

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke:

Fogn & Fjordane

Tilleggsspørsmål nr.

Herad:

Bremanger

Emne:

Fisk i kosthaldet.

Bygdelag:

Midtjølen.

Oppskr. av:

Herborg Indrelius

Gard:

(adresse):

Fjelkenes

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):

Delvis etter opplysningar av dei eldste her (70-80 år)
 og ellers blidd og høyrte foreldra mine fortalde (f. 1862)

SVAR

A. Saltvassfisk.

1. Dette er ei kystbygd, der næringsvegane var både jordbruk og fiske for dei aller fleste, så dei hadde om lag det dei trengde å leva av frå sin eigne gard og ved sitt eige fiske, og nokon bytkehandel var det såleis ikkje.

2. Nokon organisert bytkehandel eksisterer ikkje i desse bygder. Det kunne henda at folk frå dei ytre bygder, der det ikkje fant skog eller trevirke, kom hit for å få ved eller material, og då var det somme som hadde med seg nokre fiskevarer til betaling - pengar var det alltid smått om. Fiskevarerne kunne då vera sers fin spekesild eller salta djupvassfisk, f. eks rødfisk, "auere" så inn her, og brosme som sælge var vanleg å få her inne i fjordane.

3. I eldre tider kjøpte dei praktisk tala aldri fisk eller sild, då

folk frå alle heimar så å seia
 var med på allslags fiske. Heime-
 fiske året rundt, om sommaren
 kasta dei sild og makrell,
 og så var dei ute på vinterfiske
 i dei næraste fiskerier - Kælvåg
 Trinn - på forskifiske og storsildfiske.
 Alle brukte mykje storsild, noko
 fersk til koking og steiking,
 noko salta til koking, men
 det meste var det ein kalla
 røyksild og spørsild.

Røyksilda var flekt etter ryggen,
 innmatten utteken. Så skar du ut
 hol på sparden og framover, ikkje
 fullt halve lengda av silda.
 La så silda nokre timar i
 saltlake (lunn). Tredde så
 timme (kristen) gjennom holet
 - kristene kalla dei ein sildetein-
 fl. sildeteina - let lakea renna
 av og røykte silda. Denne silda
 vart fork speken, og dei åt ho
 saman med flakbröd og
 - eller - poteter, helst kaede,
 til middag når dei hadde grønt,
 og ellers både frukost og non
 for å spara på brödmatten.
 Spørsilda var ikkje flekt,
 men dei tok innmatten ut
 svar og tūken. Tredde så det
 eine hovudet inn i det andre
 og dikke kalla dei å spøre
 silda. Så stelte dei den som
 nemnt ovanfor, men denne silda

måtte ligge leuger i lake, og freugde
leuger tid for den vart speken.
Derfor vart det denne sotten dei
bruka utover sommaren.

Til spekesild kasta svort mange
fetsild om sommaren, den gaude
dei og salta kvar for seg.

4. Du som har tid, driv heime-
fiske til himbrik, og får då pale
(som dei her kalla mörke (ein)
fleire mörta.) forsk, ^{kyll}lyr, ^{kyll}sei,
kriting, valonge, lange, ärret,
den speldu gong, flyndre og
enda sjeldnare kveite. Krabbe
og himmar slep her også. På
sommarsida vert her av og
til kasta makrell og gir
som alltid vert kalla spire-
spira. Om vinteren kjem
her som regel ein del skrei,
og alle som kan, fiskar då med
silke og garn. Noko til salg,
men fyrst og fremst som
husfisk - dei lagar då helst så
mykje klippfisk at dei har
dei neste års fangst, så
ein må vel helst seia
at forsk er mest vanlig.

Om sommaren får ein som
regel kokefisk - helst småforsk
på long, men kriting, lyr, pale, kyse også.

5. Folk her vil helst ikkje kjøpa
fisk, men prøver å fiska det dei
treng, kvar til seg. Men når det
er fiskeknappe tider, vert dei
stundom nøyde å kjøpa. Det
er vel helst mysalta brosme

6. Fersk fisk spelar ei bers riktig rolle i kosthaldet her. Kan ein berre få fatt i det, vil folk helst ha fersk fisk i ymse former.

7. Ein må nok seia at folk likevel et mindre fisk no enn før. Det kjem no av at det er mindre hjelp på gartene og at folk derved har mindre tid å fiska. Men fyrst og fremst kjem det av den høgre levestandard - folk vil meir ha variert kost, veksla med fisk og kjøtt.

8. Dei fleste tykte vel at fersk fisk var betre enn salta fordi dei lange periodar av året hadde berre salta fisk, klippfisk eller anna salta fisk.

11. Laks har dei aldri fiska her, derimot kasta dei om sommaren etter sjø-ørret, men det var aldri så mykje at folk vart lei av det. Tuert i mot - det var og er den beste fiskesort, tykkjer alle.

9. U-ekande fisk var og er hå som her ofte var og er, til plage når den kjem i garn og på line. Den kokte dei nok stundom før til grisen.

Rogna tok dei i den eldste tid nokon no tingsar forakt, til kaker - dei vart kalla hå-sveler. Men det di ellers vart laga, veit vi ikkje så visst. Marölke (ülke), töke (Kürr) vidkäfte (breiflabbe) var òkande.

Steinkbit ^{vert} varst av dei fleste rekna
for ùtkand, medan den i
somme heimar varst og vert
brùka, mest som steikefisk.
"Ufisk" er eit kjent ord

B. Ferskvassfisk.

11. Der er ikkje anna fisk i
ferskvatn enn òrret i nokre
fjellvatn. Men det er berre
til litt sportsfiske - og spelar
ikkje noko rolle i kosthaldet.
I eit større vatn med brak-
vatn går det gyp ikkje så like
sjø-òrret. Gjømsingarane (4)
har frå gammal tid kasta ikkje
så like òrret der, men ikkje
meir enn dei så å seia
har eke det gyp etter kvast
ùtlover sommaren, noko kald,
men det mest som røykt
spekefisk.

^{og}
Lonserving av fisk.

A. Saltvassfisk.

13. Alle steeke fisken sin gjæve til
sitt eige fùshald.

a. Fisker vartsalta. Lont varst
då liggjande i lakeu og ùtvatna
etter kvast den varst brùka.

Det var helst broome, ùer(pùere)
lange ein steeke slik.

Lorsk varst laga til klyppfisk.

Pale (mørke) som den om høvsten
kunne kaste i fùmeis, satta
den gjerne lett, og så bakt den

saman 2 og 2 etter spordun
og hengde det over skjeges
til tørk, og kunne ha denne
fisken til langt ut over
sommarene

b. Å røyke fisk var berre brukt
når det galdt øret og makrell
til spekefisk, og så storsild.
Det same gjeld framleis, med
sinnatak at det heider
vokre røyker forsk og huse
til koking.

c. At ein la ned fisk i myse
og laga sur- eller grav-fisk,
er hilt ukjent på desse
krakter.

14. Loreis silda var stekt,
er svara grø i spuu. 3

15. Spekefisk var som nemnt
berre røykt øret (den ^{ørret} var
elles for alltid kalla ei Kra-
krana, fleire Kra - Krana)

16. Ørreten var aldri konservert
på annan måte enn litt
salta, røykt og tørka til
spekefisk.

Loreis ein lagar
fisken til.

17. Ein et mest kott fisk -
men har ein rikeleg fersk fisk,
så sleikjer ein, for avelsling.
Men får ein f. d. berre til ein
middag, så vert det alltid
kott fisk, bortsett for sei som
ein fleste lagar til seibiff.

(17 famhald) Er det svært små fisk, vert
dei også gjerne steikt

18 Fersk fisk vert koka i salta
vatn. Det vanlege er å ha vatnet
nonså skarpt salta - elles
er det vel nok individuelt.

Skal ein ha krafta til suppe,
må vatnet ha lite salt, og da
slo dei - stor dei - svært salt
kraft over fisken etter den
er lagd på faket.

19. Mor mi som var fødd 1862, fortalde
at borna steikte småfisk på
gløve, men elles mit og ikkje
om det var brudeleg. Det har
ikkje og er ikkje brudeleg her
å steikja anna enn fersk
fisk. For margarineu kom
i bruk, steikte dei i saute-
falg. Under krigu heude
dei at somme steikte i
tran.

Lütefisk.

20. For lüta folk alltid fisken
i heimekoka lüt (av björkeaske.)
No lütar dei gjerne berre
i soda. å kjøpa lütefisk
er heilt ukjent her, fordi
butikken ikkje fører det.
Og dei fleste har sjølv laga
klyppfisk (ikkje turrfisk)
som dei lütar med soda.
Men det er i grunnen lite
brukt. For eldre tid hadde
dei det alltid til gje.

