

Fisk i alle variasjoner



Egenprodusert lutefisk

Det er kun dager igjen av januar måned og dagene blir gradvis lysere. Sola har ikke akkurat forvent oss ved å kaste sine lysstråler over Varangerfjordens snødekte landskap, men vi er optimistiske og går februar i møte med håp om mange solrike dager. Steffen skal reise til Gardermoen i formiddag. Sammen med Varanger Kraftmarked skal han på to-dagerskurs på Gardermoen. Der skal han brifes i metoder som forhåpentligvis resulterer i økt salg av strøm og fiber. Kurset er for strøm og fiberleverandører og omfatter hele landet. Regner med at kurset blir lærerikt og at han får et fint opphold på Gardermoen. I ettermiddag skal ho mor og jeg på visning av ei leilighet. Den ligger et par gater nedenfor oss. Bilder fra prospektet falt ikke helt i smak, så det er usikkert om Steffen blir med på budrunden.

Ho mor og jeg blir alene noen dager og det blir derfor endringer i middagsmenyen. I dag skal vi ha lutefisk og i morgen skal vi spise deilig oppvarmet ovnsbakt laks fra i går. Vi må stille fiskehungeren mens vi har anledning til det. Steffen liker fisk i kamuflert form, som torskegryte, fiskegrateng, ovnsbakt laks og ørret etc., men han kan ikke tenke seg å spise lutefisk og restemat er heller ikke det beste han får servert.

Fra barnsbein er jeg vant med fiskemiddager inntil fire dager i uka. Maten vi spiste var kortreist og fiskemåltidene gav oss rikelig med omega 3 fettsyrer, så det er ikke å undres over at vi vokste opp og ble både spreke og relativt vettuge folk. Jeg har alltid vært det vi kaller «en fiskemåke» og uten fisk til middag minst et par ganger i uka, føler jeg meg ikke helt veltilpasset. Mora mi var forresten veldig flink å variere fiskemåltidene. Vanligst var avkokt torsk, sei, kveite og uer med grønnsaker og poteter til.

Når pappa fikk tak i hyse, ble det skåret filet, og mamma lagde da fiskefarse, og store mengder fiskekaker, fiskepudding og fiskeboller ble produsert til deilige middagsretter. Fiskeboller i karrisaus var favoritten til søsknene mine, men jeg var ikke så veldig begeistret for retten. Da likte jeg bedre fiskeballsuppe som best kan

sammenlignes med kjøttsuppe, bare at kjøttet var byttet ut med fiskeboller og krafta var tilsatt litt gryn. Fiskekaker i brun saus var noe alle likte og det var herlig med nystekte fiskekaker spist direkte fra gaffelen.

Om høsten var det om å gjøre å få tak i sild. Først ganet pappa silda, det vil si at han tok ut et stykke mellom gjellelokket og brystfennene. Dette måtte gjøres mens silda var fersk for å få blodet ut av silda. Salter man sild uten å gane den, blir den lett svart langs benet fordi blodet ikke er fjernet. Etter et par uker var silda speket og da var det tid for å lage spekesild som ble brukt til pålegg. Salt sild som ble vannet ut og servert sammen med løk, rødbeter og varme poteter ble til en kulinarisk middagsrett. Man måtte regne med å tørste en del etter måltidet. Fersk sild kunne man også koke eller steke, men den som ikke likte tranlukt på kjøkkenet, burde helst ikke lage slike retter. Den beste silderetten var dog sildgrynssuppe. Spekesilda ble først filetert og gjort mest mulig beinfri, før den ble vannet ut over natten og skåret opp i høvelig store biter. Suppa hadde samme ingredienser som kjøttsuppe, og det kunne gjerne være litt tørrkjøtt i den. I tillegg ble det tilsatt gryn i krafta for å tykne den. Når suppa hadde kokt en halv times tid ble saltsilden tilsatt og etter et oppkok var suppen klar til servering. Jeg får enda vann i munnen når jeg minnes den herlige smaken av sildgrynssuppe.

Fra januar til påsketider var det tid for skreimølje. Fersk torsk ble kokt sammen med lever og rogn, men ikke bare det. Mamma vasket torskemager grundig og fylte dem med lever, som var saltet og pepret og knyttet deretter for åpningen på tarmen. Noen av magene bestod av en blanding av lever, diverse krydder og finmalt havregryn. Disse magene ble kalt for kamse-mager. De voksne likte dem best, men jeg for min del syntes at levermagene var de beste. Bortsett fra mamma som måtte fli opp og ta oppvasken, var det ingen av oss som greide å la være å ta en middagslur etter «ravnemåltidet» som vi kalte det. Pappa var så glad i tran som kom fra den kokte levra, så han silte den på flasker for å helle den over kokt torsk som det ble servert forskjellige fett-typer til. Det var vanlig å benytte alt på slaktedyrene og talgen ble også brukt. En av anvendelsene var å lage talgefett, som i smak minner om baconfett, som man brukte til avkokt torsk. Det gikk greit å spise det så lenge man ikke drakk vann. Straks talgefettet fikk kontakt med kaldt vann, stivnet det i munnen og det var ikke en spesielt god følelse for oss, så det tryggeste var å vente med drikkinga til måltidet var fortært.

