

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Fylke:

Fjell-Trøndelag.

Tilleggsspørsmålnr.

Herad:

Brekken.

Emne: Fisk i kostholdet.

Bygdelag:

Oppskr. av: Lars Vaereth,

Gard:

(adresse):

Gitterdal

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. *eigen.*

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

SVAR

Fisk i kostholdet.

Brekken er ei innlandsbygd, og det nyttas mye fisk av egen fangst-ferkvassfisk - særlig sommerhalvåret. Men vinterhalvåret kan man vere henvist til å kjøpe fisk fra sjødistriktene.

A. Sætvassfisk:

Den ble (blir) for det meste kjøpt gjennom handelsmennene på Røros. Somme ganger kunne en også få besøk av en og annen omreisende agent i fiskevarer, og noen her kunne bringe fiskkasser, østinger o.s.v. Var det større partier, ble disse helet bruga av flere sammen. Ærlant kunne noen av bygdas folk ha "fatt opp" fersk fisk og sild og dreiv med å kjøpe varene omkring i bygda og selje. Som regel ble (blir) sætvassfisken forholdsvis dyr til den kommer på "markedet" heroppe, og

2. Dette kan ha sin innflytelse på forbruk og avsetning.

B. Ferskvassfisk.

11. Fisk bosatt rundt Bursunden. Den fiska i eldre tider helst røe og aure. For de nærmeste åra før 1920 tok det til å bli sik i dette vatnet, og den formerte seg såpass i få år at den ble alminnelig. For 1921-1923 ble Bursunden regulert. Den gamle fiskestammen ble ødelagt, og man måtte "befolke" sjøen ved kunstig utklekking. Nå er siken den alminneligste motfisker, aure og røe forekommer mere sjelden. En del harr fins også, men i så små mengder at den nærmest er sjelden. For reguleringen av Bursunden dreiv man i mars og april røsefiske etter lake (lake) ellers skaffa (skaffer) fjellvatna rundt omkring en del aure og røe.

12. Gammalt pleide man fiske til rakefisk, og dette fisket foregikk helst om høsten. Man dro gjerne til fjernliggende fjellvatn for å ta auren. Det ble å klove med hest det nødvendige til og fra fiskestedet. Ofte kunne et fiskelag på

3.

et par mann fange inntil
3 kvarter aere i 1 uke. Dette
fisket er sågodt som slutt, for
fiskbestanden har tatt så av
på grunn av sterkt sportsfiske.
Ellers dreiv (driver) man med
å fiske til husbehov ved å
sette garn for natta og ta
fangsten følgende morgen. Dette
fisket foregikk (foregår) heile som-
merhalvåret. Nå er notfis-
ket etter siken om våren det
viktigste. Den fiskes bestøldet
og til salg.

Konservering av Fisk.

16. Ferskvassfisk:

Det er helst aeren som blir
saltet og lagt med til rabe-
fisk, men også store sikh kan bli
nyttå til dette. Den blir skåret
opp og hodet og innvællene fjer-
net. Mange skjærer også vekk det
meste av partiet omkring gjelle-
ne. Så blir fiskene godt saltet
og lagt på ryggen i en passe-
nde kopp av tre (et kvarter, en
dall el. lign.) Aere og røe kan
saltes og oppbevares ei tid til
kokefisk, anen siken må i til-
felle slikt bruk saltes tem-
melig hardt. Mange flekker og-
så siken i to og røyker den.
Da pleier den henge under taket
over ovnen til tork. Som nevnt

under punkt 11 dreiv man gammalt med lakefiske. Denne fisken kunne også bli flukt i to og hengt opp til tork. De ble skinnnet fjernet først. Den tørre fisken kunne oppbevares og seinere bli bløtt og luttu til lutfisk, men det hendte også den ble gnygd som tørfisk, særlig av barn.

Hvorledes en lager fisken til:

17. Man koker helst fisken.
18. Den blir kokt i satta ferskvatn, og ei sakklype er gjerne tilstrekkelig til fersk fisk. Finnes man den koke fisken er lite salta, kaster man ei sakklype i vatnet og lar fisken ligge i "søt" ei stund etter kokinga.
19. Det var (er) helst fersk fisk som ble (blir) steikt. Den blir skåret opp og lagt i ei panne, og en kvit saus av mjølk, fløyte og kvite mjøl blir den steikt i. Denne steikemåten er eldgammal. Tjeldnere blir fisken steikt i smør, men det hender. Lakefisk blir helst steikt på gløds.

Lutfisk:

20. Fra de eldste tider har man luttu

lörvfisken sjöl, det er bare de siste 5-10 åra man har kjøpt ferdigfæta fisk. Til lutinga ble nytta lut av bjørkoste.

22. Fiskesuppe:

Når en var på fiske i fjellovna, pleide man koke fiskesuppe. Den ble kott av "sø" (vatnet) etter kott fisk. Rogn, mjølke og lever ble kott i den, og så fikk den noen sær godt mjøl tilsatt. Fiske sjelden smakte slik suppe av røyk, og en kunne også finne kott mygg i den, for suppa ble kott over åpen varme; En sjelden gang koker man også fiskesuppe i heimen, og den blir av mange rekna for en mere moderne rett som er kommet på mote etter husholds kursa tok til i bygdene;

23. Fiskesuppe kan bli kott av ferskvassfisk like så vel som av fisk fra saltvatn.

Sild:

24. Vinters tid blir fersk sild kjøpt inn og steikt i panna med margarin til fettstoff. Den blir så spist til poteter og flatbrød. Men mest blir spekesilda nytta. Den blir spist som pålegg på flatbrød sammen med poteter. En sjelden gang kan en steike harsk sild på

gløt, og da skjærer en flere snitt på tvers i silda på begge sider, pakker den så i papir og legger den på gloa. (Gammal skikk.)

Nyere er å lage sursild i hermetikkglass: legge sildbiter i vatn og edik og nytte betene som pålegg til smørbrød.

25. Sildgryn blir laga i blant og etter oppskrift fra husholdningsbøker. Ellers synes folk det er sjelden de får fått i god sild. De sier at bare de øvste sildene i bøtta er gode, nedafør er det bare gammelsild. Dette skremmer mange fra å kjøpe sild, og denne matvaren blir her kjøpt fra nytta i den utstrekning den berde.

26. Fiskemat: Å lage fiskepudding er nok en forholdsvis nyskikk her, og den kom vistnok litt for 1920. Ellers blir den helst kjøpt ferdiglaga fra fiskforretninger nå for tida.

27. Folk kjøper en del hermetiserte og ferdiglaga fiskekaker og fiskeboller. I blant kan huomota også arbeide opp saltvassfish og sik til fiskekaker og boller.

Hitterdal 26. okt. 1951.
Lars Valerth,
Hitterdal.