Førsteblad

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27. Fylke: Rogaland

Tilleggsspørsmålnr. Herad: Suldal

Emne: Bygdelag:

Oppskr. av: Johan Pelsa Gard:

(adresse): Bråland 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

2)
I indre Suldal reiste
ein til Sand 1-2 mils
veg etter "sjøfisk", ein sa
— brisling og vårsild.
Og i øvre Suldal reiste ein
til Hylen etter brisling
om hausten, når ein
stengde brisling i Hyls-
fjorden, og då måtte
ein bere brisling i kiper
den halve mila frå
Hylen til Våge ved Suldals-
vatnet. Det var fersk
brisling, og dei salta
dei. Det var så go å ha
att åt "gulo", heiter det.
I 1850-60 år var det
mange herfrå Suldal,
sers. då husmenn som
reiste på sildefiske nord-
med Kysten. Og då var
det ofte dei kom heim
med ei halvtønne salt-
sild. Det var rådlaust

5414

å ta mein sild med seg
heim. Ein var rådlaus
med å få heiltønner
med seg gjenom Fore Suldal
t.d. – dei var tyje krøgle-
vegar. Og fylsvegen var
lite kløyvande òg.

Elles had dei brukt
lite sjøfisk her i gamal.
Og lite er det nå med.
Og kjøper ein sjøfisk nå
så er det kunnfisk. Det er
kjøtet og flesket ein har
best tru på her når
det gjeld middagsmaten.

Anna makkak vart
men det almennt med i 1880-90
åra. Det var kolafisk
og den hadde ein ofte
med jul. Og har det i
noko mon ennå – daaust
2. dag jul.

Ferskvatsfisk

11) Fer er det laks, aure
og røyr.

12). Det vanlegaste fisket
gjekk føre seg seinhaustes
og i dagane straks før
jul. Ein ville gjerne
ha litt fersk fisk då.
Attåt brødmaten. Og mange
hadde kome at dugeleg
2. dag òg. Sers då kunsmenn
smikkje såg seg råd med
å kjøpe makkar.

5414
NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Ein fiska ògelles. Om sumaren. Men då vart det helst i heiavatna.

Suldalsvatnet er gjers fiskerikt. Og i kvervane Roalkvam, Bråtveit og Kvilldal er nokre gamle-gode fiskeplassar. Ein har ennå snakk om "røygrabrot", gjøtestaden åt 'røygra. Og det ser ut at kvar gard her i desse kvervane hadde sine visse fiskeplassar – sjølv om dei ikkje åtte med ut vatnet.

I Roalkvam tok dei mykje laks sume år når laksen gjekk opp i Bleskestad-Roalkvamselva. Og fenarane fekk ofte laks i Roalkvam, seier Bula Stålvik, som budde i Roalkvam i 1870-åra. Jamvel røykelaks, sa ho.

Og lakserogna nytta dei i staden for erter. Dei kjøpte aldri erter.

Ein laga aldri rakefisk i Suldal. Ein salta aure og røyr. Elles helst nytta dei fisken fersk. Men laksen røykte dei.

Ein koka suppa på aure og røyr. Men oftast

5414
NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

hadde ein mjølk til væle-
lg, så hadde ein grasløk
i seinare tid, og kaale i
gamal tid i suppa.
Nå kjøper ein fiske-
pudding, seiekaker og
fiskeboller. Men ikkje
i nokon stor mon. Det
er som sagt kjøt og
flesket som er matforraad
retten her. Kjøt og suppa.
Eller kjøt og flesk og
komla.

5414
NORSK ETNOLOGISK GRANSKING