

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27 Fylke: Møre og Romsdal
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: Voll
 Emne: Fisk i kostholdet. Bygdelag: Måndalen
 Oppskr. av: Sigurd Vollset Gard:
 (adresse): Måndalen i Romsdal 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

A. Saltvassfisk.

1. og 2.

Her i bygda har det vore fiska berre til eige bruk av dei aller fleste som har prøva fiskeing. Det har vore nokre få "Fagfiskarar" som ein veit om attigjennom, og dei har selt fangsten mot kontant betaling i pengar i dei aller fleste høve. Men det har og hendt at dei har bytt bort fisk i matvarer, s.d. Korn eller mjøl. Likeeris har det hendt at bønder har bytt bort jordbruksvarer mot fisk eller siid. Men det hende sjeldan. Slik bytting gjekk ikkje for seg til fastsette tidar. Det var berre når det høvde ~~til~~ ein og annan gangen. Det kunne kome ein fraktehåt med saltfisk eller siid eller tørrfisk, og bønd fol sine varer. Då kvaar det vera ^{ein} eller annan gardbrukaren som bønd

2
til å bytte i ski-ved eller korn
eller mjøl. Men ofte var det ikkje.

Når det hende at bøndene her
reiste nokon stad og ville kjøpe
sild eller fisk, så slo dei seg
saman 2-3 mann på ein
båt og siglde ut på øyane, ~~eller~~
ut i rette sjølygdene. Då kom
dei heim att oftast med frisk
sild, som dei salta i kanner
til spekesild. Ein slite tur tok
ei 2-3 dagar. Veglengda var
så ymse, frå 3 mil og opp-
over. Men det var ikkje ofte
dei reiste for å kjøpe. Oftare
hadde dei med garn sjølve
når dei høyrde gjete det var
noko silding. — Det hende
og at händler tok med seg
smør eller skinn eller vad-
mål eller andre varer når
dei reiste til Romsdals-mark-
naden på Vektingnes eller
Devold. Då bytte sume
til seg karrfisk eller speke-
sild. Det kunne vere kvin-
ner og som var ute på
slig byttehandel.

∫ det heile har ^{stik} byttehandel
oppla hurre ei lita rolle i
hushaldet her.

∫ siste Krizen hende det
fleire gonger at fiskarar frå
reine fiskebygdar eller -var
kom med frisk eller salta

3.

fisk og lytte til seg potet eller andre jordbruksvarer som var å få tak i.

3.

Som alt nemnt, kjøpte høndene mest sild. Når dei kjøpte ho fersk, så gana dei ho sjåne og salta ho i tønner til spekesild. Dess-utan kjøpte dei sei eller torsk som var tørka ^{usalta} ~~ferske~~, tarrfisk. Men det vart ikkje kjøpt mykje fisk hit til bygda. For dei aller fleste hadde hat og nausl og uegn sjåne, så dei skaffa seg den fisken dei hadde bruk for. Om våren fiska dei storsei med snøre, og storparten av den vart tørka usalta. Det skulle bli turrfisk. Om vinteren var svært mange på torskefiske, og ^{då} kom dei heim med salta torsk og torskekonid.

4.

I vår bygd brukar dei mest sild, storsild og spekesild, sei (om våren og sumaren), torsk og lange vinterstida, noko lite ur (rårdfisk) og eller litt hyse, kviting (bleike) og brasme.

Ein kjøper ikkje nemmende fisk i fiskeredistriktet heimveges no. Det ein kjøper av fisk, utanom det ein fiskar sjølv, får ein tak i hos fiskehandlarar som kjører rundt med fiskebilar eller hos yakesfiskar som kjøper bygda til. Den vanlegaste fisken dei sel, er sild, torsk og lange.

6.

Fersk fisk spelar ikkje så lita rolle i kostbrødet her, enda bygda ligg inst i Romsdalsfjorden. Ein eller to dagar i uka kan det vere fersk fisk til middag. Men det ymsar etter årstida. Det kan og vere periodar då det er vanskeleg å få tak i fersk fisk, slik at det kan gå både fjortan dagar og lengre mellom kvar gang ein får ~~fersk~~^{slik} fisk.

Noko sære spelar store og store rolle i matstellet når det gjeld fisk, er den ferdiglagde fiskematen, pindingar, ballar og kaker. Det har vorte fleire og fleire slike fiskemat-farretningar i det siste. Og dei skaffar ^{folk} snart all ferskfiskematen dei treng.

