

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Tilleggsspørsmål nr.

Emne: Fisk i kostholdet

Oppskr. av: Isak Selbøen

(adresse): Selbekken

Fylke: Sør Trøndelag

Herad: Sensvik

Bygdelag: Sensvik

Gard: Selbekken

G.nr. 89 Br.nr. ~~89~~ 2-3

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

SVAR

Bygda Sensvik grenser mot sjøen i øst, Trondhjemsfjorden og er både fiskeri- og jordbruksdistrikt. Det er også vel tjue forskjellige ferskfiskvatnen innenfor bygdegrensene. I eldre tider drev folk mere med fiskeri og mindre med jordbruket. Nu er dette forholdet omvendt, så det er bare lite med fiskeri.

A Saltvassfiske:

Vi gammelfolk hugsar ennå at fisk har vore brukt som byttemiddel for å få det ein trøng av andre matvarer.

Denne byttehandel gjekk ^{her} for seg på den måte at fiskes fra kyststrøkene og fra øene Hitra og Frøia og andre steder kom til, ymse tider av året — mest vår og høst — seidesde med sine femleingskåter, lastet med fisk og sild og byttet da med bønderne i ymse gårdsprodukter, såsom poteter, korn, balsot og diverse andre jord- og skogbruksvarer.

Det var vist skjelden at kvinner sto for denne blytthandel.

Bønderne seilte også ofte til byen Trondheim nårde ville kjøpe fisk eller sild. Det er fire norske mil lang sjøvei fra Lensvik til byen.

Den direkte handel mellom fiskerne og bønderne foregik mest ved mittsommer på Santhans - marked. Ellers kjøper ein fisk og sild nårsomhelst hos kjøpmennene i byen.

Bønderne kjøpte mest torsk, sei, brosme og ulr. De kjøpte også fersk sild som dei gamle, flekte og salta sjölv.

De mest brukte fiskestlag her i bygda er torsk og sei. Nå for tiden kjøper de fleste folk mest al sild og fisk til kostholdet. Grunnen til dette er at det er omkrent slutt med hjemanefiske og ein driver med jordbruks- og skogsarbeid hele året.

Ute ved kjøsten spiller fersk fisk i kostholdet ikkje så stor rolle no som før, da de bedre komarinasjoner no gjør det lettere å skaffe sig alle slags vanlege matsorter, også derute selvom avstandene kan være nok så store.

Ein et mindre fisk og sild nå enn før i tida. Årsaken derfor er at det nå produseres mere av alle slags matvarer enn før på gårde.

Dertil kjøpes det nå meget mere av alle slags matvarer i butikkene enn før i tiden.

Ein syntte at aldeles fersk fisk var betre enn konservert.

Ein hugser ickje her at ^{det} vart brukt kværken mjølkje eller lite laks som kvardagsmat. Det er bare ved bryllup eller andre større familiefester at ein finner laks på bondens spisebord. Det går både år og dag mellom hvert laksmåltid og tjenerne må helst rekne med å være lange på gården hvis det skal bli noget laksmåltid på dem. Men en har da også her hørt ifra andre løyder — særleg med de store lakselver — om slike forbehold om kor ofte dei ville eta laks.

De var flere slag saltvassfisk som folk rekna for veltande.

Ein bruka her ordet "styggefisk" Det var mallehrs, rognkjeks, hån, sjokatt, svartborske m. fl.. Slike fisk blir tildels bruka til hønse- eller griseamat.

B. Ferskvassfisk.

De vanlege slag ferskvassfisk som var før og ennå er i bruk her i løyda er aure og rår — røy — blankrør og raurør.

Det var slike at det viktigste fisket gikk for seg om høsten for å skaffe matfisk til vinteren.

Det er bare ikeetjdelig ein fisker
til andre tider i året.

Før i tida var et sikkert fersk-
vassfiskefelt rekna for en herlighed
innen gårdsbruket. Ein har hørt
om at gårdens matrikulltakst var
satt op av den grunn at takst -
mennene tilfeldigvis fekk se at
et godt nattfiske var bant til
gårds da de skulle bestemme
matrikulltaksten.

Konservering av fisk.

Saltvassfisk.

