

Saltsei, rødsei, gammelsei

Kjær fisk har mange navn ;-)

Kilde: Kulturlandskapsenteret

Prosjekt: Norsk tradisjonsfisk

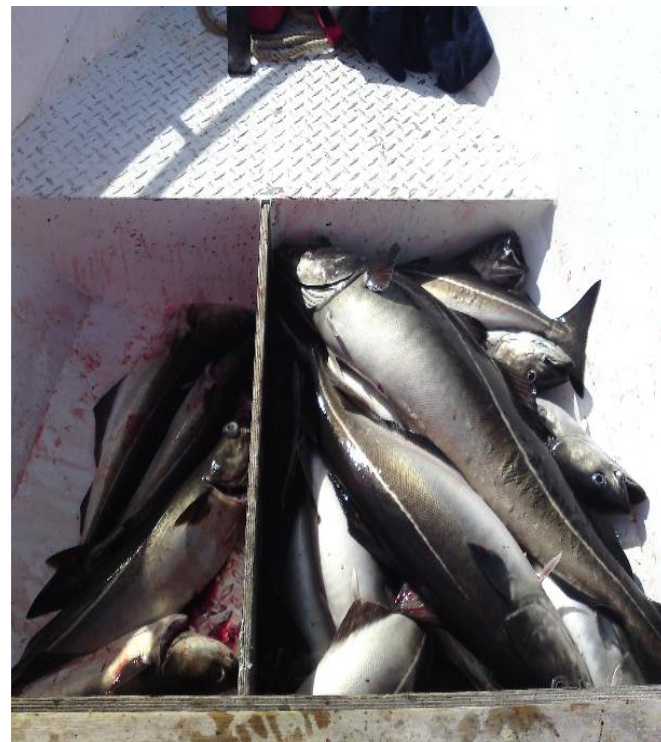
Utbredelse

- * I hovedsak knyttet til:
 - * Salten nord (Primærområde)
 - * Bodø, Gildeskål, Skjerstad, Fauske og Saltdal
 - * Viktigste matemnet (rødsei og lutfisk)
 - * Værøy / Røst / Moskenes
 - * Nordover til Steigen og Hamarøy
 - * Etter krigen
 - * Leinesfjorden kjent fangststed
 - * Nord Helgeland og sørover til Dønna



Kjær fisk mange navn

- * Saltsei, rausei, spikkjesei, gammelsei og gammelsalta sei
- * Kildeutsagn:
 - * Givær / Salten: «Det var saltsei, vi kalte den bare saltsei»
 - * Misvær / Salten: »Det var bare saltsei vi kalte han, jeg tror rødsei er et nyere navn. Gammelsei er nok også et nyere navn»
 - * Vandve / Helgeland: «Det var helst saltsei, også ble han jo rausei»
 - * Boga / Helgeland: «Vi hadde to sorta saltsei: spikkjeseien – som var grå, også rødseien. Sjøl spiste vi mest spikkjeseien, mens rødseien var til salgs»
- * Konklusjon:
 - * Saltsei og rødsei likestilles
 - * Rødsei i kommersiell sammenheng



Fangst, legging, lagring og modningstid

- * Størrelse: 1 – 1,5 kg, revv-sei, kjøvlingssei eller klubbsei
- * Fangst: seigrunn / rev med hall - Skal ikke bløgges eller vaskes
 - * Søkknot og hiling (dorg)
- * Lagres på tretønner kjølig
 - * Vanlig å senke seitønnene på havbotten
- * Modning: Minst et halvt år, helst et år



Ulikheter mellom Salten og Helgeland

- * Fangstiddspunkt
 - * Salten ønsker rauåta (Forsommeren)
 - * Helgeland ønsker ikke rauåta (Høsten)
- * Resultat
 - * Ulik smak og farge
- * Kommersiell fangst avviker denne tradisjonen
 - * Gir et mer tilfeldig produkt



Matretter og tradisjoner

- * Ikke vanlig å koke rødseien før 1900- tallet
 - * Gjelder for Salten (spikkjesei)
- * Kokt sei fra slutten av 1800- tallet
- * Lutfisk av rødsei vanlig i Salten
 - * Høst- og julekost
 - * Også om sommeren, bøter i slåttonna



Oppskrift kokt sei

- * Kilde rapport, Norsk tradisjonsfisk
 - * Lagt i vann kvelden før eller om morran
 - * Ikke vatnes før mye
 - * Kokes i et kvarter
 - * Serveres med poteter, tørt smør og flatbrød
 - * Gulrotstuing ble også benyttet, også veikabrød
 - * I andre halvdel av 1900- tallet
 - * Stekt flesk og gulrotstuing ble vanlig



Oppskrift lutefisk av rødsei

- * Skjæres opp og lagt i bløt (Størst mulig fisk)
 - * Et par dager med skifte av vann
 - * Aske fra bjørk siles eller solles
 - * Blandes 3 liter akse på 10 liter vann
 - * Kokes i over en time
 - * La stå til aska sedimenteres og lunkes
- * Legg fisken over i et kar av tre
 - * Lunken lut helles over og fiske sveller
 - * La ligge til fiske blir laus i fiskkjøttet «lekksså laus i fessken» Tar ca 2 – 3 dager
 - * Vannes ut i samme kar ved å skifte vann, ikke rennende
 - * «da må vær ulit lutsmak»



Paul sin rødsei

- * Dra tel Reven og fesk klubbsei
 - * Fyll stampen på 120 liter. Kjør den største seien tel Alnes og forlet han, sånn at du slæpp å knot med filetskjæring.
 - * Dra tel saga å start flekking
 - * Det må gå unna, etter 4 kutt med kniven e han ferdig flekt. Hiv innvolla tel måsen og saus fesken gjennom feskblo
 - * Start salting lagvis i tønna fra Iris
 - * Husk at det skal ikke være for mye salt, bare nok tel at han tar lake
 - * Lagres kjølig i naustet i min 3 mnd.