Ein kan mykje seie at det
samtids vart ete meir fisk for
i Rida enn no. For for fiske
ein stor del av folket sjølv det
dei krong. Som nemnt hadde
Kvar gard sitt naust og sin
håt med vagn. Men ferre og
ferre driv sjøen, og naust
og vagn kom i forfall.

Ein gardbrukar i bygda sa
for 75 år sidan: "Hadde eg
ikkje drive sjøen attåt gard-
drifta, så hadde eg ikkje
fota jorda." Og han var
ikkje den einaste. Det var
like ann pengar, og kjølet og
smøret måtte seljast, skulle
ein få inn pengar til skat-
tar og avgifter.

Fersk fisk vart halden for å
vere betre enn konservert fisk - av
dei aller fleste. Men lutfisk vart
sers godt likt av mange. Like-
eins vart lettsalta sild sett
høgt.

Folk veit ikkje av at laks vart
nyttå til kvardagsmat her. For
her har ikkje vore noko stort
laksefiske. I dei seinare åra
har her vore teke ~~mange~~ laks
i kilenøter, men mest alt-

har vorte sett ut av luggda. Ingen 6.
fuar har nokosinne kravt lakes
til kvardagsmat her.

10.

No "ietaude" saltvass-
fisk kan nemmast: berggyllte,
blåstål, ulke, hå, steinbit,
(men sume et han) rokke (skate),
blekksprut, som vi kallar kær-
le, og isgalte. For brukte sume
rokke til lutfisk. - Nokk
av denne fisken kan bli
brukt til dyrefor.

B. Ferskvassfisk.

11.

Her har vi ikkje mange
slag av ferskvassfisk. - Det
er lakes, aure av ymse slag og
det vi kallar kree, som og
er eit slag aure, bekk-aure.

Det er ei to-tre slag av aure
i fjellvatna her. For var det
kanskje herre eitt eller to slag.
Men i dei siste åra har det
vorte slept nokre tuisen
yngel av aure, fjellaure, i
fjellvatna her.

12.

Ferskvassfisket har her gått
for seg frå mai-juni, då lakesen

gjekk opp i elvane og ut på
 traueten, litt fisking heile vin-
 naren igjennom. Nokre store
 fisking ane traueten for å skaffe
 tilgang til vinteren har her
 ikke vere. Det same har
 vere fiska av aure, har
 vorte brukt straks. Nokre
 aurar eller laksar har og
 vorte flakke og salta og
 røykte, men det har ikkje
 hatt noko nemnande å
 seie i matstellet.

Konservering av fisk.

Saltfisk.

13.

Ofer har frå gammalt vere
 brukt to konserveringsmåtar
 av fisk: salting og turking.
 Det gjorde folk sjølv ~~men~~
 dei fiska sjølv. Bokning
 kjennet ein ikkje til.

Turme gonger vart fisken
 røykt, men ikkje ofte for
 i lida. Det er meir av det
 no.

Det dei kallar råkafisk
 (råkå - seier vi her) har
 ikkje vere brukt noko nem-
 nande her, men frill var
 det ikkje. Det var sild

dei sūme gonges salta så lite 8.
at ho vart sūr - råkåsid.
Andre Konserveringsmåtar
veit eg ikkje om.

14.

Filda vart salta når ein
ikkje brukte ~~ho~~ fisk. Noko
vart salta rind - det var det
meste -, men noko vart og
flakt fōi ho vart saltar.

Det var den største. Ho
vart så teken opp av laken
og vatna fōr kvart mål.

Det var ein og annan
som hengde opp og røykte
litt og. Men det vart ikkje
mykje brukt fōi. Det er
meir av det no.

15.

No turka fisk er ein
opeken aune og laks, - og
ein sjeldan gong sei.

Fjoskvassfisk.

16.

No fjoskvassfisk vart,
som all nemnt, laks og
aune salta og røykt. Det
var og er einaste konserverings
måtane.

9.

Koolis ein lazar fiskur til.

9

17.

Det blir ete meir koka enn steikt fisk. Men du steikjes meir av fisken no enn for.

18.

Fersk fisk blir koka i salta vatn. Du salta meir for enn no. I ein kasserolle med 4-5 l. vatn brukte ein ein neve salt på lag. Men ikkje alle salta like mykje. Summe brukte meir enn ein neve. Etlas var det god råd å rette på saltleiken etter at fisken var koka. Var han ~~stær~~ van-salt, salta ein meir, - var han for mykje salt, vatna du han út att.

19.

