

NORSK ETNOLOGISK GRANSKING

Emnenr. 27.

Fylke: Telemark

Tilleggsspørsmål nr.

Herad: Fyresdal

Emne: Fisk i kosthaldet.

Bygdelag:

Oppskr. av: Einar Stollenberg.

Gard:

(adresse): Fyresdal

G.nr.

Br.nr.

A. Merk av om oppskrifta er etter eiga røynsle.B. ~~Eller om den er~~ ^{og fleine} etter andre heimelsmenn: (ta også med alder, heimstad, yrke):

SVAR

1 - 10 .

Å föra inn fersk sjöfisk var heilt umogleg i gamal tid . Men ein henta noko tørrfisk og spekesild frå Arendal og etter at Bandakkanalen vart open frå Skien .

Sidan her er komi lastebilar i faste rutar , kjem det jamnleg fersk eller linnsalta sjöfisk , og fiske-
slaga er etter ~~som~~ årstida er til . Dette aukar år for år ,
og fersk sjöfisk går meir og meir inn i den daglege kosten .

12 og 13 .

I gamal tid var aure einaste fisken i Fyresdal .
Her er ei mengd med vatn store og små , serleg i heiane
(over 500 m. o. h.) . Her var i gamal tid bra med fisk ,
ein kunne fiske heile året til dagleg bruk når det hövde ,
(om vinteren fiska ei på isen) . Dette gav eit verdifullt
tilskot til kosten , ikkje minst i stöylstida . Her er
döme på at fisket om sumaren har vori serskildt eigedom .

På hausten , i gottetida dreiv dei eit störrre fiske ,
ein kunne då få til gjöyming for heile året . Det var
sume fjellgardar som til kvart år hadde fisk til sal ,

2.
jam vel utanfor bygda .

Omlag år 1890 (?) vart det set ut sik i Fyresvatn .
Det slog mykje godt til , og i nokre år før og etter 1910
var her om haustane stofiske på sik .Men seinare er dette
fisket gått stygt attende .

Her er ogso set røye ut i Fyresvatn , men resultatet
er ikkje bra . Her er nok store mengder med røye , men
det er bittesmå dårleg fisk .

I seinare tid er fisket gått mykje attende i dei
fleste vatn i Fyresdal . Kva grundene kan vera er ikkje
alltid godt å seia . I sume vatn vert det fiska for mykje,
i andre heller for lite . Kanskje er vassdragsregulering
skuld i dette .

(13 , 14 og 15 utgår) .

16 .

Den meste auren ein fekk om hausten , vart stelt
til spikjefisk (rakefisk) .Spikjefisken må ha mykje i
bruk i gamal tid . Omlag 1780 skriv presten Ephraim Jæger
at den „megen Brug af Spege Fisk“ må vera skuld i rate-
sjuken som det den gang var mykje av .

Sikenn vart salta , ikkje stelt til spikjefisk .

Røyking av fisk var ikkje ~~mykje~~ brukt .

17 , 18 , 19 og 21 .

Å steika fisk på glo er vel kjendt . Hjurdingar
og andre som var ute på dagniste kunne få fisk som dei
tok med nevane i bekk , eller dei hadde stökrok i vatn .

Fisken la dei på gloa utan å renska han .

Fersk fisk åt ein både som steikt og som kokt .

Det var vanleg å steika fisken saman med noko flesk .
Til koking skulle fisken vera nokosaltbiten (ha legji
minst eit døger i salt) . Å eta heilt fersk fisk kokt
skulle ikkje vera helsesamt .

20.

Det var sume som i gamal tid laga lutefisk av tørr-
fisken . No kjøper ein ferdiglaga lutefisk på krambua .
Han kjem tillaga til bygda .

22 og 23

Fiskesuppe av aure er ein gamal rett . No vart koka
av den saltbitne fisken som ikkje måtte vera for gamal .
Til jamning hadde ein mjölk og mjöl^{og av og til egg} . Det var gulrötur
eller ofte kålrot i . Til krydd hadde ein graslauk .
Det er truleg lite skilnad på bruken av fiskesuppe i
gamal og ny tid .

24 .

Mest all fisk vart i gamal tid eten med smör og
bröd til , spekesild ogso . Spekesild vart ofte eten
steikt på glo . I seinare tid har dei tatt til med å eta
fisk som middagsmat .

26 og 27 .

Korkje fiskepudding , fiskebollar eller fiskekaker
vart laga i gamal tid . No kjem dei ferdiglaga til bygda
og er å få kjøpt på krambuene . Her vert ogso nytta noko
hermetisera fiskemat , mest fiskebollar og seikaker .

Til ingen fleir av spørsmåla kan svar
gjevast frå Fyresdal .