

Norsk etnologisk gransking

Emne nr 27

Desember 1950

Fisk i kosthaldet

Denne spørjelista gjeld spørsmålet om kva fisken har hatt å seia for det daglege kosthaldet, både i fiskeridistrikta og i innlandsdistrikt der folk laut kjøpa fisken langvegs frå. Vi ber medarbeidarane å hugsa på at vi for kvart spørsmål gjerne vil ha svar på korleis det har vore i eldre tid så langt attende ein kan hugsa, kva for omskrifte ein har hatt i manns minne og korleis det er nå.

A. Saltvassfisk

1. Hugsar ein at fisk har vore brukt som bytemiddel for å få det ein trong av korn, kjøt, smør, poteter?
2. Korleis gjekk denne bytehandelen for seg, kom fiskarane til fastsette tider med varene sine til visse bønder, eller kom bøndene til visse fiskarar for å henta fisk mot byte i matvarer? Hende det at kvinner sto for bytehandelen? Kor lang veg reiste bøndene for å kjøpa fisk? Var det fastsette møtestader, marknadsplasser der bytehandelen gjekk for seg?
3. Kva slag fisk kjøpte bøndene mest? Kjøpte bøndene fersk sild som dei gante, flekte, salta osb. sjølve?
4. Kva for fiskeslag brukar ein i Dykkar bygd? Kva for ein fisk er mest vanleg?
5. Kjøper ein fisk til hushaldet i fiskeridistrikta? Kva er grunnen til det, og kva slag fisk gjeld det?
6. Kva rolle spelar fersk fisk i kosthaldet ute ved kysten?
7. Et ein mindre fisk nå enn før i Dykkar bygd? Kvifor?
8. Tykte ein fersk fisk var betre enn konservert?
9. Hugsar ein at laks vart mykje brukt som kvar dagsmat? Kor ofte om veka, kor ofte om dagen? Hugsar ein at tenarar, når dei feste seg, sa kor ofte dei ville ha laks i veka?
10. Kva slag saltvassfisk reknar folk for uetande (kjenner ein ordet "ufisk")? Brukar ein slik fisk til hønse- eller grisefør?

B. Ferskvassfisk

11. Kva slag ferskvassfisk er og var i bruk i Dykkar bygd?
12. Var det slik at det viktigaste fisket gjekk for seg om hausten for å skaffa tilfang til vinteren, eller vart det fiska meir jamt til ymse tider i året?

Konservering av fisk

A. Saltvassfisk

13. Konserverte ein sjølv fisken til hushaldet og korleis?

a) Turka eller salta ein, kjenner ein til bokna fisk (kva slag fisk brukast til det)?

b) Røykte ein fisken, er det gjort frå gammalt?

c) La ein fisken (kva slag fisk) ned i mysebleng (sur- eller gravfisk)? Er det ennå i bruk?

Eller la ein ned i salt, sukker, øl, eller andre midler når ein lagra surfisk?

14. Turka ein sild (flaksild), la ein henne i saltlake før ein turka henne, og kva slag sild brukar ein helst til det?

15. Kva slag turka fisk ét ein speken (rekling av kveite, sei)?

B. Ferskvassfisk

16. Kva for ferskvassfisk vert konservert og korleis (som rakefisk, røykt, salta osv.)?

Korleis ein lagar fisken til

17. Et ein mest kokt eller steikt fisk?

18. Korleis kokar ein fersk fisk, i sjøvattn, i syre, (sur myse og salt eller eddik) eller i salta vatn, kor mykje salt tok ein i tilfelle (meire eller mindre enn nå)?

Salta ein fisken etter at han var kokt?

19. Korleis steikte ein fisk (salta eller fersk), på glør eller i kva slag feitt (torskelever)?

Lutefisk

20. Luta ein tørrfisken sjølv, og når byrja ein å kjøpa ferdig lutefisk?

21. Korleis laga ein til ferskvassfisken?

Fiskesuppe

22. Var fiskesuppe av ulike slag vanleg mat i Dykkar bygd?

Ymse namn på fiskesuppe?

Korleis vart ho tillaga, (av fersk eller salta fisk, kokt med krydder (kva slag), poteter, grønnsaker, mjøl, gryn, mjølkesamning)?

Brukar ein fiskesuppe mindre nå enn før, vert det rekna for å vera ein gamal eller ny rett?

23. Lagar ein fiskesuppe av ferskvassfisk?

Sild

24. I kva form åt ein sild før og kor ofte om dagen? Var sild brødsul (spekt, steikt sild)?

25. Laga ein sildegryn (av fersk eller salta sild), korleis vart desse rettane laga?

Fiskemat

26. Laga ein fiskepudding og korleis, er det ein gamal rett? Er det ein nyare rett, når tok ein til med han? Kjøper ein ferdiglaga fiskepudding nå?

27. Kjøper ein nå hermetiserte eller ferdiglaga fiskekaker og fiskebollar?

Særskilte fiskerettar

28. Kva slag matrettar laga ein av levera, korleis vart dei laga, kva kallar ein dei (t.d. levermylje)?

Et ein slike rettar ennå, vanleg eller sjeldan?

29. Kjenner ein ”kams” (bollar av fiskelever og mjøl), kamshovud eller kamshaud (fiskehovud som vert fylt med kams og vert kokte), kamsemylje, kamsemage, kutmage (torskemage fylt med kams og kokt)?

Et ein noko av dette ennå?

30. Har ein brukt torskelever til steikefeitt (berre under krigen)?

31. Kunne ein lagra lever for lengre tid og korleis vart det gjort?

32. Korleis nyttar ein rogn og mjølke av fisken (salta, nykokt)?

33. Kjenner ein til bollar av mjøl og torske rogn, og kva heiter retten hjå Dykk (komparute)? Steikte ein ei røre av mjøl og rogn med litt mjølk eller vatn i vaffeljarnet (rognkake)?

34. Åt ein ”rav”, kjøtet ved finnane på kveite, korleis vart det tillaga?

35. Hugsar ein ein rett som svarar til ”longstuvven hin lange”, som Petter Dass talar om i Nordlands Trompet, av ”Overskårne Langerygger, hvorvid sidder lidt Fisk og Blod inde i Benene”?

Et ein det ennå?

36. Korleis bruke ein elles dei ymse delene på fiske, hovud, ister, magen, symjeblæra (til klåreskinn)?

Tillegg

Skaldyr

37. Åt ein skaldyr, krabbe, hummar, og korleis vart dei tillaga?

Når slutta ein i tilfelle med det og kvifor? Et ein det nå?

38. Åt ein blåskjell eller andre muslingar, og korleis stelte ein dei?