Dei fleste folk konserverte sjølv
fisker til husholdet. Det var
mest brukelig å salte nattfisker.

Turka fisk var også mykje bruka
særlig før i tida. Ein kjenner til
at kokna fisk også var bruka no
og da. Det var mest sei og forsk
ein bruka til det.

Råkna fisk er bruka litt både i
gammal og nyere tid. Men det er
bare en liten prosent av nattfisker
som blir råkna. Ein har hørt
om at folk før i tida laga surfisk,
men dette er ikkje mere i bruk
her i laggda.

Ein turka sild (flaksild) og la
henne da i saltlake for en turka
den. Det var helst vinterfiskeet
storsild ein brukte til det. Til
turka, speken fisk bruka ein mest
forsk eller sei.

v

Stekling av kvæite og stor flyndre
var også fin speken - mat.

Ferskvassfisk
Det var mest åure og røyre som
vart konservert, salta eller røyka
var det vanleg.

Kokteis ein dagar fisken til:

Ein et mest kokt fisk.
Fersk fisk blir koka i saltvatten
eller edik. Gmese folk brukar også
å salta fisken eller at han er kokt
de renner da saltlake over den.

Ein stekte mest fersk fisk.
Det var oftast bruka steikpanne
og smørfeit. Hadde ein ikkje steik-
panne så var de steika på glør.

Sütefisk

Før i tida var det vanleg at alle
folk koka fiskelut av birke-astke
og lüta tørfisken sjölv. Ein
kjøpa så smått å kjøpa ferdig
lütefisk ummer siste verdenskrig,
men dei fleste folk lüter ennü
tørfisken sjölv.

Nå til dags blir det meste av
ferskvassfisten solgt til byen mens
den er fersk. Den som brukast
til matfisk blir enten kokt fersk eller
letsaltet og brukt som nøjsaltet.
Letsalta ferskvassfisk blir også hengt
op og tørka til spekefisk.

Fiskesuppe

Fiskesuppe av ~~varlag~~ slag var for i tida brukt som vanlig mat her i bygda. Særskilt namn på fiskesuppe kjennes ikkje.

Ho vart lillaga mest av den krafta ein koka fersk fiske i, og kokt med brjød, grønnsaker, mjøl, grjyn og enjølkejamning. Nå brukar ein fiskesuppe mindre enn for.

Det vert nå mest rekna for å vera ein gammal rett.

Det er ikkje ofte ein lager fersk-fiskesuppe av ferskvassfiske.

Sild

For i tida åt ein sild både salta og speken og fersk. - både koka og stekt. Det var et eller to sildmat om dagen. Torka og røyka sild var også brukta.

Sildgrjyn - Sildsuppe - laga ein mest av salta sild. Den vart flekt, rensel og opskåret i småbiter og koka sammen med karvel poteter og kål, grønnsaker og utrørt supmælk av mjøl, mjølk og vatn.

Boller av enjøl og torsteroegn kjennes ein bare av omtale fra gamle tider. Særskilt namn kanner ein ikkje. Rognkake var en rett som var steika av mjøl og torsteroegn med mjølk eller vatn.

Den vart steik i panna eller vaf =
 siljarn.

Kjøttet ved finnene på kvette og
 storflyndre, at ein som sers delika:
 kesse. Namnet "rav" var ikkje vanleg
 kjent her.

Lang og overkårne langerjgger,
 et ein no og da, men lange er en fisk =
 sort som det er lite av her, så
 dette er en sjeldnere rett her enn
 lengere nord i Peter Dass rike.

Når det meste av matfisker
 blir kjøpt sløyd eller også salta
 er det sjelden annet enn kjøttet
 som brukes til mat.

Fiskskinn brukes til dels til
 klarskinn.

Skaldyr.

Krabbe og hummer er det
 så lite av her på traktene
 at det er ingen som kjenner
 hverken smaken eller

Korleis den vert tillaga.

Dette er på det same både
før i tida og nå.

Blåskjel er det på sjöbottn
på iymse stede og den fiskes
op mest for salg til fiskagn.

Nå og da brukes også skjelmal
til folkmar. Den stekes da
i smørfeitt og riktis mest
som pålegg eller som annen
fiskrett, men dette er bare
sjelden.