Fisk vart steikt på panne, og i noko smør dersom det var smør fisk. Feit fisk trang lite eller ikkje av smør. Salta fisk vart ikkje steikt, berre fersk. Foskelverra vart aldri steikt, berre koka, og når ein hadde fersk fisk attål.

Lütefisk (Lütjisk).

10.

20.

Fisken lüta ein sjölv. Det er ikkje mange år sidan ein az annan kjøpte lütjisk.

21.

Gjå nr. 12.

22.

Fiskesuppe har vore brukt i lang tid, men ikkje så mykje for som no. Elles blir ho ikkje laga så snart ofte no heller. Vi har berre eitt namn på fiskesuppe.

Ein lagar fiskesuppe berre når ein kokar fersk fisk. Ein tek fiskekrafta og har nedi jarning av mjöl az smør.

Ljölrot høyrer med i denne suppa, - elles ikkje noko anna. - Tidlegare tok sæne berre noke av krafta og slo nedi god mjöl i staden. Då laga ein jarning utan smør.

23.

Ein lagar az fiskesuppe av ferskvassfisk. Men ikkje ofte.

Gild.

24.

For ål ein sild (spekesild)

11. mest kvar dag. Då brukte dei
på gardane grønt til middag.
mat kl. 12 på lag, og så var
det spekesild og potet og
flathrød til non i 5-tida.
Gild var altså brødsil.

Tjume dagar kunne det og vere
kakaflaksild eller flaktsild,
dersom dei hadde det.

25.

Sildegryn var ein vanlig
kost for. Det er mindre av
det no. Denne maten vart
laga av salta sild.

Dei renska opp silda og
okar ho i høvelige bitar.

Så vart ho havd opp i gryta
i lag med ^{potet} som allereie var
koka. ~~si~~ ~~stiv~~. Poteten

var sjålvagt skrella og
sundskaen i småbitar.
Dessutan brukte dei å ha
lygg-gryn og grønsaker i
sildegryna dersom dei hadde.

Tjume hadde og ertes oppi.
Det var god mat. Alle
likte det.

Fiskemat.

26.

No lagar folk fiskepudding.

Men det har vorte mindre og mindre av det å lage han sjølv. Her er fleire fiskemat-farretningar i distriktet, og dei leverer alt det folk vil ha. Fiskepudding er ein ny rett. Det er ikkje svært mange åra sidan første fiskepuddingen vart eten her.

Når ein laga pudding eller kollar eller kaker av fisk, hadde ein den peinska fisken oppi eit brøn. Der vart han då deugd både lenge og vel. Så vart han utpedd med fersk mjølk. Ymse krydder vart og brukt, men ikkje alle brukte det same. F. "gamle-dags" fiskeball hadde dei stått Karve. Denne ballen vart kokt i vatn. Pudding og kaker vart stekte. Kakerne vart sidan koka.

27.

Det er no vanleg å kjøpe ferdiglaga og hermetiserte fiskekaker og fiskebollar. Kakerne blir oftast kjøpte i laus vekt.

Ferskille fisaeretter.

28.

Levera vart einast koka til mat. Dei koka ho det mællt dei hadde fersk fisk, og åt ho i lag med fisken.

Levermylje vart kanskje brukt for, men ikkje no.

29.

"Kams" er ukjent her.

30.

Torskelerer vart kanskje brukt som steikjefeitt inder krizen. Men sjeldan, om så var.

31.

Levera vart aldri lagra til mat, berre til bran. Når fiskaren hadde ei lovely mengd, vart ho koka til lyse, som dei sa her.

32.

Fiskerogn vart koka, sjeldan steikt. Mjølke har aldri vore brukt til folkemat her.

33.

Ragnkake og komparute er ukjent her.

34.

14.

Kjødet ved fimmene på Kveite
vart ikkje laga på nokon
særskild måte. Det vart
ete som fisken elles. Ilik
no og.

35.

Fiskeretten som Pbrodass
talar om er ukjent her.

36.

Hosidlet på stor fisk vart
koka og ete - det som var.
No immateren utanom
lever og rogn vart symje-
blada brukt til klare-
skinn. - Magen og mjølken
og toknene vart kasta.

Skaldyr.

37. og 38.

Skaldyr har like eller intkje
vore brukt til mat her.

Ein az annan himmaren
har nok vorte koka, likeins
krabbe, men det har aldri
opla noko rolle i Rootholdit.

Blåskjel (Kråkeskjel) har
så vidt vore ete. I gamle
dagar åt dei Prulez meir av
slikt. Skjela vart steikt.
Ostra, østers, har ikkje vore brukt her.

5629