

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Tilleggsspørsmålnr.

Emne: Fisk i kosthaldet.

Oppskr. av: A. Skårheim

(adresse): Balustrand

Fylke: Lagn & Fjordane

Herad: Balustrand

Bygdelag: Trondi

Gard: Skårheim

G.nr. 5 Br.nr. 1

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Ja, for det meste.

B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

Fra Brila Skårheim, 68 år, bondkona.

SVAR

A. Saltuassfisk.

1. Fisk var brukt ved bylehandel fram til kring 1900 - (hundradårsskippe)
2. "Haornem" fiskarar frå Solund, "Askvoll og Kinn kom her kvar haug og bylle til og vara dei hadde bruk for - mest galletor og ved. Det var vanleg straks etter mittjelsmess. Fiskebåtene låg ved handelsstadene. Der måtte bøndene fram. Ofte var det konene som tok ut fisken i Lerdal og Marifjåra var faste marknadsstader. Til Lerdal kom folk frå Valdres og Hallingdal og kjøpte fisk. Til Marifjåra kom folk frå Jostedal og Skafilo.
3. Av fisk kjøpte dei mest murt, (pale) raudfisk (raudfisk), sei, torsk, longa og brøma. Men vintrane kjøpte dei sild (vårsild) fisk - Dei gjorde, flekte, salla, høykte og hengde tupp^{sild} til sildemat. -
4. Det brukar alle somlege fiskefag.

2
Det største fiske ved Balustrand
har ofte vært eller sei. Mange ganger
har det vært av stort verd, særlig
i maiårsi krang 1814. Da künde
dei seja at det rike seifiske
på Brattlandsgrunnen og Sands-
grunnen ved Balustrand berja
folket for matnåd.

5. I fiskelagdene held dei seg
jorpmast med kokkefiske

6. Den ferske fisken er av stort
verd for korthaldet, alle steder der
han er å få. Ved Kysten kan ein
seja at fiske i trange matår
har vært hovudnæringi. Hadde dei
ikkje brød og heller ikkje poteter
sit dei serke livet og berre fiske,
dei "maulle" fiske.

7. Bruken av fiske hiet seg som
vanleg. I enkelte steder har det
heller åuka på med fiske i
korthaldet. Kjølet er dyrt for
mange, og i dei siste 5 år
har det vært faste fiskerutor
frå Maløy og Bulandet. Bygdefolk
i Laga kan solis aflare på fersk
fiske enn jillegare!

8. Fjordfolk tykkjer sær godt inn
fersk fiske, som dei ofte har
hant handt med å få fat i.
Alle tykkjer betre inn fersk
fiske enn, dozusamåt, hermetikk.

9. Laks har ikkje vært bruket
til kvardagsmat i Balustrand.

10. Ufiske, fiske som dei
A. Kåshim

Fisk i kosthaldet.

ikke åt var:

Rognkjeks, há, steinbit og skate. I den siste mannsaldet var dei likevel steinbit. Dei flør då rodet (skinnet) av fram. Ufisk tokle dei stundom til grísamat. Men dei gav ikkje honni fisk, for då var det fiskerjak og eggj. -

B. Ferskvassvink.

11. Den vanligste ferskvassfisk er kjöör, (aure). Bleikjot, (laksunge) kallar dei laksakjöt, f.

12. Dette fiske var ikkje so stort at det hadde nemnande å regja for kosthaldet. Men gut-ungar fiska kjöör heile primær og høsten. I Langedalen var gode fiskeroh - 3 mils fjellveg. Stundtum for dei deril for more og fiska då so mykje at det var med si kokning heim, so mykje folk på garden kunde få smaka fjellåren.

Konservering av fisk.
C. Saltvassfisk.

13. Fisk som dei sjölue fiska vart ofte saltet.

a. Noko hengde dei nyy og turka - eller bokna. Det var

mest sei - eller longa. Turska longa var rekna som sei fin tursfisk til lutafisk, julemat og budlaupsmat. Slik longa skulle då vera høveleg stor - som ein liten arm.

b. Dei røykte laks og makrel. Det var gammal vis.

c. Tursfisk hui dei ikkje laga ber.

14. Dei turka vårsild (vintersild). Dei lagde sildi i saltlake fyr dei røykte henne, og brukte henne upp til turking. Hundrum lagde dei gut, stor sild i fleska lake. Då var ho sei god på smak.

15. Rikling laga dei av sild, fin sveita på gode fiskesaker tute ved havet. I Lagnejordun var det sjeldan at dei fekk slik sveita. Derimot hadde dei ofte spiken laks - og spiken makrel. Og dette vert framleis brukt, der det er tilgang på slike fisk. Seien er for turr i fisken, so han brukar dei ikkje til spikemat.