21. Ferskvassfisken kokar ein fersk
i skarpt salta vatn om han

ikkje er altfor smaa, da vert
han steikt, og det som blir vert ek-
ferskt, vert saltat og røykt til spekefisk.
22. Fiskesuppe. Fiskesuppe som
vert kalla fiskesupa, var ude-
mykje brukt, koka av fersk fisk
eller fersk storsild. Den
fyrste dagen dei fekk storsild,
skulle dei laga sildesupa
sjølv om det var seint på dagen
dei fekk silda. Silda vart
da reinsa som vanleg og skoren
i 3 eller 4 stykke alt etter
storleiken. So koka dei ei suppe
av vatn og grynmjøl og koka
silda i den. Suppa vart smaka
til med surt (mjølk eller myse)
og gjerne timian om dei hadde
eller lika det. Så åt dei suppa
med flatbrød til - 2-3 sildestykke
i kvar tallerk. Fiskesuppe var
laga til av fiskekraft med grynmjøl
køkt grø. Då kvite mjøl vart
vanleg, laga dei jamning av
mjølk og mjøl. Grønsaker
vart illkje bruka for langt ut
om 1900. Det er mykje brukt av
fiskesuppe var mykje like
mykje for som no - no har ein
meir å velja mellom, men
har ein A. d. pale, brakar
vssk alle alltid å mykta
krafta til suppe.

23. Av örret (som forresten
er sjöörret her, sjølv om han er
seken i ferskvatn om sommaren)
vert det stundom koka fiskesuppe.

Fæd.

24. Fæd vark svært mykje bruka. Fallfæll for 1860 var det spekesild og græut både frukost og middag om dei ikkje hadde annan fisk. Det var spekesild, det var ofte om sommaren og så om vinteren når storsilda, korn, korn fersk sild. Dei åt silda til poteter og flattbrød.

25. Sildegrøn er ukjent her.

Fiskevat.

26. Fiskepudding s nå helst ein ny rett. Det var visst reine innvat at nokon laga fiskevat for ut i 1920-30 åra. Det s ikkje vanleg å kjøpa ferdig laga fiskevat av bygdefolk her, men det heider når det kan vera vanskeleg å få fatt i annan fisk.

27. Det heider at folk kjøper hermetiske fiskeballar eller ferdige fiskekaker, men berre som ei naudverje, når ein er heilt opprødd for annan vat — eller nokon lever på diet.

Ferskille fiskerettar.

28. Eg har høyrd folk som var fødte kring 1860 fortelja at dei kokte levregræute "heime då dei" var små. Det var feitt som korngræut. Inga brukar lever no anna enn korn til ferskfisk, helst palelever, men

også forsk- og hyse-lever.

29. Lammis laga dei nok i gamle dagar, men ikkje mange av dei som lever nå, har eti det. Her er eit ordtak: "Det var karnse at deg det!" når nokon fekk kårer eller kom opp i noko han lika berre så måleleg.

30. Dei andre rettane og marin er ukjende her.

Eg hugsar ei gamal kone som reiv forskemafane ut av rygger og koka dei, men utan å ha noko i dei.

30. Torskelever og tran vart delvis brukt til å steikja i under krigen, men ellers ikkje.

31. Lever til mat vart berre kokt og brukt fersk.

32. Rogn av forsk kokar ein fersk, og stundom steikjes ein rogn etterpå. I dei siste åra - etter krigen - er det fleire mange hms mottre som lagar mykje kaviar og har gitt Norges glass til bruk i lange tider av året. I mars-april er her gjerne eit nokk så rikt forskefiske i fjorden her. Mjølken i fisken vert ikkje mykka.

33. Ballar av mjøl og forskerogn er ukjent her.

34. Sveike vert så å seia aldri fanga her. Heude det, så vart finnane kokke som anna fisk,

men som regel salta, for de var feittet ikke så mektig."

35. Peter Dass' fiskerett langsturen "trin lange" eller nokå lekuaude er ukjent her.

36. Hovudet av fisken vart mytta av torsk og ellers av geitefiskar som arrek, røtfisk (mer) berggyete. Fster i silda vart eten saman med silda. Magen vart i eldre tid kopt og eten når dei hadde rikeleg med torsk f. eks. At sjukeblæra vart bruka til klæstimm, og ikke kjent her.

Skaldyr.

37. Krabbe og hummar vart kopt i saltvater og gjeldt for å vera ekstra godt så langt tilbake som nokon kan hugsa. Men det var sjeldan å få, især hummar det var eit berson som spurdest i bygdi rundt."

"Det same gjeld no. Men no kan det jo vera at ein får kjøpt krabbe eller hummar leverte ned kysten.

38. Det heude nok at borna koke blåskjel og ø-skjel i fjørn og ål for more skuld. Men det har aldri vori, og er ikke bruka i hushaldet.