

## NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27

Fylke: Oppland.

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: V. Slidre.

Emne: FISK I KOSTHALDET.

Bygdelag: Øyebygde i Røn.

Oppskr. av: G. Kirkevoll.

Gard: Kirkevoll.

(adresse): Jomfrubraatvn. 25,  
Bekkelagshøgda.G.nr. 66 og 6 Br.nr. 2 og 3  
ØA. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle. Eige røynsle og det eg har  
høyrte av mine foreldre.

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

## SVAR

A. Saltvassfiske.

1. Fisk og sild har hatt mykje aa sagt i eldre tid i hus-  
haldet i Valdres. Dette vart henta paa Lerdalsøyri. Alle -  
eller dei fleste som hadde hest maatte ein tur um hausten  
paa Øyre (som det heitte) etter fisk og sild. Det eldste  
var aa kjøre kløv - bumbekløv. Bumbone heng ei paa kvar  
side av hesteryggen. Dei var lagga av god ved og var nok so  
ovale so dei kunne liggje støtt paa hesteryggen. Silde hadde  
lake og difor hadde bumbone løggeskørne løk so ikkje laken  
skvatt ut om det skvelpa nokolite. Det kunne vera bratte bak-  
kar og vegen var lang.- Tippoldefar min, Hølgji Gølikson  
Høverstad fødd 1757, var spelemann og tente so mykje paa  
Lerdalsmarknaden med fela at han kjøpte seg hest og ei  
bumbekløv med sild og fisk. Han hadde berre tre fingrar.  
Difor sa lerdølene: " Han Hølgji spela so godt med tre fing  
so dei andre gjere med allo".- Det var ofte kvinnfolk  
som reiste burtover og var med gana sild og fisk. Syster  
til bestefar fortalde at ho hadde vore med paa det.
2. Om det var bytehandel med korn og fisk paa Lerdals-  
øyri, har eg ikkje høyrte akurat. Men daa det heitte marknad  
so vart det sikkert bytt baade det eine og andre.
3. Det som vart kjøpt mest var salta sild og turrfisk.
4. I mitt oppvekstre og utover var sild mest brukt, men eg  
ein del turrfisk.

Det var sildekremara som kjørde med hest som reiste ikring.  
Den gongen var det berre salt sild. I det seinare har det vorte mykje ibruk fersk sild og fisk.

5. No kjem det fiskebila eit par gonger i veka, og dei føre fleire slag av fisk.
6. Har mindre greie paa det.
7. Før var det mest sild, men no er det gange over til meir fisk, truleg for det kan kjem taa seg sjølv og er ekna for sunn kost.
8. Luta turrfisk var veldig god. Nokon anna fisk vart sikkert ikkje brukt stort av. Det er og fersk fisk som er god.
9. Laks vart ikkje brukt som kvardagsmat.
10. Ukjent.
- B. Ferskvassfisk.
11. I eldre tid var det berre Aure. Men det tok til aa koma ein del abbor (øbber).
12. Det vart fiska mykje om hausten i elvar og elvosar og i fjorden med liner. Men det vart og fiska frametter heile sumaren naar det passa. Det var og dei som fiska paa før-tenist -til salg.  
Konservering av saltvassfisk kjenner eg ikkje til.
- 16 Ferskvass-fisk.  
Det er aure som mest vart brukt som rakfisk. Men abbor vart og lagt ned. Om hausten var den god til poteter.  
Korleis ein lagar fisken til.
17. Fisken blir baade kokt og steikt.
18. Den blir vel for det meste salta medan den kokar.
19. Før vart sild mest steikt paa glør. Daa vart jo best.  
Lutefisk.
20. Lutefisken vart luta heime.
21. Abboren vart ofte flegan før den vart kokt eller steikt.
22. Fiskesuppe var ofte brukt, og den vart serleg laga av
23. ferskvassfisk.

Sild.

24. Den vart ganske mykje brukt som brød-suvvøl (til nons kl.4) att aat poteto eit par dagar i veka - eller meir og mindre. Det var spekesild som var mest brukt, -trur eg det var. Men ho vart rulla i mjøl og steikt paa glør.

25. Kjenner ikkje til.

Fiskemat.

Vart ikkje laga fiskepudding. Blir kjøpt ferdiglaga naa.

27. For tidi blir det kjøpt hermetiserte kjøtkakor og fiskeboller.

Særskilte fiskerettar.

Dette er lite eller slett ikkje kjent hjaa oss.

