

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Nord-Trøndelag

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Egge

Emne: Fisk i kostholdet.

Bygdelag:

Oppskr. av: Sverre Aune

Gard:

(adresse): Sneve pr. Steinkjer

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.

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

## SVAR

1 og 2. Kan ikkje hugsa at slikt bytte som nemnt i sp.m. 1 har vore vanleg. Men det er truleg at det same gonger vart bytta i fisk (helst sild) og matvarer som bøndene hadde. Men her var ikkje nokon fastsette møtestader eller marknadsplassar for slik byttehandel. Ein gang, det var vel i 1870-80-åra, bytta ein bonde her i bygda i potet og sild. Fiskaren, som var i Beitstad, fekk ei tønne poteter og barden, ei tønne spekerild. Dei bytta likt, som det heiter. Og begge tykte dei hadde gjort eit godt bytte. Det var eit riktig dårleg potetår dette året og truleg var det mangel på potet i mang ein fiskarheim.

3. Når det var rikt sildfiske i Beitstadsfjorden, (innste delen av Trondheimsfjorden) da kjøpte bøndene, før i tida, fersk sild som dei gante og salta ned sjøl. Elles var det vanleg dei kjøpte saltsild i tønner.

4. Dei fiskerlag som blir mest brukt i bygda her er: Tursk, sei, hysse og tær.

5 og 6. Her er ikkje fiskeridistrikt så eg har ikkje noka svar på desse spørsmåla.

7. Det blir eti meir fisk no enn før. Før var det mest berre sild dei brukte i hushaldet.

8. Tersk fisk var og blir haldi for betre enn konservert.

9. Laks har aldri vari brukt som kvardagsmat, da her ikkje er naka lakselv. Ja det er Bjæelva, men der er berre to gardar grunneigarar, og laksvalet har i langsamlige tider vari bortleid til engelskmenn.

10. Ordet "ufisk" er ikkje kjent her anna enn som skjeldsord. T.d. "du e' ein ufisk".

Ferskvassfisk.

11. Ferskvassfisk som før var naka nytta her var aure og ål.

12. Naka matnyttig ferskvassfiske har her ikkje vari. Berre det at born og ungdom samtid gjorde seg fisketurar til småelver og småvatn. Det vart gjernast ikkje stor fangsten. Før vart det rett nok teki nok så mykje aure i småelvene om hausten i gjøtingstida. No er det så godt som slutt med den slags fiske, da det - som rett er, blir haldi for røvfiske. Det fanns og ålhús i småelver der dei tok ål når han gjekk i elvane

Konservering av fisk.

13. a. b og c. Da fisk som sagt vart lite og ingenting brukt her før, vart her ikkje gjort naka slikt som nemnt i desse spørsmåla.

I seinare tid har somme kjøpt t.d. ein kasse skrei og salta ned sjøl.

14. Når det var godt sildfiske i fjorden, var det somme som tørka, laga flaksild.

Dei la henne i saltlake før dei tørka henne. Somme røykte sild. Det var vanleg ~~sild~~ sild og vårsild dei tørka og røykte.

15. Bli ikkje brukt her.

### Terskvassfisk.

16. Det var samme som salta ned aure før med dei drein og fiska i gytlingstida

Karleis ein lagar fisken til.

17. Her et ein mest kakt fisk.

18. Den blir kaka i salta vatn. Når dei skulle kaka fiskerippe salta dei fisken etter han var kakt.

### Lutefisk.

20. Før var det brúkeleg å luta tårffisken sjøl. Å kjøpe ferdig lutefisk har ikkje varti vanleg før i siste åra (etter krigen)

21. Terskvassfisk vart for det meste kaka, men samtid, serleg småfisk vart steikt.

### Fiskeuppe.

22. Fiskeuppe vart tilaga av ferskfisk og mjølkejanning. Bli brukt mindre no enn før og blir rekna for gamal rett.

23. Ja før vart det laga fiskesuppe av aure. Dei kaka da fiskeragna i ruppe.

### Sild.

24. Før vart sild eti speki og kaka. Tersk sild steika. Det vart alltid brukt sild ein gang for dagen, samtid to ganger.

25. Sildgrøn vart laga av salt sild. Det var bygg-grøn, potet i skiner og silda oppskori i betar. I seinare tid brukes og grønsaker, hodekål og kålrot i sildgrøna.

### Fiskemat.

26. Før laga dei fiskepudding sjøl. I den første tida vart det gjort slik, når fisken var arbeid auste dei han i eit spann og kaka den i vatn. Dette byrjas dei med for ca 70 år sia. Fiskepudding vart da berre brukt i selkaper. No kjøper ein

ferdiglaga puding.

27. Ferdiglaga fiskekaker og fiskeballer blir og kjøpt no.

Særskilte fiskerettar.

28. Levera vart reinska og oppskori i letar og kaka i salta vatn. Vart brukt attåt fersk fisk. No blir det sjeldan brukt.

29. Ukjent her.

30. 31. 32. 33. og 34. nei.

35. Ukjent her.

36. Fiskerhinn vart før brukt som klærskinn.  
Skaldyr.

37 og 38. Blir ikkje brukt her.

5749