

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Nord-Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Overhalla

Emne: Fisk i kostholdet.

Bygdelag:

Oppskr. av: Joh.s Fuglår,

Gard:

(adresse): Namsos.

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Som jeg husker det.

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

SVAR

A. Saltvannsfisk.

1. Almindelig byttet folk fisk til seg på Overhallsmarkedet om hösten. Er for en 50 - 60 år siden helt opphevet. Sjøfiskerne leverte sjøfisk og bönderne leverte landbruksprodukter. I senere tid kjøper böndene sin fisk i fiskbiller som har bevilling til fiskruter.

2. Byttehandelen foregik som en "tuskhandel". Hvis nødvendig betaltes mellomlaget i penger.

Sild til årets behov ble i stor utstrekning fisket av böndene selv, som hadde naust og fiskeredskaper nedå ved kystströkene.

3. Det var sæi, uer, gjedde, hyse og kveite samt tørfisk böndene kjøpte. (Steinbit og annen "Ofesk" var ikke folkemat). Silda kjøpes ganet og ferdigsaltet i 1/1, 1/2 og 1/4tønner. Stort sett kjøpes sameget at det varer i lengere tid.

4. Nu brukes all slags fisk "kjøpt for dagen".

5. Besvart foran.

6. Fiskeri og fisk har vært hovedsaken i sjödistriktene, nu blir det mer og mer fiskeri og jordbruk.

7. Nu spises mere fisk enn tidligere. Hvorfor? jo, kjøttprisene er vel en av grunnene.

8. Vet ikke.

9. Den laks som spises oppe i bygdene er fisket i elvene. Men den blir for kostbar til kvardags.

Det fortelles at i gammel tid tok tjenerne forbehold om at de ikke skulde ha laks mere enn en gang om dag. Således skal en tnenestedreng på Jörum i Grong ha reist ut av tjenesten fordi det var laks til hvert måltid. Der ble av retten kjendt at han skulde ikke ha laks mer enn 3 ganger om uken, men han skulde bli i tjenesten.

"Ufisk" er all slags fisk som ikke spises. Å benytte den-
slags som hönseför er ukjent oppe i bygden.

B. Ferskvannsfisk.

11. Det var laks, örret ("fjellörret") og rör. Noen annen fisk er det ikke serlig av i de overhallske vassdrag.

12. Noen bestemt tid for ferskvannsfiskeri tror jeg det i almindelighet ikke er. Laksen har egne lover og fredningsbestemmelser.

Konservering av fisk.

Saltvassfisk.

13. Sjöfisk kjøpes som regel ferdig til bruk.

a) Bokna fisk er ukjent. Surfisk likeså.

b) Rökt fisk ble i liten utstrekning brukt.

c) Helt ukjent.

14, 15. Ukjent.

B. Ferskvassfisk.

16. Å konservere ferskvassfisk er litet brukt.

Korleis ein lagar fisken til.

17. Fisken kokes mest. Sild og annen ^{små} fisk stekes ofte.

18. Å koke fersk fisk i sjö vann er av naturlige grunder helt utelukket.

19. Fisken stekes i smör i panne.

Lutefisk.

20 Lutefisken blir som regel lutet hjemme. Tildels kjøpes den nu ferdiglaget.

21. Ferskvassfisk kokes eller stekes.

22. Fiskesuppe lages på forskjellig vis, den er brukt så lenge jeg vet. (Födt 1873). Tilberedningen tör jeg ikke innlate meg på. Alt jeg kan si er, at der brukes flöte når den skal bli helt försteklasses.

23. Fiskesuppe kokes helst av ferskvassfisk.

Sild.

24. Sild spises som spekesild og som kocht sild. Siltsuppe er ingen kost som er å forakte. Sild som "siltsuppe" er ikke å forakte.

25. Sildgryn er vel siltsuppe. Sild som brödsul forstår jeg ikke.

Fiskemat.

26. Fiskepudding lages av hyse. Kjøpes nu mest ferdiglaget.

27. Fiskekaker likeså Hermetisk fisk brukes litet.

Serskilte fiskeretter.

28, 29, 30, 31. Ukjent for meg.

32. Rogn og melke av fisk brukes hverken kocht eller stekt.

33. Ukjent.

34. "Rav" er formodentlig det som fra sjödistriktene kalte "Kveitrekling", som var tørket kveite, oppskåret i lange strimler. Fremgangsmåten ved lillagingen kjenner jeg ikke. Jeg tror de vindtørket de lange strimler av oppskåret kveite, vistnok ikke saltet, i et hvert fall meget litet. Jeg fik denslags som smågutt vistnok på Overhalla-markedet, likesom jeg husker at jeg på St.-Hansmarkedet i Trondheim i 1890-årene kjøpte denslags på torvet. Det var meget godt. Benyttedes vistnok som lekkerbisker f. eks. julekveid. Har N. E. G. ingen medarbeider på Vikna anbefaler jeg å skrive til Paul Woxeng, adr. Gardstadö Nu er kveitrekling vistnok helt avlagt.

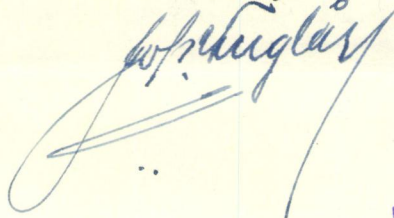
35. Ukjent.

36. Helt ukjent i Overhalla. Klareskind har vært brukt, brukes delvis endnu. Egentlig var det tørket skind av törfisk, men også annet fiskeskind var anvendelig, Kanske også tørket svømmeblære.

Skaldyr.

37, 38. Skaldyr er ikke spist i noen form. -

Namsos 5.2.1951,



5516

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING