

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Sør-Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Agdenes

Emne: Fiske i kosterhaldet

Bygdelag:

Oppskr. av: Arne Elven

Gard: Elva

(adresse): Feues

G.nr. 44 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

A. Tallvassfiske.

1. Her i Agdenes har ikkje fisk eller sild vore til lykke mot landbruksvarer; desse har vore avla så mykje i ein bong i bygda.
2. Frå dei store fiskeridistrikt, t. d. frå Frøya reiste fiskerane med lasta båtar av salta fisk og sild iinnover til bygdene, Orkdal, Sfridalen, Levanger, o. fl. og fikk korn, mjøl, potet og seleg belast istaden.
3. Det var helst salta forsk og tær og sild dei frid innover.
4. Her i Agdenes brukar dei den fisk som er å få nemleg mest forsk, lyse, sei, som er mest vanleg, og sild.
5. I seinare tidder heider det at også fiskerane kjøper matfisk, avdi dei sel al fisk når dei får noko og har ikkje noko i "reserve", når det ikkje er noko å få på sjøen. Elles er det tenne som har såpass arbeid med gardsbruket, at dei ikkje vil hefte seg med å drive på sjøen.
6. Det er truleg at omlag $\frac{3}{4}$ av det ein kallar kokamat er fisk og sild på nusse måtar, men berre ein mindre part av dette bli brukt som fersk fisk eller sild. Det er mest salta vare.
7. Eg trur vi et like mykje av fisk og sild no som fyrr.
8. Konservert fiskemat bli brukt berre som nødthjelp og er heldt kleinare enn fersk eller salta vare.

9. laks var mykje brukt som kvardagsmat i fiskelida. Tenarar hadde avtale om at dei skulde ikkje ha laks meir enn 2 gong for vika

10. Det var yngre slags fisk som var rekna som uetaude: Skate, Malur, Blågummar, Ryst, — "Ufisk" var ikkje ein viss fisksort, men det var ein stor fisk som gjorde skade, utan at ein gav han noko namn alltid. Men slikt som springar, strøje, stauskenning, trå, håbraud, hækjerring o. l. var ufisk. — Om fisk vart brukt til hønsegrise- eller ~~svan~~ til auna berøter, så brukte dei god sjuemat som var for folk, ikkje styggfisk.

B. Ferskvassfisk

11. Her i Agdenes er ikkje auna ferskvassfisk enn aune.
12. Det bli ikkje drive nemnande fiske, berre lilograu om hånsten med garn, — elles med krok einkvangong for mors skuld. Elles er aunen freda mot all auna reidskap enn krok og stong.

Konservering av fisk.

A. Saltvassfisk.

13. Når det herfyre er spurd om "konservering", har eg gått ut ifrå det var meint "hermetisering", — noko som det aldri har vore brukt. — Det vanlege er salting, men når årstida var (er) til det, vart fisken hengd til hørking. I den varme årstid, når det vilde koma mark — serleg i månadsmauna utan loobstavet "r" — vart fisken salta noko fyre henginga. Bokna fisk har vore brukt; den er da ouslag halvtørka, og bli bløytt i vatn når han bli brukt. Ein brukar dei vanlege fisksortar: brsk, sei, tyste, skjellet, kveidestriular, mest av skjellet, — og i eldre tid: kveidereklingar. Røyking har det ikkje vore vidare av. — For å få fersk fisk god brukar dei sumo å legge han i surmjølk, serleg om han må bli nattgammal fyre han bli kokt. Når fisken bli eit døgn gammal vil vi nødvendig ha han som ferskfisk.

Gravfisk, Sjøfisk, rødfisk, medlegging i sukker eller öl har ikkje vore brukt.

14. Tis flete(t)sild bli brukt til som er så stor at ho høver. Best størst muleg; men alle sortar: Storsild, feitsild... Ho bli lagt i saltlaka ouslag eit døgn, fyrr ho bli hengt til bokning eller lurk. Ho må brukast snart, for ho bli tidleg harske. - Elles bli silda fletst og salta og ligg i laka til bruk heile vinteren.
15. Det var (er) ikkje vanleg å eta lurka eller spikje fisk, men det er kjend. Tis det var brukt sei, lyr, torste, som var halvfrø eller kokera.

B. Ferskvassfisk.

16. Her er ingun annan ferskvassfisk som aure. Den bli salta. Elles er det så lite av han, at fiskjet bli berre som sport.

Koktis ein lagar fisken til.

17. Han bli eke mest koket.
18. Ein koker fisken i vanleg vatn. Tis ferskfisk med noko Sjøraujølk eller syre. Fiskarar som koker åt seg sjølv, koker ofte i sjø. I Heimane har dei brukt å selte - slå laka over - fisken etter kokinga. I seinare tid har dei havt saltet i vatnet som dei koker ferskfisken: Saltmengde etter skyn - 1 kopp salt på 4-5 l. vatn. Vatnet bør vera kokande når ein har fisken oppi.
19. Tis skiteing må stor fisk vera skore i høvelege stykkejer og røet avflett. (Det er sagt "skinn" på fisken; men det er ei gal menning. På fisken er det "rø".) Små fisk skiker ein med røet på, - i pauna med feidt av den sort ein har - av sau, gris, smør, margarin, kauskje mest det siste, enda det ester måten gjev minst feitto. - Fedt av lever har vore brukt til skiteing; men det må vera seilever; forskelver er ouslag ubrukaude avdi ho er mykje harspikshaldig.

