

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Fylke: Nordland

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Bindal

Emne: Fisk i kosthaldet

Bygdelag: Vassbygda

Oppskr. av: Ingvald Wærstad

Gard: Telebu

(adresse): Lande

G.nr. Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Litt.

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

Mart.Olsen ,f. 1867 ,plassmann . Julie Lande, m.f.

## SVAR

1. Jeg har ikke råket på nogen som kan huske at det var vanlig å bytte til sig fisk . Før i tiden var det vanlig at folk som bodde oppe i bygda også drev fiske. Det var da vanlig at de fleste gårdbrukerene hadde naust ved sjøen . I bygder som Sømna og Brønnøy var de fleste bønder på Lofoten om vinteren . I 1916 da jeg kom til Sømna ,var det enda vanlig at bøndene drev fiske . Nu er det derimot mange som har sluttet med Lofotfiske . Mange gårdbrukere lever nu bare av gårdsdriften .
- Men fisken var billig før i tiden . Martinus Olsen husker at det var 80 øre for et kvartel salta fisk . Peder Lande f.1900 snakker om at far hans ofte nevnte at de på Finnmarksfiske solgte storhundre (120 stykker ) for 2kroner .
2. Marknadsplassen her var på Tilrem . Nedlagt siden krigen begynte .
3. Som nevnt fiska mange bønder sjølv før . Dei hadde då med seg Lofotfisk heim . Denne kunne dei så turke og ha utover somaren . Aa salte ned sild sjølv var nok vanleg . Flakksild laga dei jamt . Før i tida var Tosen ein kjent sildfjord ,men no er det lenge sidan det var noko sild å snakke om .

4. Mest torsk (gjedd) , ur, hyse ,sei . Torsk ,sei , hyse og ur fiskar ein i Tosenfjorden . Ein får og litt makrell ,ørret ,lys og tilfeldigvis sjørør . Kveite og flyndre fiskar dei og . I vatna her i Vassbygda er det mykje aure og rørir . Alle desse fiskeslaga vert nytta ,men torsk og sei er vel dei vanlegaste.

5. Ved fjorden vert det drivi litt heimefiske ,men det vert for lite til bygda. Butikkane får då sendt fisk fra kyststroka, Ytre Bindal eller Sømna. Når Lofotfisket tek til får dei Lofotfisk . Dessutan kjøper dei gjerne sildetønner og kveitravtønner .

6. I kystbygdene Brønnøy og Sømna er fersk fisk om somaren sikkert viktigaste middagsmaten . Er det lite om fisk å få kjøpe klagar folk over at dei er "spikjematlause." Spikjemat gjelder middagsmat enten han er fersk eller salta. Langs med Tosenfjorden er det også vanlig med heimefiske om somaren . Jeg bor 5 km. fra fjorden ,men har ofte vært nede i fjorden og dorget sjøaure ,torsk og sei (storsei)og lyr.

7. Mindre. Under krigen fikk folk råd til å eta kjøttet sjølv . Dessutan er det slutt med at folk frå bygda fer til Lofoten . Før var det fleire som dreiv heimefiske i fjorden . Når dertil kjem at fisk og sild før i tida var svært billege og folk hadde lita råd , kan det nok vera forståeleg at dei bruka meir fisk før .

8. Stort set må en vel si at folk liker best fersk fisk best . Men en hører ofte folk si at nysaltet torsk ,eller sild er det beste dei får . Uren blir også helst brukt salta.

9. Laks er det ikke så mykje av .

10. Ufesk er knurr (furus) breiflabb ,men også delvis

steinbit og makrell . Makrell tror jeg ellers blev mer nyttet her inne i Tosen enn ute på Sømna. Da jeg kom hit i 1923 fikk jeg om vinteren middagsmat av flekt og saltet makrell . Jeg syns det var den beste saltfisk jeg hadde smakt . Den makrellen en får her er ellers svært små . Ofte ikke stort lenger enn tvert over dette arket . Aal er stort sett regnet som ufesk.

#### B. Ferskvassfisk .

11. Aure og røyr . Annen ferskvannsfisk finnes ikke i vatna her , bortsett fra ål.

12. Dei tek til å fiske på isen i påsketider . Da får de røyr og aure. Så fiskar dei med garn straks isen er gått . Midt på sommeren blir det fisket litt med dorg . Om hausten vert det så garnfiske att . Det var før nokså vanleg å salta auri i kvartel og senda til Hamar . Det kunne da gå for sig så sent at folk fann fisken uetande. Jeg tror det blir lite saltet for vinterbruk i vår tid .

#### Konservering av fisk

13. Før salta dei så svakt at fisken og silda vart sur . M.O. hermer etter Andreas Barstad ( død for over en mannsalder siden). " No saltar dei fisken så han vert så salt at det gnistrar pun tennene når ein skal et n , men før laga dei godsur fisk som va så god at ein kunne maule seg daud tå n. "

Anna Lande ,f.1900 ,sondatter til ovennevnte Andreas Barstad fortalte at ho minnes far hennar hadde salta kvartel med småsild så det vart sursild . Denne silda syns ho var svært god .

b. Seig tørka fisk var boknafisk .

Røyking av fisken tror jeg ikke har vært serlig mye brukt .

c. Dei fekk surfisk berre med lenn saltning .