16. Hundrum røykte dei aunar.

Korleis dei lagar fiskur til.

17. Fiskur er dei mest bakt. Sidan turistferdsla tok til i 1890, år sleiktle dei fisk på hotelli. Det gjorde det bydegjæk noko eller kvart tok til å steikja fisk - (småfisk, aune og sild)

5422

Fisk i kostholdet.

18. Dei kokar fisken i vatn, og saltar han noko så han er kokt. Lødet brukar dei til fiske, suppa. Vil dei ikkje laga suppa saltar dei vatnet fyrr dei kokar fisken.
19. Dei steiker fisken på garna i smør - eller godt fett. Viko flekk i steikefettet gjev god smak. Det er henn fersk fisk dei steiker. På gamle stolar eller jellhyttor steiker dei stundom fisk på glø. Lever av lork, sei og pale åt dei kokt. -

Lulafisk.

20 Lulafisken laga dei sjolve. Då var det han alltid best. I dei riste 20 år hev krombænene stundom høvt lulafisk som kom ferdig frå Bergen. Men den fisken var sjeldan heilt frisk og god. Lulafisk var sfermat, og då var folk vondsame på maten.

21. Ferskvassfisken laga dei til anten salla - eller steikt.

22. Fiskesupa er vanleg mat på stader der dei for heilt fersk fisk. I fiskesupa hev dei guse slag vokstrar: Karul, gulrot, neper og arna ferskt og godt, noko sūr

kjømt og namn til det av
fint kveitensjøl. Fiskerupsa
er frå gammelt rekna som god
mat - og er framleis brukt. -

23. Dei lagar lag fiskerupsa av
sestvarsfiske. Av geit
Hjellaure vert det god
rupsa. -

Lidd

24. Fram til slutten av 1800
talet hadde dei ofte sild too
mål for dagar - til bisk -
(grøst) og rons (middag) kl. 3.
= 15. Sildi òt dei kokt - eller
spiki.

25. Sildegryn var ikkje brukt
i Balatrom. Men eg hev ste det
i Nordland.

Fiskemat

26. Fiskepudding brukte dei ikkje.
Det er mat som høyrer den nye
tidi til. Frå 1920 år tok dei
til å bruka fiskepudding - noko
inn seim. No er her fiske
matforretningar i mange
bygdar, - og det er forretningar
som gjeng godt. +

27. Mange kjøper no fiske-
hermetikk - fiskerabot og
fiskebollet. Mange hev og
kvik mat på matlendi - so
dei alltid hev noko ferdig
mat, å taka til - eller som
matkjørg (matreserve) i krig.

A. Skåheim

4

7

Fisk i kostholdet.

Sers tillegg til fiskemat. -

28. Kjøtt livor - hvor dei alltid ete - og et endå. I 1800-tallet og velig då dei var på fiske - et dei livorgrünt - og livora, mylja. Men dette er no avlagt - her. -
29. Kams her ikkje vere brukt her. -
30. Det er ikkje kjent her at korskiver her vere brukt til steikjeitt.
31. Læber til mat laga dei ikkje. Derimot samla dei liver til lyse (trond)
32. Rogn åt dei kjøtt - eller steikt. Mjelke rekna dei som slo - og brukte det ikkje
33. Bollar av rogn og kakor av rogn, mjøl og mjølk var ikkje brukt her. -
34. Bruken av "rav" fimmene på kneita er ikkje kjent her.
35. Longtjørn her lange" er "utkjund" her. -
36. Spørre på fiske skar dei best. Hovudet på første torske var kjøtt og et. reinska - og ete. Det var sin fisk. Kveitehovudet og laks-hovudet var og kjøtt, reinska og ete. På dei

andre fiskane var det
rekna som slo.

Ister av fin
Leisild var det etc.

Skaldyr.
37. Krabbe, hummar og
vokor var det ikkje vanleg
å eta. Men etter at her
kom turistar fekk dei selja
hummar og krabbe.

I Fjörlandsgjorden er
mykje av vokor. Frå 1920
åri har der tid til omor
vore drivet lønnsamt fiske
eller vokor.

38. Bläckjil - og oskjil
er her mykje av mange
stader. Men ingen veit av
at dette har vore nytta
til folkemat. -

Drivnet har her
ofte vore stor drift med
skjiljagrovning til agn for
skrellfiske i Lofoten.

Balustrand 23. januar 1951.

A. Kårheim.

x) I Fidnen (Finnafjorden)
vike herad i Lofoten var
nokre år ridde firka den
største hummar som me
veit av. -

5422