Noe av torsken ble hengt opp til tørk. Når fisken hadde blitt bokna, dvs halvtørr etter å ha hengt på hjellen i ca tre uker, ble den tatt i bruk som middagsmat. Kokt bokna-fisk med talgefett/ baconfett var - og er - en delikatesse. De tøffeste av oss liker den best når den er litt syrlig ved beinet. Før i tiden var det ikke vanlig å ta skinnet av boknafisken før man kokte den. Kokeprosessen med skinn på gjorde at det nesten var umulig å få rensket skinnet av fisken og noen valgte derfor å spise fisken med skinnet på. Heldigvis var det et klokt hode som fant på å ta skinnet av fisken før koking. I min bekjentskapskrets var det nest- yngste bror min som var den glupe, og etter hans introduksjon av ny kokemetode, har skinnet aldri mer skapt problemer.

Laks og kveite var ikke hverdagsmat hos oss. Pappa var ikke fisker og ingen av brødrene mine var laksefiskere. De som fisket laks, hadde fått tildelt lakseplasser fra staten. Strengt regler angående helgefredning og lukking og åpning av laksegarnene samt tidsbegrensning i forhold til årstid, gjorde at det ofte var vanskelig å få tak i laks. Dessuten var den kostbar å kjøpe, og så lenge vi ikke hadde så veldig god råd ble laksemåltidene sjeldne hjemme hos oss. De få gangene pappa kjøpte laks, ble

den som oftest saltet og røkt til pålegg. På sommeren sørget brødrene mine og jeg for at vi fikk deilig stekt ørret både til frokost, middag og kvelds.

På sandbunnen utenfor Onkel Ingvald-kaia lå det rødspette og flyndre og koste seg, helt til vi fanget dem ved å bruke flynderlodd. Det var angler som var rettet ut og festet til en jarnstein. Denne festet vi til et snøre og loddet ble sluppet ned over flyndre og rødspette slik at anglenes mothaker satte seg fast i fiskekjøttet og vi kunne dra dem opp. Fangsten ble brukt til middagsmat og det var deilig med stekt flyndre eller rødspette med gulrøtter og poteter til.

Mamma var til stadighet ute etter å få tak i kveithau. Når brødrene mine, eller lokale fiskere kom med kveithau til henne lot ikke smilet vente på seg. Med nynning og godt humør gikk hun sporenstreks i gang med å skjære opp hauet i høvelig store biter. Nå ble det kokt kveithausuppe. Denne suppa var vidunderlig god. Her var det hverken kålrabi eller gulrøtter i krafta, bare kveithaubiter og poteter. Det ble heller ikke brukt meljevning i suppa, så den var ganske lik buljong i konsistens, men den hadde ikke buljongens brunfarge. Suppa var en gastronomisk fulltreffer og det ble nok en god del slafsing rundt middagsbordet når vi sugde av kveithaubeinene.

Av seien ble det ikke laget så mange retter. Det har heller ikke vært spesielle endringer i bruken av sei til middag siden jeg var barn. Bokna sei var vanlig og seibiffen er alltid en sikker vinner på middagsbordet. Seifiskekaker går også an en sjelden gang, men de kan lett bli litt ryen, dvs. de er løse i konsistensen og smuldrer på en måte opp når man spiser dem. På sommeren derimot er det få middagsretter som slår ei småseimølje som kokes i fjæra og serveres i midnattssol med deilig hvitvin til. Selv om levergulling og sure oppstøt er vanlige følgeplager, er måltidet verdt det.

I dag er det sjelden at uer (eller auar som vi sier) serveres til middag. Hjemme på Langstrand var det flere måter å anvende fisken på. Fersk avkokt uer med grønnsaker og poteter til, er veldig god mat, men en spesiell rett som kanskje ikke høres forlokkende ut var «gammelaUAR». Det er usløyd uer (kun bløgget) som har ligget i opptil et par uker og tilberedes på samme måte som fersk uer. Det går ikke an å beskrive smaken av denne retten, men den var nok høydaren av smakfulle fiskeretter. Uer-hoder ble også kokt og det var deilig å suge på dem. Det vil si at vi slurpet i oss kokt hjernemasse fra ueren. Det høres kanskje fælt ut, men det var noe av det beste man kunne slurpe i seg. I tillegg til fersk anvendelse og gammeluer, var det vanlig å ha lettstrødd uer til middag. Spikket uer, uer som hadde ligget lenge i salt, ble vannet ut og brukt til middag og pålegg.

Kjøttretter ble kun servert i helgene og av og til på onsdagene. Dersom noen vil lese mer om hvordan man anvendte kjøttmat, kan de lese litt om det på sida «Slekt». Det er bare å klikke på lenken «Ho mamma» og lese det jeg har skrevet om kjøttmat der. Alle måltider, bortsett fra lørdagsgrauten ble avsluttet med dessert eller suppe. På høsten var det vanlig med rabarbra- og blåbærsuppe. Ellers i året ble vi servert rødsagosuppe, sagosuppe, havregrynssuppe og melkesuppe med makaroni. På søndagene var det vanlig å spise bringebærgele med vaniljesaus, mandelkjernepudding med rød saus, karamellpudding med saus og sviskekompott med melk eller fløte. Om høsten ble det servert rabarbragrøt og blåbærkompott. Retter som levermager/ kamsemager, sildgrynssuppe, fiskeballsuppe og kveithausuppe er nok sjelden vare i dag. Kanskje er de gått i glemmeboken og det er synd. Uansett er det jo slik at matretter fra fremmede kulturer nesten er mer vanlig en tradisjonelle norske middagsretter. Først i de senere år er det blitt mer vanlig å

servere norsk tradisjonsmat på gourmetrestauranter. Kanskje sildgrynssuppe og hoder fra auar blir å oppdrive på en sådan restaurant. Tiden får vise.