- 4
14. Lite brukt. Flakksild når ho var så stor at ho var god å flekke.
  15. Sei. Småsei.
  16. Auri og røyr ,salta.
  17. Truleg mest kokt .
  18. Ein kokar fisken i vatn tilsat syre (eddik ) saup eller surmjølk . Når fisken er kokt tek dei han opp på eit fat og slår saltlake over til en får den passe salt .
  19. Steikte sild på gloda. M.O. seier at dei sette silda på spidd og heldt ho over glohaugen .
  20. Luta sjelv . Elles er det lite brukt no.
  21. Fersk vert ofte steikt . Kokar på same måte som sjøfisk.
  22. Fiskesuppe var og er vanleg . Vert laga av vatnet ferskfisken er koka i . Den eldste vart nok laga med berre mjøljevning til kraften . Seinare har då fløyte og egg vorte nytta til. Karve vanleg krydder. Jeg bruker sukker i fiskesuppe ,men har lagt merke til andre bruker salt . Den har vært brukt fra gammelt av. Min kone f. 1906 i Brønnøy , sier at dei før koka fisken og levra ilag . Det kunne ikke bli nogen god suppe av den kraften tror hun.
  23. ja.
- Sild.
24. Spek og kokt . Dei kunne ha sild to gonger om dagen når det var god tilgang . I Brønnøy hadde dei før kryddersild . Det vart bruka krydder ,peppar og løk . Den silda vart bruka på brødet . Ellers har det nok ofte vorti bruka spekesild på brødet i staden for smør . Bruk av sild er nok gått mykje tilbake.
  25. Dei eldre seier sildgryn ,dei yngre seier sildsuppa. Salta sild vert reinska og skoren i småstykker

og koka saman med byggryn, poteter gulerøtter og kålrot .  
 26. Fiskepudding er vel ein nyare rett . På Sømnes i Sømna låg før Alfred Holst s hermetikkfabrikk . Dei laga fiskepudding . Jenter som var på fabrikk og arbeidde lærte då å laga fiskepudding og gjorde då forsøk med den kosten når dei kom heim . Jeg antar at det var for 30-40 år sidan at det blei meir vanleg med fiskepudding . No kjøper ein ferdiglaga fiskepudding i fiskematforretningane . Desse er det ellers ikkje mange av i distriktet . Vistnok i Brønnøysund . Så har det vært en i Sømna . Frå desse foretningane har så butikane fått sendt fiskemat .

27. No vert det seld fiskehermetikk i butikkane . I vinter har det ikkje vert fiskekaker , fiskepudding ellers seikaker frå fiskematforretningane i butikkane her .

#### Særskilde fiskerettar .

28. Levra vert koka og bruka saman med ferskfisk . Levermylja lite brukt her . Den vart nok mest nytta i Lofoten der dei hadde fersk lever . Til mylja nyttar ein berre leverfeita . Vistnok med eddik til . Jeg har ofte hørt " Lofotkallane " skryte av denne kosten . Leversaus fortalte Anna Lande om . Det er huselever ein brukar . Koka levra passeleg . Reinsa ho og rørde ho ut saman med litt suppe og mjøl og eddik . Bruka den til saus på fisken . Sjeldan no .

29. Anna Lande minnes kamsehau brukt . Banka fisk saman med lever og mjøl . Ferskfisk til middag og kamshau til kvelds . Elles ukjent idag .

Ragnar Lande fortel at ein Johan Bakkebø i Lofoten fortalde at dei bruka før å ha lever & sandmagen på

så det vart som ei pylsa . Den koka dei så .

30. Her vart det vistnok ikkje bruka lever til steikefeitt under krigen . Derimot høyrde eg om dei som nytta medisintran til å steikje i.

31. Når ho vart koka fersk om vinteren kunne ho liggja 5-6 dagar .

32. Mjølka vert ikkje nytta.

33. Ukjent . Knut Ekhoft Lande frå Hitra talar om noko dei kalla langball . " Sju seia i ein ball sju balla i ein kall " hermar han derfra. Det vart ikkje nytta rogn i denne langballen syns eg forstå.

34. Kveitrav får ein salta i tønner . Det vart koka som vanleg saltfesk . Jeg har ikke kjøpt denslags siden jeg fikk egen husholdning . Mange liker det derimot godt.

35. Ukjent her .

36. Før hadde dei med seg fiskehau frå Lofoten og nytta til mat . Da vi i 1916 om våren kom til Sømna skulle en handelsmann som kom fra Lofoten skaffe oss fisk . Vi fikk da salta småsei og torskehoder fra ham . Det var så uvant kost for oss at vi brukte det på potetene når vi satte dem . Ister vert lagt på flatbrødet og av mange rekna som delikatesse .

Til klårskinn vert vanleg fiskeskinn nytta , fortel kjøpmann Peder Lande . Han hadde til sals under krigen . Skaldyr .

37. Ikkje brukt her . Krabbe hermætisert har vel blitt brukt av nogen siden fabrikk på Sømnes under krigen tok til med krabbenedlegning . Senere en fabrikk i Brønnøysund .

38. I Tosen tok dei før mykje blåskjell til agn . Jeg har bare hørt en mann som har smakt blåsjell steikt . Vistnok bare en prøve.