald. Ofte vart silda harsk og brå. Den tid grøtterne ^{ikkje} drakk til heile året, åt dei lange stunder berre flatbrød åttåt silda. (Olava Thingstad (f. 1869).)

25.

Sildgryn har ikkje vore heimleg kost på desse kanter; men somme kan ha laga til retten etter oppskrifta utanfrå, t. d. frå hushaldsskular. (Den tilsvarende byggekosten er helst grynspølse, med den skilnaden at der er det nytta kjøtt i staden for sild.

Fiskemat.

26.

Fiskepudding er ein gammal rett; men å laga fisketakar er eldre. Når dei skulle gjera deigen (farsen) i stand, skrapte dei fyrst fiskeljøret frå beina og støyte det fint i ein morter. (På staden der medskrivaren bur, står det eit steinkjøvel

ute i hagen som det no vecks blomar i.
 Det tror somme har vore nytta til å støyfe
 fiskefarse i ein gang. (Kjøret er ikkje mein
 enn godt og vel 50 år, men kjøret kan
 sakte vera mykje eldre.) I farsen skulle
 det vera god mjølk, og det måtte helst
 vera egg. - I den kokkeboka av Hanna
 Winsnes som kom ut i 1845 er det gjort
 vel greie for fiskepudding.

I våre dagar kjøper ein ferdig laga
 fiskepudding; men slumpar det at
 nokon fiskar opp litt grovaksai gjedde
 f. d., nyttar husmødrene gjerne eit slikt
 høve til å laga fiskepudding sjølve.

27.

Hermetiserte eller ferdig laga fiske-
 kakor og fiskebollar kjøper dei fleste hjå
 kremeren no.

ferskildre fiskeretter.

28.

Å nytta lever av fisk har ikkje vore
 vanleg før, det same anten folk elles har
 vent seg til å eta fisk eller ikkje. Men
 no merkar ein at folk etter kvart lever
 seg til å akta på lever. Det er nok agi-
 tasjonen i blad og opplysningsstrifter +
 demonstrasjonar i å laga fiskeretter, osv.
 som har gjort si gjerning. Men ein kan
 ikkje segja at det har laga seg nokon fast
 skikk i matvegen på dette område.

29.

„Kams“ er ukjend rest på desse kantar.

30.

Som nemnt i pkt. 19 har tran vore
 nytta til steikjefest i krigsåra, men

sidan er det ikkje spurt at nokon har halde på med det. Tran og smør gjev ikkje same smaken.

31.

Å lagre lever har ikkje vore freista.

32.

Ragn og mjölke av sild kan det nok vera sume som nyttar no. I sildkaker høver det godt å ta det med. Elles er det foskeregn å få kjøpt særskilt, og den vert då kokt og bruna.

33.

Komparute og ragnkake høyer ein ikkje nemnt millom bygdefolk her.

34.

„Rav“ er likeins ukjent. Elles er det helst so at mange kveite-etarar retar dei finmane som det er serleg mykje feitt på.

35.

„Langstevan hin lange“ har ingen nokor greie på.

36.

Hovud, mage og synjeblore gjeld til dyremat. (Klaringskinn var - som nemnt i pkt 8, sp.nr. 28, um kaffi - skinnat av hurrfish.)

Skaldyr.

37.

Ein svenske som heitte Ljunggren slopte kref i Svartelva for ein menneslder sidan, og sidan har det vore fanga ikkje so lite av dei. Smågutur helst driv med dette på ferestke. Dei set til hotell i byane. Det er fåe i bygda som har smakt kref. Ein kokar dei i lag med dill.

38. Fell burt.