Lutfisk.

20. Vi liden fisken sjölv. Ferdig lutfisk bli ikkje kjøpt umso.
21. Ferskvassfisk bli luting har vi ikkje her.
22. Fisk sùtup har vore (er) vanleg kost, men berre av fersk fisk. Noko seleg namn på ho har vi ikkje. Den bli kokt av ferskfisksøet, littet med grønsaker, gulrot, mjøl, fløyte sylt, mæskat? Bli brukt like mykje som fyr i tida. Ein gamal rett.
23. Ein kan laga ferskfisksùtup av ferskvassfisk, men vi har svært lite av han.

Sild.

24. I fiske tida, ut på sommaren og utover hausten, var (er) det sild mesta kvar dag. Sleikt og kokt fersk om ein annan, og kokt saltsprungd eller som sildsodd same gonger, - men som måltid berre ein gong dagleg. Likevel künde einkvam ders anstinga fa ein sildebite mellom mål ut mot kvelden. Om vinteren var det spikjesild til middag mesta kvar yrkandag og derkil kokt sild i sildsuppe einkvam gong som til kvelds. No er det mindre bruk av sild.
25. Sildgryn bli det når ein koker potet, grønsaker, leggryn helst, linian som krydde, og når dette er oulag ferdigkoka har ein oppi silda som helst må vera berre 3-4 døgn gamal i salt, utreinska for iinnmat og skone rind i stykkjet som bli kokt i saltsprungd. Det vart da som eit slags sodd. Sildsùtup lager ein på oulag same måte med poteten sùndskore og grøn saker, gryn, erter, linian; men silda er da utreinska rø og bein og småskore. Men til dette kan silda vera gamal i salt, men må som regel vatnast eller reinskinga, fyr ein har ho i suppa.

Fiskevat.

26. Fiskpudding er ein yngre rett - suandt 50 år gl. Han bli kjøpt berdlig, når folk er å kalla „matlause“.
27. Skemueliske fiskrettar bli kjøps berre når ein er reinf suandt for middagsmat.

28. Fiskelevra, mest av forsk og sei, vart (bli) kokt og framsett til kokt (helst fersk) fisk. Av fedtet vart laga smeit (smelte) med flatbrød, oppskava myrost og sirup. Ein veit av slik rett, men brukar han sjeldan, avdi ein både har lite tid til å laga han, og det er ingu sirup.
29. Kraus er vel det sama som leverball. Det er vistnokk ein gammal rett - som eg aldri har sett. Men levergraüt har eg såvidt smaka. Det er ein gammal rett; men ikkje serleg god. Det er vanleg graüt med like grunn leverfedt i. Fiskehovud og forskomage med fylling har ikkje vore laga her.
30. Under krigen var brukt fiskeleverfedt til sleiking, mest av seilever, og det var bra; men ikkje av annan fisk.
31. For lengre tid kjende ein ikkje gjoymne levra; levre frå kveldan til neste dag og da måtte ho ligge i vatn eller sjø, eller løyse ho seg til vann.
32. Mjølke av fisk er vel ikkje rette ordet. Det er iselje av fisk, men mjølke av sild. Det lei ikkje brukt til anna enn krøttemat. Rogna bli kokt og ete som fersk. Ho går an som rikelig nysalta, men gammal i salt er ho ikkje bra.
33. Balla av rogn og mjøl har ikkje vore brukt; men vi brukar mykje rognka'ak, - rogn utrota i mjølke (skrumma) og mjøl, stekt helst i vaffeljarn; men kan også stekast flatt på ovn eller bylle.
34. Rar er gammal, har vel ikkje vore dei siste 50 år.
35. Det har vore (og er) mykje brukt å ta noko av ryggbeinet i sjuene slags fisk - mest av forsk og loong (longa) for å få i denne blodskiverken. Eller er det fjukke steinet eller lunda som ligg over blodtappen i ryggbeinet og som vi kallar sandmaga, av forsk ein ser ~~at~~ god mat som liknar eggkvikte, men er mykje betre, med flatbrød, smør eller lever og potet ~~attat~~ attat.

6
36. Fiskehovudet, d. v. s. av forsk bli kildes kløyvd, og underparten bruket som folkemat, helst fersket. Syranje = blara er vel det vi kaller sandmaga. Den levera som ikkje bli ete fersk, bli havt i dünkær og helst om våren kokt til brau. Finnvolen (magan) bli mest kasta i fjera - til mat for kråke og måse. Fester er det i silde og bli ete saman med spisejild eller som kokt ferdt saman med kokt ferskesild. Til "klåreskium" tek dei røet, helst av forsk, men også av andre fiskeartar, som sei, lyr, lounge.

Tillegg.

Skaldyr.

37. No skaldyr vart krabbe kokt i salta vatn og ete som ein raritet utan tillegg av annan mat. Ein tok da kvart stykke og pirka maken ut etterkvart sin åt. - Det er ikkje slutt med å eta krabbe, men har aldri havt og har heller ikkje no volco å seija i matforsyninga.
38. Blåskjel, vobskjel og kråteskjel, har ikkje vore bruket som matemne; men sinne har "for nuro skuld" smaka på noko av desse "lekkertiskener".