

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Fylke: Buskerud

Tilleggsspørsmålnr.

Herad: Hemsedal

Emne: Fisk i kosthaldet.

Bygdelag:

Oppskr. av: Ola Rudvin (f. 1899)

Gard:

(adresse): Kammerstradg. 12 B^{te}, Oslo

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

Oppe i ei fjellbygd vart det heller lite av fisk i kosthaldet. Ferskvassfisket gav så lite av seg at det berre var nokre få som dreiv nok vidare med det. Og saltvassfisker laut freblust langveis ifrå.

Saltvassfisk.

Saltvassfisker kom nordafjells ifrå (frå Sogn) før Bergensbanen var ferdig. Auker drog bøndene over fjellet (til Lerdalsøyra) og kjøpte fisk, eller og kom "nordmennene" (sevingane) over fjellet med fisk og andre varer. Endi til i min barndom for det nordmennene skendte med spekesild og grisungar som dei selde. (Handelen var nok for ~~det~~ ein del husehandel: i skinn eller hvar, smør, spekehjst, gamlest o.s.o.).

Fersk saltvassfisk var det ikkje loka om i gammal tid. Og det var så i sea berre to slag som var i handelen: spekesild og surfisk. (Etter kvart som tida gjikk, vart det meir og meir kramarane som formidla salst).

Sjækesilda vart gauske mykje nytta i hus-
haldet (serleg om vinteren). Ho vart vatna ut
og eten med kokt potter attåt. Andre
måtar i laga henne til på, kan eg ikkje
meinnast.

Turrfisken vart laga til som lutfisk.
Dri la han sjølve i bløyfings. Lutfisk var
julekveldskost (~~attåt~~ forutan risengrynsgraut).
Lihæims gjestebærs kost. Noko sers mykje vart
ikkje turrfisken brukt.

Klippfish var ikkje i bruk i min barndom,
men kom sidan.

Fersk fish tok det til å verta tale om
i min barndom. Men nokon fast handel
med fersk fish var det endå ikkje. Eg
hugsar at me heime skreiv til Bergen
nokre gonger og kjøpte kasser med fersk
sild. Det vart då gjerne til det at
grammane kjøpte noko, det vart for mykje
på ikk hushold med i hilt kasse. For å
halda silda fersk og frisk, grev me henne
med i snøen og tok av henne etter kvart.
Ho vart helst kokt, og me åt potter til.

No i aller nyaste tid har handelslaga
sike til med regulær fiskehandel (serleg
vinterstides), og fersk fish har gått inn
i hushaldet umlag som i byane (me
ikkje i så stor utstrekning).

Ferskvassfish.

Av ~~fersk~~ ferskvassfish finst det berre tvo
slag i vatna og elvane: aure og fyse (abbor).
For i tide var det meir fish i vatna enn
det er no. Spørts fishet som alle by folk driv,

har jent ut fiskevatna. Noko større tikhot til kosthaldet av ferskvassfiske er det ikkje tale om no lenger.

Fiskeing nærmast for moro skuld har frå gammalt av vare drine av mest alle, frå smågutur til gamlingen. Dette slag fiske var for det mest makkfiske (helst om sommarn med ein var på stölen).

Somme gardar lög stik til at dei hadde lettare tilgjenge til fiskevatna, og somme dreiv det meir enn andre. (På desse måten har sakte fleire gardar fått ein nedevd brukrett, som har vore ei inkomme omfram gardsbruket). Dei som dreiv nyttfishing, brukte helst garn ("nät"), delvis line (og i eldre tid ein del lystring).

Fisken vart nytta fersk i den utstrekning ein vann over det (noko sol til grannar og bygdefolk var det nok som regel ikkje tale om, anna enn han kunda til byllaups og andre gjistebod). Ein del (aure) vart lægt ned som rakafiske, og rakafisken var i eldre tid iser handelsvare. (Det dei åt själv, brukte dei allät flattbröd og lefse). -

Ein måte å eta fersk aure (og abbor) på, var å koke han, ~~med~~ nytta sodet som suppe, og fisken själv som pålegg på smörkling (flattbröd med ~~et~~ smör på og oppå der fisken). Så drakk ein suppe allät. Det var ein sparsommelig måte å nytta fisken på, men ein sers velsmakande rett.

*

Fiskepudding og dei mange andre rettar som er nemnde i spjigitista, har ikkje

vore i bruk fra gammelst. Men i nyere tid
 har dei i mange ting blei eller byttidelen
 oppi i fjellbyggene og. No er det svært vanlig
 at dei kjer fiskehermetikk (bollar, sikaker,
 rogn o.s.b.) både til middagsmat og
 smakermetikk til pålegg.

26-2-57.

G. Rudvin

5703