

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27 Fylke: Buskerud
 Tilleggsspørsmål nr. Herad: Uvdal
 Emne: Fisk i kosthaldet Bygdelag: Kyrkjebygda
 Oppskr. av: Anna Samuelsen Gard: Skogheim
 (adresse): Uvdal G.nr. 61 Br.nr. 5

- A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. **eige røynsle**
 B. Eller om den er etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):
og diverse andre.

SVAR
 Saltvassfisk.
 1.

Spørsmål 1-2 er ikkje aktuelt her i fjellbygda, men ~~der er all sansynlegheit for at~~ naar bøndan her i gamal tid kom ned til Kongsberg ell' "Branes" (Drammen) so leverte dei smør for aa fisk att med seg, men det er so lenje sea at ingen kan hukse det, det var isofall fyr ¹⁸ 60 aara daa daa det ikkje var noko faste handelssteer.

3.

Den fisken bøndan kjøpte var sei som turrfisk, noko slikt som sild-ferisk- kona dei ikkje ta med seg herupaaver ana paa vintertid, men det var ikkje skikk og bruk det, Men dei kjøpte nok med seg noko salt sild i den tida, som byttevare daa sjølsagt.

4.

Etter det vart landhandleri var det "turrfisk" aa faa kjøpt, og det var alltid sei. Dei seinare aar kom det frøsin Torsk og stondo Auer i smaa tønner. No har me baade fersk sild og makrel. Etter fryseriet kom i Uvdal i 49 faa me frøsin fisk heile aare.

5.

Me kjøper mest fisken paa handelsstellun, det tref at nokon sler seg saman aa kjøper fraa fiskeridistriktan, dei meiner vel aa faa den billigare der. Det var mest fersk sill dei kjøpte slik, daa hende det at dei flekte aa turka

den sjølve , men det var mest i 30 aara og mykje vart brukte te røvsmat.

Sp. 6 fell burt.

7.

Det vert ete mykje meir fisk her i bygde no ell før. Ein av aarsakan er den, at det har vore so mykje struma i Uvdal ,aa doktoran har finni ut at det kjem av jodmangel i drikkevadne kann(vort) slik sjukdom ville forsvinne hvis det vart brukte meir sjøfisk her si dei, og det har i den siste generasjon synt seg at doktoran har rett.

sp 8 fell burt

9.

Laks har aldrig vore brukte her hverken som kvardags ell helgemat. lo fell burt, me ha ikkje greie paa noko som heite "ufisk".

Ferskvannsfisk.

11.

Det er ørret som er einaste fisken her. Uti Norefjorden har dei røye ved sida av ørret den likna ørret, men er rau under buken dei rekne den for simplare ell ørret aa meiner den jaga ørreten, men her i Uvdal har me berre ørret baade i Fønnebfjorden (lengst ut i Uvdal) og i Uvdalsaae like te fjell like te fjells. I alle fjellvatnan paa Hardangervidda som mesteparten høire til Uvdal herred er det stor og fin fjellørret(Uvdal herred er akuratt so stort som heile Vestfold fylke, naar me rekne med det Uvdal eig av Vidda).

12.

Det viktigaste fiske var ø₂hausten fraa Larsøktier (lo august og utover) Daa vart det meste av det dei fiska i fjelle laga til raakaafist baade til husbruk i jula og tesalgs, det var og er ei god handelsvare.

Konservering av fisk.

13.

A) Nokon ana konservering av fisk ell salting er ukjendyt

14 og 15 fell burt og til 16 er berre aa si rakafisk som før nemd.

Korleis ein lagar fisken til.

17.

Det vert bruka baade koka og steikt fisk ettersom det høve, kanskje mest koka.

18.

I gamal tid ca. 1870- 80 var de somme som koka fisken i ~~ent mjølk-kstetprimblende~~ saltvatten, so tok dei fisken upp og tok noko av det vatner fisken var koka i og blanda det upp med søtprimblende og hadde litegran karve i. Andre hadde neri dei lita mjøljevning. Det var den aller elste fiskesuppa . Somme slo mjølk og primblende isammenmed lite av fiskekrafta og hadde det til sø, men daa bruka dei ikkje karve iblandt. (Al fiskesuppe kalla dei ~~sø~~ "sø" i gamal tid.) Var fisken lite salta paa før, hadde dei ikkje salt i søe. Var han ikkje salte hadde dei lite salt i vatne ettersom dei sjølve lika det, noko maal bruka dei ikkje. Dei salta ikkje fisken etter han var koka.

19.

Fisken vart steikt i panne -i smør.

Lutefisk.

20.

Dei luta tørfisken sjøl, det er berre nokon faa aar sea dei fek kjøpt 'n luta i butikkan.

21.

Gammaldags fiskesuppe har eg skrivi om i sp. 18.

22.

Fiskesuppe.

Fiskesuppe var vanleg mat , før kalla dei suppa foor sø . var fyrst i seinare aar a t dei tok til aa ha gullrøta i fiskesuppa . Fiskesuppe bli bruka no som før, men er laga meir paa moderne vis med jevning og sur fløite i

23. Det vart ikkje laga suppe paa ana ell' ferskvansfisk her. Nokon koka fisken i berre søt mjølk.

Sild.

24.

Før aat det berre salta sild. Det var helst lurdagen dei hadde sild te meddags. Den vart ete med poteter og flabrød til. No i dei seinare aar fer me frøsin fersk sild og daa steike me den som fist og brukar den oftare til meddagsmat.

25.

Sillegryn var ein ukjend mat her til i 1894 daa ei svigerinne og ein bror min flutte hit fraa Tromsø, sea vart den maten bruka av og til, men den har ikkje yunne stor inngang. Den vart laga av salt sild og havregryn.

26.

Fiskepudding vart aldri laga her. Ferdig laga fiskepudding har vore aa faa kjøpt i mange aar.

27.

Hermetiserte fiskeboller og fiskekaker har vore tesalgs her fraa 1890 aara.

Særskilte fiskeretter.

29-30-

28.

31. 32. 33-34-35-36- fell burt allesaman, det

høire nok sjøfiske til og er ukjend her.

Tillegg

Skaldyr. fell burt.

Alt detta er ukjend her.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX