Førsteblad 1.

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27 Fylke: Sör Tröndelag

Tilleggsspørsmålnr. Herad: Meldal

Emne: Fisk i kosthaldet Bygdelag:

Oppskr. av: Sigurd Nilssen Gard:

(adresse): Orkanger 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

Saltvassfisk

1 Meldal er ei innlandsbygd og saltvassfisk har vori lite nytta i eldre tider. Ein kjenner ikkje til nokon sers stad har vori for bytehandel av fisk og jordbr. produkter

2 Böndene dreiv med varekøyring frå Öra (Orkdalsöra, no Orkanger) Da kunde dei kjöpa med seg heim eit fiskemål kanskje ein sild-dunk, men elles var saltvassfisk sjeldan bruka.

3 Jammast kjöpte dei salta sild og fisk, unntaksvis fersk. Sist på förre hundreåret og först på dette seklet byrja handelsmennene og taka heim sild og fisk - fersk gang og annan, om vinteren. Böndene kjöpte ikkje fisk og stelte sjölve

4 Torsk, sei hyse og uggur (uer)

5. Som ovanfor nemnt Meldal ei

6. innlandsbygd

7 Sidan fiskebilane tok til å fara har saltvassfisk vorti meir nytta i hushaldet. Fiskebilrute 2-3 gang

7322

i veka no for lida
8. Fersk fisk er halten for å vera best.
9. Laksfiska dei mykje i elva i gamle dagar, mykje tok dei med ljóster når han gjekk på tiinga om hausten. Det går segn om at når tenarane slodde seg, tok dei ūnna at dei vilde ikkje ha laks meir enn 3 gang i veka. Dei kvidde seg for den magre haustlaksen teken på tiinga, når han vart saltbeten.
10 I ei bygd såpass langt op i dalen har dei liten eller ingen kjennskap til fiskesortane, so det ūfisk er ikkje kjent

Ferskvassfisk

11 I vatna her er det mest aure og röy.
12 Dei tok mest om hausten når han gjekk på tiing (gyting) Dei for på ljóstring.

Konservert fisk

13 Hadde dei meir enn dei åt opp straks, salta dei det; anna konservering var ikkje kjent. Bokna- sur- Reller röykefisk var ikkje brūka
14 Turka sild og fisk brūkte dei ikkje
15 anna enn tårrfisk til lūtfisk

Ferskvassfisk

16 Rakefisk ikkje kjent
Fisken koka dei, ikkje steikt fisk
19 —— Lūtefisk
20 Törfisken lūta dei sjölve på kvar gard,

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

7322

i gamle dagar i oskelut. Til jul skulle det vera lutfisk hjå kvar einaste huslyd. Etterat fiskebilane tok til å fara, kjøper mange ferdig lutfisk av dei.
21. Ferskvassfisken kokar dei.
22 Fiskesuppe ikkje vanleg her i bygda.
23 ikkje av ferskvassfisk heller.
24 Silda åt ein koka; kald koka-sild og babbkaku (potetkake) var fürkummat.
25 Sildgryn ikkje kjent.
26 Ikkje noko slag fiskemat laga dei her i bygda.
27 Dei kjøper no for tida ferdig laga fiskemat av fiskebilane.

Serskilte fiskerettar

28-36 Dei har i seinare tid lært å laga sildball, men elles kjenner ein ikkje til noko slags særskildt fiskerettar.

Skaldyr

37-38 Skaldyr er ikkje nytta, ikkje kjent her.

7322