

Norsk Etnologisk Gransking.

Emnenr. 27.

Fylke : Sør-Trøndelag.

Emne : Fisk I Kosthaldet.

Herred : Singsaas.

Oppskr.av : Chr.Loigardi.
Singsaas.

Oppskrifta er gitt av husmor Marie Loigardi, f. 1892.

A. Saltvassfisk.

1. Saa langt inne i landet som her, er dett ikke aktuelt.

2. Før jernbanen ble aapnet for trafikk 1877, kjørte i fælaveia, (ferieselskjøring), det vil si fra Trondheim og til Røros. Da ble slikt som sild og fisk fraktet mei. Fint mjøl, kaffe og sukker fulgte mei, men noen byttehandel med fisk har en^{ihvert} hørt noe om.

3. Bare saltet sild og fisk var det vanlige, mest torsk og uer, og sild ikke at forglemme. De som hadde raad til det, kunde kjøpe en liten bit kveite bare for en smakebit.

4. Torsk, sild og uer, naa ogsaa sei, kveite og flyndre.

5. Her gaar fiskbiler og forretningene fører endel fisk og fiskmat.

6. Singsaas ligger 7-8 mil fra kysten, og derfor ukjent.

7. Nei, trertimot. Etter som en mer og mer faar god fersk vare stiger forbruket.

8. Konservert brukes lite, helst paa hytter og turer ellers.

9. I gammel tid var mye laks i Gaula, ogsaa heroppe i Singsaas. En tok da mye laks paa garn, som en røkte og spiste langt utover vinteren, saa kom elgelske sportsfiskere og forpaktet elva, og da ble det mindre om laks for grunneierne. Vi hadde ~~engelske~~ engelsmenn helt til den

første verdenskrig, og senere har laksebestanden avtatt etter hvert. Grunneierne fikk jo en og annen laksen av engelsmennene, og det var som alminnelig regel at baade ett og to matmaal av laks i slaattaanna.

10. Ikke aktuelt her.

Ferskvannsfisk.

11. Ørretten er fisken her. I senere tid ogsaa lit røe.

12. I gammel tid var det enkelte som fisket saa mye at de saltet i tynder, saa de hadde fisk langt ut over vinteren. Det var menn som satte ut garn om ~~høsten~~ sommeren og høsten som tok saa mye fisk, Ja, t. o. m. setertausene satte ut garn etter ørretten. Det er fortalt om flere som fisket saa mye att ha saltet ~~de~~ en tønde ørrethoder som ble brukt sammen med myssmør, flatbrød og mjølk til kvelismat. Naa fiskes hele sommeren med alle mulige reiskaper.

Konservering av fisk.

A. Saltvannsfisk.

13. Ikke aktuelt.

14. En la en bunit saltet sili i bekken til utvatning. Saa hengte en den ved skorsteinen til tork. Den silia brukte en i markaslaatten. Dette ~~var~~ ~~feitsili~~ feitsili som var fisket først paa sommeren. Sili som var behandlet paa denne maaten var en utmerket mat.

15. Fisk er ikke tørket eller speket her.

16. Ørretten er den fisk vi faar her. Den saltes, eller røkes, eller legges i kjølelager. Rakefisk er helt ukjent.

Hvorian en lager fisken til.

17. Begge deler. Det er sei og kveite som blir stekt.

18. Før tok en det ikke saa nøye om en la fisken i kalt vann, naa er det vel ingen som gjør det lenger. Det var bare lutfisk som ble kokt uten salt. Annen fisk var alltid salta. Lutfisken saltet en i fatet.

19. Fisk blir alltid stekt i smør, helst margarin. Vel og merke, bare fersk fisk og i panne.

20. Før noe slikt som 20 aar tilbake lutet en fisken sjøl,naa kjøper en den ferdig.

21. Før ble den alltid kokt,naa steker en den like ofte.

22. Fiskesuppe har vært lite brukt,og er vist heller ikke naa serlig populær.En koker den av fersk sei,kveite,ørret og laks.Den kokes med baade eiiik som tilsetning og med gulrot og mjølk og smør,og med surfløte som smakstoff.Som krydder brukes salt og gresløk.Det er forholvis ny rett.

24. I tidligere tid ble silda bare brukt som spekesild.En gang om dag,enten middag eller til kvelds.Naa brukes mye fersk sild i sessogen baade som middagsmat og paalegg.

25. Siliegryn av alt sild.Ertet og byggryn koktes nøye sammen med en flesksvor eller liknende.Saa ble oppskaaret utvannet sild og poteter og gulrøtter tilsatt.Silda sist,da stykkene skulie være hele.Noe en kalte : " Silisaadi" ble ogsaa brukt,da delte en silie tvers over engang.Ogsaa disse stykkene skulie være hele,og severtes ved siden av suppen,sammen med hele poteter.

26. Fiskepudding er en forholvisvis ny rett fra tiden etter den første verdenskrig.En kjøper den alltid ferdig.

27. Hermetisk fiskmat benyttes bare som nøiverge,eller paa turer.Ellers kjøpes ferdig fiskmat i løs vekt,og er ganske mye brukt.

28. Lever koker en og brukeer sammen med fisken.

29-35 bortfaller.

36. Smaa biter av fisk^{skinner}~~skinn~~ brukes til klaareskinn i kaffen.

37. Skaliyr er ikke kjent her som mat.